

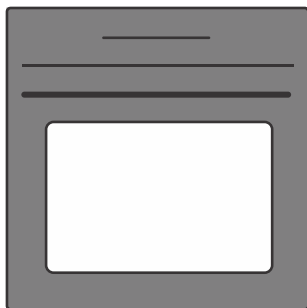
Hisense

life reimagined

SK

SK

NÁVOD NA POUŽITIE **VSTAVANÁ RÚRA NA** **PEČENIE**



Ďakujeme vám za dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

Tento podrobný návod na použitie sa dodáva pre jednoduchšie použitie tohto výrobku. Návod by vám mal pomôcť dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči čo možno najrýchlejšie.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak zistíte, že bol počas prepravy poškodený, kontaktujte, prosím, predajcu, od ktorého ste spotrebič kúpili, alebo miestny sklad, z ktorého bol dodaný. Telefónne číslo môžete nájsť na faktúre alebo dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je dodaný na samostatnom liste

Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.



Podrobnejšie pokyny a rady nájdete na: naskenujte QR kód na výrobnom štítku.

V manuáli sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:



INFORMÁCIA!

Informácia, rada, tip alebo odporúčanie



VAROVANIE!

Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo

Obsah

1. Bezpečnostné opatrenia	4
2. Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	5
3. Popis zariadenia	7
3.1 Vybavenie spotrebiča	7
3.2 Ovládací panel	8
4. Pred prvým použitím spotrebiča	9
4.1 Prvé spustenie spotrebiča	9
5. Používanie rúry - výber nastavení pečenia	11
5.1 Profesionálny režim	12
5.2 Funkcie časovača	14
5.3 Krokový režim pečenia	16
5.4 Prídavok pary počas pečenia	16
5.5 Automatický režim	19
5.6 Automatické programy	20
5.7 Výber doplnkových funkcií/nadštandardnej výbavy	21
6. Začiatok procesu pečenia	23
6.1 Dodatočné gratinovanie	23
7. Koniec pečenia a vypnutie rúry	23
8. VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	25
8.1 Uzamknutie tlačidiel	27
9. ConnectLife a pripojenie (Wi-Fi)	28
9.1 Pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu	28
9.2 Nastavenia modulu Wi-Fi	28
10. Všeobecné tipy na pečenie	31
10.1 Tabuľka k pečeniu	32
10.2 Pečenie s teplotnou sondou	36
11. Údržba a čistenie	39
11.1 Čistenie rúry (Steam Clean)	39
11.2 Čistenie odparovacej nádoby	40
11.3 Čistenie parného systému	41
11.4 Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	42
11.5 Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.	42
11.6 Výmena žiarovky	43
12. Riešenie problémov	44
12.1 Tabuľka problémov a ich riešení	44
12.2 Typový štítok - údaje o spotrebiči	45
13. Informácie o súlade so smernicou	45
14. Ochrana životného prostredia	46
15. Test jedla	47

1. Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY - Pozorne si prečítajte tento návod a odložte si ho pre prípadné použitie v budúcnosti.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Prostriedky na odpojenie sa musia zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi.

Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehrievaniu.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu (len pre spotrebiče dodávané s prípojným káblom).

Deti vo veku osem rokov a viac, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností môžu používať tento prístroj pod primeraným dohľadom alebo ak dostali príslušné pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a ak chápu riziká spojené s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom alebo ho bez náležitého dozoru čistiť alebo na ňom vykonávať údržbu.

POZOR: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrejú. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako osem rokov by mali byť pod stálym dozorom.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

Na čistenie skla na dverách rúry alebo skla na príklope varnej dosky nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškodiť povrch, následkom čoho by mohlo sklo prasknúť.

Spotrebič nečistite parou alebo vysokotlakovými čističmi, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie odpojené zo siete, aby ste sa vyhli riziku zásahu elektrickou energiou.

Nikdy nelejte vodu na dno rúry. V dôsledku veľkého rozdielu teplôt môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

2. Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, byliniek a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Odporúčame, aby spotrebič prenášali a inštalovali najmenej dve osoby (hmotnosť spotrebiča).

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Závesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nestúpajte, ani si na ne sadajte, ani sa o ne neopierajte. Na dvierka rúry taktiež nekladte ťažké predmety.

Ak sa káble iných spotrebičov umiestnených v blízkosti tohto spotrebiča zamotajú do dvierok rúry, môžu sa poškodiť a spôsobiť skrat. Preto sa postarajte o to, aby boli napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

Uistite sa, že ventily nie sú nikdy prikryté alebo inak zablokované.

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a na jej dno neodkladajte plechy ani akýkoľvek iný riad. Vyššie uvedené znižuje cirkuláciu vzduchu v rúre, brzdí a spomaľuje priebeh pečenia a ničí smalt.

Odporúčame vám, aby ste neotvárali dvierka rúry počas pečenia – každým otvorením sa stráca energia a zvyšuje sa hromadenie kondenzátu.

Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci buďte opatrní, pretože sa môžete opariť.

Keď dopečiete nechajte rúru otvorenú, aby vychladla na izbovú teplotu. Zabráňte tak tvorbe vodného kameňa.

Rúra sa čistí až vtedy, keď je úplne vychladnutá.

Prípadné rozdiely v odtieňoch farby medzi rôznymi spotrebičmi alebo komponentmi z rovnakej dizajnovej línie sa môžu objaviť v dôsledku rôznych faktorov, ako napríklad uhol, pod ktorým sa na spotrebič pozeráte, rôzne farebné pozadie, materiály a osvetlenie miestnosti.

Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Odpojte ho od elektrickej siete a zavolajte autorizovaný servis.

Prevádzka rúry je bezpečná s aj bez lišt.

Do rúry neukladajte veci, ktoré by mohli pri zapnutí rúry spôsobiť nebezpečenstvo.

Skôr ako pripojíte spotrebič k elektrickému napájaniu, nechajte ho určitý čas v miestnosti, aby sa všetky komponenty prispôbili izbovej teplote. Pokiaľ rúru skladujete pri teplote blízkej bodu mrazu, alebo pod bodom mrazu, hrozí poškodenie niektorých častí, najmä čerpadla.

Spotrebič sa nesmie prevádzkovať pri teplote okolia nižšej ako 5 °C. Keď zapnete spotrebič v neprimeraných podmienkach, môže dôjsť k poškodeniu čerpadla.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny.

Keď na pečenie použijete funkciu s prídavkom pary, resp. keď pečenie s prídavkom pary skončí, vždy otvorte dvierka rúry do krajnej polohy. Ak tak neurobíte, vychádzajúca para môže nepriaznivo ovplyvniť činnosť ovládacej jednotky.

Po inštalácii spotrebiča do skrinky odlepte lepiacu pásku z riadiacej jednotky. Inak môže dôjsť k poruche nádržky.

Odparovaciu nádobu nainštalujte do spotrebiča iba vtedy, keď pečiete v režime s prídavkom pary. Ak nepoužívate režim s prídavkom pary, odstráňte ju.

Odparovaciu nádobu môžete vybrať alebo vložiť naspäť až po úplnom vychladnutí rúry.



VAROVANIE!

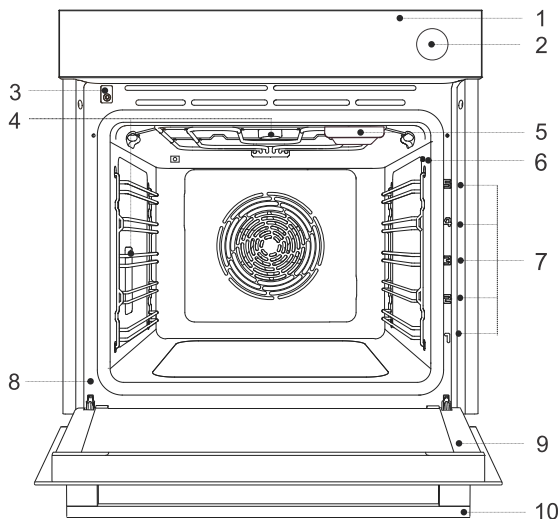
Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

3. Popis zariadenia



VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1. Ovládacia jednotka
2. Gombík nádržky na vodu
3. Osvetlenie
4. Odparovacia nádoba
5. Zásuvka teplotnej sondy
6. Vysúvacie lišty – výškové úrovne
7. Typový štítok
8. Dvierka rúry
9. Rukoväť dverí

3.1 Vybavenie spotrebiča

Vypínač dvierok rúry

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvoria dvierka.

Vodidlá

Drôtené vodidlá – rošt a plechy na pečenie vždy zasuňte do vodiacej drážky.

Pevné výsuvné vodidlá – príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku.

POZNÁMKA: Vodidlá, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.

Vybavenie a príslušenstvo rúry

1. **Rošt** – na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom. POZNÁMKA: Mrežový rošt vždy zasuňte do vodiacej drážky tak, aby jej vyššia časť bola vzadu hore. Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.

2. **Plytký plech** – sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

POZNÁMKA: Plytký plech na pečenie sa môže zohriatím v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.

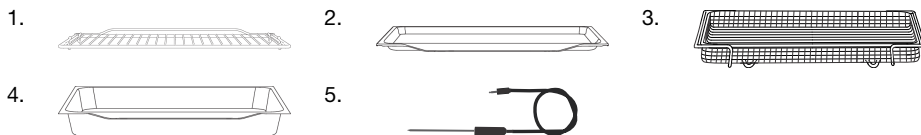
3. **Perforovaný plech Airfry** – (dierovaný plech) sa používa pri režimoch s prídavkom pary a pri funkcii intenzívneho pečenia (air fry). Dierky v plechu umožňujú lepšie prúdenie vzduchu okolo pokrmu a zlepšujú chrumkavosť jedla.

Pri príprave jedál s vyšším obsahom tekutín (voda, tuk) vložte na nižšiu úroveň plytký alebo univerzálny hlboký plech na pečenie.

