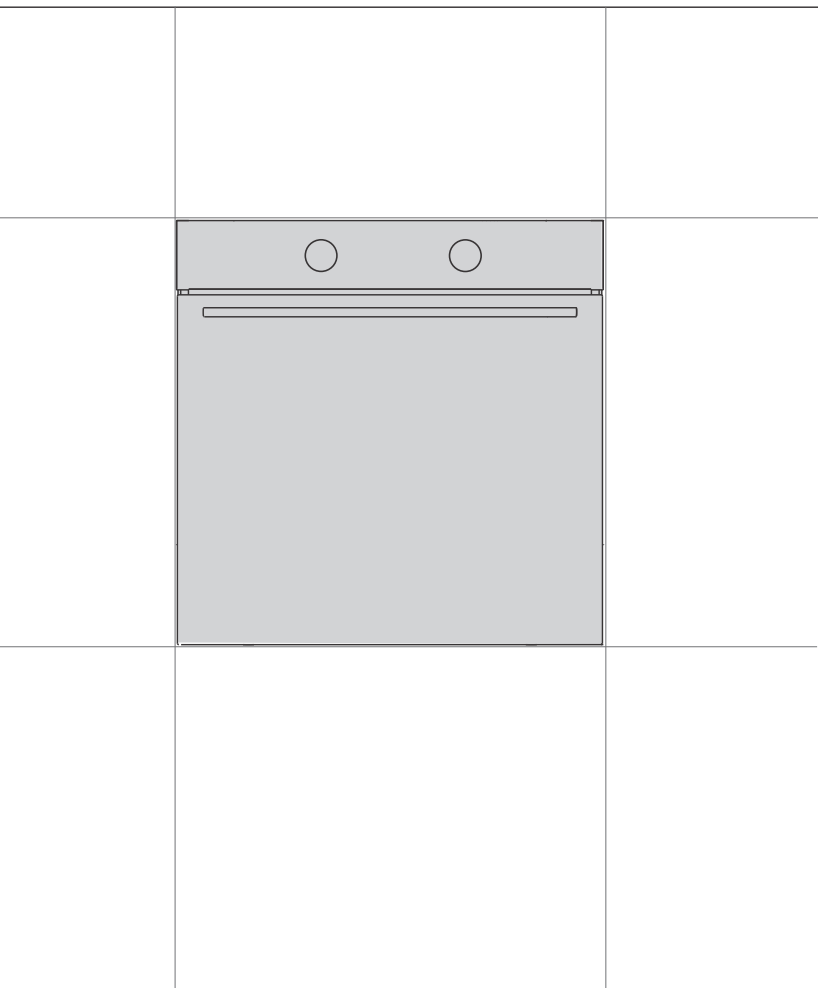


gorenje

SK

SK

NÁVOD NA POUŽITIE VSTAVANÉ RÚRY 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

Návod na použitie, inštaláciu a pripojenie spotrebiča nájdete aj na našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>

V manuáli sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:

 **INFORMÁCIA!**
Informácia, rada, tip alebo odporúčanie

 **VAROVANIE!**
Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo



Je dôležité, aby ste si pozorne prečítali tieto pokyny.

Obsah

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| Bezpečnostné opatrenia | 4 |
| Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania | 6 |
| Vstavaná rúra na pečenie | 7 |
| Popis zariadenia | 7 |
| Vybavenie spotrebiča | 8 |
| Použitie spotrebiča | 12 |
| Pred prvým použitím spotrebiča | 12 |
| Prvé spustenie spotrebiča | 12 |
| Výber nastavenia | 13 |
| Začiatok procesu pečenia | 19 |
| Koniec pečenia a vypnutie rúry | 19 |
| Všeobecné tipy na pečenie | 20 |
| Tabuľka k pečaniu | 21 |
| Pečenie s teplotnou sondou | 25 |
| Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa | 26 |
| Údržba a čistenie | 27 |
| Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean | 28 |
| Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov. | 29 |
| Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok. | 30 |
| Výmena žiarovky | 31 |
| Tabuľka problémov a ich riešení | 32 |
| Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb | 32 |
| Likvidácia | 33 |

Bezpečnostné opatrenia



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).

Zariadenie sa počas prevádzky intenzívne zahrieva. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies vo vnútri rúry.

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.

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

Spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely (na vykurovanie miestností, sušenie zvierat, papiera, látok alebo bylín atď.), pretože v takom prípade môže dôjsť k požiaru alebo úrazu.

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

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.

Dvierka rúry sa počas prevádzky veľmi zahrejú. Pre dodatočnú ochranu je nainštalované tretie sklo, ktoré udržiava nízku teplotu na vonkajšom povrchu skla dvierok rúry (iba pri niektorých modeloch).

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.

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



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.

