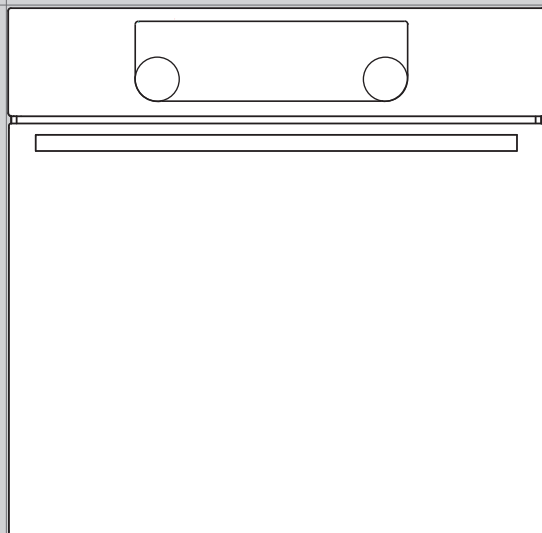


SK

PODROBNÉ POKYNY K ELEKTRICKEJ PYROLYTICKEJ RÚRE

MORA



Ďakujeme Vám za Vašu
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

Tento podrobný návod na obsluhu
na uľahčenie obsluhy tohto výrobku.
Návod by vám mal umožniť spoznať
váš nový spotrebič tak rýchlo, ako je
to možné.

Uistite sa, že ste obdržali
nepoškodený spotrebič. Ak zistíte
poškodenie vyplývajúce z prepravy,
obráťte sa, prosím na predajcu, od
ktorého ste spotrebič zakúpili, alebo
na miestny sklad, z ktorého bol
dodaný. Telefónne číslo nájdete na
faktúre, alebo na dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je
dodaný na samostatnom liste.

Návod na obsluhu je tiež k dispozícii
aj na našej webovej stránke:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

OBSAH

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 7 Pred zapojením rúry do siete 	ÚVOD
8 ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ RÚRA 12 Ovládací panel 14 Technické údaje	
15 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
16 KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6) 16 Krok 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA 17 Krok 2: VÝBER REŽIMU VARENIA 19 Krok 3: VOĽBA NASTAVENÍ 22 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ / DOPLNKOV 24 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA 24 Krok 6: VYPNUTIE RÚRY 	POSTUP VARENIA
25 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	
42 ÚDRŽBA & ČISTENIE 43 Bežné čistenie rúry 44 Automatické čistenie rúry - pyrolýza 46 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodítk 47 Inštalácia katalytických vložiek 48 Demontáž a osadenie dverí rúry 51 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 52 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
53 RIEŠENIE PROBLÉMOV 	RIEŠENIE PROBLÉMOV
54 LIKVIDÁCIA	

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. So spotrebičom by sa deti nemali hrať. Deti bez dozoru by nemali vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať mimo spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.

UPOZORNENIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča.

Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí vo vnútri rúry.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

UPOZORNENIE: Predtým, ako budete vymieňať žiarovku, spotrebič vypnite, aby ste sa vyhli zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Pri čistení sklenených dvierok rúry/skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Pevné elektrické vedenie musí obsahovať zariadenia na odpojenie v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu (iba pre spotrebiče s pripojovacím káblom).

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

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, bylín a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič môže do zdroja elektrickej

energie zapojiť iba autorizovaný servisný technik alebo odborník. Manipulácia so spotrebičom alebo neodborná oprava môže mať za následok vážne zranenie alebo poškodenie výrobku.

Ak sa napájacie káble ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže spôsobiť skrat. Preto udržiavajte napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti od sporáka.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciou tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (platí len pre určité modely).

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

Bezpečné používanie rúry počas pyrolytického čistenia

Pred aktivovaním automatického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo: gril, súpravu s roštom, všetky plechy, teplotnú sondu, drôtené vodiace a teleskopické lišty a riad, ktorý nepatrí do príslušenstva rúry.

Pred začatím procesu čistenia sa musia z vnútra rúry odstrániť všetky odnímateľné časti a akúkoľvek rozliatu tekutinu.

Počas automatického čistenia sa vnútro rúry zohreje na veľmi vysokú teplotu. Riziko popálenín! Zabráňte prístupu detí k rúre.

Pred aktivovaním automatického čistenia si podrobne prečítajte a postupujte podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“, kde je opísané správne a bezpečné používanie tejto funkcie.

Nekladte nič priamo na spodok rúry.

Zvyšky jedla, tuku a šťavy z pečenia sa môžu počas automatického pyrolytického čistenia vznietiť.

Nebezpečenstvo požiaru! Vždy pred začatím procesu automatického čistenia z rúry odstráňte väčšie zvyšky jedla a iné nečistoty.

Počas procesu automatického pyrolytického čistenia sa nepokúšajte otvoriť dvierka rúry.

Uistite sa, že sa do oblasti uzamykania dvierok nedostali žiadne nečistoty, ktoré by mohli zabrániť uzamknutiu dvierok počas procesu automatického čistenia.

V prípade výpadku energie počas procesu pyrolytického čistenia sa program ukončí po dvoch minútach a dvierka rúry zostanú zamknuté. Dvierka sa odomknú približne po 30 minútach po obnovení napájania bez ohľadu na to, či spotrebič medzitým vychladol alebo nie.

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte kovových častí spotrebiča!

Pyrolytické čistenie sa uskutočňuje pri veľmi vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť uvoľnenie dymu a výparov zo zvyškov potravín. Odporúčame, aby ste počas pyrolytického čistenia zabezpečili dôkladné vetranie kuchyne. Malé zvieratá alebo domáce zvieratá sú veľmi citlivé na akékoľvek výpary, ktoré sa uvoľňujú počas pyrolytického čistenia rúr. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z kuchyne počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie kuchyne po dokončení čistiaceho procesu.

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk.

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk.



Pozor - počas pyrolytického čistenia je povrch horúci.

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

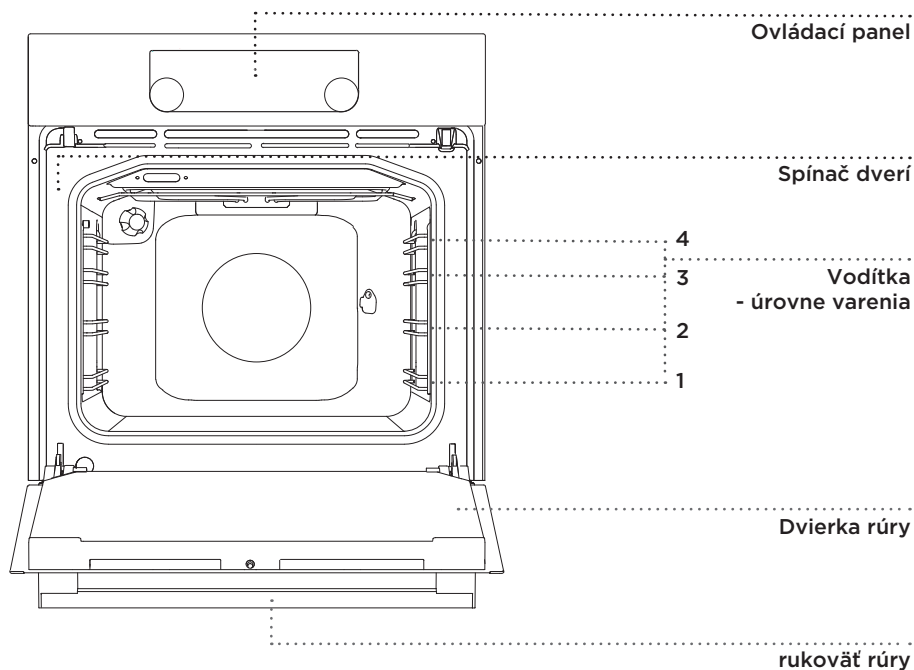


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ RÚRA

(POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Nákres predstavuje jeden zo vstavaných modelov spotrebiča. Vzhľadom na to, že spotrebiče, pre ktoré bol tento návod zostavený môžu mať rozličné vybavenie, niektoré funkcie, popísané v tomto návode sa nemusia vzťahovať na váš spotrebič.



PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.

 Po každom použití otočte ovládač späť do polohy "off" a zasuňte ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe "off" (vypnutý).

DRÔTENÉ ROŠTY

Drôtené rošty umožňujú prípravu jedla na štyroch úrovniach (vezmite prosím na vedomie, že úrovne vodítko sa počítajú zdola nahor). Úrovne 3 a 4 sú určené na grilovanie.

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE VODÍTKA

Teleskopické vysúvacie vodítka môžete zasunúť do druhej, tretej a štvrtej úrovne.

Vysúvacie vodítka môžete čiastočne alebo úplne vysunúť.

SPÍNAČ DVERÍ RÚRY

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď v priebehu varenia otvoríte dverka. Po opätovnom zatvorení spínač opäť. Keď dvere zatvoríte ohrev a ventilátor sa znova spustia.

CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí skelet rúry a ovládací panel spotrebiča.

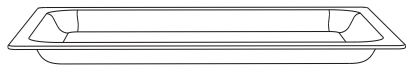
PREDLŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje v prevádzke počas krátkej doby, aby ochladil rúru.

VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO



Pred začatím pyrolitického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane teleskopických líšť).



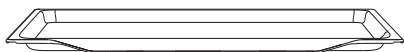
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



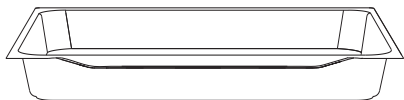
ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapiekaciu misu s pokrmom.



K dispozícii je bezpečnostná poistka na rošte. Pred keď vyberáte rošt z rúry mierne ho vpredu zdvihnite.



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.

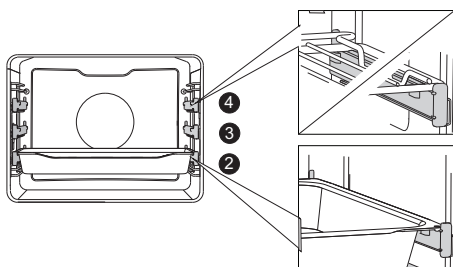
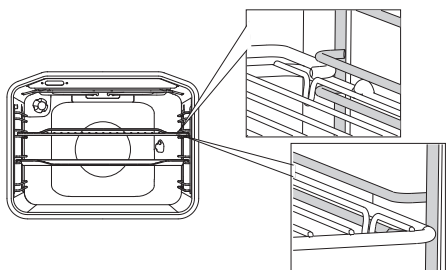


Hlboký plech nikdy nevkladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodná forma sa obnoví po ochladení.

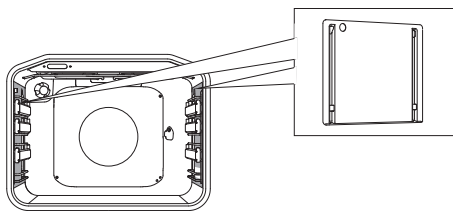
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



S teleskopickými rozširiteľnými lištami, najskôr vytiahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.



Dvierka rúry zatvorte, keď sú teleskopické vodiace lišty zasunuté do rúry až na doraz.



KATALYTICKÉ VLOŽKY bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



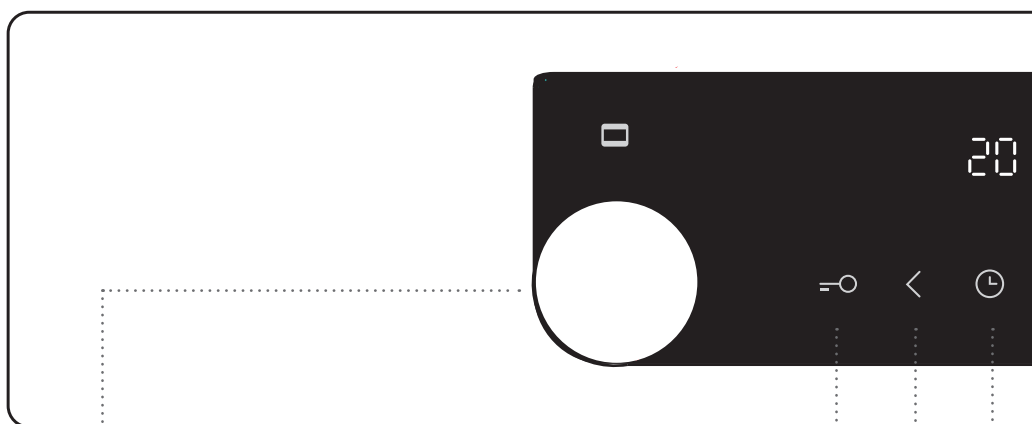
OTOČNÝ ROŠT používajte na pečenie mäsa, kuraťa, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubu a odnímateľnej rukoväte. ražnja z vijaki in snemljivega ročaja.



Spotrebič a jeho časti sa majú tendenciu počas varenia zohriať. Používajte kuchynské rukavice.

OVLÁDACÍ PANEL

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



1 OVLÁDAČ
VOLBY PEČENIA

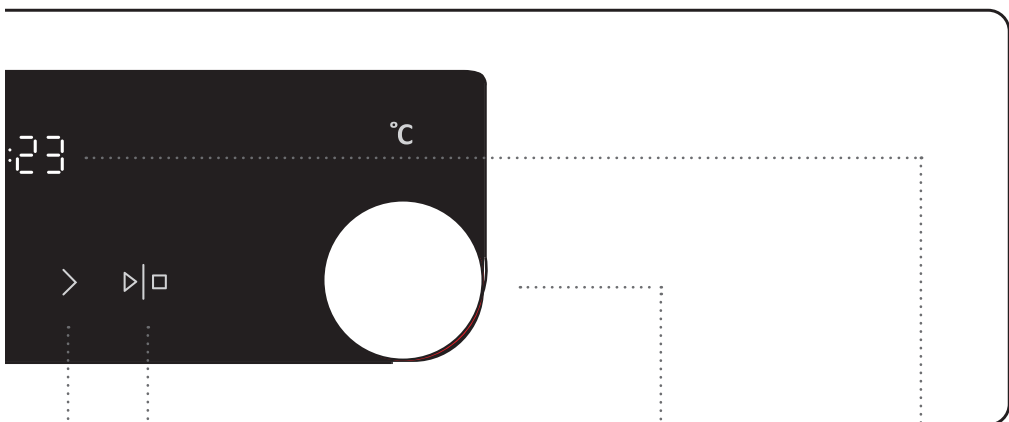
2 DETSKÁ
POISTKA

3 TLAČIDLO
ZNÍŽENIA
HODNOTY

4 TLAČIDLO
HODÍN

POZNÁMKA:

Symboły režimu varenia môžu byť umiestnené na otočnom ovládači, alebo na prednom paneli (v závislosti od modelu).