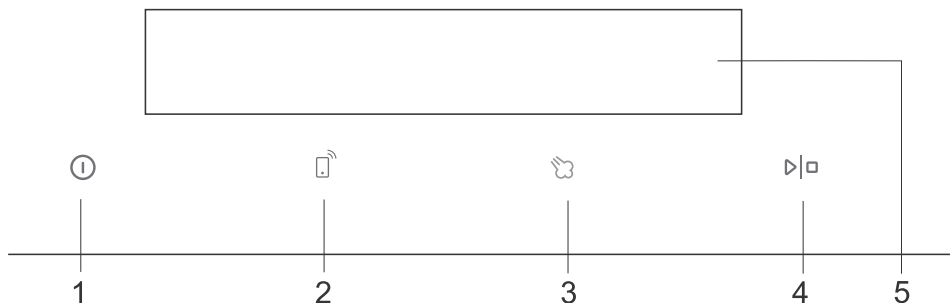
4. **Univerzálny hlboký plech** – sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

POZNÁMKA: Univerzálny hlboký plech by počas pečenia nikdy nemal byť v prvom vodidle.

5. Teplotná sonda na mäso - (BAKESENSOR)



3.2 Ovládací panel



Tlačidlo		Použitie
1		Zapnutie a vypnutie rúry
2		Nastavenie pripojenia (Wi-Fi)
3		Pridanie pary
4		Spustenie a zastavenie Potvrdenie nastavenia
5	Zobrazenie aktuálnych nastavení rúry. — Osvietená časť čiary - zobrazuje aktuálne vybrané pole od A po E. ▼ Šípka - zobrazuje zvolené základné nastavenie (pro bake), (auto bake), (extra bake).	

Legenda skratiek:			
			
Krátky dotyk tlačidla – na potvrdenie nastavenia.	Dlhý dotyk tlačidla (4 sek.) – pre ďalšie nastavenia.	Otáčanie ovládača – na prechádzanie medzi nastaveniami a pre výber nastavení.	Stlačenie tlačidla – na potvrdenie výberu.
			
Počiatkový krok	Medzikrok	Čakanie / spustenie	Voliteľný krok
 INFORMÁCIA! Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál (ak je funkcia k dispozícii).			

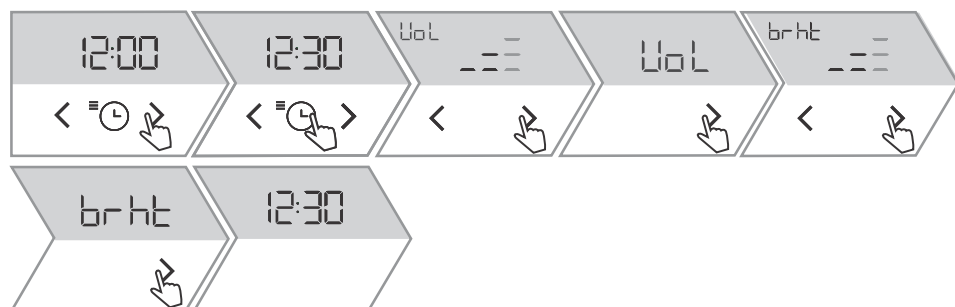
4. Pred prvým použitím spotrebiča

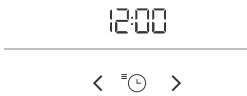
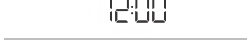
1.	Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén).
2.	Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
3.	Zapnite rúru (pozri kapitolu 4.1 <i>Prvé spustenie spotrebiča</i>)
4.	Rúru zohrievajte asi hodinu na 250 °C v režime »horný a dolný ohrev« (pozrite si kapitolu Profesionálny režim).
POZNÁMKA: Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.	

4.1 Prvé spustenie spotrebiča

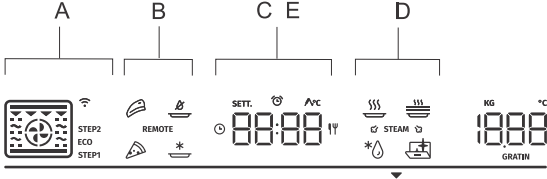
Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania bude na displeji blikať 12:00.

Najprv vyberte a potvrďte základné nastavenia (presný čas, hlasitosť pípania a osvetlenie displeja).



1.		Pomocou tlačidla < alebo > nastavte presný denný čas. Výber potvrdíte stlačením  .
2.		Na displeji sa zobrazí Vol . Hlasitosť môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla < alebo > .
3.		Dotykom na > sa na displeji zobrazí brht . Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla < alebo > .
4.		Ak chcete ukončiť základné nastavenia, dotknite sa > .

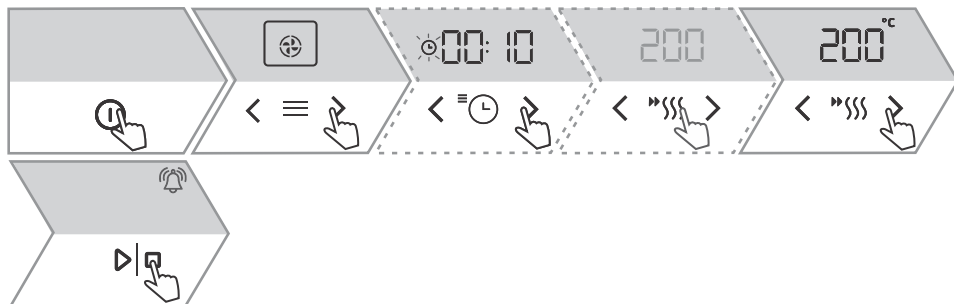
5. Používanie rúry - výber nastavení pečenia

	
	
Tlačidlo	Použitie
<	Výberové tlačidlá vľavo
≡	Tlačidlo pre výber pečenia. Dotýkaním sa tlačidla môžete vybrať:
Pro	A Profesionálny režim Pro – umožňuje ľubovoľne nastaviť parametre pečenia (režim pečenia, teplotu, rýchly predohrev a prevádzkový čas).
Auto	B Automatický režim Auto – špeciálne prednastavené programy, ktoré môžete aj meniť.
ProG	C Automatické programy ProG (Pr01 až Pr22)
Other	D Doplnkové funkcie Othr
SEtt	E Všeobecné nastavenia SEtt
>	Výberové tlačidlá vpravo
⌚	Tlačidlo pre nastavenie časových funkcií a všeobecných nastavení
»»»	Tlačidlo na nastavenie funkcie rýchleho predohrevu a gratinovania
POZNÁMKA: Na displeji sa rozsvietia iba tlačidlá, s ktorými môžete nastavovať a potvrdzovať zvolené nastavenia.	
Symbol	Význam
	Prevádzkové režimy
	Wi-Fi/Pripojiteľnosť
REMOTE	Zapnutie diaľkového ovládania rúry
STEP1	Krokový režim pečenia (STEP1, STEP2)
⌚	Funkcia časovača - dĺžka trvania pečenia
⌚	Časová funkcia - oneskorená prevádzka
	Upozornenie
Λ°C	Teplotná sonda na mäso
☁ STEAM ☁	Funkcia STEAM na pridávanie pary počas pečenia.
»»»	Rýchle predhriatie
GRATIN	Funkcia gratinovanie (GRATIN) je určená na dodatočné zapečenie jedla na konci pečenia.

POZNÁMKA: Niektoré symboly na displeji sa zobrazujú ako mierne podsvietené (funkcia je v pohotovostnom režime). Ak tlačidlom vyberiete symbol a potvrdíte ho, intenzita osvetlenia symbolu sa zvýši. Od tej chvíle je funkcia aktívna.

5.1 Profesionálny režim

Táto funkcia umožňuje nastaviť akékoľvek parametre pečenia - režim pečenia, teplotu, rýchle predhrievanie a čas pečenia.



1.	Zapnite spotrebič. Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí Pro , a potom sa zobrazia priradené nastavenia rúry.
2.	Pomocou tlačidla < alebo > nastavte režim pečenia (pozri tabuľku Výber režimu pečenia) a teplotu.
3.	Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Dotykom na "⋈", sa rozsvieti symbol. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí door . Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.
4.	Okrem toho môžete nastaviť: - funkcie časovača (pozri kapitolu 5.2 <i>Funkcie časovača</i>) - krokový režim pečenia (pozri kapitolu 5.3 <i>Krokový režim pečenia</i>) - gratinovanie (pozri kapitolu 6.1 <i>Dodatočné gratinovanie</i>) - prídanie pary (pozri kapitolu 5.4 <i>Prídavok pary počas pečenia</i>)
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷◻.

Výber režimu pečenia

Symbol	Použitie
	HORÚCI VZDUCH Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie).

Symbol	Použitie
	REŽIM PIZZA Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
 ☑ STEAM ☑	INTENZÍVNE PEČENIE ¹⁾ Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailónky). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	GRIL S HORÚCIM VZDUCHOM Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Vďaka čomu sa povrch jedla viac vysuší a v kombinácii s ohrievacím telesom grilu dosiahne intenzívnejšiu farbu. Používa sa na rýchlejšie pečenie mäsa a zeleniny.
	TURBO PEČENIE Tento režim používajte vtedy, keď chcete, aby bolo jedlo rovnomerne chrumkavé zo všetkých strán. Funkcia je vhodná aj ako prvý krok viacetapového pečenia mäsa, pretože umožňuje rýchle zhnedenie povrchu v počiatočnej fáze a pomalé pečenie v druhej fáze. Mäso bude šťavnaté a kôrka pekne hnedá.
	VELKÝ GRIL Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na stope rúry je rovnomerne vyhrievaný. Maximálna povolená teplota je: 240 °C.
	JEMNÉ PEČENIE Tento jemný režim sa používa na riadené pomalé pečenie jemných pokrmov (mäkké kúsky mäsa), ďalej na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom.
 ☑ STEAM ☑	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM ¹⁾ Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
 ☑ STEAM ☑	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOROM ¹⁾ Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie..
	VELKÝ GRIL A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na rýchlejšie pečenie pokrmov na jednej úrovni a na pečenie koláčov s chrumkavým povrchom.
	GRIL S DOLNÝM OHREVOM A VENTILÁTOROM Tento režim je vhodný na optimálnu prípravu pekárenských výrobkov z kysnutého cesta, všetkých druhov chleba a na zaváranie.
 ECO	ECO (POMALÉ PEČENIE) ²⁾ Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upečie dohnedá. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 °C do 220 °C.