Vstavaná rúra na pečenie

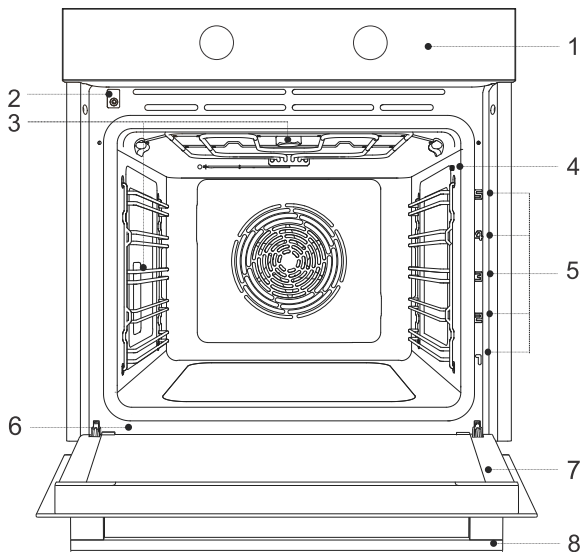
Popis zariadenia



INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

Základné vybavenie vášho spotrebiča tvoria drôtené vodidlá, plytký plech na pečenie a rošt.



1 ovládací jednotka

2 dverový spínač

3 osvetlenie

4 zásuvka teplotnej sondy

5 vodidlá - úrovne pečenia

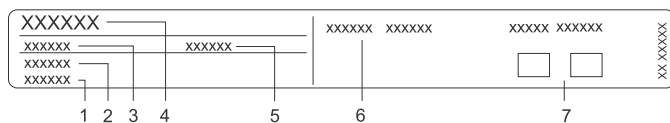
6 typový štítok

7 dverka rúry

8 rukoväť dveriek

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 kód

3 typ

4 značka

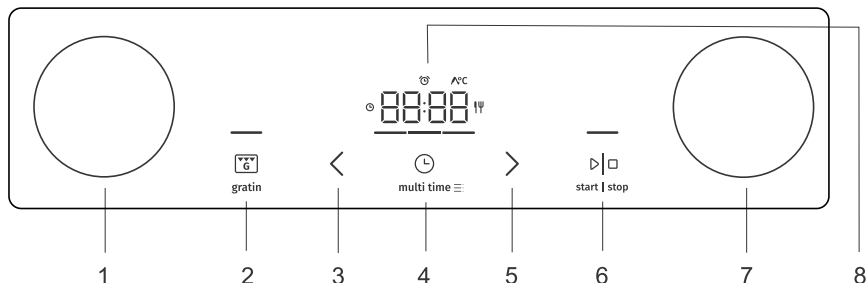
5 model

6 technické údaje

7 symboly zhody

Ovládací jednotka

(v závislosti od modelu)



1. Ovládač voľby varného systému
2. tlačidlo na Gratinovanie (gratin)
3. tlačidlo na zníženie hodnoty
4. tlačidlo pre časové funkcie a nastavenia
5. tlačidlo na zvýšenie hodnoty
6. tlačidlo start | stop na spustenie a zastavenie
7. ovládač nastavenia teploty
8. displej

INFORMÁCIA!

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

Zapustené gombíky

(v závislosti od modelu)

Ovládač jemne stlačte, až kým nevyskočí von, a potom ním otočte.

VAROVANIE!

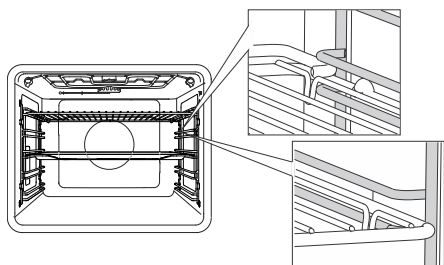
Po každom použití otočte ovládač späť do polohy „off“ a zasuňte ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe „off“ (vypnutý).

Vybavenie spotrebiča

Vodidlá

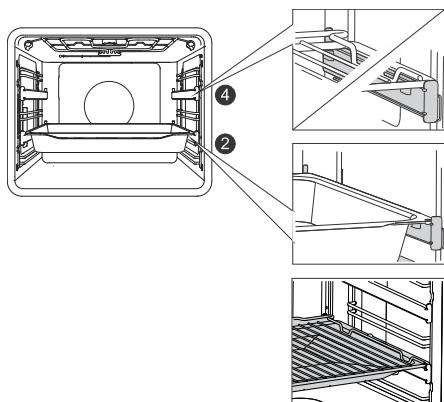
- Vodidlá majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne vodidiel, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodidlá 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.
- Príslušenstvo vždy zasuňte úplne dovnútra zariadenia.

Drôtené vodiče



Na drôtených vodičoch, rošt a plechy na pečenie vždy zasuňte do vodiacej drážky.