5 TLAČIDLO
ZVÝŠENIA
HODNOTY

6 ŠTART/STOP
TLAČIDLO
PRE Štart/pauzu
programu

7 VOLIČ
TEPLoty

8 DISPLEJ ČASU

POZNÁMKA:

Ovládače budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál.

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Typový štítok obsahujúci základné informácie o spotrebiči, sa nachádza na okraji rúry a je viditeľný pri otvorených dverách rúry.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Po obdržaní spotrebiča odstráňte všetky časti, vrátane akýchkoľvek prepravných zariadení z rúry.

Vyčistite všetko príslušenstvo a doplnky teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

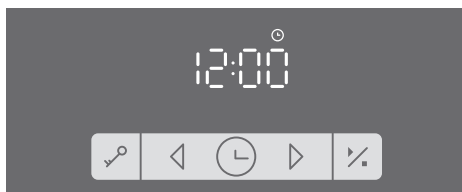
KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6)

KROK 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA

Po pripojení vášho spotrebiča, alebo po dlhšom výpadku napájania, bude na displeji blikať 12:00 a svietiť symbol ☀.

Nastavte denný čas.

NASTAVENIE HODÍN



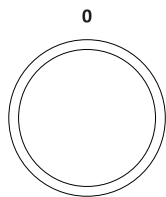
1 Nastavte hodiny stlačením tlačidiel < alebo > a potvrdte nastavenie tlačidlom CLOCK ☀.

☀ Ak stlačíte a podržíte tlačidlo pre nastavenie času, nastavenie hodnoty času sa bude zvyšovať.

ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Nastavenia hodín môžete zmeniť poiaľ nemáte aktivovaný časovač. Ak chcete nastaviť aktuálny čas (hodiny), stlačte niekoľkokrát tlačidlo CLOCK (Hodiny) a vyberte symbol ☀.

KROK 2: VÝBER REŽIMU VARENIA



Otáčaním ovládača (doprava a doľava) zvolíte spôsob varenia (pozri tabuľku programov)



Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIM VARENIA		
	RÝCHLY PREDOHREV Túto funkciu použijete, ak chcete predohriať rúru na požadovanú teplotu v čo najkratšom možnom čase. Funkcia nie je vhodná na varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Ohrevné telesá v spodnej a hornej časti rúry budú rovnomerne šíriť teplo vo vnútri rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť iba na jednej výškovej úrovni.	200
	GRIL Pracovať bude iba časť veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva jedla, zapekačky alebo klobásy či na opekanie chleba.	240
	VEĽKÝ GRIL Pracuje horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo z grilu nainštalovaného v strope rúry. Pre zvýšenie ohrevného účinku sa aktivuje tiež horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva mäsa, zapekačiek, klobások a na opekanie chleba.	240
	GRIL S VENTILÁTOROM Spustené bude grilovacie ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa a hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinované jedlá a na vytvorenie chrumkavej kôrky/zapečenie syra.	170
	HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV Spustené bude dolné ohrevné teleso, kruhové teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200
	HORÚCI VZDUCH Spustené bude kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej vnútornej stene rúry zaistí neustálu cirkuláciu vzduchu okolo pečeného mäsa alebo cesta. Tento systém sa používa na opekanie mäsa a pečenie cesta na niekoľkých úrovniach súčasne.	180
	DOLNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého, ale málo rastúceho cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180

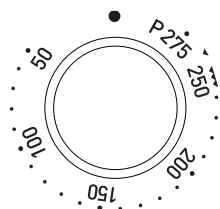
REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	OHRIEVANIE TANIEROV Túto funkciu použijete na zohriatie vášho riadu (tanieri, šálky) pred podávaním jedla, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečíva.	160
	ROZMRAZOVANIE Vzduch prúdi bez aktivovaných ohrevných telies. Aktívny bude iba ventilátor. Funkcia je určená na pomalé rozmrazovanie potravín.	-
	PYROLÝZA Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.	-

¹⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota rúry vzhľadom k použitiu špeciálneho prevádzkového algoritmu a využitiu zvyškového tepla.

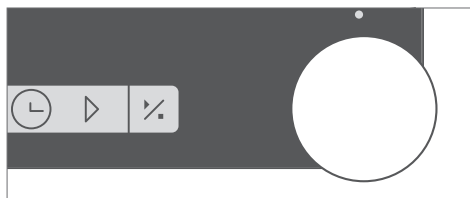
 Vďaka týmto systémom, môžete piecť jedlá s prídáním pary - pozri kapitolu OPISY SYSTÉMOV/REŽIMY PEČENIA A TABUĽKA PEČENIA PRE PROGRAMY S PRÍDANÍM PARY.

KROK 3: VOĽBA NASTAVENÍ

REGULÁCIA TEPLoty VARENIA



Keď používate spôsob pečenia s veľkým grilom alebo len s grilom, nastavte volič teploty do  polohy



Otáčaním ovládača nastavte požadovanú TEPLOTU.

Po zapnutí spotrebiča stlačením tlačidla START sa na displeji zobrazí ikona teploty.

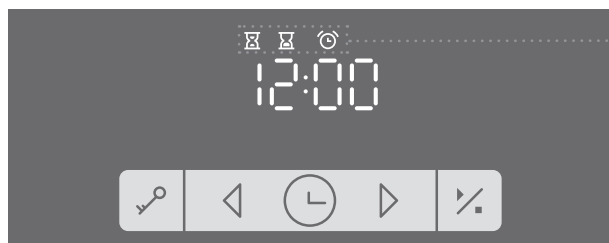


Na zapnutie spotrebiča stlačte tlačidlo START a chvíľku ho podržte - asi 1 sekundu.

FUNKCIE ČASOVAČA

Najskôr otočte OTOČNÝ VOLIČ VARNÉHO SYSTÉMU; potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIMER (ČASOVAČ) niekoľkokrát, aby ste zvolili požadovanú funkciu časovača. Ikona pre zvolenú funkciu časovača sa rozsvieti a nastavitelná doba spustenia / ukončenia varenia bude blikať na displeji.

Stlačením tlačidla START spustíte priebeh varenia. Zobrazí sa doba pečenia, ktorá už UPLYNULA.



**Zobrazenie funkcie
časovača**



Nastavenie doby varenia

V tomto režime môžete stanoviť dobu trvania prevádzky rúry (dobu varenia). Nastavte požadovanú dobu varenia. Najskôr nastavte minúty, potom hodiny. Symbol a doba varenia sú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť dobu trvania priebehu varenia (dobu varenia) a čas, kedy chcete priebeh varenia ukončiť (koncový čas). Uistite sa, že hodiny sú nastavené presne na aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Doba varenia: 2 hodiny

Ukončenie varenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Dvakrát stlačte tlačidlo CLOCK (HODINY), čím vyberiete KONIEC PREVÁDZKY.

Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00)

Stlačte START na spustenie priebehu varenia. Časovač bude čakať na čas spustenia priebehu varenia a symbol bude rozsvietený. Rúra sa automaticky zapne o 16:00 a zastaví prevádzku v stanovenom čase 18:00.



Nastavenie pripomienkovača (odpočítavadla)

Pripomienkovač môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry.

Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín.

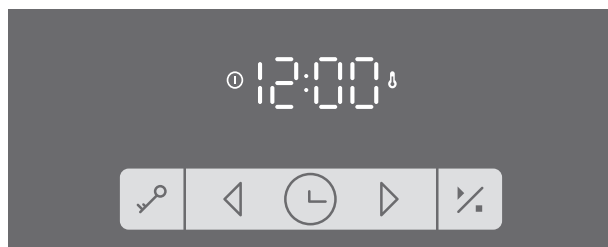
Počas poslednej minúty, bude pripomienkovač odrátávať sekundy.



Po uplynutí nastaveného času, rúra automaticky zastaví prevádzku (ukončí varenie). Zaznie zvukové znamenie, ktoré môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Po jednej minúte sa zvukové znamenie vypne automaticky.

Funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času na "0". Akúkoľvek funkciu časovača môžete rýchlo zrušiť súčasným stlačením tlačidiel < a > ich podržaním na chvíľu.

KROK 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ / DOPLNKOV



Aktivujte / deaktivujte funkcie stlačením požadovaného tlačidla, alebo kombináciou tlačidiel.

🔑 DETSKÁ POISTKA!

Aktivujte ju stlačením tlačidla DETSKEJ POISTKY. Na displeji sa zobrazí na 5 sekúnd **"Loc"**. Opätovným stlačením tlačidla detskú poistku deaktivujete.

Ak je detská poistka aktivovaná bez využitia funkcie časovača (sú zobrazené iba hodiny), potom rúra nebude pracovať. Ak je detská poistka aktivovaná po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra pracovať normálne; ale nebude možné zmeniť nastavenia. Keď je detská poistka aktivovaná, režimy (systémy) môžete meniť, ale nie je možné zmeniť doplnkové funkcie. Priebeh varenia môžete ukončiť otočným otočného voliča na "0". Detská poistka zostane aktívna po vypnutí rúry. Na voľbu nového režimu (systému) musíte najskôr deaktivovať detskú poistku.

💡 OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa zapne automaticky vždy, keď zvolíte systém (režim) varenia.

5sek < ZVUKOVÉ ZNAMENIE

Hlasitosť zvukového znamenia môžete nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (je zobrazený iba denný čas). Stlačte tlač < a držte ho po dobu piatich sekúnd. Najskôr sa na displeji zobrazí **"Vol"**, po ňom budú nasledovať dve plne osvetlené paličky. Stlačte < alebo > na výber jednej z troch úrovní hlasitosti (jedna, dve alebo tri paličky). Po troch sekundách sa nastavenia automaticky uložia a zobrazí sa denný čas.

5sek > ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Volič režimu varenia by mal byť na pozícii "0". Držte tlač >. 5 sekúnd. Najskôr sa na displeji objaví **"bri"**, po ktorom budú nasledovať dve plne osvetlené paličky. Stlačte tlač < alebo > na úpravu kontrastu displeja (jedna, dve alebo tri paličky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.



ZAPNUTIE/VYPNUTIE DISPLEJA HODÍN

Displej hodín vypnete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ a pridržením na 5 sekúnd. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí „OFF“; potom sa rozsvieti ikona „CLOCK“ ☹.

Displej hodín znovu aktivujete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ v čase, keď nebude aktívna žiadna funkcia časovača.

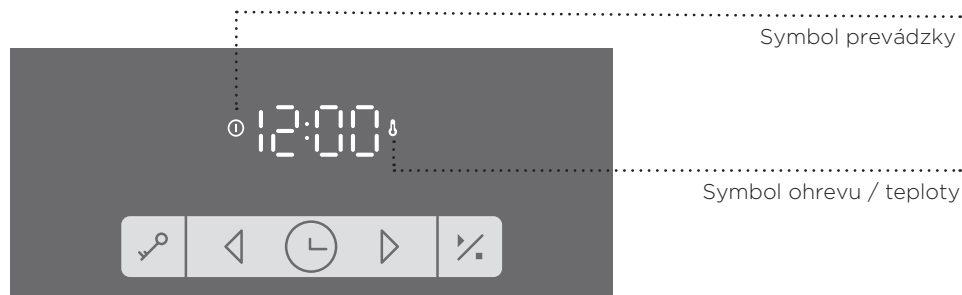


Po výpadku prúdu alebo po vypnutí prístroja, zostanú prídavné funkcie uložené na dobu nie viac ako niekoľko minút. Potom budú všetky nastavenia, okrem zvukového znamenia a detskej poistky obnovené na továrenské nastavenia.

KROK 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA

Spustíte priebeh pečenia stlačením tlačidla START / STOP a podržte ho chvíľu. Teplota a symboly prevádzky sa rozsvietia.

Pokiaľ nenastavíte žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí čas, ktorý predstavuje dĺžku pečenia od štartu.

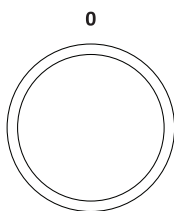


Kým sa rúra zahrieva, bude blikáť symbol teploty. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa symbol rozsvieti a zaznie krátke pípnutie.

KROK 6: VYPNUTIE RÚRY

Na zastavenie priebehu pečenia stlačte a podržte tlačidlo START / STOP.

Otočte VOLIČ REŽIMU a VOLIČ TEPLOTY do pozície "0".



 Po ukončení procesu pečenia sa tiež zastavia a zrušia všetky nastavenia časovača, okrem pripomienkovača. Denný čas (hodiny) budú zobrazené. Chladiaci ventilátor bude chvíľu pokračovať v prevádzke.

 Po použití rúry môže v kanáliku na kondenzát (pod dvierkami) zostať nejaká voda. Kanálik utrite špongiou alebo handričkou.

POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

Ak vaše požadované jedlo nenájdete v tabuľke varenia, pozrite si podobné jedlo.

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

Interval odporúčanej teploty je uvedený. Začnite pri nastavení nižšej teploty a zvyšujte ju, ak zistíte, že sa jedlo dostatočne nepeče.

Doby varenia sú hrubé odhady a môžu kolísať v závislosti od určitých podmienok.

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Rúru predhrievajte iba v prípade, ak sa to odporúča v recepte v tabuľke tohto návodu na obsluhu. Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie.

Preto pečenie viacerých druhov pečiva alebo niekoľkých píz postupne, ušetrí množstvo energie, pretože rúra už bude predhriata.

Použite tmavé, čierne plechy a panvice potiahnuté silikónom alebo smaltom, pretože veľmi dobre vedú teplo.

Pri použití pergamenového papiera sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám. Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva sa vytvára množstvo pary vo vnútri rúry, čo sa môže kondenzovať na dverách rúry. Toto je normálny jav, ktorý nemá vplyv na funkciu spotrebiča. Po ukončení procesu varenia, utrite dvere a sklo na dverách do sucha.

Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla.

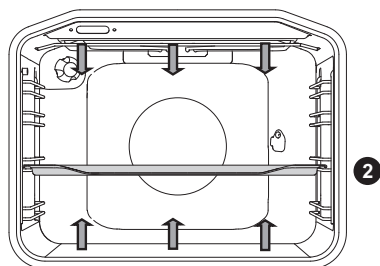
Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

Štandardné stupne prepečenia a odporúčaná konečná vnútroná teplota pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	Vnútroná teplota jedla (°C)	Farba mäsa v priečnom reze a farba šťavy
HOVÄDZIE MÄSO		
Mierne opečené	40-45	mäsovočervené ako surové mäso, troška šťavy
Mierne prepečené	55-60	svetločervené, veľké množstvo svetločervenej šťavy
Stredne prepečené	65-70	ružové, malé množstvo svetloružovej šťavy
Úplne prepečené	75-80	rovnomerne sivohnedé, trošku bezfarebnej šťavy
TELACIE MÄSO		
Úplne prepečené	75-85	červenohnedé
BRAVČOVÉ MÄSO		
Stredne prepečené	65-70	svetloružové
Úplne prepečené	75-85	žltohnedé
JAHŇACIE MÄSO		
Úplne prepečené	79	sivé, ružovkastá šťava
BARANIE MÄSO		
Mierne opečené	45	mäsovočervený
Mierne prepečené	55-60	svetločervený
Stredne prepečené	65-70	v strede ružové
Úplne prepečené	80	sivé
HUSACINA		
Stredne prepečené	70	svetloružový, ružová šťava
Dobre prepečené	82	sivé, svetloružová šťava
HYDINA		
Dobre prepečené	82	svetlosivé
RYBY		
Dobre prepečené	65-70	biele až sivohnedé

REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a stope vnútra rúry vyžarujú teplo rovnomerne do vnútorného priestoru rúry.

Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hlíny alebo zliatiny. Nerezové nádoby nie sú vhodné, pretože silno odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa.

Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka	1500	2	180-200	90-110
Bravčové plece	1500	2	180-200	100-120
Bravčová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	170-190	120-140
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	180-200	80-100
Zajačie stehná	1500	2	180-200	50-70
Stehno diviny	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kurča	1500	2	190-210	70-90
RYBA				
Dusená ryba	1000	2	210	50-60

Použite tento spôsob pečenia kuraťa, ak spotrebič nemá  prednastavenie.

Použite tento spôsob pečenia pizze, ak spotrebič nemá  prednastavenie.

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

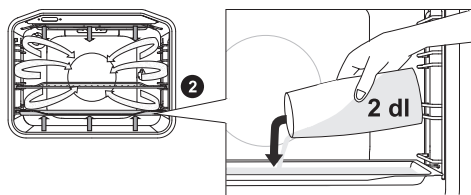
Pečenie pečiva

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo. Vždy umiestnite plechy na pečenie na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, vyberte rošt. Doba varenia bude kratšia, ak rúru predhrejete.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	190-210	20-30
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	170-180	50-60
Piškót *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šálkový koláč	2	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	20-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sušienky	2	80-90	120-130
Plnené rožky	2	170-180	30-40

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

HORNÝ A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

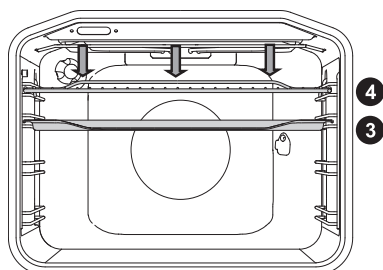
Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Pečené bravčové mäso	1500	2	180-200	100-120
Bravčová pliecko	1500	2	180-200	110-130
Fašírka	1500	2	200-210	70-80
Pečené hovädzie mäso	1500	2	170-190	130-150
Kuracie mäso	1500	2	190-210	80-100

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	• Prepichnete tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchlou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový. • Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.
Torta sa zosype?	• Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všimnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	• Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy. • Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.
Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?	• Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.



Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.

VEĽKÝ GRIL, GRIL



Pri grilovaní pokrmu s veľkým grilom bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu nainštalované na strope rúry.

Pri grilovaní s normálnym grilom (nie veľkým), bude pracovať iba teleso grilu, časť veľkého grilu.

Maximálna teplota: 240 °C.

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

Dohliadajte na priebeh varenia po celú dobu. Mäsa sa môže rýchlo pripáliť kvôli vysokým teplotám.

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a klobásky, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, steak z lososa alebo filety atď.), alebo opečeného chleba.

Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby ste zabránili prepečeniu mäsa k roštu a vložte ho na štvrtú úroveň. Vložte hlbokú panvicu na prvý alebo druhú úroveň.

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripečeniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Po grilovaní, vyčistite rúru, príslušenstvo a riad.

Tabuľka grilovania - malý gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Bravčové rezne	150 g/szt.	3	230	18-22
Karbonátky/kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Grilované klobásky	70 g/szt.	3	230	10-15
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabuľka grilovania – veľký gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Biftek – prepečený	180 g/szt.	3	230	18-25
Bravčová krkovička	150 g/szt.	3	230	20-25
Karbonátky / Kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Teľací rezeň	140 g/szt.	3	230	20-25
Klobása	70 g/szt.	3	230	10-15
Leberkäse	150 g/szt.	3	230	10-15
RYBA				
Lososové plátky	200 g/szt.	3	230	15-25
TOASTOVÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripáleniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.

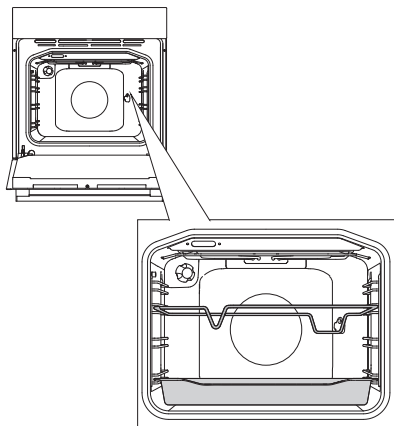


Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.

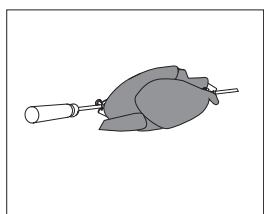
Gril, rošt a ďalšie príslušenstvo rúry sa môže počas grilovania veľmi zahrievať. Preto používajte kuchynské rukavice a kliešte na mäso.

Pečenie s otočným roštom (v závislosti od modelu)

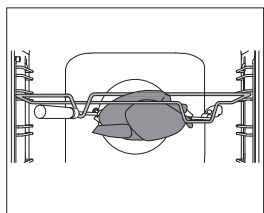
Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



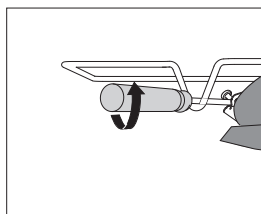
1 Vložte držiak roštu do tretej úrovne zdoľa a položte hlboký plech na dno (prvú) úroveň ako odkvapkávaciu misku.



2 Napichnite mäso na rošt a dotiahnite skrutky.



3 Položte rukoväť roštu na predný držiak roštu a vložte špičku do otvoru na pravej strane zadnej steny rúry (otvor je chránený otočným krytom).



