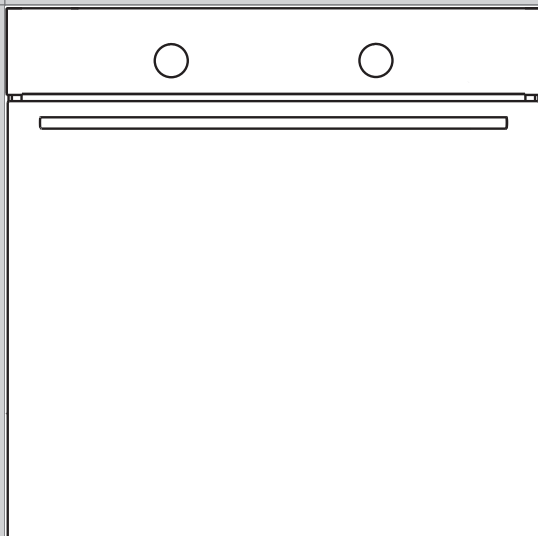


SK

PODROBNÉ POKYNY NA POUŽITIE ELEKTRICKEJ RÚRY

MORA



Ďakujeme Vám za Vašu
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

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

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

Návod na inštaláciu a pripojenie je
dodaný na samostatnom liste.

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

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



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

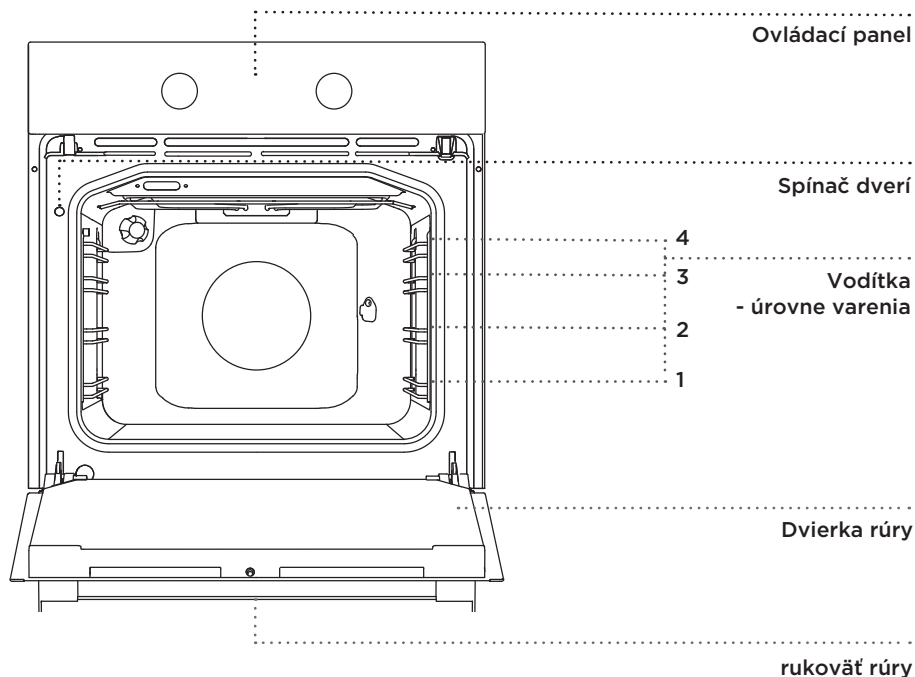
OBSAH

4 ELEKTRICKÁ RÚRA 8 Ovládací panel 10 Technické údaje 	ÚVOD
11 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 12 Pred pripojením rúry:	
13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
14 POSTUP PRIEBEHU VARENIA (1-6) 14 Krok 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA 15 Krok 2: VÝBER REŽIMU VARENIA 17 Krok 3: VOĽBA NASTAVENÍ 20 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ 22 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA 22 Krok 6: VYPNUTIE RÚRY 	POSTUP VARENIA
23 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABULKY VARENIA	
41 ÚDRŽBA & ČISTENIE 42 Bežné čistenie rúry 43 Použitie funkcie aqua clean na čistenie rúry 44 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodičok 45 Inštalácia katalytických vložiek 46 Čistenie stropu rúry 47 Demontáž a osadenie dverí rúry 49 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 50 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
51 RIEŠENIE PROBLÉMOV 	RIEŠENIE PROBLÉMOV
52 LIKVIDÁCIA	
53 TESTY VARENIA	OSTATNÉ

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.



PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.

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

DRÔTENÉ ROŠTY

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

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE VODÍTKA

Teleskopické vysúvacie vodítka môžete zasunúť do druhej, tretej a štvrtej úrovne. Vysúvacie vodítka môžete čiastočne alebo úplne vysunúť.

SPÍNAČ DVERÍ RÚRY

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

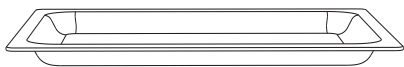
CHLADIACI VENTILÁTOR

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

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.

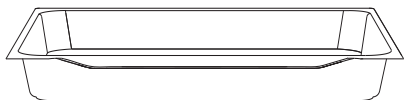


ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.

 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.