Symbol	Použitie
POZNÁMKA: Pri všetkých režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu 6.1 <i>Dodatočné gratinovanie</i>).	

- Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu s prídavkom pary počas pečenia (pozri kapitolu 5.4 *Prídavok pary počas pečenia*).*
- Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.*

5.2 Funkcie časovača

Symbol	Popis	Použitie
	Dĺžka trvania pečenia	V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.
	Upozornenie	Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky nezapne ani nevypne.
	Oneskorenie prevádzky	Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Zadáte trvanie a čas, kedy chcete, aby bolo pečenie ukončené. Spotrebič sa automaticky spustí a zastaví v požadovanom čase.

Nastavenie doby pečenia



- Pomocou tlačidla < alebo > nastavte požadovaný čas pečenia. Na displeji sa zobrazí ☹.
- Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▶|◻.

Nastavenie pripomienkovača (minútky)



- Dotykom na ☹ sa na displeji zobrazí ☹. Pomocou tlačidla < alebo > nastavte trvanie upozornenia. Nastavenie potvrdíte dotykom na ☹.
- Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín.
 POZNÁMKA: Ak spotrebič vypnete, trvanie upozornenia je ešte stále aktívne.

Nastavenie odloženého štartu



1.	Najprv nastavte trvanie prevádzky. Pomocou tlačidla < alebo > nastavte požadovaný čas pečenia. Na displeji sa zobrazí ☹ . <i>Príklad: čas pečenia 2 hodiny</i>
2.	Dvakrát sa dotknite ☹ a zobrazí sa 1Ψ .
3.	Pomocou tlačidla < alebo > nastavte čas, kedy chcete mať jedlo hotové. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí. <i>Príklad: koniec pečenia: o 18:00</i>
4.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷◻ . Kým rúra čaká na zapnutie, prejde do čiastočného pohotovostného režimu (displej stmavne). Vybrané nastavenia sa automaticky zapnú a vypnú vo zvolenom čase. <i>Príklad: začiatok pečenia o 16:00, koniec pečenia: o 18:00</i>
Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny). Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí End. Zaznie zvukový signál.	



INFORMÁCIA!

Zvolenú funkciu časovača môžete resetovať na 00:00, tak že sa súčasne dotknete tlačidla < alebo > .

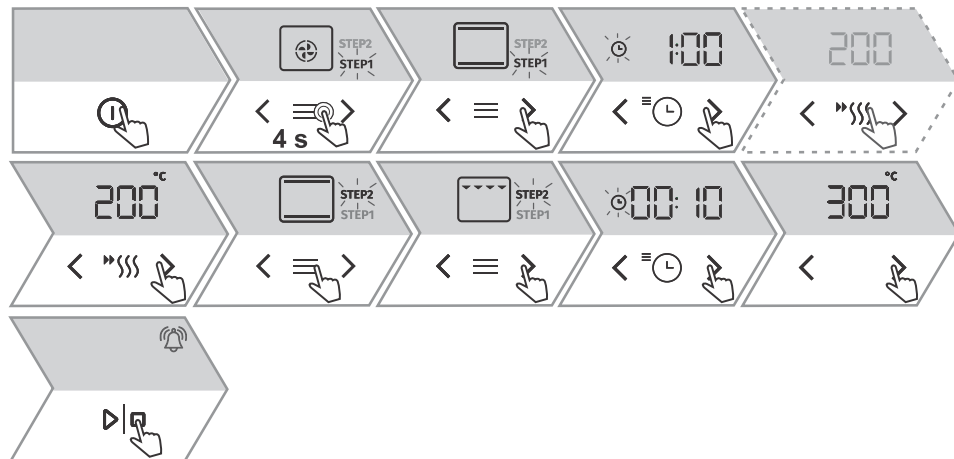


VAROVANIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú rýchle predhrievanie rúry. Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho. Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.

5.3 Krokový režim pečenia

Funkcia umožňuje nastaviť pečenie do dvoch krokov (do jedného procesu pečenia spojíte dva po sebe nasledujúce kroky pečenia).



1.	1. KROK Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazia predvolené nastavenia rúry.
2.	Tlačidlá sa dlhšie (4 sekundy) dotknite a na displeji sa zobrazí STEP1 (prvý krok prípravy jedla). Nastavte režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky. Môžete si tiež vybrať rýchle predhrievanie.
3.	2. KROK Opätovným dlhým stlačením tlačidla sa na displeji zobrazí STEP2 (druhý krok prípravy pokrmu, prvý krok ste už nastavili).
4.	Nastavte režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky. Pred spustením pečenia môžete tiež oba kroky zmeniť. Opakovaným dotykom na môžete prepínať medzi týmito dvoma krokmi.
5.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla . Rúra najskôr začne pracovať s nastaveniami podľa prvého kroku.
6.	Krokové pečenie môžete odstrániť tak, že podržíte tlačidlo na štyri sekundy.

5.4 Prídavok pary počas pečenia

Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.

Voda z nádrčky kontrolovaným spôsobom kvapká do nádoby umiestnenej vedľa horných ohrevných telies. Práve vďaka správnejmu množstvu pary, ktoré pri procese vzniká, sa povrch pokrmu lepšie zapečie, zlepši sa jeho chrumkavosť a vnútro zostane vláčne a nadýchané. Režim s prídavkom pary, odporúčame používať pri pečení pekárskeho výrobkov, ako je chlieb, čerstvé žemle, závin, torty a taktiež pri pečení malých kusov hydiny a zeleniny.

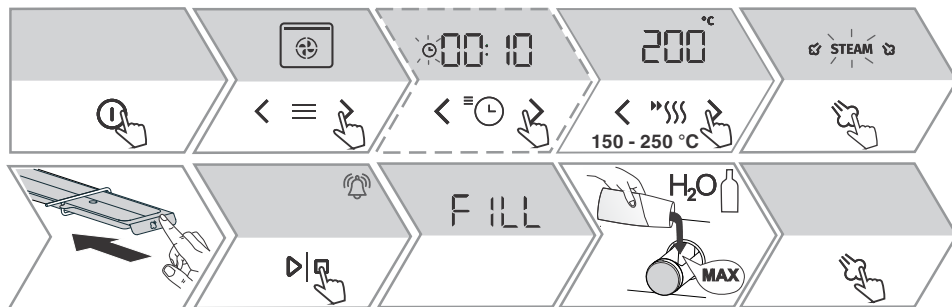
INFORMÁCIA!

Paru je možné pridávať pri klasickom režime s ventilátorom, veľkom grile s ventilátorom a pri intenzívnom pečení (air fry). Na displeji sa zobrazí okrem systému aj symbol  STEAM .

Ak ste zvolili teplotu nad 150 °C, tak sa na displeji (roh je mierne osvetlený) zobrazí symbol s prídavkom pary  STEAM .

Pri režimoch s prídavkom pary nie je možné nastaviť predhrievanie. Aby ste dosiahli správny parný efekt, zapnite funkciu, keď je rúra ešte studená.

Odparovacia nádoba sa môže zohriatím v rúre deformovať, ale to nemá vplyv na jej použiteľnosť.



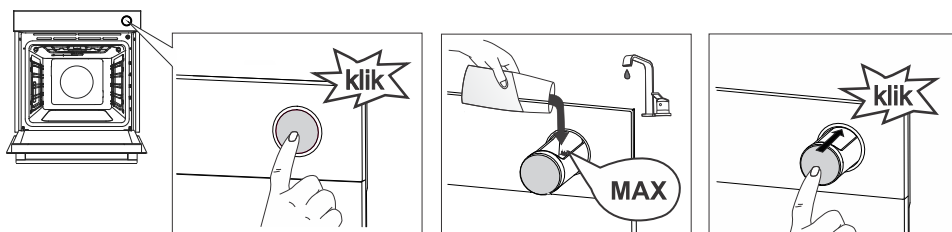
1.	Vložte odparovaciu nádobu na pravú stranu pod strop rúry.
2.	Dotknite sa  . Na displeji sa rozsvieti symbol  STEAM  .
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa  . Na displeji sa zobrazí nápis FILL .
4.	Naplníte nádržku na vodu (pozri kapitolu nižšie Plnenie nádržky na vodu) a znova sa dotknite  .
5.	Funkciu (pridávanie pary počas pečenia) môžete vypnúť aj počas pečenia. Dotknite sa  . Symbol  STEAM  na displeji zostane čiastočne osvetlený.

Plnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu umožňuje samostatný prívod vody do rúry. Objem nádržky je približne 1,3 dl. Nádržku vždy naplňte iba čistou vodou z vodovodu alebo balenou vodou bez prísad. Voda, ktorú nájete do nádržky, musí mať izbovú teplotu, to je asi 20 °C (+/- 10 °C).

INFORMÁCIA!

Nádržku na vodu nie je možné zo spotrebiča vybrať.



1..	Nádržku na vodu vytiahnete z puzdra stlačením gombíku. Keď stlačíte tlačidlo, nádržka vyskočí.
2..	Do nádržky nalejte vodu po značku MAX .
3..	Zatlačte nádržku späť do puzdra až na doraz (budete počuť cvaknutie).

