

SK

**PODROBNÉ POKYNY
NA POUŽITIE
ELEKTRICKEJ RÚRY**

gorenje
BY
ora ito

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 5 Pred zapojením rúry do siete 6 ELEKTRICKÁ RÚRA 9 Technické údaje 10 Ovládací panel	ÚVOD
12 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA 13 PRVÉ ZAPNUTIE SPOTREBIČA 13 Nastavenie hodín	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
14 KROKY PROCESU VARENIA (1-7) 14 Krok 1: VOĽBA SYSTÉMU PEČENIA 18 Krok 2: FUNKCIA ČASOVAČ - TRVANIE 20 Krok 4: SPUSTENIE PEČENIA 20 Krok 5: KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY 21 Krok 6: VOĽBA DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ/EXTRA 22 Krok 7: VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ 24 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	POSTUP VARENIA
41 ÚDRŽBA & ČISTENIE 42 Bežné čistenie rúry 42 Použitie funkcie aqua clean k čisteniu rúry 43 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodítok 44 Inštalácia katalytických vložiek 45 Čistenie stropu rúry 46 Zloženie a vloženie dvierok rúry 49 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 50 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
51 RIEŠENIE PROBLÉMOV	RIEŠENIE PROBLÉMOV
52 LIKVIDÁCIA	OSTATNÉ

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, bylínok 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.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez lišt.

Zariadenie nezdvíhajte za rukoväť dvierok.

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

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

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

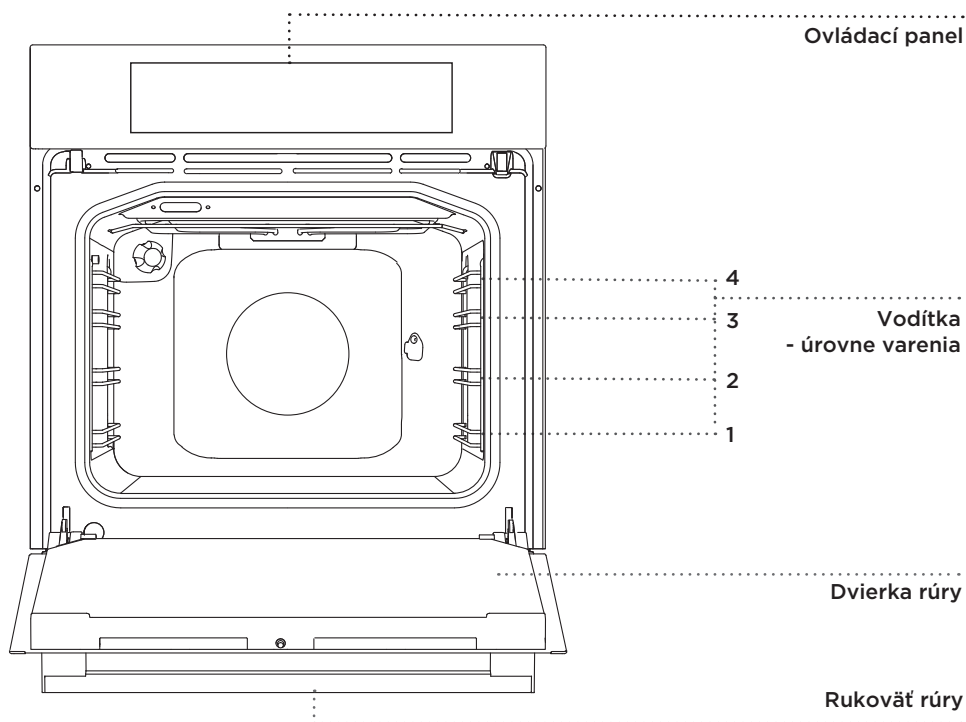


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

ELEKTRICKÁ 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.



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.

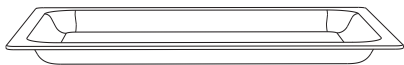
CHLADIACI VENTILÁTOR

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

PREDĹŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

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


VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

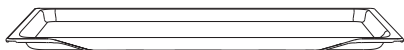


SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.

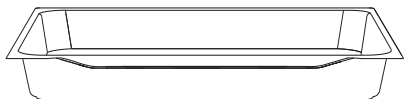


ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.


 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.

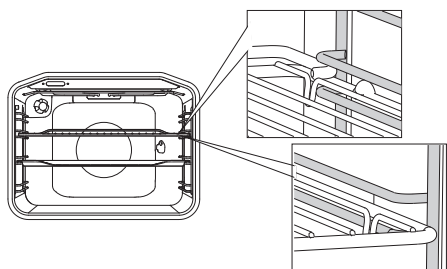


HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.

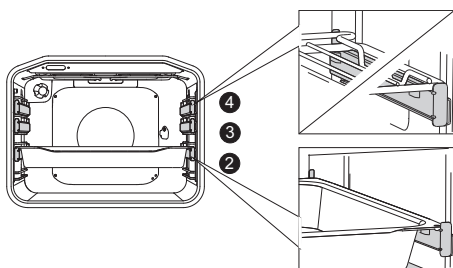
 Hlboký plech nikdy nevkladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



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



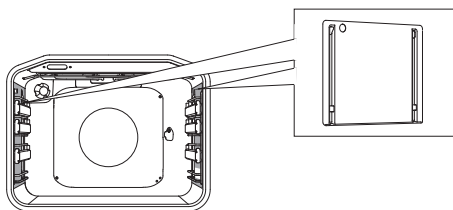
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



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



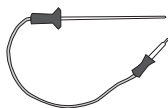
Dvierka rúry zatvorte, keď sú teleskopické vodiace lišty zasunuté do rúry až na doraz.



KATALYTICKÉ VLOŽKY bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



OTOČNÝ ROŠT používajte na pečenie mäsa, kurčaťa, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubu a odnímateľnej rukoväte.