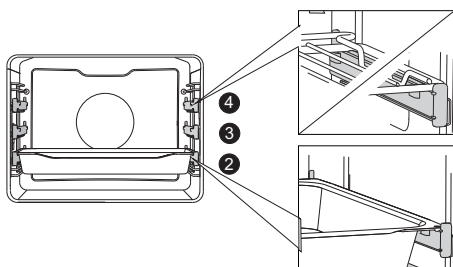
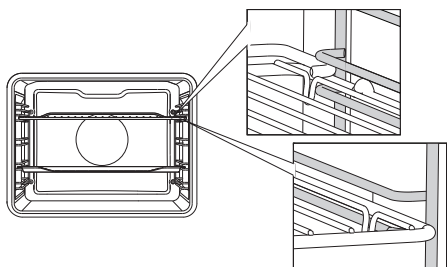


HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



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

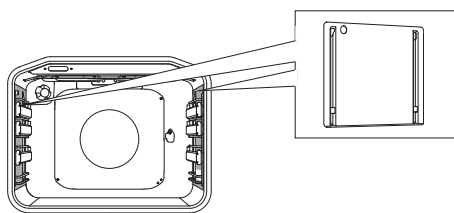
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



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



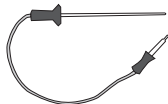
Dvierka rúry zatvorte, keď sú teleskopické vodiace lišty zasunuté do rúry až na doraz.



KATALYTICKÉ VLOŽKY bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



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



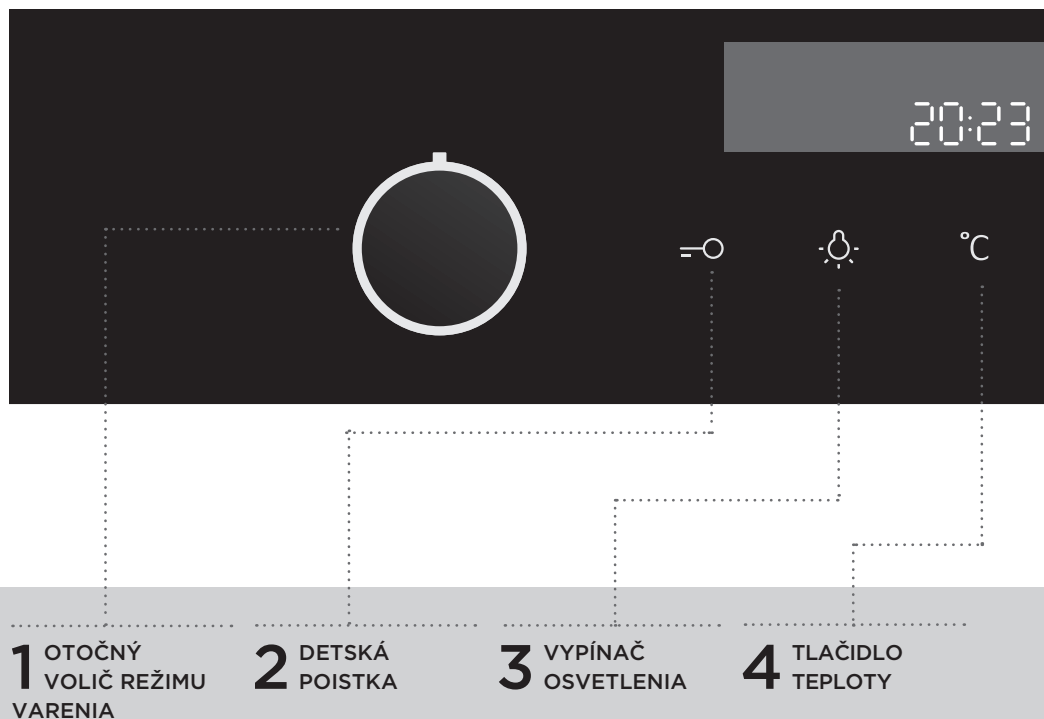
SONDA na pečenie väčších kusov mäsa.



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

OVLÁDACÍ PANEL

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



POZNÁMKA:

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



5 ELEKTRONICKÝ VOLIČ PROGRAMU

Trvanie varenia

Koniec varenia

Alarm

Hodiny

6 TLAČIDLO ŠTART/STOP

Týmto tlačidlom
spustíte, alebo
zastavíte program

7 OVLÁDAČ NASTAVENIA (-/+)

Tento ovládač
použité pre
nastavenie času a
teploty.

8 ZOBRAZENIE ÚDAJOV O VARENÍ A HODÍN

POZNÁMKA:

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Tento spotrebič môžu používať iba deti od 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúsenosti iba pod dohľadom, alebo po poučení ohľadom bezpečného použitia spotrebiča a ak chápu s tým spojené riziká. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

UPOZORNENIE: Spotrebič a niektoré z jeho prístupných častí sa môžu v priebehu používania veľmi zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov by mali byť neustále pod dohľadom.

Spotrebič sa počas prevádzky veľmi zohrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies.

UPOZORNENIE: Prístupné časti spotrebiča sa môžu počas prevádzky zahrievať. Deti by ste mali držať mimo dosahu rúry.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre použitie v tejto rúre.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je prístroj odpojený od elektrickej siete, aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte drhnuce čistiacie prostriedky, alebo ostré kovové škrabky na čistenie rúry, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu alebo ochranný smaltovaný povrch. Takéto poškodenie môže viesť k popraskaniu skla.

Nepoužívajte parné čističe, alebo vysokotlakové čističe na čistenie spotrebiča, pretože môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.

Prístroj nie je určený na ovládanie externými časovačmi alebo špeciálnymi riadiacimi zariadeniami.

Spotrebič je určený na domáce použitie. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel, ako je vykurovanie miestnosti, sušenie domácich, alebo iných zvierat, papiera, tkanín, bylín atď., pretože to môže spôsobiť zranenie alebo riziko požiaru.

Spotrebič môže pripojiť do elektrickej siete iba autorizovaný servisný technik alebo odborník.

Manipulácia so spotrebičom, alebo neodborná oprava môže viesť k riziku závažného poranenia alebo poškodenia výrobku..