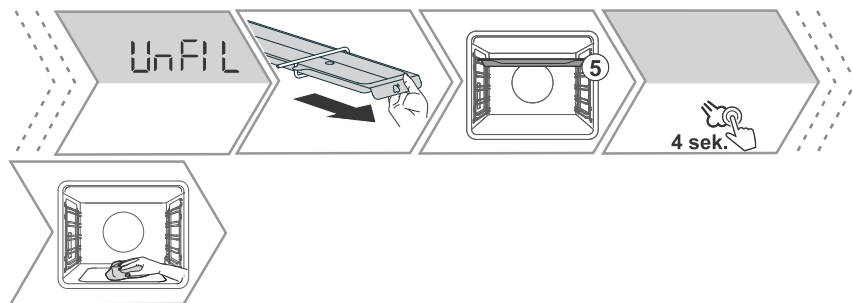
VAROVANIE!

Ak pri nalievaní vody do nádržky nedodržíte značku **MAX** a nalejete príliš veľa vody, môže prebytočná voda vytekať na podlahu cez medzeru medzi krytom nádržky a nádržkou.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny. Používajte iba čerstvú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo nesýtenú minerálnu vodu.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

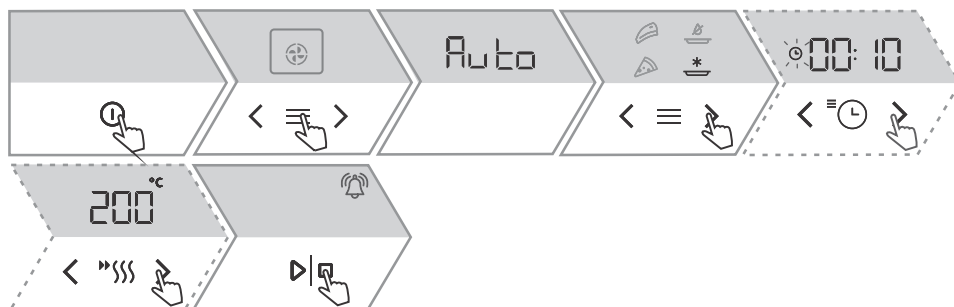
Ak ste počas pečenia použili funkciu s prídavkom pary  , sa na displeji, keď sa rúra ochladí, zobrazí nápis **UnFiL** na vyprázdnenie nádržky na vodu.



1.	Vyberte jedlo z rúry.
2.	- Ak chcete vodu z nádržky vyprázdniť okamžite, vyberte odparovaciu nádobu a na 5.úroveň vložte plech. Podržte stlačené tlačidlo  . Začína sa proces vyprázdňovania vody z nádrže. Po dokončení procesu vyberte plech s vodou z rúry a rúru utrite. Ak chcete proces vyprázdnenia vody z nádržky vykonať neskôr, dotknite sa  . To znamená, že nádržku na vodu chcete vyprázdniť neskôr.
3.	Po ukončení pečenia vyčistite odparovaciu nádobu (pozri kapitoly 11.3 Čistenie parného systému).
POZNÁMKA: Ak po zobrazení nápisu UnFiL postup nevykonáte, tak sa tento nápis zobrazí na displeji pri zapnutí rúry. Nádržku na vodu môžete kedykoľvek vyprázdniť s dlhým dotykom tlačidla  .	

5.5 Automatický režim

V tomto režime si môžete vybrať spomedzi špeciálnych režimov pečenia.

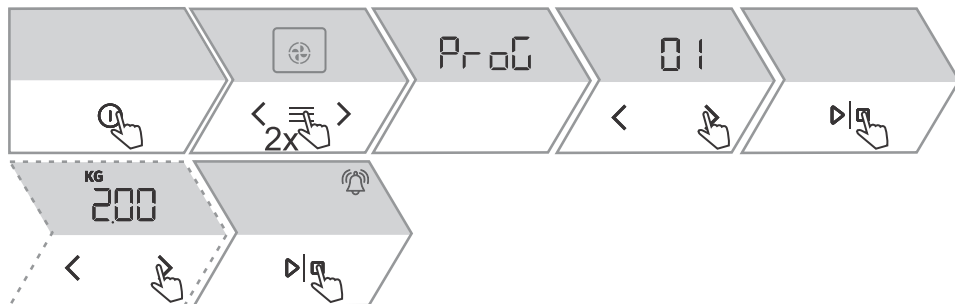


1.	Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazia predvolené nastavenia rúry.
2.	Dotknite sa . Na displeji sa na pár sekúnd zobrazí Auto , a potom sa zobrazia osobitné prevádzkové režimy. Opakovaným dotykom na alebo najprv vyberte režim (pozri tabuľku nižšie). Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Teplotu a trvanie prevádzky môžete zmeniť.
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa .
4.	Niektoré jedlá majú aj funkciu predhrievania. Nápis je úplne osvetlený. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí door . Otvorte dverka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.

Symbol	Použitie
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVÍN Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas bez potrebného predohrevu. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailóniky), mäso a zeleninu.
	REŽIM PIZZA Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
	REŽIM PRE MÄSO Pre optimálnu prípravu mäsa. Mäso vopred opečte na panvici zo všetkých strán na rozpálenom oleji. Vďaka tomuto spôsobu prípravy si mäso zachová svoju šťavnatosť. Vhodný je pre kusy mäsa, ako je roasbeef, karé, chrbát atď.
	AIR FRY Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailóniky).

5.6 Automatické programy

V automatickom režime si môžete vybrať z niekoľkých automatizovaných programov (v závislosti od požadovaného pokrmu, zariadenie navrhne optimálny režim pečenia, teplotu a trvanie prípravy).



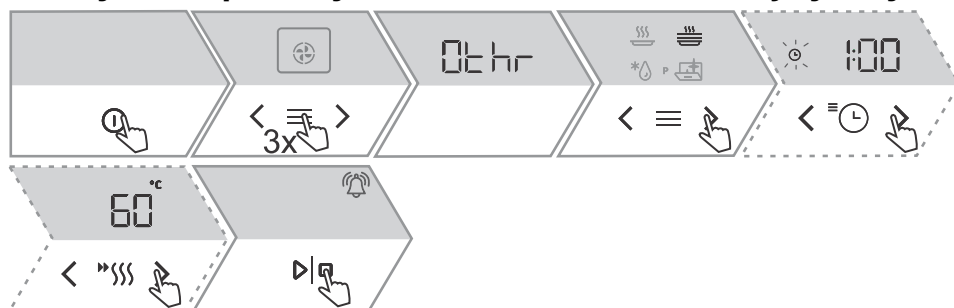
- | | |
|----|---|
| 1. | Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazia predvolené nastavenia rúry. |
| 2. | Dvakrát klepnite na tlačidlo  a na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí ProG . Potom sa zobrazia automatické programy. Opakovaným dotykom na  alebo  vyberte program (pozri tabuľku nižšie). Výber potvrdíte stlačením  .
V závislosti od požadovaného pokrmu, zariadenie navrhne optimálny režim pečenia, teplotu a trvanie prípravy. Ak je to možné, tak nastavte aj hmotnosť pokrmu. |
| 3. | Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa  . |

Kód	Názov programu	vybavenie	Úroveň	Predhrievanie	Otáčanie
Pr01	strieekané pečivo	plytký plech na pečenie	3	áno	nie
Pr02	mafiny	plytký plech na pečenie	3	áno	nie
Pr03	Piškové múčnik	forma na pečenie na rošte	2	áno	nie
Pr04	pečivo z kysnutého cesta	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr05	koláče z lístkového cesta	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr06	jablkový koláč	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr07	jablkový závin	plytký plech na pečenie	2	nie	nie
Pr08	čokoládové suflé	forma na pečenie na rošte	3	áno	nie
Pr09	kysnuté cestá	plytký plech na pečenie	2	nie	nie
Pr10	chlieb	plytký plech na pečenie	2	nie	nie

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Kód	Názov programu	vybavenie	Úroveň	Predhrievanie	Otáčanie
Pr11	Bravčová pečenka	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr12	pečené hovädzie mäso	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr13	hydina - celá	rošt s plechom na zachytávanie tuku	2	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr14	hydina - menšie kusy	rošt s plechom na zachytávanie tuku	3	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr15	bochník z mletého mäsa	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr16	pečený hovädzí steak	rošt s plechom na zachytávanie tuku	4	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr17	mäso - pomaly pečené	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr18	pečená ryba	rošt s plechom na zachytávanie tuku	4	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr19	pečené zemiaky - plátky (mesiačky)	univerzálny hlboký plech na pečenie	3	nie	nie
Pr20	zeleninové suflé	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr21	lasagne	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr22	pizza	plytký plech na pečenie	1	áno	nie

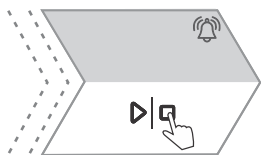
5.7 Výber doplnkových funkcií/nadštandardnej výbavy



1.	Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazia predvolené nastavenia rúry.
2.	Opakovaným dotykom na ≡ sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí Othr . Potom sa zobrazia doplnkové funkcie. Pomocou tlačidla < alebo > vyberte funkciu (pozri tabuľku nižšie). Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Niektoré funkcie umožňujú nastaviť teplotu a trvanie prevádzky.
3.	Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa ▷ ◻ .

Symbol	Použitie
	Rozmrazovanie Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (tort, koláčov, pečiva, chleba, žemlí a hlboko zmrazeného ovocia). V polovici rozmrazovania by sa mali kusy jedla obrátiť, premiešať a oddeliť, ak k sebe primrzli.
	Zohrievanie Používa sa na udržanie teploty už pripravených pokrmov. Môžete nastaviť teplotu.
	Zohrievanie tanierov Používa sa na ohrev riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby sa udržalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu.
	Steam Clean Program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry (pozri kapitolu 11.1 Čistenie rúry (Steam Clean)).