Pevné výsuvné vodidlá

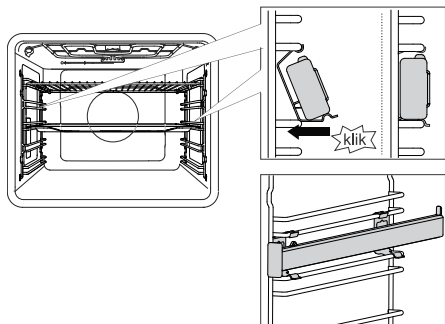


2. a 4.úroveň môže byť vybavená výsuvnými vodidlami.

Pri pevných výsuvných vodidlách príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku (plytký alebo univerzálny hlboký plech).

Výsuvné vodidlá s klik systémom

(v závislosti od modelu)



Výsuvné vodidlo s klik systémom je možné umiestniť do ľubovoľnej polohy v priestore medzi dvomi drôtenými vodidlami. Vodidlo nainštalujte symetricky na drôtené vodidlá na ľavú a pravú stranu rúry. Najskôr zastrčte hornú svorku vodidla pod tyčku drôteného vodidla, potom zatlačte ešte spodnú svorku do príslušnej polohy tak, aby ste počuli **KLIKNU Tie**.

POZNÁMKA: Vodidlá je možné nainštalovať v ľubovoľnej výške medzi úrovňami drôtených vodidiel.



INFORMÁCIA!

Výsuvné vodidlá s klik systémom nie je možné namontovať na vodidlá s pevným dvojúrovňovým čiastočným vysúvaním. Môžu sa však namontovať na jednoúrovňové vodidlá s čiastočným vysúvaním, a to na úroveň 3-4 a úroveň 4-5.

Dbajte na to, aby bolo výsuvné vodidlo správne obrátená a pohybovalo sa smerom von, t. j. z rúry.

Vypínač dvierok rúry

(v závislosti od modelu)

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvoria dvierka. Keď sa dvierka zavruú, spínač rúry opäť zapne.

Chladiaci ventilátor

Spotrebič má zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí jeho povrch, dvere a ovládaciu jednotku. Po vypnutí rúry chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby ochladil rúru.

Vybavenie a príslušenstvo rúry

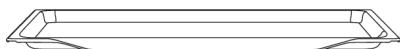


ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.



INFORMÁCIA!

Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

**VAROVANIE!**

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



UNIVERZÁLNY HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

**INFORMÁCIA!**

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



Teplotná **SONDA** (BAKESENSOR).

**VAROVANIE!**

Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas pečenia veľmi zahrejú.

Použitie spotrebiča

Pred prvým použitím spotrebiča

- Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén).
- Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
- Prázdnu rúru zohrievajte asi hodinu na 250 ° C v režime »horný a dolný ohrev«. Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.

Prvé spustenie spotrebiča

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

Najprv vyberte a potvrdte základné nastavenia.

INFORMÁCIA!

Môžete ich zmeniť dotykom tlačidiel < alebo > . Požadované nastavenie potvrdíte tlačidlom **multi time** alebo **start | stop**. Nasledujúce nastavenie môžete nastaviť, keď ste predchádzajúce už nastavili a potvrdili.

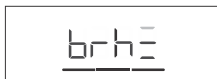


1. NASTAVENIE HODÍN

Nastavte denný čas. Najskôr nastavte a potvrdte minúty, potom nastavte a potvrdte ešte hodinu. Ak podržíte tlačidlo pre nastavenie hodnoty dlhšie, hodnoty sa budú meniť rýchlejšie.

INFORMÁCIA!

Ak chcete zmeniť už nastavený čas, pozrite si kapitolu Doplnkové funkcie.



2. OSVETLENIE DISPLEJA

Jas je z výroby nastavený na vysokú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **brh** a aktuálne nastavená hodnota intenzity osvetlenia. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.



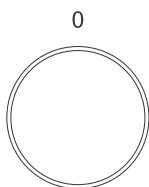
3. HLASITOSŤ PÍPANIA

Hlasitosť je z výroby nastavená na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **Vol** a aktuálne nastavená hlasitosť pípania. Hlasitosť môžete zvýšiť alebo vypnúť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.

Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas (ak je OVLÁDAČ pre výber režimu pečenia v polohe 0).

Výber nastavenia

VÝBER REŽIMU



Otáčaním VOLIČA (doleva a doprava) zvolíte REŽIM PEČENIA (pozri tabuľku).



INFORMÁCIA!

Nastavenia môžete zmeniť aj počas pečenia.









INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

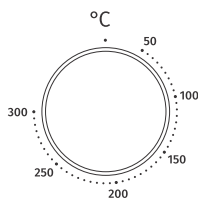
| symbol | Použitie |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | RÝCHLY PREDOHREV RÚRY Používa sa na čím rýchlejšie dosiahnutie nastavenej teploty. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, predohrev sa skončí. Nasleduje nastavenie režimu, ktorý chcete použiť na prípravu jedla. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. |
| | HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM¹⁾ Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé. |
| | VEĽKÝ GRIL S VENTILÁTOROM¹⁾ Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile. |
| | INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY)^{1) 2)} 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. |
| | HORÚCI VZDUCH^{1) 2)} 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. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie. |
| | HORNÝ A DOLNÝ OHREV^{1) 2)} Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie). |
| | Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie. |
| | VEĽKÝ GRIL¹⁾ Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebičkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na strope rúry je rovnomerne vyhrievaný. . Maximálna povolená teplota je 240 °C. |

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

| symbol | Použitie |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | POMALÉ PEČENIE³⁾ 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 dohnedu. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 ° C do 220 ° C. |
|  | REŽIM PIZZA¹⁾ 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. |
|  | PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVIN¹⁾ 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. |
|  | ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mrazených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potraviny během rozmrazování obračejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce. |
|  | AQUA CLEAN Program uľahčuje odstraňovanie škvŕn v rúre. |
|  | OSVETLENIE RÚRY Osvetlenie rúry sa zapne, keď zvolíte režim a keď nastavíte ovládač do polohy osvetlenia. |

- 1) Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).
- 2) ☞ Pri týchto režimoch môžete piecť pokrmy s prídavkom pary. Zvolený režim funguje so základnou funkciou. Ak použijete plech s vodou, tak zmeníte funkciu na pečenie s prídavkom pary (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).
- 3) Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

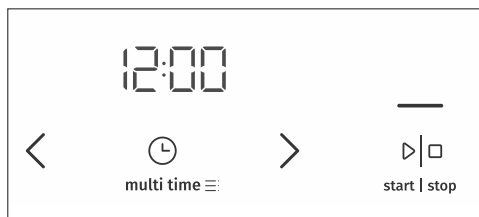
NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA



Otočte ovládačom a nastavte požadovanú TEPLOTU.

ČASOVÉ FUNKCIE

Najskôr otočte VOLIČ REŽIMU PEČENIA, potom nastavte TEPLOTU.



Nastavenie doby pečenia

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.

Dotknite sa tlačidla **multi time**. Na displeji sa zobrazí symbol .

Dotykom na < alebo > nastavte požadovaný čas pečenia. Nastavenie potvrdíte dotykom na tlačidlo **start | stop**.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**.



Nastavenie odloženého štartu



INFORMÁCIA!

Nastavenie odloženého štartu nie je možné v režimoch gril a gril s ventilátorom.


Tento režim použite, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Vložte jedlo do rúry, vyberte režim a teplotu. Potom nastavte dobu trvania programu a čas, kedy chcete mať jedlo hotové.

Príklad:

Aktuálny čas: 12:00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Dotknite sa tlačidla **multi time**. Na displeji sa zobrazí symbol trvania procesu pečenia. Dotykom na < alebo > nastavíte trvanie programu  (v našom prípade sú to 2.00 hodiny). Nastavenie potvrdíte tlačidlom **start | stop**. Znovu dvakrát klepnite na tlačidlo **multi time**, aby ste zvolili koniec pečenia, teda čas, kedy chcete mať jedlo hotové (v našom prípade to je 18.00). Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí(18.00). Stlačením tlačidla **start | stop** potvrdíte nastavenie.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**.

Počas čakania na spustenie procesu pečenia, rúra prejde do čiastočného pohotovostného režimu (alebo "stand-by"); jas displeja sa stlmí, ventilačný systém a osvetlenie rúry sú po celý čas zapnuté. Zvolené nastavenie sa zapne automaticky (v našom prípade o 16.00). Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne (v našom prípade o 18.00).



INFORMÁCIA!

Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky prestane pracovať. Na displeji sa striedavo zobrazujú nápisy **End** a 00:00. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.



VAROVANIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú 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.



Nastavenie minútky

Minútka môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Posledných 10 minút, pred vypršaním nastaveného času na minútke, sa bude zobrazovať v sekundách. Dvakrát sa dotknite tlačidla **multi time**, aby sa na displeji zobrazil symbol. Dotykom na < alebo > nastavte požadovaný čas minútky.



INFORMÁCIA!

Ak je nastavený oneskorený štart, minútka nastavíte tak, že trikrát klepnete na tlačidlo **multi time**.



INFORMÁCIA!

Pri nastavovaní časových funkcií môžete čas resetovať na nulovú hodnotu, tak že sa súčasne dotknete tlačidla < a > . Nastavenie potvrdíte tlačidlom **start | stop** .