Ak sa napájacie káble iných spotrebičov, nachádzajúcich sa v blízkosti tohto spotrebiča zachytia v dverkách rúry, môžu sa poškodiť, čo môže následne viesť ku skratu. Preto držte napájacie káble ostatných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, alebo autorizovaný servisný technik, aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu.

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a neodkladajte pekáče, ani iné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia by bránila cirkulácii vzduchu v rúre, brzdí priebeh varenia a ničí smaltovaný povrch.

Dvierka rúry sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Na zvýšenú ochranu je nainštalované tretie sklo, čo znižuje teplotu vonkajšieho povrchu (iba pri niektorých modeloch).

Závaesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Nekladte ťažké nádoby na otvorené dvere a neopierajte sa na otvorené dvierka rúry pri čistení vnútra rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka rúry a nedovoľte deťom si na ne sadnúť.

Prevádzka spotrebiča je bezpečená s aj bez vodítko plechu.

Uistite sa, že vetracie otvory nie sú nikdy akýmkoľvek spôsobom zakryté alebo zablokované.

PRED PRIPOJENÍM RÚRY:



Pred pripojením spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Opravy alebo akékoľvek záručné reklamácie, vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča, nie sú kryté zárukou.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA


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

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

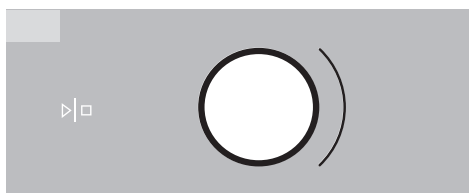
Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

POSTUP PRIEBEHU VARENIA (1-6)


KROK 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA

Po pripojení vášho spotrebiča, alebo po dlhšom výpadku napájania, bude na displeji blikať 12:00 a symbol  sa rozsvieti. Nastavte denný čas.

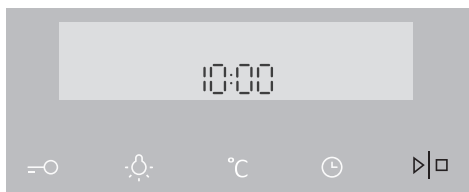
NASTAVENIE HODÍN




1 Otáčajte OTOČNÝ OVLÁDAČ (-/+)
a najskôr nastavte minúty; potom sa
kurzor prepne na hodiny.
Po troch sekundách sa nastavenia uložia.

 Otáčaním otočného ovládača ďalej
doprava alebo doľava zmeníte nastavenia
rýchlejšie.

.....




2 Potvrďte stlačením ŠTART/ STOP. Ak
nestlačíte nič v priebehu nasledujúcich
troch sekúnd, nastavenie sa uložia
automaticky.

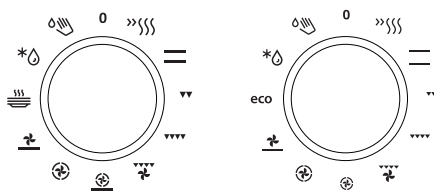
 Rúra tiež pracuje, aj keď hodiny nie sú nastavené. Ale v tomto prípade nie je dostupná funkcia časovača (pozri kapitola: NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného stavu.

NASTAVENIE HODÍN


Nastavenie hodín je možné zmeniť, ak nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Stlačte tlačidlo na  nastavenie aktuálneho času. Potvrďte stlačením ŠTART/STOP.

KROK 2: VÝBER REŽIMU VARENIA







Otáčaním ovládača (doľava a doprava) zvolíte REŽIM VARENIA 0 (pozri tabuľka programov).

Zvolená ikona sa objaví na displeji.

 Nastavenia je tiež možné zmeniť v priebehu prevádzky.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIM VARENIA		
»»»»»	RÝCHLY OHREV Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na varenie potravín. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
==	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Ohrevné telesá v dne a strome vnútra rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť / restovať iba na jednej výškovej úrovni.	200
▼▼	GRIL Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba.	240
▼▼▼	VEĽKÝ GRIL Bude pracovať horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v strome rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva chlebičkov, mäsa a údenín a na opekanie chleba.	240
▼▼▼	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinovanie jedla a pre chrumkavú kôrku.	170
⊕	HORÚCI VZDUCH A DOLNÉ OHREVNÉ TELESO Pracuje dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200
⊕	HORÚCI VZDUCH Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa, alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	180

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO Túto funkciu použijete na ohrev vášho riadu (taniere, šálky) pred vkladáním jedla do nich, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
eco	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
	ROZMRAZOVANIE Cirkuluje vzduch bez aktivovaných výhrevných telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín. Automatické programy tiež umožňujú rozmrazovanie s mikrovlnami (A1 to A5).	-
	AQUA CLEAN Tepló šíri iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín v rúre. Program trvá 30 minút.	-

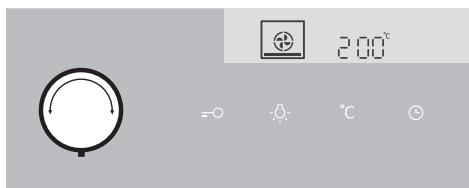
¹⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

KROK 3: VOĽBA NASTAVENÍ

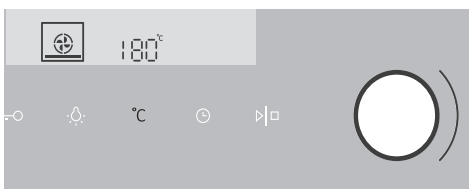
Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

REGULÁCIA TEPLoty VARENIA



1 Zvoľte REŽIM VARENIA. Zvolená ikona sa objaví na displeji a PREDNASTAVENÁ TEPLOTA bude blikať.



2 Stlačte tlačidlo TEPLoty. Otáčajte otočným ovládačom (-/+) a zvoľte požadovanú teplotu.



Pri niektorých systémoch je obmedzená maximálna teplota.