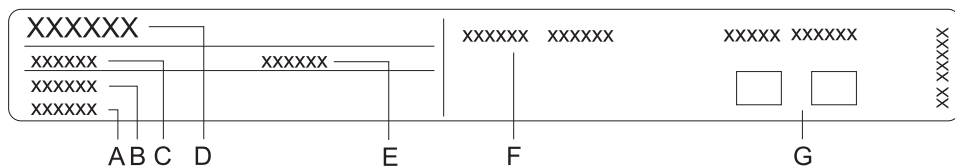
SONDA na pečenie väčších kusov mäsa.



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

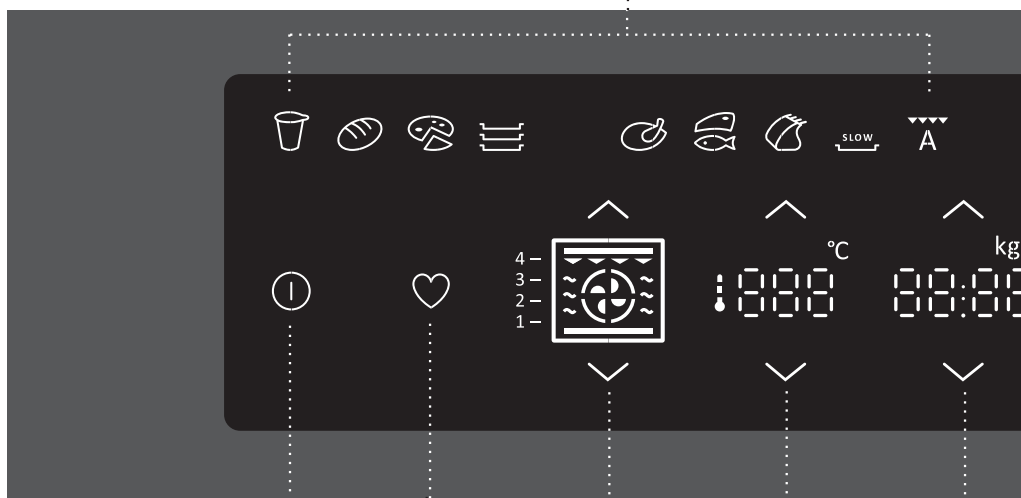


- A Výrobné číslo
- B Kód/ID
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

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

OVLÁDACÍ PANEL

VÝBER JEDLA



ZAP/VYP

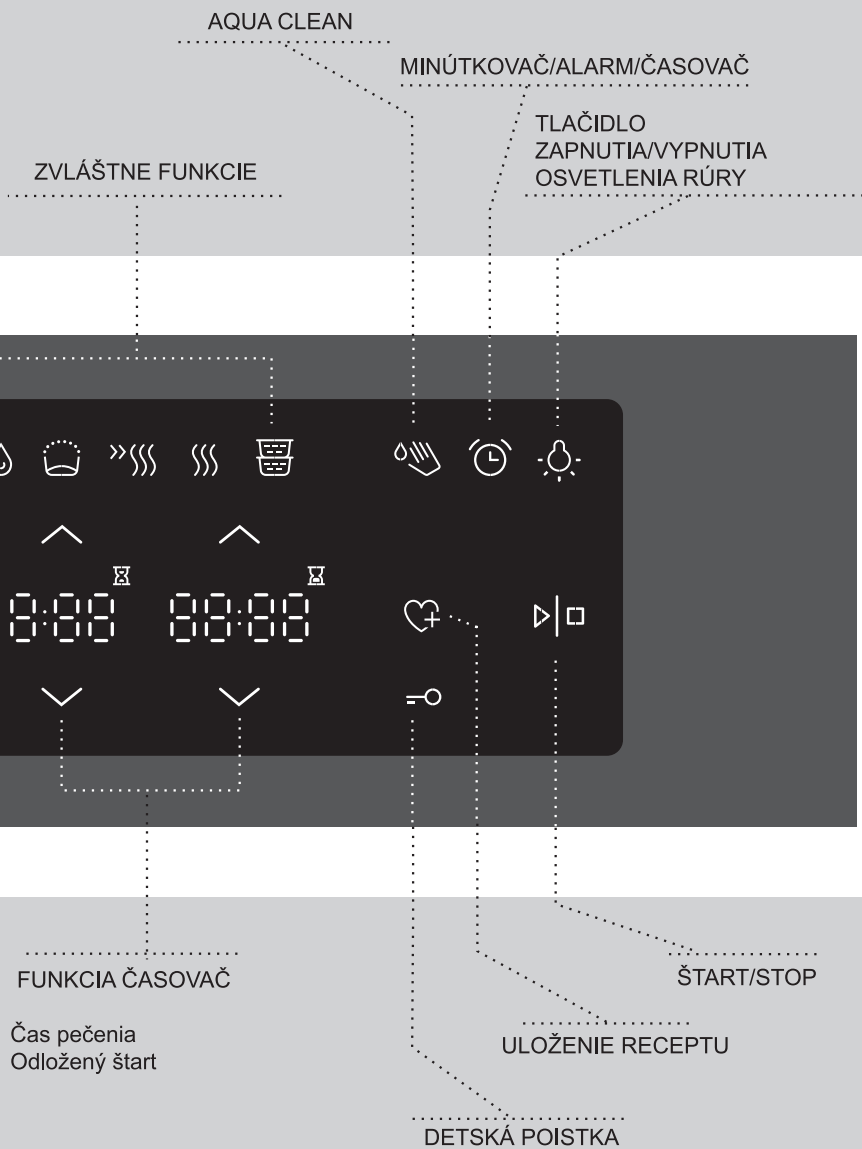
MOJE RECEPTY

SYSTÉMY PEČENIA

TEPLOTA

HODINY, HMOTNOST,
SONDA

- ∧ Zvýšenie hodnoty
- ∨ Zníženie hodnoty



POZNÁMKA:

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

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

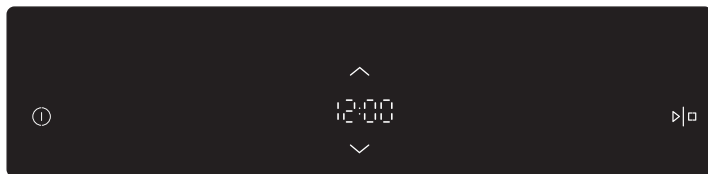
Vyčistite všetko príslušenstvo a doplnky teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

Pred prvým použitím rúry ju vyhrievajte so systémom horného a dolného výhrevného telesa pri 200 °C po dobu približne jednej hodiny. Dôjde k uvoľneniu zápachu, ktorý je charakteristický pre "nový spotrebič"; zaistite dobré vetranie miestnosti.