INFORMÁCIA!

Posledné použité hodnoty časových funkcií sa uložia a zobrazia sa ako predvoľby pri opätovnom použití funkcií. Tieto nastavenia môžete tiež vypnúť (pozri kapitolu Výber doplnkových funkcií, Adaptívna funkcia).

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

Otočte VOLIČ REŽIMU PEČENIA do polohy "0".

Funkciu aktivujete stlačením tlačidla **multi time** na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí na niekoľko sekúnd nápis **SEtt**, a potom sa zobrazí ponuka doplnkových funkcií.



INFORMÁCIA!

Tlačidlami < alebo > prechádzajte cez ponuky. Nastavenie potvrdíte tlačidlom **start** **I stop** alebo **multi time**. Ak chcete opustiť ponuku doplnkových funkcií, dotknite sa tlačidla **gratin**.



CLoc

1. Zobrazenie hodín


Dotknite sa tlačidla < alebo > a nastavte denný čas. Na displeji sa zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrdení si môžete vybrať zobrazenie času v 12 alebo 24 hodinovom formáte. Potvrďte a potom nastavte ešte denný čas. Najskôr nastavte a potvrdte minúty, potom nastavte a potvrdte ešte hodiny.



Vol

2. Hlasitosť zvukového signálu

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni hlasitosti pípania. Vyberte nastavenie **Vol**. Dotykom na tlačidlo < alebo > si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.



brh

3. Osvetlenie displeja


Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni osvetlenia displeja. Vyberte nastavenie **brh**. Dotykom na tlačidlo < alebo > si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.



nGht

4. Displej - nočný režim

Táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na najnižšiu. Vyberte nastavenie **nGht**. Dotykom na tlačidlo < alebo > si vyberte požadované nočné osvetlenie displeja a potvrdte ho.



hidE

5. Pohotovostný režim

Táto funkcia zapína alebo vypína zobrazenie denného času. Vyberte nastavenie **hidE**. Dotykom na tlačidlo < alebo > vyberte zapnúť on alebo vypnúť off a potvrdte.



AdPt

6. Adaptívna funkcia

Táto funkcia umožňuje upraviť nastavený čas pečenia. Funkcia je predvolene zapnutá, môžete ju však vypnúť. Keď je funkcia zapnutá, zobrazia sa naposledy nastavené trvanie programu pečenia. Berú sa do úvahy hodnoty posledného pečenia. Na displeji sa zobrazí **AdPt**. Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa tlačidiel < alebo > a vyberte off. To isté urobte pre opätovné zapnutie funkcie. Na displeji vyberte on.



FAct

7. Továrenské nastavenia

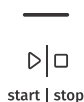
Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **FAct**. Dotykom na tlačidlo < alebo > zvolíte rES pre výber továrenských nastavení. Pre potvrdenie stlačte a podržte tlačidlo **start | stop**, až kým nezmiznú všetky osvetlené čiarky.



VAROVANIE!

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

Začiatok procesu pečenia



start | stop

Čiarka nad tlačidlom **start | stop** je čiastočne osvetlená. Nastavený program spustíte dotykom na toto tlačidlo. Počas prevádzky programu čiarka nad tlačidlom intenzívnejšie svieti (je úplne osvetlená).

INFORMÁCIA!

Ak nie je nastavená žiadna časová funkcia, na displeji sa zobrazí doba pečenia. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí °C.



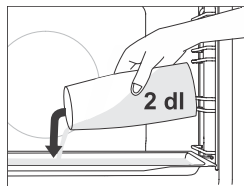
gratin

Dodatočné gratinovanie

Funkciu je možné spustiť až po 10 minútach pečenia (čiarka nad tlačidlom gratin je čiastočne osvetlená). Keď potvrdíte funkciu, na displeji sa zobrazí doba pečenia 10 minút (10:00). Dotykom na tlačidlo < alebo > nastavíte dobu gratinovania.

Funkciu môžete aj vypnúť dotykom na tlačidlo **gratin**.

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



Pečenie s prídavkom pary

Keď používate režim **pečenie s prídavkom pary**, tak do studenej rúry na prvú úroveň vložte plytký plech. Do pekáča nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pripravované jedlo a spustite režim.

INFORMÁCIA!

Ak chcete na pečenie použiť hlboký plech, vložte ho o úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení pečenia.

Aby funkcia mohla optimálne fungovať, nesmiete počas pečenia otvárať dverka ani prilievať vodu.

Koniec pečenia a vypnutie rúry

Pečenie pozastavíte dotykom na tlačidlo **start | stop**. Na displeji sa zobrazí **End** a zaznie zvukový signál.

Otočte VOLIČ REŽIMU PEČENIA do polohy "0".

INFORMÁCIA!