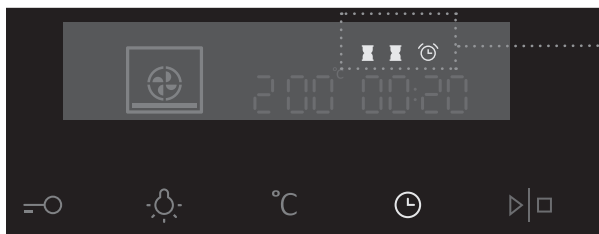
Po zapnutí spotrebiča tlačidlom START bliká symbol °C, pokiaľ nie je dosiahnutá požadovaná teplota.

FUNKCIE ČASOVAČA

Najskôr otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA; potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIMER (CASOVAČ) niekoľkokrát na voľbu symbolu.

Ikona pre zvolenú funkciu časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku / konca varenia bude blikať na displeji. Ostatné ikony sú matne podsvietené.

Stlačte tlačidlo ŠTART na spustenie procesu varenia. UPLYNUÝ ČAS VARENIA bude zobrazený.



Displej funkcie časovača



Nastavenie doby varenia

V tomto režime môžete definovať dobu trvania prevádzky rúry (doba varenia). Najskôr nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a doba varenia budú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť dobu trvania procesu varenia (doba varenia) a čas, kedy si želáte priebeh varenia zastaviť (koniec varenia). Uistite sa, že sú hodiny nastavené presne na aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Doba varenia: 2 hodiny

Ukončenie varenia: 18:00

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

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

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00).

Stlačte ŠTART na spustenie procesu varenia. Časovač bude čakať na čas spustenie procesu varenia a symbol sa rozsvieti. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a zastaví sa vo zvolenom čase (18:00).



Nastavenie minútky (pripomienkovača)

Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín.

Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.

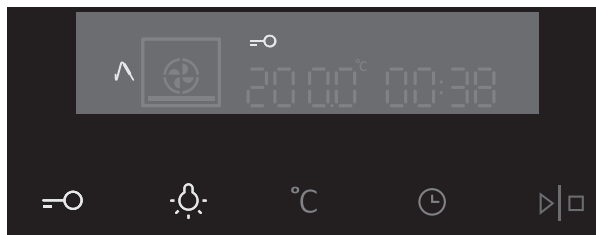


Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín. Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.


Všetky funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času "0".

Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

KROK 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ



Zapnite / vypnite funkcie stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

 Niektoré funkcie nie sú k dispozícii pri niektorých režimoch, zvukový signál vás upozorní na takéto prípady.

DETSKÁ POISTKA

Aktivujte ju stlačením tlačidla DETSKEJ POISTKY. Ikona tlačidla sa rozsvieti na displeji. Stlačte tlačidlo znovu na deaktiváciu detskej poistky. Ikona na displeji zhasne.

Ak je detská poistka aktivovaná bez čakajúcej funkcie časovača (iba hodiny sú zobrazené), potom rúra nebude pracovať.

Ak je detská poistka aktivovaná po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra pracovať normálne; ale nebude možné zmeniť nastavenia.

Keď je aktivovaná detská poistka, systémy (režimy varenia) alebo prídavne funkcie sa nedajú meniť. Jediná možná zmena je ukončiť proces varenia otočením otočného ovládača na "0".

Detská poistka zostane aktívna po vypnutí rúry. Pre voľbu nového režimu, musíte najskôr deaktivovať detskú poistku.

OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne, keď sa otvoria dvere, alebo keď sa zapne rúra.

Po ukončení procesu varenia, osvetlenie zostane zapnuté ďalšiu minútu.

Osvetlenie vo vnútri rúry je možné zapnúť alebo vypnúť stlačením tlačidla LIGHT (OSVETLENIE).

5sek °C ZVUKOVÉ ZNAMENIE

Hlasitosť zvukového znamenia je možné nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazí sa iba denný čas). Stlačte tlačidlo TEMPERATURE / POWER (TEPLOTA / VÝKON) a držte ho 5 sekúnd. Dva plne osvetlené pruhy sa objavia na displeji. Otočte VOLIČ NASTAVENÍ (-/+) na voľbu jednej z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva, alebo tri pruhy). Po troch sekundách bude nastavenie automaticky uložené a objaví sa denný čas.

5sek ☀ ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Volič režimu varenia by mal byť v polohe "0". Stlačte tlačidlo osvetlenia LIGHT a držte ho 5 sekúnd. Na displeji sa objavia dva plne osvetlené pruhy. Otočte VOLIČ NASTAVENÍ (-/+) na upravenie jasnosti displeja (jeden, dva alebo tri pruhy). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

⊖ ⊕ ⌚ POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Podsietenie displeja je možné automaticky vypnúť po 10 minútach, ak sa nepoužíva.

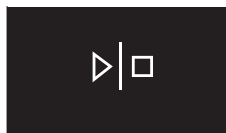
Stlačte tlačidlo časovača + TIMER na vypnutie displeja. Ak bola funkcia časovača aktivovaná, na displeji sa objavia ikony "OFF" (VYPNUTÉ) a TIMER (ČASOVAČ), aby upozornili na aktivovanú funkciu.



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

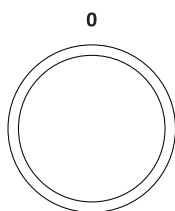
KROK 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Spustite proces varenia stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP.