PRVÉ ZAPNUTIE SPOTREBIČA


NASTAVENIE HODÍN

Po zapojení spotrebiča alebo po ďalšom výpadku elektriny bude na displeji blikať 12:00.



Čas nastavíte pomocou tlačidiel (∧) a (∨). Potvrďte nastavenie s tlačidlom START/STOP.

 Pokiaľ tlačidlo nastavenia hodnoty podržíte stlačené, zvýši sa rýchlosť, akou sa mení nastavovaná hodnota.

 Rúra bude pracovať aj bez nastavených hodín. V tomto prípade však nebudú k dispozícii funkcie časovača (viď. kapitola NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA). Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Nastavenie hodín je možné zmeniť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovače (viď. kapitola VÝBER OBECNÝCH NASTAVENÍ).

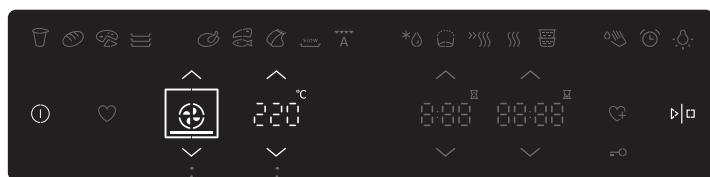
KROKY PROCESU VARENIA (1-7)

KROK 1: VOĽBA SYSTÉMU PEČENIA

Proces prípravy jedla vo vašej rúre možno riadiť niekoľkými spôsobmi:

A) PEČENIE PODĽE VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU (profesionálny režim)

Tento režim používajte vtedy, keď chcete pripravovať ľubovoľný typ a množstvo potravín. Všetky nastavenia vyberá užívateľ.



Režim/systém pečenia a teplotu v rúre zvolíte pomocou tlačidiel (∧) a (∨).

SYSTÉMY PEČENIA

TEPLOTA V RÚRE

Tiež môžete zvoliť nasledujúce zvláštne funkcie:

Predhrievanie

Čas varenia

Odložený štart

Stlačte tlačidlo ŠTART.

Stúpajúca teplota sa zobrazí na displeji, až pokiaľ sa nedosiahne nastavená teplota. Režim/systém varenia nemôže byť zmenený počas prevádzky; Teplota však môže byť nastavená.











PREDHRIEVANIE

Použite funkciu predhrievanie, ak chcete čo najrýchlejšie zahriať rúru na požadovanú teplotu. Použite symbol pre aktiváciu funkcie predhrev. Symbol bude blikať. Nevkladajte ešte jedlo.

Akustický signál zaznie po dosiahnutí zvolenej teploty. Otvorte dvere alebo potvrdte stlačením tlačidla START/STOP. Symbol zmizne. Program potom obnoví proces varenia s vybranými nastaveniami.

Ak je nastavená funkcia predhrievanie, nemožno použiť funkciu odloženého štartu.

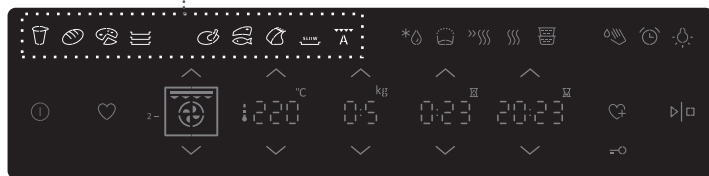
REŽIM VARENIA (záleží od modelu)

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIM VARENIA		
	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
	HORNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba cez horné ohrevné teleso v strope rúry. Použite ho na zhnedenie pripravovaného jedla (konečné dopečenie).	150
	DOLNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba dolným ohrevným telesom. Použite toto ohrevné teleso na dopečenie spodnej strany jedla.	160
	GRIL Pracovať bude iba časť veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva jedla, zapekačky alebo klobásy či na opekanie chleba.	230
	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.	230
	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
	360° 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.	160
	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	160
	DOLNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého, ale málo rastúceho cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180

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 zvyšového tepla.

Číslo odporúčanej drážky, do ktorej je potrebné vsunúť plech sa zobrazí pre každý vybraný systém.

B) PEČENIE PODĽA VÝBERU TYPU JEDLA (automatický režim)





















Stlačením tlačidla vyberte typ jedla. Rozsvieti sa zvolený symbol.



Zobrazia sa vopred nastavené hodnoty, ktoré môžete ešte zmeniť:

- Množstvo
- Teplota pečenia
- Odložený štart
- Čas pečenia

Stlačte tlačidlo START. Zvolené hodnoty sa zobrazia na displeji.

SYMBOL	TYP JEDLA/FUNKCIE	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	NASTAVENIE MAX. MOŽNEJ TEPLŔTY	PREDNASTAVENÝ ČAS PEČENIA	MNOŽSTVO (KG)	ÚROVEŇ (ZO SPODU)	UPOZORNENIE	PREDNASTAVENÝ SYSTEM
	Jogurt	40	40	3:00	-	2,3	Postavte tégliky s jogurtom na rošt. (Funkcia je účinná len s použitím príslušného zariadenia.)	
	Chlieb	190	275	0:50	1	2	Pečenie na plytkom plechu.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Pečenie na plytkom plechu.	
	Koláčiky/ Sušienky*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Pečenie na plytkých plechoch súčasne, na dvoch úrovniach.	
	Kura	200	275	0:50	0,5	2	Pečenie kurčata na rošte na druhej úrovni. Pekáč na odkvapkávanie položte na spodnú úroveň.	
	Kotlety/Rezne, ryby*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Pečenie kurčata na rošte na druhej úrovni. Pekáč na odkvapkávanie položte na spodnú úroveň. Mäso otočte krátko po prvej polovici času pečenia.	
	Pečené mäso/ Rebrá	180	275	1:25	0,50	2	Pečenie na menšom pekáči na rošte.	
	Pomalé pečenie	100	130	4:00	-	2	Pečenie mäsa (bravčové, hovädzie, teľacie). Dajte mäso do nádoby na pečenie s pokrievkou a pridajte napr. bylinky, korenie či zeleninu.	
	Automatické pečenie mäsa - režim automatického pečenia	180	275	1:00	-	2	Pečenia rôznych druhov mäsa (steaky, rezne, ryby).	