Keď je pečenie ukončené, prerušia sa a vymažú všetky nastavenia času na hodinách, okrem nastavenia minútky. Na hodinách sa zobrazí denný čas.

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







Všeobecné tipy na pečenie

- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdorné nádoby). Svetlé materiály (ušľachtíla 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.
- 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.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- 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.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- 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.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabraňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- 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 nevyplýva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dvierka a sklo dvierok dosucha.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šľavu.
- **Rýchle predhrievanie rúry:** Rúru predhrievajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na obsluhu. Ak používate rýchle predhrievanie, nekladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Teplota má veľký vplyv na konečný výsledok. Rýchle predhrievanie sa odporúča pre jemné kusy mäsa (filé), ďalej pre kysnuté koláče a biskvity, ktoré si vyžadujú kratšiu dobu pečenia. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.
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.
- **Pomalé pečenie:** Umožňuje kontrolovanú prípravu potravín pri nižších teplotách. Mäsová šľava sa rovnomerne rozloží a mäso zostane šťavnaté a jemné. Tento režim je vhodný pre jemné kusy vykosteného mäsa. Mäso pred pečením v rúre, dobre opečte zo všetkých strán na panvici na vysokej teplote.

Tabuľka k pečeniu

| Jedlo |  |  |  °C |  min |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY | | | | |
| koláče pečené vo forme | | | | |
| Piškovéty múčnik | 3 | ≡ | 160 | 30-40 |
| 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 | | | | |
| štrúdlá | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| štrúdlá, mrazená | 2 | * | 200-210 | 34-45 |
| piškótová roláda | 3 | ⊕ + plech s vodou | 170-180 | 13-18 |
| buchty | 2 | ≡ | 180-190 | 30-40 |
| drobné pečivo | | | | |
| mafíny | 3 | ≡ | 160 * | 25-35 |
| mafíny, 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 | 2 | ≡ | 200 * | 15-20 |
| koláče z lístkového cesta, 2 úrovne | 2, 4 | ⊕ | 170 * | 25-30 |
| krehké pečivo | | | | |
| striečané pečivo | 3 | ≡ | 150 * | 30-40 |
| striečané pečivo, 2 úrovne | 2, 4 | ⊕ | 150 * | 30-40 |
| striečané pečivo, 3 úrovne | 1, 3, 5 | ⊕ | 145 * | 40-50 |
| krehké pečivo | 3 | ≡ | 160-170 * | 15-20 |
| krehké pečivo, 2 úrovne | 2, 4 | ⊕ | 150-160 * | 20-25 |
| 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 |





















Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

| Jedlo |  |  |  °C |  min |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| chlieb | | | | |
| kysnuté cestá | 2 | == | 40-45 | 30-45 |
| chlieb na plechu | 2 | == + plech s vodou | 190-200 | 40-55 |
| chlieb na plechu, 2 úrovne | 2, 4 | ⊕ | 190-200 * | 40-55 |
| chlieb vo forme | 1 | == | 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 | == + plech s vodou | 200-210 | 10-15 |
| 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 * | 4-7 |
| pizza, 2 úrovne | 2, 4 | ⊕ | 210-220 * | 25-30 |
| mrazená pizza | 2 | ⊕ | 200-220 | 10-20 |
| mrazená pizza, 2 úrovne | 2, 4 | ⊕ | 200-220 | 10-20 |
| krhký slaný koláč, quiche | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| slaný koláč, burek | 2 | == | 180-190 | 40-50 |
| MÄSO | | | | |
| hovädzie a teľacie mäso | | | | |
| hovädzia roštenka (chrbát), 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 |
| hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie | 2 | == | 120-140 * | 250-300 |
| hovädzie steaky, 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 | == | 170-180 | 100-130 |

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

| Jedlo | | | °C | min |
|------------------------------------------|------|----------------------|-----------|---------|
| bravčové pliecko, 1,5 kg | 3 | ≡ | 180-190 | 120-150 |
| 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 | ☞☞ | 200-220 | 60-80 |
| hydina s plnkou, 1,5 kg | 2 | ⊕ | 170-180 | 80-100 |
| hydina, prsia | 2 | ⊕ | 170-180 | 45-60 |
| kuracie stehná | 3 | ☞☞ | 210-220 | 25-40 |
| kuracie krídelká | 4 | ⊕ | 210-220 | 20-35 |
| 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 | ☞☞ | 230-240 | 12-20 |
| rybie filé, hrubé 1 cm | 4 | **** | 220-230 | 8-12 |
| rybí rezeň, hrubý 2 cm | 4 | **** | 220-230 | 10-15 |
| mušľa sv. Jakuba (hребenatka) | 4 | ☞☞ | 230 * | 5-10 |
| krevety | 4 | **** | 230 * | 3-10 |
| ZELENINA | | | | |
| pečené zemiaky, plátky | 3 | ⊕ | 210-220 * | 30-40 |
| pečené zemiaky, rozpolené | 3 | ⊕ + plech s vodou | 200-210 * | 40-50 |
| plnené zemiaky | 3 | ⊕ | 190-200 | 30-40 |
| hranolky, domáce | 4 | ⊕ | 210-220 * | 20-30 |
| miešaná zelenina, plátky | 3 | ⊕ + plech s vodou | 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 |