6. Začiatok procesu pečenia



Proces pečenia spustíte stlačením .

Skutočná teplota sa zobrazuje striedavo s nastavenou teplotou, až kým nie je dosiahnutá nastavená teplota. Symbol teploty najskôr bliká, ale po dosiahnutí požadovanej teploty zhasne a zaznie zvukový signál.

Počas pečenia môžete zmeniť systém, teplotu a časové funkcie.

6.1 Dodatočné gratinovanie

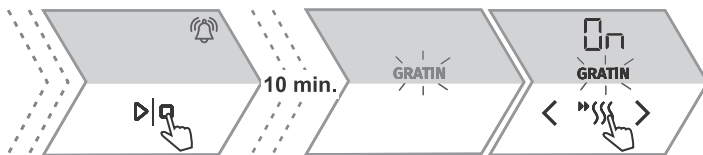
Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapiečiť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.



VAROVANIE!

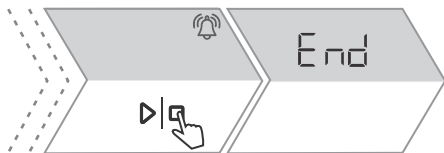
Kontrolujte pečenie. Počas gratinovania, rúra dosahuje vysoké teploty.

Funkcia gratinovania funguje maximálne 15 minút, potom sa rúra vypne.



1.	Počas pečenia sa dotknite  . Na displeji sa rozsvieti symbol GRATIN a na displeji sa zobrazí On.
2.	Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. - Dotknite sa , symbol GRATIN na displeji zhasne a pečenie pokračuje podľa zvolených nastavení. - Vypnite pečenie dotykom na .

7. Koniec pečenia a vypnutie rúry



Prevádzku pozastavíte dotykom na tlačidlo . Na displeji sa zobrazí **End** a dosiahnutý čas pečenia. Zaznie zvukový signál.



INFORMÁCIA!

Keď je pečenie ukončené, prerušia sa a vymažú všetky nastavenia času na hodinách, okrem nastavenia minútky. Na hodinách sa zobrazí denný čas. Chladiaci ventilátor bude ešte chvíľu pracovať.

Po použití rúry sa môže voda hromadiť v kanáliku, resp. drážke na zber kondenzátu (pod dverami). Drážku utrite špongiou alebo handričkou.

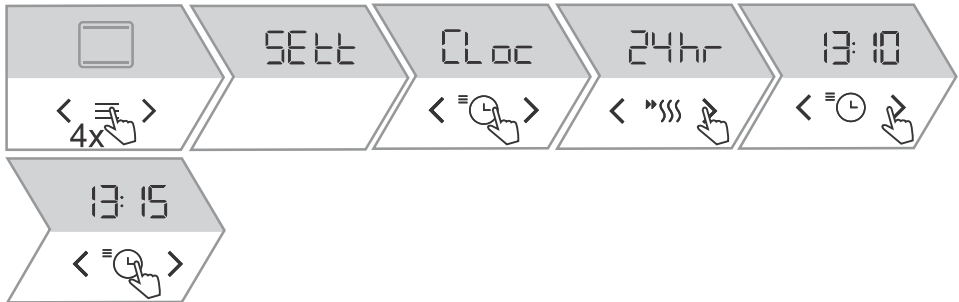
8. VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



VAROVANIE!

Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú maximálne na niekoľko minút. Po uplynutí tejto doby sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a jasu vrátia na základné hodnoty.

Príklad nastavenia denného času:



Príklad nastavenia hlasitosti signálov:



1.		Opakovaným dotykem na sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí SEtt, a potom sa zobrazí ponuka všeobecných nastavení. Pomocou tlačidla < alebo > prechádzate medzi rôznymi nastaveniami.
2.		Na displeji sa zobrazí nápis CLoc. Ak chcete nastaviť hodiny, najprv sa dotknite . Vyberte 12h alebo 24h zobrazenie a potom nastavte ešte čas. Výber opäť potvrdíte dotykem .
POZNÁMKA: Každé nastavenie upravujete tlačidlom < alebo > .		
3.		Hlasitosť zvukového signálu Na displeji sa zobrazí Vol. Môžete si vybrať zo štyroch úrovní intenzity (žiadne čiarky - vypnuté (OFF), jedna, dva alebo tri čiarky).
4.		Jas displeja Vyberte nastavenie brht. Môžete si vybrať z troch rôznych úrovní osvetlenia displeja (jedna, dve alebo tri čiarky).

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

5.		Displej - nočný režim Funkcia, ktorá v noci (medzi 20:00 a 6:00) automaticky stlmí svetlo z vysokej na nízku intenzitu a vypne zobrazenie denného času a zvukové signály. Vyberte nastavenie nGht . Vyberte zapnúť (On) alebo vypnúť (OFF).
6.		Pohotovostný režim Toto je funkcia, ktorá zapína alebo vypína zobrazenie denného času. Vyberte nastavenie hi dE . Vyberte zapnúť (On) alebo vypnúť (OFF).
7.		Automatický rýchly predohrev Táto funkcia umožňuje automaticky pridať rýchly predohrev k tým režimom pečenia, ktoré to umožňujú. Vyberte nastavenie Prht . Vyberte zapnúť (On) alebo vypnúť (OFF).
8.		Sabbath Funkcia Sabbath umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť. Vyberte nastavenie SAbb . Nastavte dĺžku pečenia (medzi 24 a 72 hodinami) a teplotu. Stlačením tlačidla spustíte odpočítavanie času. Na displeji sa zobrazí nápis SAbb . Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla . POZNÁMKA: V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočného stavu.
9.		Továrenské nastavenia Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis FAct . držte tak dlho, až kým sa čiarka pod nápisom úplne nerozsvieti.
10.		Tvrdosť vody Môžete si vybrať z piatich stupňov tvrdosti vody. Prednastavený je stupeň 5. Whr 1 označenie pre veľmi mäkkú vodu. Whr 5 označenie pre veľmi tvrdú vodu.
11.		Odstraňovanie vodného kameňa Funkciu odstraňovanie vodného kameňa môžete aktivovať sami alebo ju môže navrhnúť rúra po určitom počte cyklov, pri ktorých sa používala funkcia pary (na displeji sa zobrazí dEcL) (pozri kapitolu 11.3 Čistenie parného systému).
Ak chcete opustiť ponuku všeobecných nastavení, dotknite sa .		

8.1 Uzamknutie tlačidiel



1.	Dlhým dotykom (6 sekúnd) na ► □ sa na displeji zobrazí Loc pre uzamknutie tlačidiel. Opätovným dlhým dotykom na ► □ uzamknutie vypnete.
----	--

- Ak nastavíte detskú poistku vtedy, keď nemáte nastavenú žiadnu časovú funkciu (iba zobrazenie denného času), rúra nebude fungovať.
- Ak nastavíte uzamknutie po nastavení niektorej z časových funkcií, rúra bude fungovať normálne, ale nebudete môcť meniť nastavenia.
- Ak sú tlačidlá uzamknuté nemôžete meniť režim pečenia ani doplnkové funkcie. Môžete vypnúť len samotné pečenie.
- Tlačidlá zostanú uzamknuté aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, uzamknutie sa musí najprv deaktivovať.

9. ConnectLife a pripojenie (Wi-Fi)

Rúra je vybavená modulom Wi-Fi , ktorý umožňuje bezdrôtové pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu, napr. smartfónu alebo tabletu. Pripojenie umožňuje na diaľku monitorovať spotrebič a diaľkovo ovládať niektoré funkcie rúry. V mobilnom zariadení musíte mať nainštalovanú aplikáciu **ConnectLife** a zaregistrovaný používateľský účet (pozri kapitolu 9.1 *Pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu*).



INFORMÁCIA!

K spotrebiču môže byť súčasne pripojených viacero používateľov.

Prípravte si SSID a heslo domáceho sieťového smerovača. Zariadenie podporuje iba sieť 2,4 GHz.

Prípravte si nálepku s QR kódom, jedinečným identifikátorom spotrebiča ("AUID"), pretože ho budete potrebovať pri procese pripájania spotrebiča, keď ho aplikácia bude vyžadovať.



VAROVANIE!

Diaľkové monitorovanie spotrebiča prostredníctvom mobilného zariadenia nenahradi osobnú kontrolu procesu pečenia v rúre. Vždy pravidelne a osobne kontrolujte, čo sa v rúre skutočne deje.

9.1 Pripojenie spotrebiča k mobilnému zariadeniu



Aplikácia **ConnectLife** je k dispozícii na distribučných miestach "Apple App Store" a "Google Play Store".

 **ConnectLife**



Ak potrebujete pomoc alebo informácie navštívte stránku www.connectlife.io. Viac informácií, funkcionálnosť a podporu nájdete na webovej stránke www.connectlife.io/getstarted.

9.2 Nastavenia modulu Wi-Fi



INFORMÁCIA!

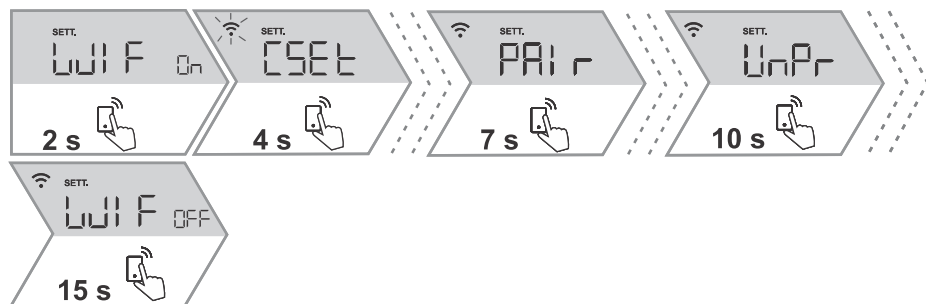
Ak toto nastavenie nie je k dispozícii, vaša rúra nie je vybavená modulom Wi-Fi a nepodporuje pripojenie na internet.