Hviezdička (*) u typu jedla označuje, že je potrebné rúru predhriať. Prednastavený čas pečenia nezahŕňa čas potrebný na predhriatie rúry.

KROK 2: FUNKCIA ČASOVAČ – TRVANIE



Čas pečenia nastavíte stlačením tlačidiel (∧) a (∨).

ČAS PEČENIA

ODLOŽENÉ SPUSTENIE



Nastavenie času pečenia

V tomto režime môžete nastaviť čas trvania prevádzky rúry (dĺžku pečenia). Nastavte požadovaný čas pečenia a potvrdte nastavenie. Koniec času pečenia sa nastaví v súlade s týmto nastavením.

Stlačením tlačidla ŠTART spustíte proces pečenia. Všetky vybrané nastavenia sú vidieť na displeji.

Všetky funkcie časového spínača možno zrušiť nastavením času na "0".



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete zadať dĺžku trvania procesu pečenia (dĺžku pečenia) a čas, kedy si prajete proces pečenia ukončiť (koncový čas). Skontrolujte, či sú hodiny presne nastavené podľa aktuálneho času.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00 hodín

Nastavte najprv čas (trvanie) pečenia, tzn. 2 hodiny. Automaticky sa zobrazí súčet aktuálneho času a času pečenia (14:00).

Nastavte KONIEC PEČENIA a nastavte čas (18:00 hodín). Stlačením tlačidla ŠTART spustíte proces pečenia. Časovač počká na spustenie pečenia.



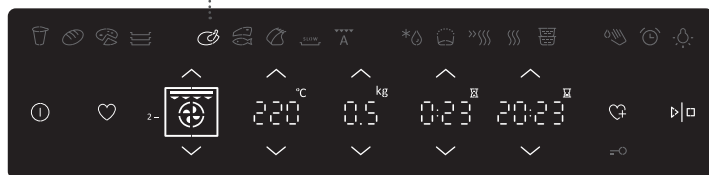
Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky zastaví prevádzku (koniec pečenia).

Zaznie akustický signál, ktorý môžete vypnúť stlačením tlačidla ALARM. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu. Zobrazí sa časový údaj.

KROK 3: ULOŽENIE PROGRAMU

A) UKLADANIE VLASTNÝCH PROGRAMOV (MOJE RECEPTY)



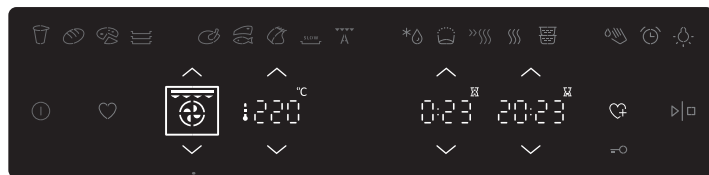
Výber typu jedla a vlastného nastavenia vykonáte stlačením tlačidla:

- Teplota
- (Množstvo)
- Čas pečenia
- Odložený štart

Stlačte tlačidlo a podržte ho tri sekundy pre uloženie nastavení. Symbol pre zvolený typ potravín dvakrát blikne.

Svoje obľúbené recepty, ktoré ste si predtým uložili do pamäte, si môžete kedykoľvek vyhľadať a použiť. Stlačte tlačidlo . Zobrazia sa všetky uložené programy.

B) ULOŽENIE PREDNASTAVENÝCH VLASTNOSTÍ PEČENIA RÚRY



Vyberte systém rúry. Zobrazia sa vopred nastavené hodnoty, ktoré môžete ešte zmeniť:

- Teplota
- Čas pečenia
- Odložený štart

Nastavenie uložíte stlačením a podržaním tlačidla po dobu 3 sekúnd (dvakrát sa rozsvieti).

KROK 4: SPUSTENIE PEČENIA

Proces pečenia spustíte tak, že stlačíte tlačidlo ŠTART/STOP a chvíľu podržíte. Ak nie je zvolená žiadna funkcia časovača, na displeji sa zobrazí doba pečenia a symboly prevádzky a teploty.



KROK 5: KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY

Po ukončení pečenia sú všetky nastavenia časovača zároveň pozastavené a zrušené. Zobrazí sa presný čas (hodiny). Po piatich minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

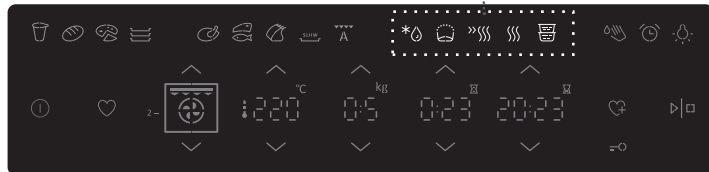


Po ukončení pečenia sú všetky nastavenia časovača zároveň pozastavené a zrušené, okrem nastavenia minútky. Zobrazí sa presný čas (hodiny). Chladiaci ventilátor bude ešte nejakú dobu bežať.



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

KROK 6: VOLBA DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ/ EXTRA



Zvoľte funkciu pečenia stlačením tlačidla.



Rozmrazovanie

V tomto režime cirkuluje vzduch bez aktivovaných vyhrievacích telies. Zapnutý je iba ventilátor. Táto funkcia sa používa k pomalému rozmrazovaniu mrazených potravín (torty, pečivo, chlieb, rožky a hlboko zmrazené ovocie).

Výberom príslušného symbolu môžete špecifikovať typ potraviny, hmotnosť alebo začiatok a koniec rozmrazovania.

V polovici času rozmrazovania je nutné potraviny otočiť, premiešať a oddeliť od seba, ak boli zmrazené dohromady.