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

| Jedlo |  |  |  °C |  min |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, SUFFLÉ 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 |
| syр na grilovanie | 4 |  | 240 ** | 6-9 |
| OSTATNÉ | | | | |
| zaváranie | 2 |  | 180 | 30 |
| sterilizácia | 3 |  | 125 | 30 |
| varenie vo vodnom kúpeli | 2 |  | 150-170 * | / |
| zohrievanie jedla | 3 |  | 60-95 | / |
| zohrievanie jedálenského servisu | 2 |  | 75 | 15 |

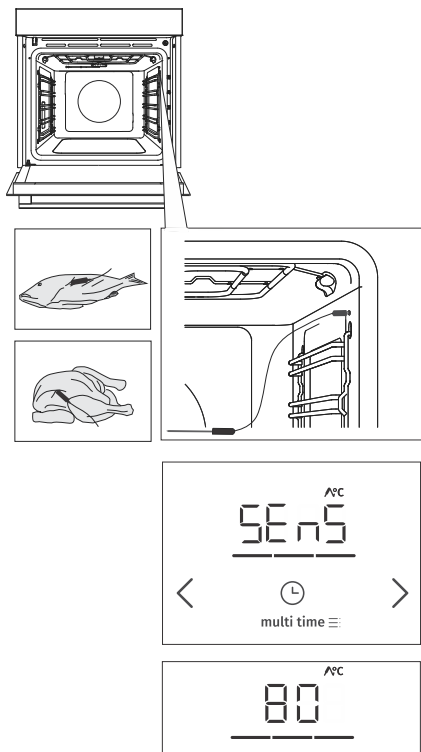
Pečenie s teplotnou sondou (BAKESENSOR)

(v závislosti od modelu)

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

VAROVANIE!

Teplotná sonda nesmie byť v bezprostrednej blízkosti ohrevných telies.



1 Kovový hrot sondy zapichnete do mäsa v mieste, kde je najhrubšie.

2 Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, ktorá sa nachádza v pravom hornom rohu rúry (pozri obrázok). Na displeji sa zobrazí **SEnS**.

POZNÁMKA: Keď zasuniete sondu do zásuvky, tak sa funkcie rúry, ktoré boli predtým nastavené vymažú.

3 Vyberte požadovaný režim a teplotu pečenia (v teplotnom rozsahu do 230 °C). Na displeji sa zobrazí symbol pre činnosť sondy a prednastavená teplota, ktorú možno zmeniť dotykom tlačidiel < alebo >. 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.

4 Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla **start I stop**.

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.

INFORMÁCIA!

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. Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla **start I stop**.

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.



VAROVANIE!

Po použití sondu opatrně vyberte z jedla, odpojte ju zo zásuvky a očistite.



INFORMÁCIA!

Ak sondu nepoužívate, vyberte ju z rúry.

Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa

| Druh jedla | surové, neprepečené | jemne, mierne opečené | stredne prepečené | prepečené | úplne prepečené |
|---------------------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------|--------------------|
| HOVÄDZIE MÄSO | | | | | |
| Hovädzie mäso, roštenka | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| hovädzie mäso, sviečkovica | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| pečené hovädzie mäso (roastbeef) | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| hamburgery | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| TELACIE MÄSO | | | | | |
| telacie mäso, panenská sviečkovica | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| telacie mäso, chrbát | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| BRAVČOVÉ MÄSO | | | | | |
| karé, krkovička | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| bravčové mäso, sviečkovica | / | / | / | 60-69 | / |
| bochník z mletého mäsa | / | / | / | / | 80-85 |
| JAHŇACIE MÄSO | | | | | |
| jahňacie mäso | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| BARANIE MÄSO | | | | | |
| baranie mäso | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| HUSACINA | | | | | |
| kozľacie mäso | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| HYDINA | | | | | |
| hydina, celá | / | / | / | / | 82-90 |
| hydina, prsia | / | / | / | / | 62-65 |
| RYBY A MORSKÉ PLODY | | | | | |
| pstruhy | / | / | / | 62-65 | / |
| tuniak | / | / | / | 55-60 | / |
| losos | / | / | / | 52-55 | / |

Údržba a čistenie



VAROVANIE!

Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

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.

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.



INFORMÁCIA!

Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).

Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu.