Keď je modul Wi-Fi aktivovaný a nastavenie pripojenia bolo úspešne zrealizované a zosúladené, rúru možno monitorovať a ovládať pomocou mobilného zariadenia a aplikácie **ConnectLife**.

Zapnutie a vypnutie modulu Wi-Fi

Do nastavení funkcií modulu Wi-Fi sa dostanete, pomocou rôzne dlhých dotykov .

. Ak ste sa omylom dotkli tlačidla  , môžete nastavenie zrušiť opätovným dlhým dotykcom (18 sekúnd) na  .



1.	Zapnutie modulu Wi-Fi: Dlhým dotykcom (3 sekundy) na  sa zobrazí na displeji WIF On pre zapnutie modulu Wi-Fi. Bliká symbol  .
2.	Pripojenie spotrebiča: Dlhým dotykcom (6 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji CSEt On . Toto nastavenie použite pri pripájaní spotrebiča k aplikácii ConnectLife . POZNÁMKA: Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii ConnectLife .
3.	Pripojenie ďalších používateľov: Dlhým dotykcom (9 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji PAir . Toto nastavenie použite, ak chcete pomocou aplikácie ConnectLife pripojiť k spotrebiču ďalších používateľov. POZNÁMKA: Pre ďalšie nastavenia postupujte podľa pokynov v aplikácii ConnectLife .
4.	Odstránenie všetkých spárovaných používateľov: Dlhým dotykcom (12 sekúnd) na  sa zobrazí na displeji UnPr . Toto nastavenie použite, ak chcete odstrániť všetkých spárovaných používateľov prostredníctvom aplikácie ConnectLife .
5.	Vypnutie modulu Wi-Fi: Pripojenie Wi-Fi vypnete dlhým dotykcom (15 sekúnd) na  . Na displeji sa zobrazí WIF OFF .

Riadenie diaľkového ovládania rúry

Dotknite sa tlačidla  . Na displeji sa rozsvieti symbol **REMOTE**, ktorý signalizuje možnosť diaľkového ovládania prostredníctvom aplikácie **ConnectLife**,



INFORMÁCIA!

Niektoré funkcie prístupu na diaľku nie sú z bezpečnostných dôvodov k dispozícii.

- Ak je rúra v pohotovostnom režime a otvoríte dvierka rúry, musíte znova aktivovať voľbu diaľkového ovládania.
- Ak počas pečenia otvoríte dvierka, možnosť diaľkového ovládania rúry sa vypne.
- Akákoľvek aktivita používateľa na ovládacej jednotke, automaticky vypne možnosť diaľkového ovládania rúry.
- Prerušenie či ukončenie programu je jediná možnosť, ktorá je povolená bez ohľadu na to, či je diaľkové ovládanie povolené alebo nie.



VAROVANIE!

Vždy dbajte na to, aby sa rúra používala správne a v súlade s návodom, najmä pri použití prístupu na diaľku. Nespúšťajte rúru pomocou prístupu na diaľku, ak si nie ste istí, čo presne v nej je.

Stav Wi-Fi	Symbol Wi-Fi na displeji
Wi-Fi nie je povolená.	Symbol Wi-Fi nie je zobrazený na displeji.
Wi-Fi je povolená, pripája sa k serveru.	Wi-Fi ymbol svieti s plnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povolená, nastavuje sa alebo sa pripája.	Wi-Fi ymbol svieti s plnou intenzitou a bliká.
Wi-Fi je povolená, žiadne pripojenie k serveru.	Wi-symbol svieti s polovičnou intenzitou.
Wi-Fi je povolená a úspešne pripojená k serveru.	Symbol Wi-Fi svieti s plnou intenzitou.
Ovládanie rúry na diaľku nie je povolené.	Na displeji nesvieti symbol REMOTE.
Ovládanie rúry na diaľku je povolené.	Na displeji svieti REMOTE s plnou intenzitou.

10. Všeobecné tipy na pečenie

Vybavenie:

- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdomé nádoby). Svetlé materiály (ušľachtilá oceľ alebo hliník) odrážajú teplo, takže jedlo v nich sa horšie tepelne spracúva.
- Plechy na pečenie vždy zasuňte až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Plech na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- Počas pečenia nepoužívajte univerzálny hlboký plech na prvej výškovej úrovni.
- Nezakrývajte dno rúry alebo rošt hliníkovou fóliou.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabráňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šťavu.

Príprava jedla:

- Aby ste pri pečení dosiahli optimálne výsledky, odporúčame vám dodržiavať pokyny uvedené v tabuľke na prípravu jedál. Vyberte nižšiu uvedenú teplotu a minimálny čas pečenia, potom na konci pečenia skontrolujte výsledok a upravte nastavenia podľa potreby.
- Ak pečiete podľa receptov zo starších kuchárskych kníh, tak používajte režim spodného a horného ohrevu (klasický) a o 10 ° C nižšiu teplotu, ako je uvedené v recepte.
- Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva s vyšším obsahom vody sa v rúre vytvorí väčšie množstvo pary, ktorá môže na dverách rúry vytvárať kondenzát. Toto je normálny jav, ktorý nevplyva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dverka a sklo dveriek dosucha.

Energetická účinnosť

- Rúru predhrajte len v prípade, že je tak uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na použitie. Ak používate rýchle predhrievanie, nevkladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.
- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Počas pečenia neotvárajte dverka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.

10.1 Tabuľka k pečeniu

POZNÁMKA: Jedlá, ktoré si vyžadujú plne predhriatu rúru, sú v tabuľke označené s jednou hviezdikou *, jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdikami **. V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			 °C	 min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Piškótový múčnik	3	 ECO	200-220	60-70
koláč z krehkého cesta s plnkou	2		180	60-70
mramorová bábovka	2		170-180	50-60
koláče z kysnutého cesta	2		170-180	45-55
linecký koláč, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
zákusky, rezy				
štrúdľa	2		180-190	60-70
štrúdľa, mrazená	2		200-210	34-45
piškótová roláda	3		170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobné pečivo				
mafiny	3		160 *	25-35
mafiny, 2 úrovne	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160 *	18-25
koláče z lístkového cesta	3	 ECO	200-220	30-45
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170 *	25-30
krehké pečivo				
strieekané pečivo	3		150 *	30-40
strieekané pečivo, 2 úrovne	2, 4		150 *	30-40
strieekané pečivo, 3 úrovne	1, 3, 5		145 *	40-50
krehké pečivo	3	 ECO	160-180	40-50
krehké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160 *	20-25

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
snehové pusinky	3		80-100 *	120-150
snehové pusinky, 2 úrovne	2, 4		80-100 *	120-150
zlepované pusinky (makrónky)	3		130-140 *	15-20
zlepované pusinky (makrónky), 2 úrovne	2, 4		130-140 *	15-20
chlieb				
kysnuté cestá	2		40-45	30-45
chlieb na plechu	2	 ☑ STEAM ☑	190-200	40-55
chlieb na plechu, 2 úrovne	2, 4		190-200 *	40-55
chlieb vo forme	3		190-200	30-45
chlieb vo forme, 2 úrovne	2, 4		200-210	30-45
plochý chlieb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé žemle	3		180-200	20-30
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		240	4-6
zapečené obložené chlebičky	5		240	3-5
pizza a ostatné jedlá				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 úrovne	2, 4		210-220 *	25-30
mrazená pizza	2		200-220	10-20
mrazená pizza, 2 úrovne	2, 4		200-220	10-25
kechý slný koláč, quiche	2		190-200	50-60
slný koláč, burek	2		180-190	40-50
MÄSO				
hovädzie a tel'acie mäso				
hovädzia roštenka (chrbät), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	2		200-210	90-120
hovädzia sviečkovica, stredne prepečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie	2		120-140 *	250-300
hovädzie steak, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4		220-230	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2		160-170	120-150
bravčové mäso				
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3	ECO	200-220	100-200
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	90-120
bravčová sviečkovica, 400 g	2		80-100 *	80-100
bravčové karé, krkovička, pomalé pečenie	2		100-120 *	200-230
bravčový bôčik pomalé pečenie	2		120-140 *	210-240
bravčové kotlety, hrubé 3 cm	4		220-230	20-25
hydina				
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2	 STEAM	200-220	60-80
hydina s plnkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
hydina, prsia	2		170-180	45-60
kuracie stehná	3	 STEAM	210-220	25-40
kuracie krídelká	4		210-220	25-40
hydínové prsia, pomalé pečenie	3		100-120 *	60-90
mäsové jedlá				
bochník z mletého mäsa, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na grilovanie	4		230 **	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4	 STEAM	230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4		220-230	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4		220-230	10-15

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
mušľa sv. Jakuba (hrebenatka)	4		230 *	5-10
krevey	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené zemiaky, plátky	3	 STEAM	210-220 *	30-40
pečené zemiaky, rozpolené	3	 STEAM	200-210 *	40-50
plnené zemiaky	3		190-200	30-40
hranolky, domáce	4		210-220 *	20-30
miešaná zelenina, plátky	3	 STEAM	190-200	30-40
plnená zelenina	3		190-200	30-40
BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovne	2, 4		190-210	30-40
kuracie medailónky	4		210-220 *	12-17
rybie tyčinky	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
zelenina narezaná na kúsky	2		190-200	20-30
francúzske croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ				
zemiaková musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinované jedlá	3		170-190	30-45
plnené tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
syr na grilovanie	4		240 **	6-9
OSTATNÉ				
zaváranie	2		180	30

Jedlo			°C	min
sterilizácia	3		125	30
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170 *	/
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15

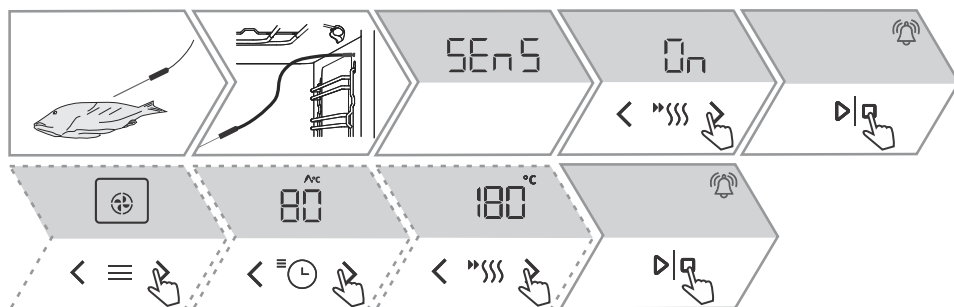
10.2 Pečenie s teplotnou sondou (BAKESENSOR)

Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia.