Cesto - kysnutie

Táto funkcia napomáha kysnutiu cesta. V rúre je udržiavaná optimálna teplota, pri ktorej sú stimulované kvasinky čím sa proces kysnutia urýchľuje.



Rýchle predhrievanie

Použite funkciu predhrievania, ak chcete čo najrýchlejšie zahriať rúru na požadovanú teplotu (predhrievanie rúry nie je vhodné pre všetky typy pečenia/pozri info v konkrétnom type receptu). Keď sa rúra zahreje na vybranú teplotu, proces predhrievania sa ukončí a rúra je pripravená na pečenie s vybraným režimom pečenia.



Ohrievanie

Ohrievanie sa používa na udržanie už upečeného jedla v teplom stave. Vyberte symbol a nastavte teplotu a začiatok a koniec ohrievania.



Varenie v pare

Táto funkcia umožňuje súčasné varenie rôznych jedál v miskách umiestnených nad sebou. Jedlo sa varí v pare, ktorá stúpa z jedla umiestneného v spodnej časti. Do prvej misky umiestnite potraviny s vyšším objemom (omáčky, polievky), do druhej potom umiestnite mäso, zeleninu a prílohy a do poslednej dajte dezerty. (Funkcia je účinná len s použitím príslušného zariadenia.)

KROK 7: VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



Stlačením tlačidla vyberte nastavenie.



Aqua clean

Použite pre odstránenie škvŕn. Nalejte 0,6 l vody do hlbokého pekáča a vložte ho do dolnej drážky. Po 30 minútach sa zvyšky jedlá na smaltovaných povrchoch oslabia a budete ich môcť ľahko zotrieť vlhkou handričkou.



Nastavenie minútkovača

Minútky možno použiť nezávisle na prevádzke rúry. Aktivujte ich stlačením tlačidla. Najdlhšie možné nastavenie je 10 hodín. Po uplynutí času zaznie akustický signál, ktorý môžete vypnúť stlačením tlačidla CLOCK. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.



Svetlo v rúre

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne, keď otvoríte dvere alebo ak zapnete rúru. Po ukončení procesu varenia, alebo po zatvorení dverí ostane svetlo svietiť ďalšiu minútu. Svetlo vo vnútri rúry je možné zapnúť alebo vypnúť stlačením tlačidla LIGHT.



DETSKÁ POISTKA

Aktivuje sa stlačením a podržaním tlačidla LOCK (symbol kľúča). Opätovným stlačením tlačidla detskú poistku deaktivujete.



Ak je detská poistka aktivovaná bez nastavenia funkcie časového spínača (na displeji sú iba hodiny), rúra nebude pracovať. Ak je detská poistka aktivovaná po nastavení funkcie časového spínača, potom rúra bude pracovať normálne, ale nebude možné zmeniť nastavenie.

Ak je detská poistka aktivovaná, systémy (režimy pečenia) ani doplnkové funkcie nemožno zmeniť. Dá sa zastaviť alebo vypnúť len postup varenia/pečenia. Detská poistka zostáva aktívna aj po vypnutí rúry. Ak chcete zvoliť nový systém, musíte najprv detskú poistku deaktivovať.

Čas

Časový údaj nastavte po prvom zapojení spotrebiča do siete, alebo po odpojení zo siete na dlhší čas (dlhšie než jeden týždeň). Nastavte HODINY – čas.

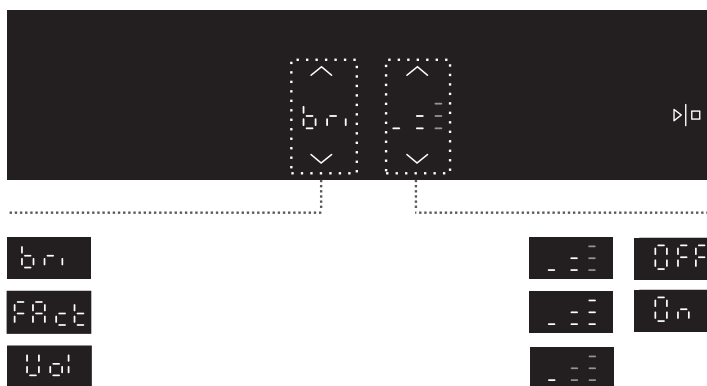
Hodiny možno nastaviť vždy, keď je spotrebič vypnutý stlačením tlačidla ON/OFF. Vyberte nastavenie pomocou (∧) a (∨)šípky.


8sek 

Nastavenie kontrastu a zvuku a resetovanie na továrenské nastavenia

Nastavenia možno vykonať keď sa objaví symbol .

Stlačte symbol "light" a podržte ho po dobu ôsmich sekúnd. Na displeji sa zobrazí "bri" spolu s dvoma plne svietiacimi pruhmi.



Zvoľte nastavenie pomocou šípok (∧) a (∨).
Stlačte tlačidlo  pre potvrdenie.



Po výpadku elektriny alebo po vypnutí spotrebiča sa obnovia všetky prídavné užívateľské nastavenia.

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.

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.

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.

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

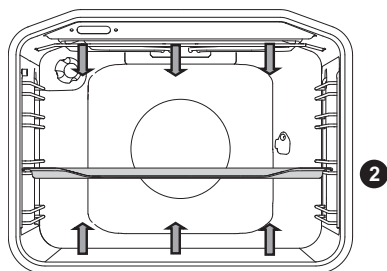


Hviezdička (*) v tabuľke znamená, že rúru je potrebné predhriať s vybraným systémom.

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

Druh jedla	Vnútorná teplota jedla (°C)	Farba mäsa v pričnom 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

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a stropu 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

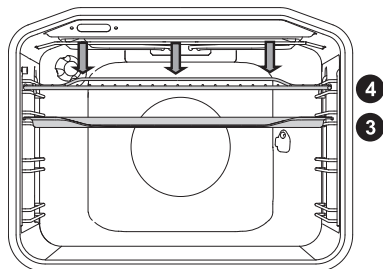
Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Tip	Návod
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový. • Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.
Torta sa zosype?	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všimnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.



Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.

VELKÝ 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. Mäso sa môže rýchlo pripáliť kvôli vysokým teplotám.

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a klobásy, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, stejky 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 klobásy	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
Leberkáse	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.

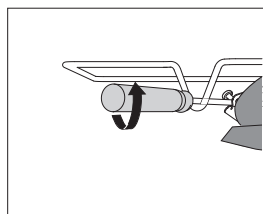
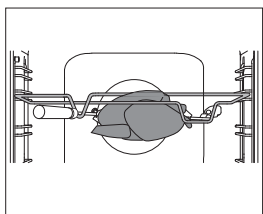
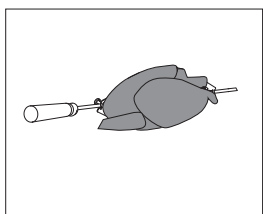
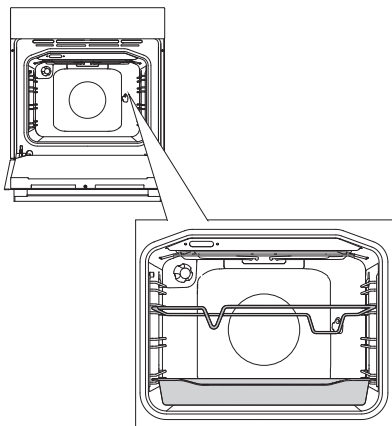


Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.

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).

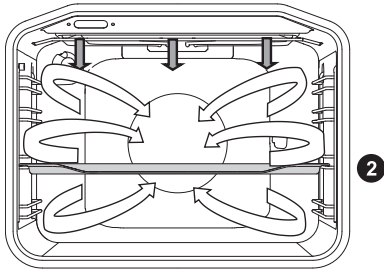
4 Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL.



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

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

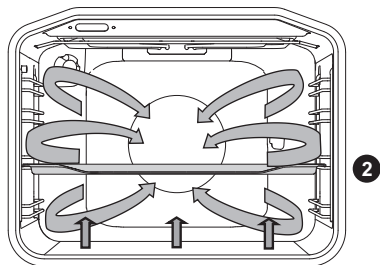


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(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.

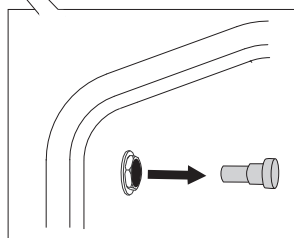
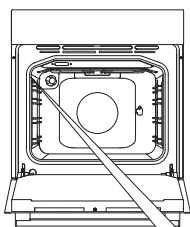
(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

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

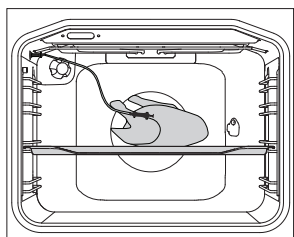
Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Pečenie mäsa so termo sondou (v závislosti od modelu)

V tomto režime nastavte požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu. Rúra pracuje, kým nedosiahne požadovanú teplotu vo vnútri napr. mäsa. Vnútrná teplota sa meria pomocou teplotnej (termo) sondy.



1 Zložte kovové viečko (zásuvka je v prednom hornom rohu na pravej strane rúry).



2 Zapojte zástrčku sondy na mäso do zásuvky a sondu zasuňte do jedla. (Ak bolo aktivované nastavenie časovača, bude zrušené.)



Ako náhle je sonda pripojená, na displeji sa zobrazí "**Prob**". Nastavte požadovanú teplotu. Stlačte tlačidlo ŠTART.

Zobrazí sa predvolená teplota a teplota sondy.



Počas pečenia bude zobrazovaná zvyšujúca sa teplota vnútrajška pečeného pokrmu, napr. mäsa (požadovanú vnútornú teplotu je možné počas pečenia upraviť v rozsahu od 30 do 99 ° C).

Po dosiahnutí nastavenej vnútornej teploty sa pečenia vypne.

Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť dotykom na ktorékoľvek tlačidlo. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky. Na displeji sa objavia hodiny.

Na konci pečenia vráťte kovové viečko zásuvky sondy späť na miesto.

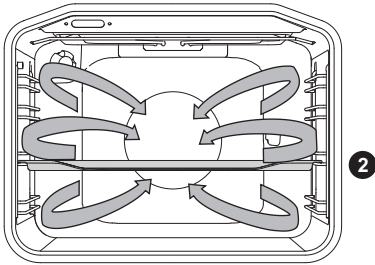
Druh pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Vnútorná teplota pokrmu
MÄSO			
Hovädzia sviečková	1000	2	55-75*
Celé kurča	1500	2	85-90
Celé kurča	2000	2	85-90
Morka	4000	2	85-90
Bravčová pečienka	1000	2	70-85
Sekaná	1000	2	75-80
Telacie mäso	1000	2	55-75
Jahňacie mäso	1000	2	70-80
Divina	1000	2	70-80
Ryba	1500	2	75-85

* nízka = 55-60 °C; stredná = 65-70 °C; vysoká = 70-75 °C



Používajte len sondu určenú pre použitie vo vašej rúre. Uistite sa, že sa sonda pri pečení nedotýka výhrevného telesa. Na konci pečenia bude sonda veľmi horúca. Dajte pozor, aby ste sa nepopálili.

360° 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			
Piškótvý 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			
Jablko 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.

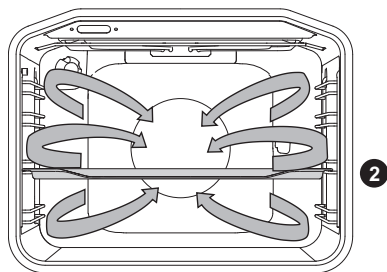


Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítk.



eco

ECO PEČENIE



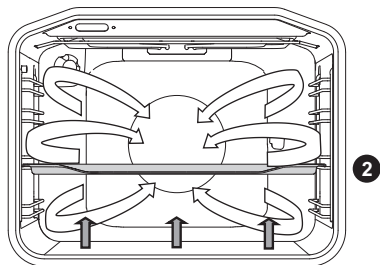
Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Typ pripravovaného jedla	Úroveň drážky plechu (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Bravčová pečenka, 1 kg	2	180	140-160
Bravčová pečenka, 2 kg	2	180	150-180
Hovädzie pečenka, 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.