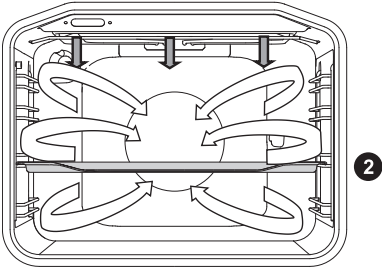
4 Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim VEĽKÝ GRIL.



Gril bude pracovať len vtedy, keď sú dvere rúry zatvorené.

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

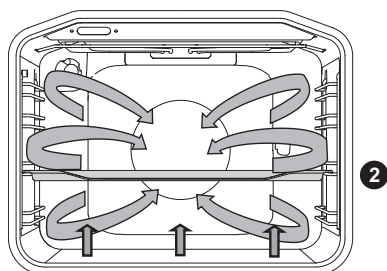


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150-170	80-100
Bravčová pečienka	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčové stehno	1000	2	150-160	120-140
Polka kurčťa	700	2	190-210	50-60
Kurča	1500	2	190-210	60-90
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200-220	20-30

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



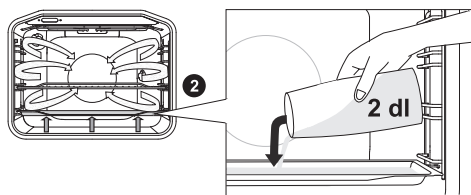
Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Tvarohový koláč	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehké	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablkový závin	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.



Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

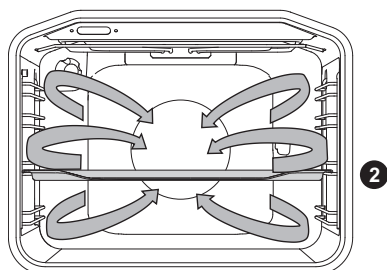


Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dvierka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Biely chlieb*	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Štrúdla z jabĺk a tvarohu	/	2	180-190	50-60
Pizza; mrazená	/	2	200-220	15-20
Štrúdla z jabĺk a tvarohu; mrazená	/	2	200-210	30-40
Kuracie prsia	1000	2	190-210	60-70

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

HORÚCI VZDUCH



Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka, vrátane kože	1500	2	170-180	140-160
Kačka	2000	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	3	180-200	60-70
Plnené kurča	1500	2	170-180	90-110

Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

Sušienky a sucháre môžete piecť v plytkých plechoch na pečenie na niekoľkých úrovniach súčasne (druhej a tretej).

Všimnite si, že doba pečenia sa môže líšiť, aj keď používate rovnaké plechy na pečenie.

Sušienky v hornom plechu na pečenie môžu byť upečené skôr ako v plechu nižšie.

Plechy na pečenie umiestnite vždy na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, rošt vyberte.

Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

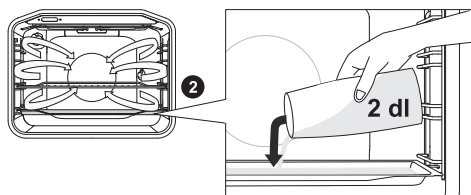
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Píškótvý múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	140-150	15-25
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablkovo a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pečené zemiaky	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

HORÚCI VZDUCH S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

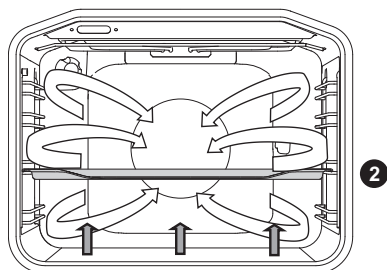
 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dvierka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Žemle*	/	2	190-210	20-30
Rolády *	/	2	170-180	20-25
Koláče z lístkového cesta; mrazené	/	2	190-200	20-30
Lasagne, mrazené	/	2	190-200	40-50

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny. Plytký plech vložte na úroveň 2, aby mohol vzduch cirkulovať z hornej strany.

ZAVÁRANIE

Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

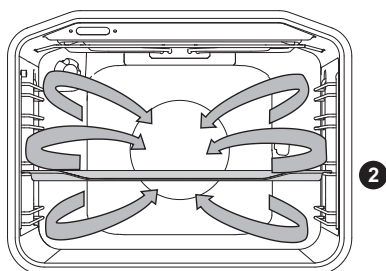
Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

Počas zavárania, pozorujte zaváraný pokrm pokiaľ nezačne obsah pohárov vriieť – keď sa objavia bublinky v prvom pohári.

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas do mierneho varu (v minútach)	Teplota a čas po začiatku vrenia	Čas potrebný na odležanie v rúre (v minútach)
OVOCIE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Kôstkovice	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocná kaša	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazuľa/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ECO PEČENIE

ECO



Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Typ pripravovaného jedla	Úroveň drážky plechu (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Bravčová pečienka, 1 kg	2	180	140-160
Bravčová pečienka, 2 kg	2	180	150-180
Hovädzie pečienka, 1 kg	2	190	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	2	180	40-50
Rybíe filety 100 g / ks	2	190	25-30
PEČIVO			
Lisované sušienky *	2	160	20-25
Malé cupcakes	2	170	25-35
Rolády	2	170	25-30
Ovocný koláč	2	170	55-65
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	2	170	40-50
lasagne	2	180	40-50
MRAZENÉ JEDLO			
Hranolky, 1 kg	2	200	25-40
Kuracie medailóniky, 0,7kg	2	200	25-35
Rybíe prsty, 0,6 kg	2	200	20-30



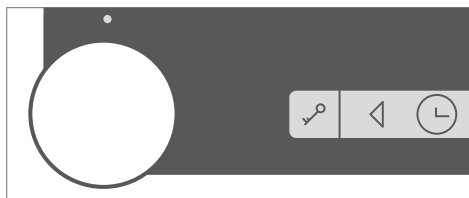
Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

ROZMRAZOVANIE



V tomto režime bude vzduch prúdiť bez prevádzky ohrevných telies.

Potraviny vhodné na rozmrazovanie - koláče so smotanou alebo maslom na báze krému, ostatné koláče a pečivo, chlieb a žemle a hlboko zmrazené ovocie.



Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENIA na rozmrazovanie.

Stlačením tlačidla START / STOP spustíte proces rozmrazovania.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať jedlo z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a sponky)

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kúsky obrátiť, poiešať a oddeliť, ak boli predtým zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA & ČISTENIE



Uistite sa, že je spotrebič odpojený od elektrického napájania a počkajte kým vychladne.

Deti by nemali čistiť spotrebič, ani vykonávať údržbu bez riadneho dozoru.

Hliníkový povrch

Vyčistite hliníkových povrch s nedrhnúcim tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takého povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky a špongie.

Poznámka: Povrch by nemal prísť do styku s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite tento povrch iba s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky, ani prostriedky obsahujúce rozpúšťadlá, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu rúry.

Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

Na čistenie gombíkov a tlačidiel, rúčky dverí, štítiky, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze alkoholu alebo s alkoholom.

Ihneď odstráňte všetky škvrny jemnou neabrazívnou handričkou s trochou vody, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a čistiace pomôcky určené pre tieto plochy podľa pokynov ich výrobcov.