KROK 6: VYPNUTIE RÚRY

Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA do polohy "0".



 Po ukončení procesu varenia a po vypnutí rúry sa zobrazuje klesajúca teplota, kým neklesne po 50 °C.

Všetky nastavenia časovača sa tiež pozastavia a zrušia. Zobrazí sa denný čas (hodiny). Po jednej minúte voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

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 nepečie.

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

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

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

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

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

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

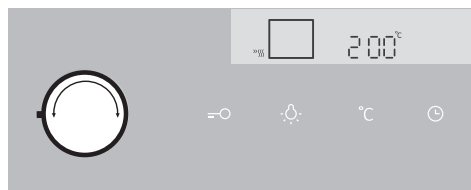
Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla (toto neplatí pri režimoch a systémoch s mikrovlnami).

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


REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

RÝCHLE PREDHRIATIE

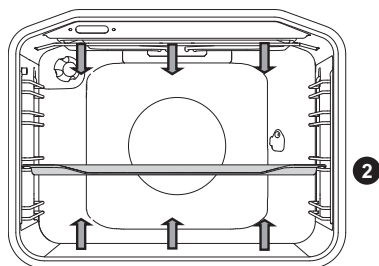
Použite túto funkciu na ohriatie rúry na požadovanú teplotu tak rýchlo, ako je to možné. Tento režim nie je vhodný na varenie.



Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na rýchle predhriatie. PREDNASTAVENÁ TEPLOTA sa zobrazí. Toto nastavenie teploty môžete upraviť.

 Keď je zapnutá, rúra sa začne zohrievať. Symbol °C bude blikať na displeji. Po dosiahnutí nastavenej teploty je predhrievanie ukončené a zaznie zvukové znamenie. Zvukové znamenie môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla; po jednej minúte sa zastaví automaticky.

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



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

Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hliny 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	190-200	120-130
Bravčové plece	1500	2	190-200	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	190-210	120-140
Sviečková	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Zajačie stehná	1500	2	190-200	100-120
Stehno diviny	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kurča	1500	2	200	80
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.

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.

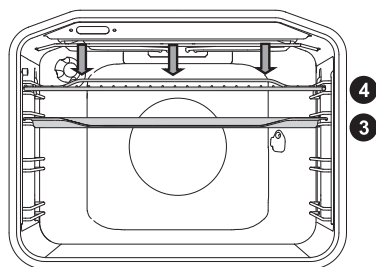
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	200-220	30-40
Chlieb *	2	180-190	50-60
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	180	55-60
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	25-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-40
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sušienky	2	90	120
Plnené rožky	2	170-180	30-35

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Prepichnete tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchlou. A sa netvorí 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 použijete 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.

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

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

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a 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	180g/kos	3	240	18-21
Bravčové rezne	180g/kos	3	240	18-22
Karbonátky/kotlety	180g/kos	3	240	20-22
Grilované klobásy	100g/kos	3	240	11-14
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	240	3-4
Sendvič	/	4	240	5-7

Tabuľka grilovania - veľký gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g / kus	3	240	14-16
Biftek - prepečený	180 g / kus	3	240	18-21
Bravčová krkovička	180 g / kus	3	240	19-23
Karbonátky / Kotlety	180 g / kus	3	240	20-24
Teľací rezeň	180 g / plátok	3	240	19-22
Klobása	100 g / kus	3	240	11-14
Leberkáše	200 g / kus	3	240	9-15
RYBA				
Lososové plátky	600	3	240	19-22
TOASTOVÝ CHLIEB				
6 krajcov bieleho chleba	/	4	240	1.5-3
4 krajce obilného chleba	/	4	240	2-3
Sendvič	/	4	240	3.5-7

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.

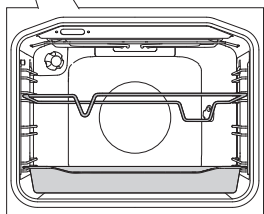
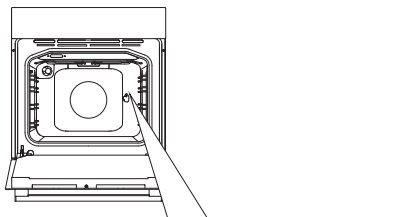


Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.

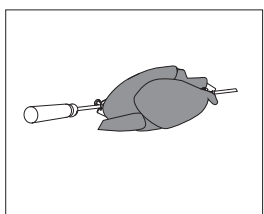
Gril, rošt a ďalšie príslušenstvo rúry sa môže počas grilovania veľmi zahrievať. Preto používajte kuchynské rukavice a kliešte na mäso.

Pečenie s otočným roštom (v závislosti od modelu)

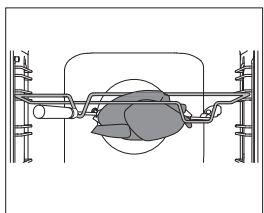
Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



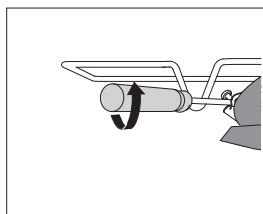
- 1** Vložte držiak roštu do tretej úrovne zdoľa a položte hlboký plech na dno (prvú) úroveň ako odkvapkávaciu misku.



- 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).



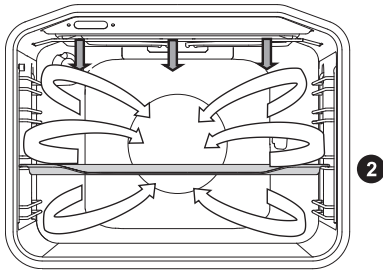
- 4** Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL.