VAROVANIE!

Teplotná sonda nesmie byť v bezprostrednej blízkosti ohrevných telies.



- Kovový hrot sondy zapichnete do mäsa v mieste, kde je najhrubšie.
- Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, ktorá sa nachádza v pravom hornom rohu rúry (pozri obrázky).
Na displeji sa zobrazí **SEnS**. Ak chcete zapnúť funkciu, dotknite sa < alebo > a vyberte možnosť On. To isté urobte, ak chcete túto funkciu vypnúť. Na displeji vyberte OFF. Nastavenie potvrdíte dotykom na >|< .
POZNÁMKA: Ak chcete vstúpiť do ponuky **SEnS**, musíte najprv prerušiť prebiehajúci proces pečenia a potom zapojiť teplotnú sondu do zásuvky. Keď zasuniete sondu do zásuvky tak sa funkcie rúry, ktoré boli predtým nastavené vymažú.
- Vyberte požadovaný režim a teplotu pečenia (v teplotnom rozsahu do 210 °C). Na displeji sa zobrazí symbol pre činnosť sondy a prednastavená teplota, ktorú možno zmeniť. Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 °C), ktorú chcete na konci dosiahnuť. POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.
- Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla >|< .
Počas pečenia sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená a aktuálna teplota jedla. Podľa potreby môžete počas prevádzky zmeniť teplotu pečenia alebo konečnú vnútornú teplotu pokrmu.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

5.	Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis End . Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.
----	---

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnete sondu do najhrubšej časti prs,
- mäso: zapichnete sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,
- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnete sondu v mieste pri kosti,
- ryby: zapichnete sondu za hlavou, smerom k chrbtici.



INFORMÁCIA!

Ak sondu nepoužívate, vyberte ju z rúry.



VAROVANIE!

Po použití sondy opatrne vyberte z jedla, odpojte ju zo zásuvky a očistite.

Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	 /  °C / 	jemne, mierne opečené	stredne prepečené	prepečené	úplne prepečené
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgery	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TEĽACIE MÄSO					
teľacie mäso, panenská sviečkovica	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
teľacie mäso, chrbát	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
bochnik z mletého mäsa	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAHŇACIE MÄSO					
jahňacie mäso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Druh jedla	 /  °C / 	jemne, mierne opečené	stredne prepečené	prepečené	úplne prepečené
baranie mäso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozlacie mäso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					
hydina, celá	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
hydina, prsia	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RYBY A MORSKÉ PLODY					
pstruhy	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuniak	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
losos	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Údržba a čistenie



VAROVANIE!

Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.

Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

- Aby sa rúra jednoduchšie čistila, jej vnútro a plechy sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý má hladký a odolný povrch.
- Spotrebič pravidelne čistite teplou vodou s pridaním prostriedku na ručné umývanie riadu a taktiež priebežne odstraňujte veľké nečistoty a vodný kameň. Používajte čistú mäkkú handričku alebo špongiu.
- Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).
- Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.
- Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu.

Vonkajšok spotrebiča	Horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.
Vnútro spotrebiča	Na odolné alebo veľmi silné nečistoty používajte bežné čistiace prostriedky na rúry. Ak použijete tieto prostriedky, rúru musíte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby ste odstránili ich zvyšky.
Príslušenstvo a vodidlá	Očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.
V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte.	

11.1 Čistenie rúry (Steam Clean)

AQUA CLEAN program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry.

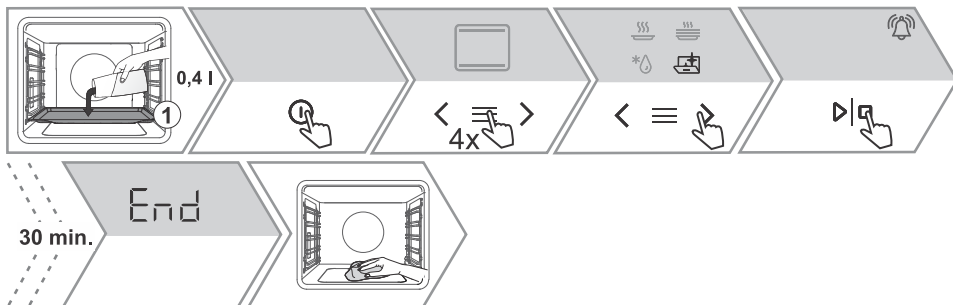
Táto funkcia je najefektívnejšia, ak ju používate pravidelne, po každom pečení.

Pred každým spustením čistiaceho programu odstráňte z vnútra rúry všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla.



VAROVANIE!

Režim Steam Clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.



1.	Do prvého vodidla vložte plytký plech na pečenie a nalejte doňho 0,4 l teplej vody.
----	---

2.	Zapnite spotrebič. Opakovaným dotykom na  sa na displeji zobrazia doplnkové funkcie. Funkciu  vyberte pomocou < alebo > . Zobrazia sa prednastavené hodnoty.
3.	Program trvá 30 minút. Po skončení programu sa na displeji zobrazí nápis End .
4.	Po dokončení programu opatrne vyberte plech s ochrannými rukavicami (môže na ňom byť ešte stále trochu vody). Škvrny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov. Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať.

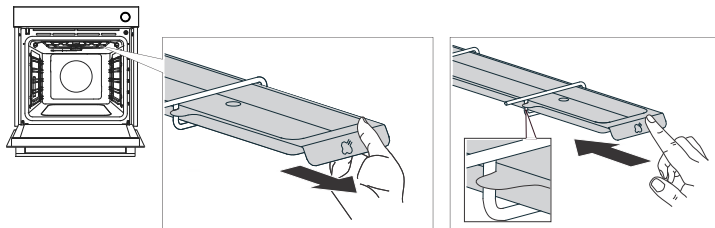
11.2 Čistenie odparovacej nádoby



VAROVANIE!

Odparovacia nádoba je po použití horúca a môže v nej zostať trochu vody. Aby ste sa nepopálili počkajte, kým rúra úplne vychladne.

Nádobu vyberte a vyčistite ju ručne čistiacim prostriedkom alebo v umývačke riadu. Ak sa v nádobe usadil vodný kameň, môžete ju namočiť do prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa (používajte ho v súlade s pokynmi výrobcu uvedenými na obale) alebo do liehového octu. Nádoba by sa mala po vyčistení a pred opätovnou inštaláciou dôkladne opláchnuť.



1.	Odparovacia nádoba je pripevnená na pravej strane, pod stropom rúry a je zavesená na ohrievacom telese grilu.
2.	Uchopte odparovaciu nádobu a vytiahnite ju z rúry.
3.	Odparovaciu nádobu vyčistite vodou a čistiacimi prostriedkami.
4.	Pred opätovným pečením s pridaním pary, odparovaciu nádobu vložte naspäť do koľajničiek a mierne ju zasunite až do konca. POZNÁMKA: Počas pečenia s použitím funkcie pary bude kvapkať voda na jedlo, ak nevrátite nádobu na miesto.

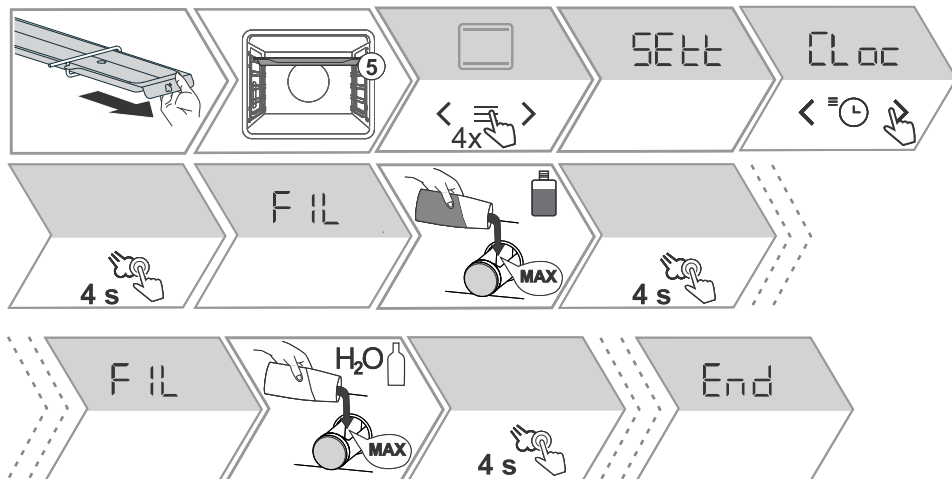


INFORMÁCIA!

Nádoba môže zmeniť farbu kvôli tomu, že sa nachádza v blízkosti ohrievača. To však nemá vplyv na jej funkčnosť a použiteľnosť.

11.3 Čistenie parného systému

Frekvencia čistenie závisí od tvrdosti použitej vody a od toho, ako často používate funkciu s pridaním pary.