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

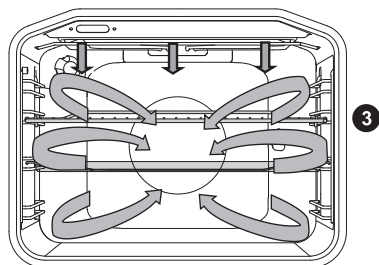
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA MÄSA - REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENIA



V režime automatického pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Používa sa na pečenie všetkých druhov mäsa.

Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa naň nelepilo mäso a vložte ho na úroveň 2. Plech na zachytenie kvapkajúcej šťavy vložte na úroveň 1. Pri pečení mäsa na plechu vložte plech na úroveň 1.

Druh pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)	Vnútna teplota pokrmu
MÄSO					
Goveji file	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Piščanec, celi	1500	2	170-190	60-70	85-90
Puran	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinjska pečenka	1500	2	150-170	100-120	70-85
Mesna štruca	1000	2	160-180	70-80	80-85
Teletina	1000	2	170-190	100-120	75-85
Jagnetina	1000	2	170-190	50-60	75-85
Divjačina	1000	2	170-190	55-65	75-85
Ribe	1000	2	160-180	35-55	75-85

* nízka = 55-60 °C; stredná = 65-70 °C; vysoká = 70-75 °C

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, štítky, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze alkoholu alebo s alkoholom.

Ihneď odstráňte všetky škvryny 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.



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.

Vyčistíte 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.

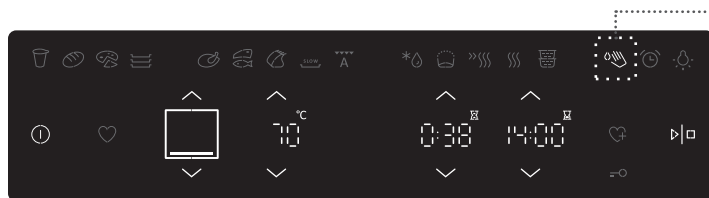
Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnuce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

Vyčistíte 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.

POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN K ČISTENIU RÚRY

Nalejte 0,6 l vody do skleneného alebo plytkého plechu a vložte ho do spodnej drážky.



Stlačte tlačidlo Aqua Clean a nastavte teplotu na 70 °C.

Stlačte tlačidlo ŠTART. Po skončení čistenia sa ozve akustický signál.

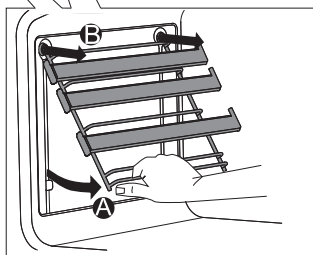
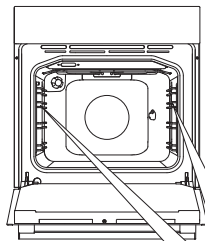
 Po 30 minútach pripečené zvyšky na smaltovom povrchu rúry zmäknú a vy tak budete môcť rúru jednoducho vytrieť vlhkou handričkou.



Použite systém Aqua Clean, až keď je rúra úplne vychladnutá.

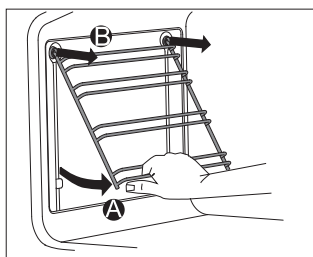
DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítko.



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

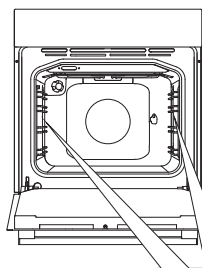
B Vyberte ich z otvorov v hornej časti



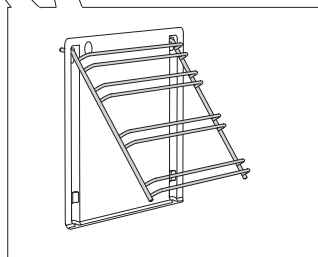
Neumývajte teleskopické vodítko v umývačke riadu.

INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

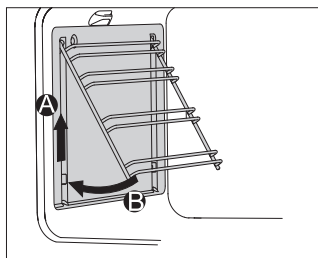
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



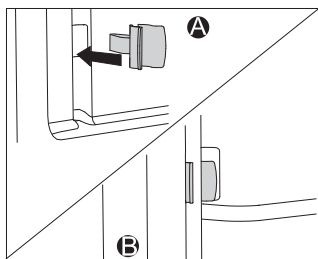
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



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 úchytnej zámky do vodítok. Účelom úchopných zámkov je držať vodítka pevne na mieste.

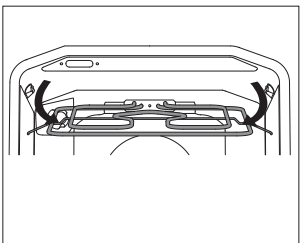
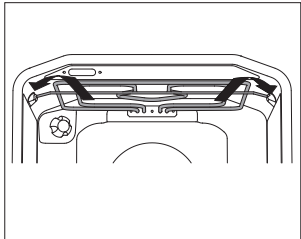
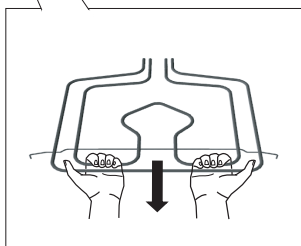
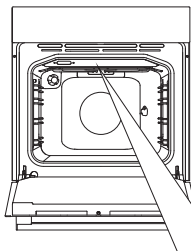


Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.