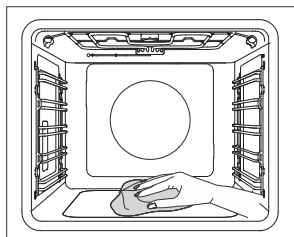
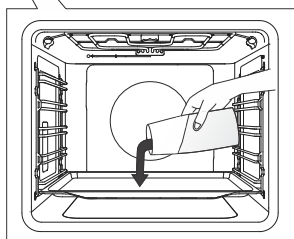
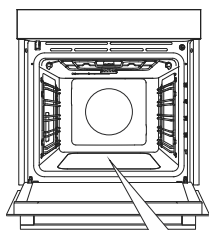
Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

Čistenie rúry pomocou programu Aqua 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.



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

2 Otočte VOLIČOM REŽIMU PEČENIA a vyberte Aqua clean. OVLÁDAČOM NASTAVENIA TEPLoty nastavte teplotu na 80 °C.

3 Nechajte program bežať pol hodiny.

4 Po dokončení programu opatrne vyberte plech s ochrannými rukavicami (môže na ňom byť ešte stále trochu vody). Škvŕny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

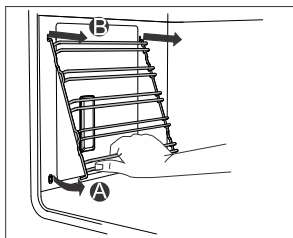
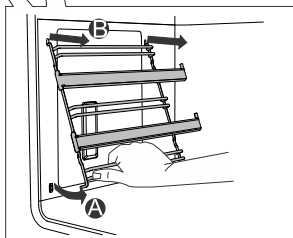
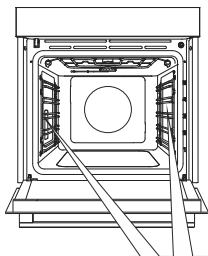
INFORMÁCIA!

Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať.

VAROVANIE!

Režim Aqua clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.

Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.



A Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

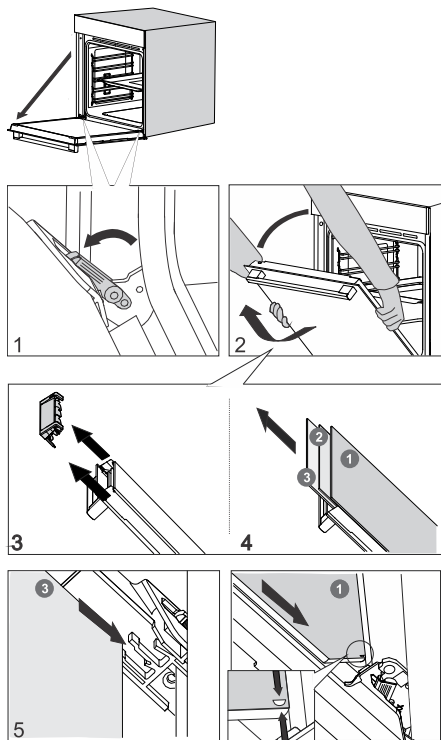
B Vyberte ich z otvorov navrchu.



INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodičiek dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

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 úchytovej drážky.

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 tlmi 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.

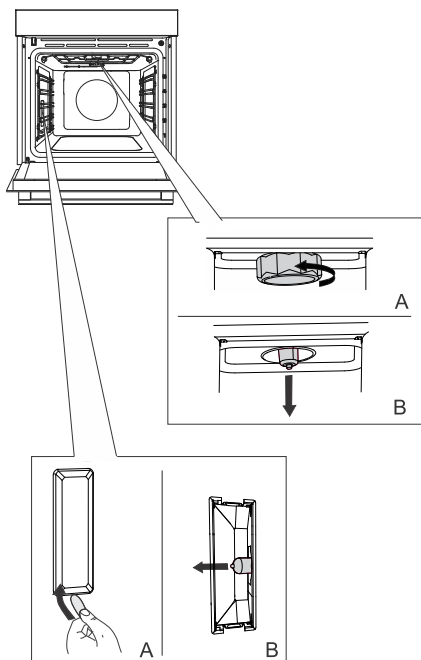
VAROVANIE!

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

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



1 Odskrutkujte a odstráňte kryt (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite halogénovú žiarovku.

2 Pomocou plochého plastového nástroja odstráňte kryt. Vytiahnite halogénovú žiarovku.

INFORMÁCIA!

Dajte pozor, aby ste nepoškodili smalt. Používajte ochranné pomôcky, aby ste sa nepopáliili.



VAROVANIE!

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

Tabuľka problémov a ich riešení

Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb

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.

| 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 dvojciferné, zobrazí sa ErXX. | Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu. |

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.

Likvidácia



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.

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

gorenje



843396-a10