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

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

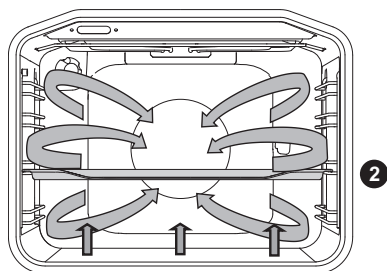


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota	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 kurčata	600	2	180-190	25 (na jednej strane) 20 (na druhej strane)
Kurča	1500	2	190	30 (na jednej strane) 30 (na druhej strane)
RYBA				
Pstruh*	200 g/kom	2	170-180	45-50

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



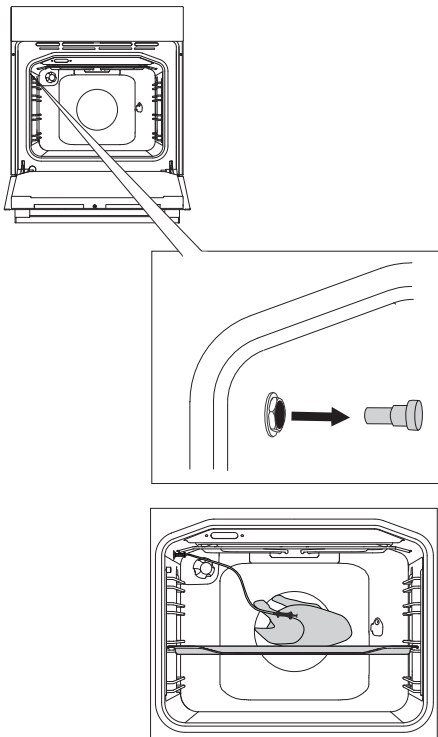
Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

(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

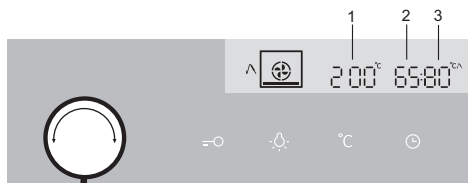
Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

V tomto režime nastavte požadovanú vnútornú teplotu pokrmu. Rúra pracuje, pokiaľ pokrm nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu. Vnútorná teplota pokrmu sa meria sondou.



1 Odstráňte kovový kryt (zásuvka je v prednom hornom rohu na pravej stene rúry).

2 Pripojte zástrčku sondy do zásuvky a vložte sondu do pokrmu. (Ak bol aktívny časovač, bude zrušený.)



- 1 Prednastavená teplota
- 2 Aktuálna teplota
- 3 Nastavenie teploty

3 Otočte VOLIČOM SYSTÉMU VARENIA (horúci vzduch a dolné výhrevné teleso). Symbol, nastavená teplota, aktuálna teplota a požadovaná teplota sa objavia na displeji. V prípade, že je teplota teplotnej sondy nižšia ako 30 °C, objaví sa na displeji "-: 80". Stlačte tlačidlo ŠTART.



Počas procesu varenia bude displej striedavo ukazovať aktuálnu a nastavenú teplotu v rúre. Teplotu môžete počas prevádzky meniť.

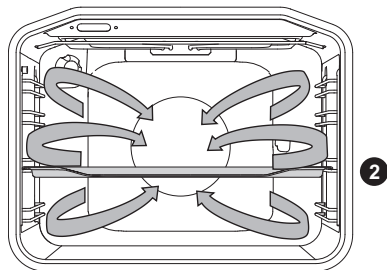
Keď je dosiahnutá požadovaná vnútorná teplota pokrmu, proces varenia sa zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte. Na displeji sa zobrazia hodiny.

Po ukončení pečenia zasuňte späť ochranný kryt termosondy.



Používajte len sondy určené na použitie s vašou rúrou. Skontrolujte, že sonda sa počas varenia nedotýka výhrevného telesa. Po ukončení varenia bude sonda veľmi horúca. Buďte opatrný, aby ste sa nepopálili.

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
Bôčik	1500	2	170-180	120-150
Kačka	1700	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	2	180-190	70-85
Plnené kurča	1500	2	170-180	100-120

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.

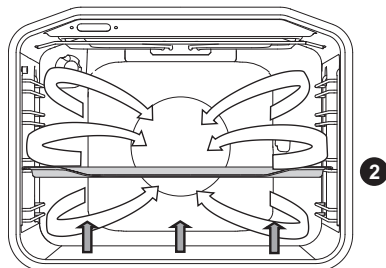
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Torta	2	150-160	45-60
Piščótový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	35-60
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Vianočka	2	160-170	35-50
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	150-160	15-28
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
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
Plnené pečivo	2	180-190	25-45



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítk.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



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

Typ pokrmu	Úroveň (zdola)	Teplota	Čas prípravy (minúty)
OVOCIE			
Jahody	2	180	20-30
Kôstkové ovocie	2	180	25-40
Džem	2	180	25-40
ZELENINA			
Nakladané uhorky	2	180	25-40
Fazuľa/mrkva	2	180	25-40

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.