1.	Vyberte odparovaciu nádobu.
2.	Na 5. úroveň vložte univerzálny hlboký plech na pečenie, do ktorého bude odkvapkávať voda.
3.	V ponuke všeobecných nastavení zvolte odstraňovanie vodného kameňa (dECL). Aktivujte funkciu dlhým dotykem (4 sekundy) na . Proces odstraňovania vodného kameňa sa aktivuje a nie je možné ho zrušiť.
4.	Na displeji sa zobrazí nápis FiL . Naplnite nádržku prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa a znova sa dotknite (4 sek).
5.	Prebieha proces odstraňovania vodného kameňa.
6.	Po dokončení procesu sa na displeji opäť zobrazí nápis FiL . Do nádržky nalejte čerstvú vodu na oplachovanie. Znova sa dotknite tlačidla (4 sek.) .
7.	Po dokončení procesu oplachovania sa na displeji zobrazí nápis End .
8.	Vyberte plech s vodou z rúry a ak je to potrebné, rúru utrite dosucha.



INFORMÁCIA!

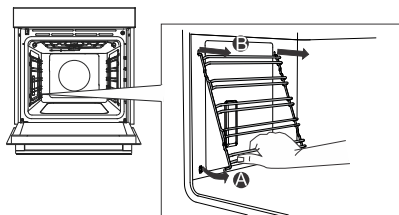
Ak nechcete vykonať čistenie parného systému ihneď, keď ho rúra navrhne, môžete ho zrušiť dotykem na . Čistenie môžete zrušiť maximálne trikrát, potom rúra inaktívuje funkciu pary.

11.4 Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.



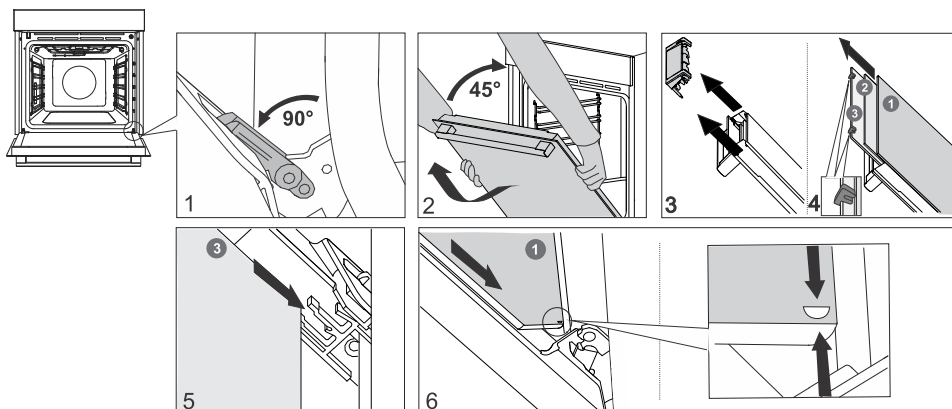
INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodičiek dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.



1.	Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.
2.	Vyberte ich z otvorov navrchu.

11.5 Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.



1.	Najprv naplno otvorte dvierka (pokiaľ sa len dá).
2.	Dvierka rúry sú pripojené k závesom pomocou špeciálnych držiakov, ktoré majú aj blokovacie páčky. Blokovacie páčky posuňte o 90 ° smerom k dverám. Pomaly zatvorte dvierka do 45 ° uhla (vzhľadom na zatvorenú polohu dverí) a potom ich nadvihnite a vytiahnite. Sklá dvierok sa môžu čistiť aj z vnútornej strany, ale sa musia najskôr odstrániť z dvierok spotrebiča. Najskôr postupujte tak, ako je popísané v bode 2, ale ich neodstraňujte.
3.	Vyberte vzduchové vedenie. Uchopte ho oboma rukami na ľavej a na pravej strane dverí. Odstráňte ho jemným potiahnutím smerom k sebe.
4.	Uchopte sklo dverí za horný okraj a odstráňte ho. To isté urobte s druhým a tretím sklom (v závislosti od modelu).
5.	Sklá namontujete späť v opačnom poradí.



INFORMÁCIA!

Pre vloženie dvierok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchyty.



VAROVANIE!

Závesy na dverách spotrebiča sa môžu s veľkou silou zaklapnúť. Preto pri montáži a demontáži dvierok spotrebiča vždy otočte obe blokovacie páčky na doraz.

Jemné otváranie a zatváranie dverí

(v závislosti od modelu)

Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí nárazy pri zatváraní dverí. Umožňuje, aby sa dvere otvárali a zatvárali ľahko, ticho a jemne. Stačí jemne zatlačiť (do 15 ° uhla vzhľadom na otvorenú polohu dverí) a dvere sa automaticky jemne zatvoria.



VAROVANIE!

Ak budete dvierka príliš prudko zatvárať, účinok systému sa zníži alebo systém nezavrie bezpečne dvierka.

11.6 Výmena žiarovky

Žiarovka je spotrebný materiál, a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte všetko príslušenstvo z rúry.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W



VAROVANIE!

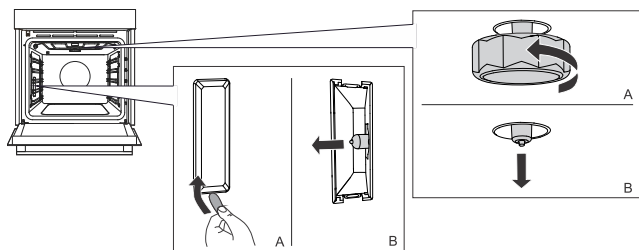
Žiarovku vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič odpojený od elektrickej siete.

Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch. Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopálili



VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1.	Odskrutkujte a odstráňte kryt (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite halogénovú žiarovku.
2.	Pomocou plochého plastového nástroja odstráňte kryt. Vytiahnite halogénovú žiarovku.

12. Riešenie problémov

Akkoľvek opravy počas trvania záručnej doby môže vykonávať len servisné stredisko autorizované výrobcom.

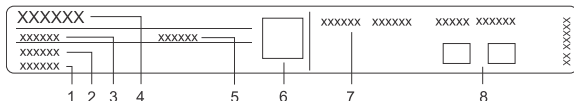
- Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.
- Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného odborníka.
- V prípade, ak sa vyskytnú na spotrebiči menšie poruchy, skúste pomocou týchto pokynov, poruchu odstrániť sami.
- Ak spotrebič v záručnej dobe odnesiete do servisu a zistí sa, že nefunguje kvôli nesprávnej obsluhu alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.
- Návod na obsluhu si odložte pre prípadné neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.
- Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

12.1 Tabuľka problémov a ich riešení

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Výmena žiarovky v rúre je popísaná v kapitole Výmena žiarovky.
Ovládacia jednotka nereaguje, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút (odskrutkujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znova pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru.
Na displeji sa zobrazuje chyba ErrX. Ak je číslo chyby dvojčiferné, zobrazí sa ErXX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.
Na displeji sa zobrazí nápis SEnS, teplotná sonda nie je pripojená.	Očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.
Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaný servis. Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade si náklady na opravu hradíte sami.	

12.2 Typový štítok - údaje o spotrebiči

Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry. Podrobné informácie o type a modeli nájdete tiež v záručnom liste.



1. Sériové číslo
2. Model
3. Typ
4. Obchodná značka
5. Kód
6. Kód QR (v závislosti od modelu)
7. Technické údaje
8. Označenia/symboły dodržiavania súladu s predpismi

13. Informácie o súlade so smernicou

Typ rádiového zariadenia:	Wi-Fi modul
Pracovný frekvenčný rozsah:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximálny vysielač výkon:	17,7 dBm EIRP
Maximálny zisk antény:	2,7 dBi
Indikátor Bluetooth	
Frekvenčný rozsah:	2402 ~ 2480 MHz
Vysielač výkon:	10.00 dBm
Typ emisie:	F1D

alebo

Typ rádiového zariadenia:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Pracovný frekvenčný rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximálny vysielač výkon:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Zisk antény10dBi)
Maximálny zisk antény:	Zisk: 0 dBi
Bluetooth	
Frekvenčný rozsah:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Vysielač výkon:	6 dBm (≤10 dBm)
Typ emisie:	F1D

Spoločnosť vyhlasuje, že zariadenie s funkciou Connectlife je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami Smernice 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode nájdete na webovej adrese <https://auid.connectlife.io> na stránke vášho zariadenia medzi dodatočnými dokumentmi.

14. Ochrana životného prostredia



Balenie je vyrobené z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré sa dajú recyklovať, zlikvidovať alebo zničiť bez poškodenia životného prostredia. Z tohto dôvodu je obalový materiál riadne označený.

Značka na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo narábať ako s bežným domovým odpadom. Výrobok by sa mal odniesť do autorizovaného centra určeného na spracovanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Správna **likvidácia** výrobku pomôže zabrániť negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobnejšie informácie o likvidácii a spracovaní výrobku kontaktujte príslušný miestny orgán zodpovedný za spracovanie odpadov, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na vykonanie akýchkoľvek zmien v tomto návode na použitie.

15. Test jedla

EN60350-1: Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom.

Vždy vložte plech na pečenie do konečnej polohy na drôtenom vodidle. Koláče vo formách umiestnite podľa obrázka.

* Spotrebič vopred predhrejte na požadovanú teplotu. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

** Spotrebič predhrejte 10 minút vopred. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

*** Obráťte po 2/3 doby pečenia.

PEČENIE						
Jedlo	vybavenie	umiestnenie foriem na pečenie		°C	⌚ min	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	150	25-40	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	135 **	35-50	
sušienky – dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	140 **	25-40	
sušienky – trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	155 **	20-30	
koláče - dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pišкотový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	150	45-55	
Pišкотový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	160	45-55	
pišкотová torta - dvojúrovňová	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160 **	70-120	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160	70-120	
GRILOVANIE						
hrianky	rošt		5	max	4-7	

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

PEČENIE						
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



910041-a15