Ovládacia jednotka

Nečistite povrch abrazívnymi alebo agresívnymi čistiacimi prostriedkami či pomôckami.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

Môžete použiť štandardný postup čistenia na čistenie odolných nečistôt v rúre (pomocou čistiacich prostriedkov alebo sprejov na rúry). Po takom čistení dôkladne opláchnite zvyšky.

Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu nečistoty na jej povrchu. Najjednoduchší spôsob odstránenia tuku je pomocou horúcej mydlovej vody, kým je ešte rúra horúca.

Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnúce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

Vyčistite príslušenstvo (plechy na pečenie a podnosy, rošty atď.) horúcou vodou a saponátom.

Rúra, vnútro rúry a plechy na pečenie sú pokryté špeciálnym smaltovaným náterom kvôli hladkému a odolnému povrchu. Tento špeciálny náter uľahčuje čistenie pri izbovej teplote.

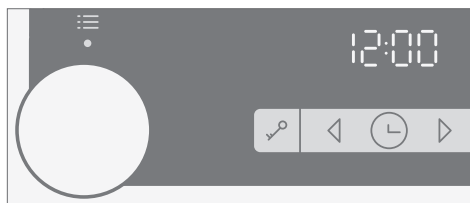
AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.

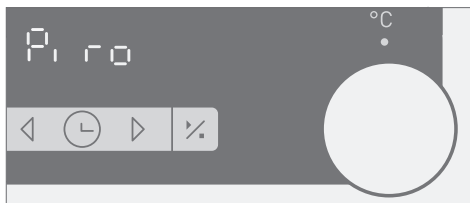
Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a masnota vznietiť. Preto ešte pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry viditeľnú špinu a zvyšky jedla.



Pred začatím pyrolitického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane teleskopických lžíst).



1 Otočte VOLIČOM REŽIMU PEČENIA do polohy "P".



2 Otočte GOMBÍKOM PRE NASTAVENIE TEPLOTY úplne vpravo na symbol "P". Na displeji bude blikať "Pyro" a čas trvania pyrolitického čistenia. Stlačte tlačidlo ŠTART / STOP.



3 Po určitej dobe sa dvierka rúry automaticky zablokujú kvôli vašej bezpečnosti. Na displeji sa objaví "Loc" (po dobu 3 sekúnd).

Počas čistenia sa spotrebič zvonku zohreje na veľmi vysokú teplotu. Na predný panel spotrebiča nikdy nezavesujte horľavé predmety, ako napríklad kuchynské utierky alebo pod.



Počas procesu automatického čistenia sa nepokúšajte otvoriť dvierka rúry. Program sa tak môže ukončiť. Riziko popálenín!

Počas pyrolýzy spotrebič vypúšťa nepríjemné pachy. Preto odporúčame, aby ste miestnosť vyvetrali.

Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, pomocou vlhkej utierky alebo jemnej špongie utrite popol z vnútra rúry. Tesnenie nedrhňte.

Pri povprečni uporabi pečice, priporúčamo uporabo funkcije čišćenja s pirolizo enkrat mesečno.

Pri bežnom používaní rúry odporúčame spustiť funkciu pyrolytického čistenia raz mesačne.

ČISTENIE HLBOKÉHO A PLYTKÉHO PLECHU NA PEČENIE V RÚRE:



Pred začiatkom pyrolytického čistenia použite dodané vodiace drážky plechu (v závislosti od modelu).

Po použití plechov na pečenie ich najprv opláchnite horúcou vodou s čistiacim prostriedkom, potom plech utrite handričkou a umiestnite ich do 2. alebo 3. vodiacej lišty. Do 1. vodiacej lišty (najspodnejšia) nekladajte žiadne plechy.



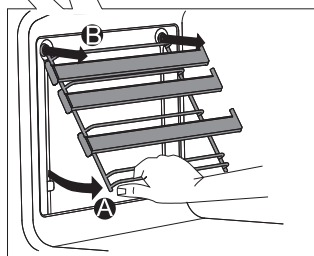
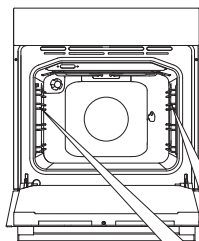
Počas pyrolytického čistenia môžu plechy zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje ich použitie.



Pri použití procesu pyrolytického čistenia na čistenie plechov na pečenie nemusí byť vnútro rúry na konci čistiaceho cyklu úplne čisté.

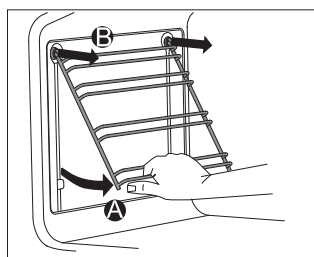
DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTK

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítk.



A Držte vodítka na spodnej strane a vytiahnite ich smerom do stredu vnútra rúry.

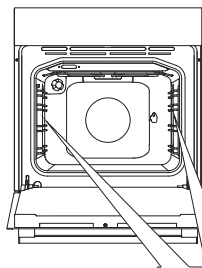
B Vyberte ich z otvorov v hornej časti



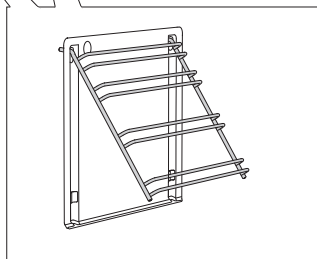
Neumývajte teleskopické vodítka v umývačke riadu.

INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

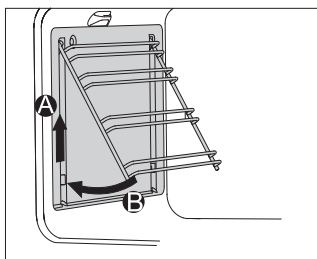
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



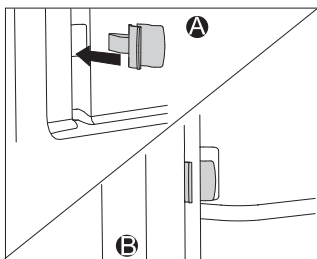
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na katalytické vložky.



2 Zaveste vložky s vodítkami pripojenými pomocou pripravených otvorov a zatlačte smerom nahor.

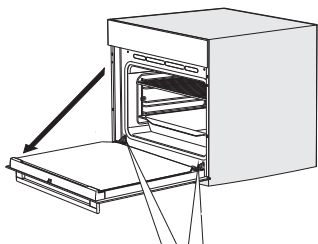


Pri inštalácii plne vysúvacích vodítok s katalytickými vložkami, vložte jeden koniec dodanej úchopnej zámky do otvoru v dolnej časti vnútra rúry a vložte druhý koniec úchopnej zámky do vodítok. Účelom úchopných zámkov je držať vodítka pevne na mieste.

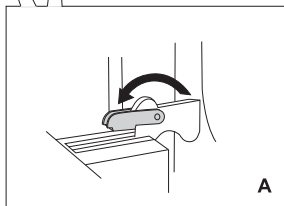


Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.