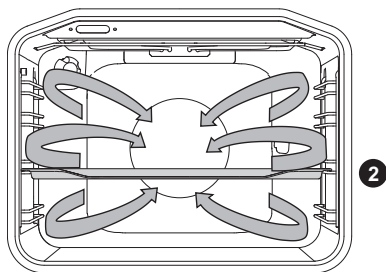
Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

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

Pokrm	Množstvo (L)	T = 170 °C - 180 °C pokiaľ sa neobjavia v pohároch bublinky / pokiaľ tekutina v pohároch nezačne vriť	Teplota na začiatku varu - keď sa objavili bublinky	Čas odpočinku v rúre (min)
OVOCIE				
Jahody	6×1 l	40-55	Vypnite	25
Kôstkové ovocie	6×1 l	40-55	Vypnite	30
Džem	6×1 l	40-55	Vypnite	35
ZELENINA				
Nakladané uhorky	6×1 l	40-55	Vypnite	30
Fazuľa, mrkva	6×1 l	40-55	120°C, 60min	30

ECO PEČENIE

eco



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

Typ pripravovaného jedla	Úroveň drážky plechu (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Bravčová 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

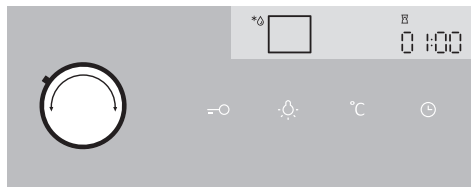


Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

ROZMRAZOVANIE



V tomto režime bude cirkulovať vzduch bez činnosti výhrevných telies. Potraviny vhodné na rozmrazovanie zahŕňajú koláče so smotanou alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb, rožky a hlboko zmrazené ovocie.



Otočte OVLÁDAČ SYSTÉMU VARENIA na rozmrazovanie. Zobrazí sa ČAS. Toto nastavenie je možné nastaviť. Stlačte tlačidlo START.

Vo väčšine prípadoch sa odporúča pokrm vybrať z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a spony).

V polovici rozmrazovania otočte potraviny, premiešajte alebo rozdeľte ak boli zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA & ČISTENIE



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

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

Hliníkový povrch

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

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

Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

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

Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

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

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

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



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

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

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

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

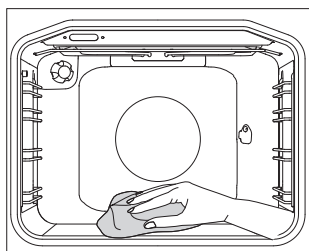
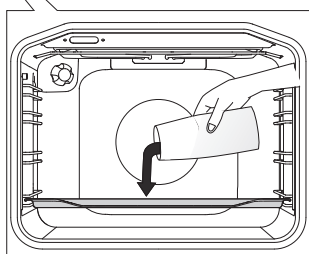
Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

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

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

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

POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN NA ČISTENIE RÚRY



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENIA na Aqua Clean. 2. Nastavte VOLIČ TEPLoty na 70 °C.

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

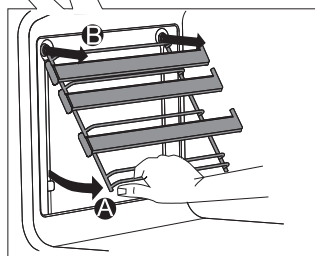
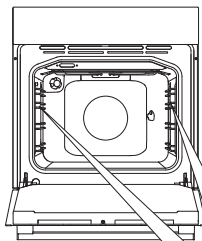
3 Po 30 minútach sa zvyšky tukov a pripečenej masnoty vplyvom odparovanej vody navlhčia a zmäknú a vy ich tak budete môcť ľahko utrieť handričkou.



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

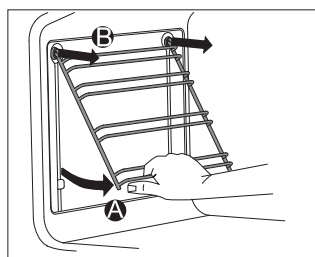
DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítko.



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

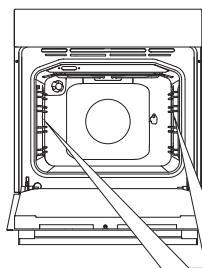
B Vyberte ich z otvorov v hornej časti



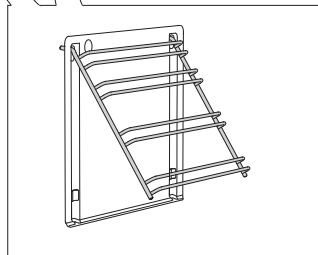
Neumývajte teleskopické vodítko v umývačke riadu.

INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

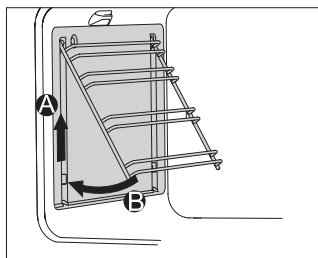
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



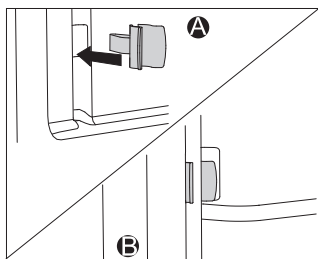
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



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.



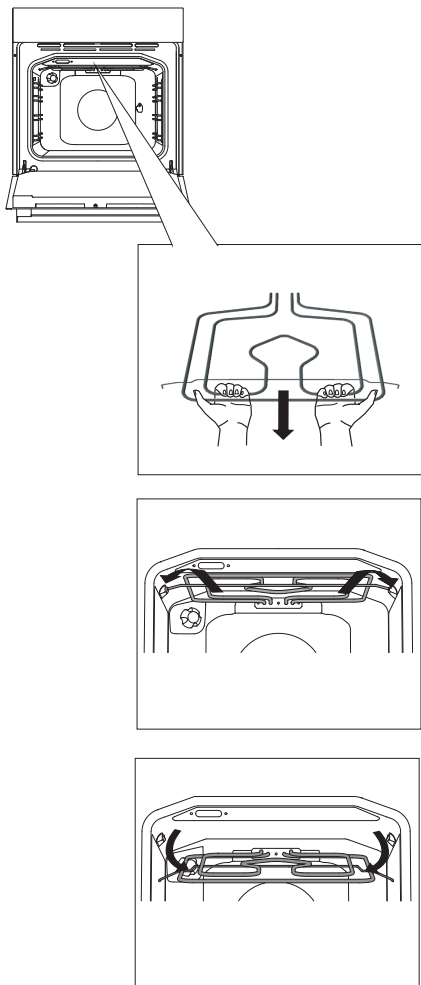
Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.