ČISTENIE STROPU RÚRY

(v závislosti od modelu)

Horný gril je skladací, aby sa umožnilo ľahšie čistenie stropu rúry. Pred čistením rúry, vyberte plechy, rošt a vodítka.



Zatlačte ohrevné teleso, kým sa neuvolní z držiakov na ľavej a pravej strane vnútra rúry.

 Nikdy nepoužívajte ohrevné teleso, keď je uvoľnené z držiakov. Po vyčistení, dodržujte rovnaký postup v opačnom poradí, aby ste zatlačili ohrevné teleso naspäť do držiakov na svoje miesto.

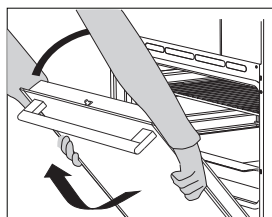
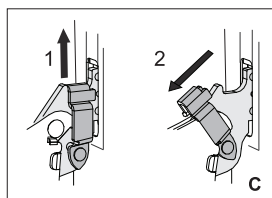
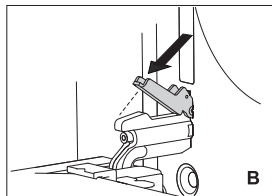
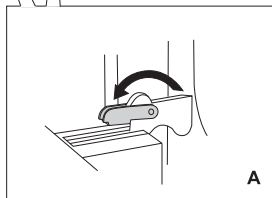
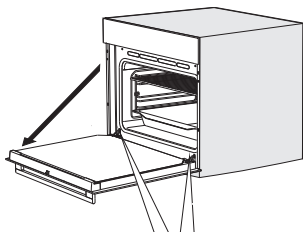


Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Ohrevné teleso musí byť chladné; inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

ZLOŽENIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

(v závislosti od modelu)



1 Najprv naplno otvorte dvierka (pokiaľ sa len dá).

2 A Otočte zarážky celou cestou späť (platí pre tradičné zatváranie dvierok).

B Pri dvierkach s jemným systémom zatvárania otočte zarážky späť o 90°.

C Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dveri 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.

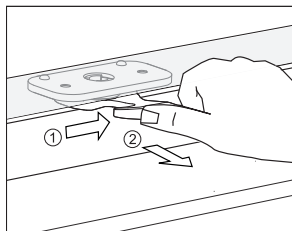


Pre vloženie dvierok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchyto.




Pri výmene dvierok sa vždy uistite, či sú úchyty pántov pevne založené na svojom mieste, aby ste predišli uvoľneniu hlavného pántu, ktorý je ovládaný silnou pružinou. Hrozí tak nebezpečenstvo poranenia.


ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



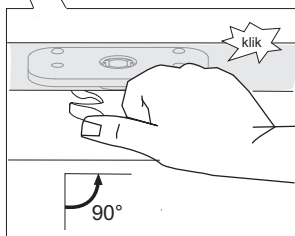
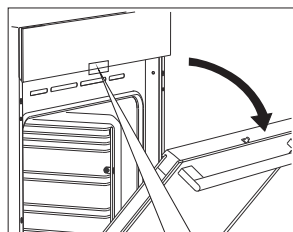
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

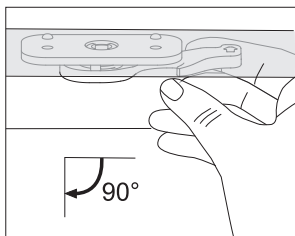
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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)

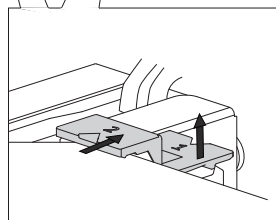
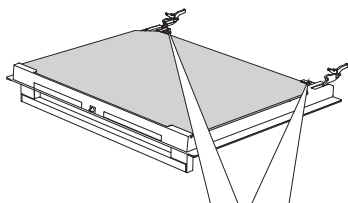
Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí zatvárania dverí, začína pri 75-stupňovom uhle. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zatvorenie dverí. Jemný tlak (do 15 stupňov do uzavretia dverí) je dostatočný na automatické a tiché zatvorenie dverí.



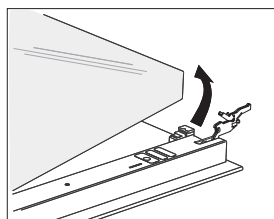
V prípade, že sila použitá na zatvorenie dverí je príliš veľká, účinok systému sa zníži, alebo sa systém vynechá z dôvodu bezpečnosti.

ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

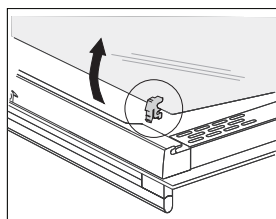
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").



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.

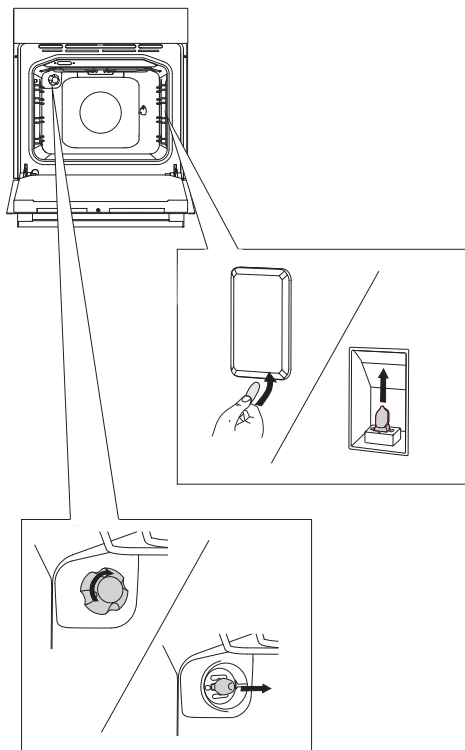


Na vloženie sklenenej tabule postupujte v opačnom poradí. Označenia (polkruh) na dverách a sklenenej tabuli sa musia prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

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

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



Pomocou plochého skrutkovača uvoľnite 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	Riešenie
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.	Zvolajte 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_EPM1.2_ORAITO2



sk (07-19)