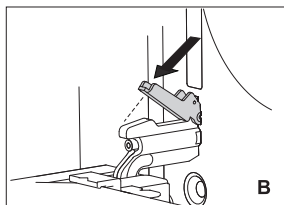
DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ RÚRY



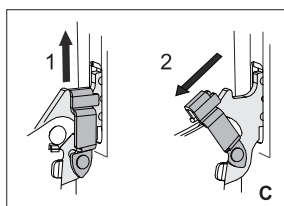
- 1** Najskôr úplne otvorte dvere (tak ako to najviac pôjde).



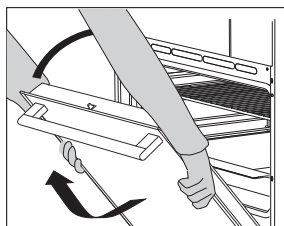
- 2 A** Otvorte záružky úplne na spodok (dvierka bez systému jemného zatvárania).



- B** Pri dvierkach s jemným systémom zatvárania otočte záružky späť o 90°.



- C** Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dverí a vytiahnite ich smerom k sebe.

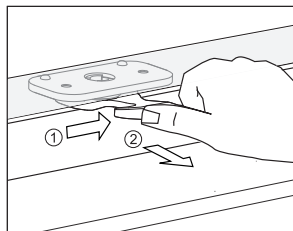


- 3** Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči. Na nasadenie dverí, zopakujte postup v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že zárezy na závesoch sú zarovnané s lôžkami závesov.



Pri výmene dverí sa vždy uistite, či sú závesné držiaky správne umiestnené v závesných lôžkach, aby sa zabránilo náhlemu zatvoreniu hlavného závesu, ktorý je pripojený k hlavnej pružine. Ak je hlavná pružina zapojená, hrozí riziko nebezpečenstva.

ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.



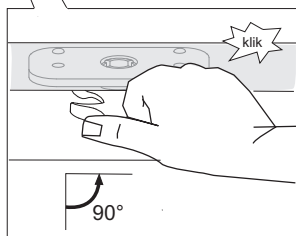
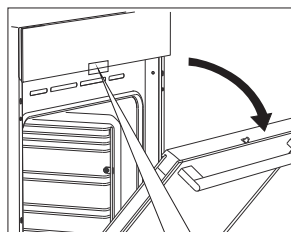
Keď sú dvere rúry zatvorené, zámok dverí sa automaticky vráti do pôvodnej polohy.

DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

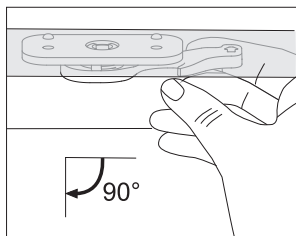


Rúra musí byť úplne vychladená.

Najprv otvorte dvierka rúry.



Zatlačte zámok dverí palcom doprava o 90°, kým nebudete počuť cvaknutie. Zámok dverí nie je deaktivovaný.



Ak chcete opätovne aktivovať zámok dverí, otvorte dvere rúry a pomocou pravého ukazováka vytiahnite páčku smerom k vám.

JEMNÉ ZATVÁRANIE DVERÍ (v závislosti od modelu)

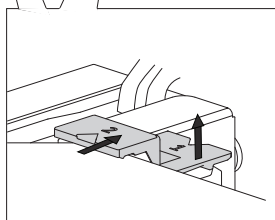
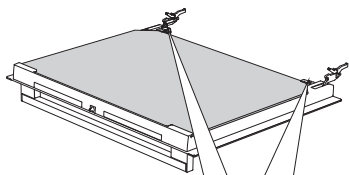
Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí zatvárania dverí, začína pri 75-stupňovom uhle. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zatvorenie dverí. Jemný tlak (do 15 stupňov do uzavretia dverí) je dostatočný na automatické a tiché zatvorenie dverí.



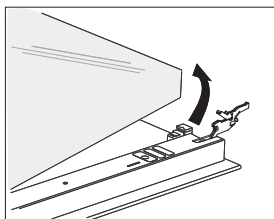
V prípade, že sila použitá na zatvorenie dverí je príliš veľká, účinok systému sa zníži, alebo sa systém vynechá z dôvodu bezpečnosti.

ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

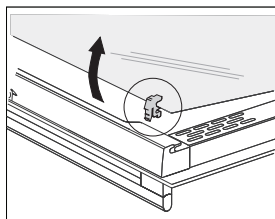
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").



- 1** Mierne nadvihnite držiaky na ľavej strane dverí (označenie 1 na držiaku) a vytiahnite ich smerom od sklenenej tabule (označenie 2 na držiaku).



- 2** Držte sklenenú tabuľu dverí za dolnú hranu; ľahko ju nadvihnite tak, aby nebola pripojená k držiaku; a vyberte ju.



- 3** Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

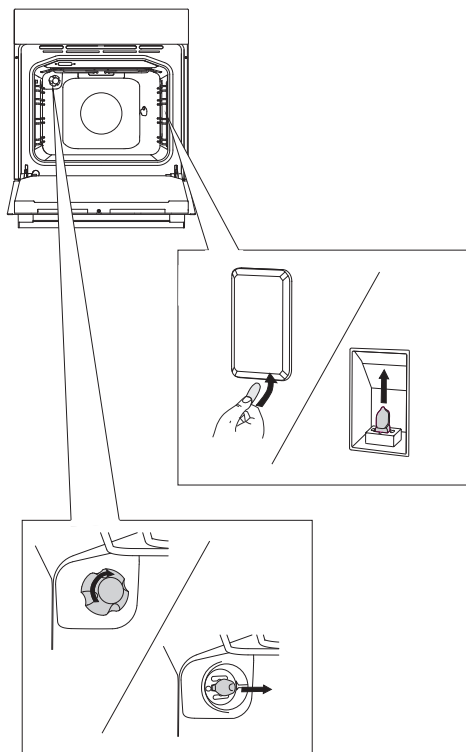


Na vloženie sklenenej tabule postupujte v opačnom poradí. Označenia (polkruh) na dverách a sklenenej tabuli sa musia prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky, odstráňte plechy, rošt a vodítka.

(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W; bežná žiarovka E14 25W 230V)



Pomocou plochého skrutkovača uvoľníte kryt žiarovky a odstráňte ho. Vyberte žiarovku.



Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Uvoľnite kryt žiarovky a vyberte žiarovku.



Používajte ochranu, aby ste sa nepopálili.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvere rúry zatvorené?
Zobrazí sa chybový kód (E1, E2, E3 atď.).	Zistená chyba v elektronickom module prevádzky. Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút. Potom ho znovu pripojte a nastavte denný čas. Ak sa chyba znova zobrazí, obráťte sa na servisného technika.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaného servisného technika.

Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade bude náklady hradiť zákazník.



Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete (odstránením poistky alebo odstránením zástrčky zo zásuvky).

LIKVIDÁCIA



Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by ste nemali narábať ako s bežným domácim odpadom. Výrobok by ste mali odovzdať do autorizovaného zberného strediska na spracovanie elektrického a elektronického odpadu.

Správnou likvidáciou výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli nastať v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobné informácie o odstránení a spracovaní výrobku, sa prosím, obráťte na príslušný miestny úrad, zodpovedný za nakladanie s odpadom, vašu službu na likvidáciu odpadu, alebo predajňu, kde ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny a chyby v návode na obsluhu.

EVP_MULTI_IL_PIROLIZA



sk (03-20)