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.

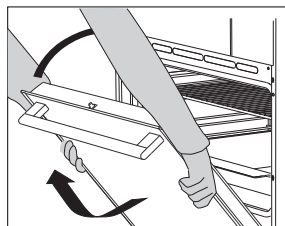
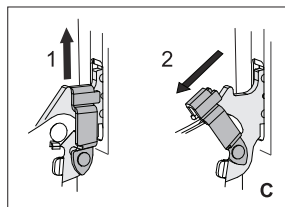
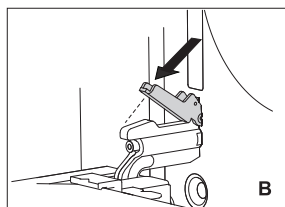
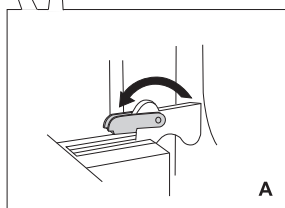
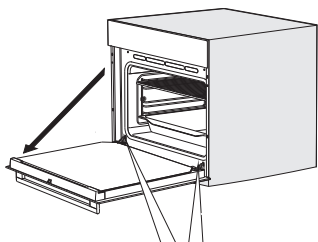


Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

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 dverí a vytiahnite ich smerom k sebe.

3 Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

 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.

TLMENÉ ZATVÁRANIE DVIEROK (v závislosti od modelu)

Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok pri uhle 75°. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatváranie dvierok. Stačí jemný dotyk (pri uhle 15° vzhľadom na zatvorenú polohu dverí), aby sa dvierka automaticky a jemne zavreli.



Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obide kvôli bezpečnosti.

ZÁMKA DVIEROK (v závislosti od modelu)

Zámku dverí otvorte tak, že ju jemne potlačíte palcom smerom doprava a zároveň tahajte dvierka smerom von.



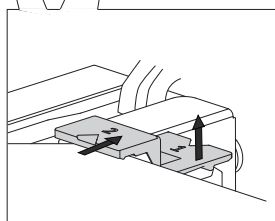
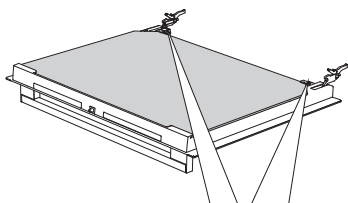
Keď sa dvierka rúry zavrú, zámok dvierok sa automaticky vráti do pôvodnej pozície.



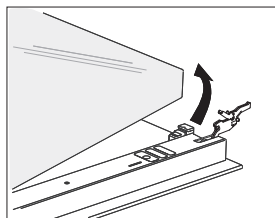
Pri výmene dvierok sa vždy uistite, či sú úchyty pántov pevne založené na svojom mieste, aby ste predišli uvoľneniu hlavného pántu, ktorý je ovládaný silnou pružinou. Hrozí tak nebezpečenstvo poranenia.

ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

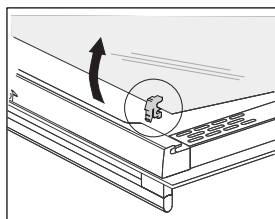
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").




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.



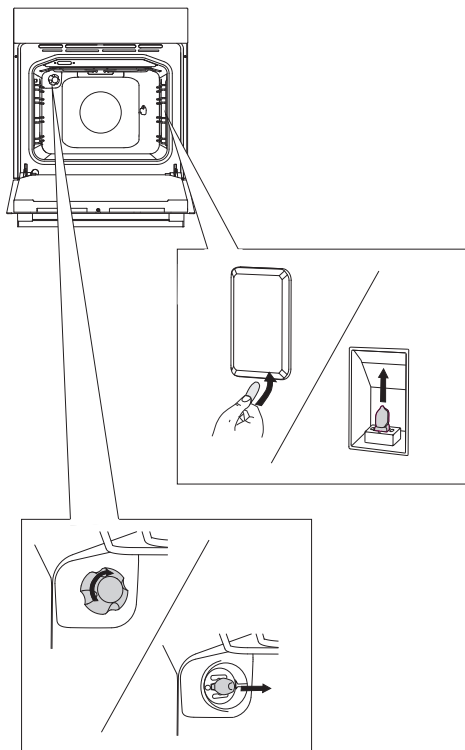
3 Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

 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 25W 230V)



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

 Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Uvoľnite kryt žiarovky a vyberte žiarovku.

 Používajte ochranu, aby ste sa nepopáliili.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvere rúry zatvorené?
Zobrazí sa chybový kód (E1, E2, E3 atď.).	<ul style="list-style-type: none">• 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 hradit' 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.

TESTY VARENIA

Pokrm testované v súlade so štandardami EN 60350-1.

Konvenčné pečenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Koláč – jedna úroveň	Plytký smaltovaný plech na pečenie	3		140-150 *	25-40
Koláč – dve úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3		140-150 *	30-45
Koláč – tri úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Múčnik – jedna úroveň	Plytký smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	25-40
Múčnik – dve úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3		140-150	30-45
Múčnik – tri úrovne	Plytký smaltovaný plech na pečenie	2, 3, 4		140-150	35-50
Torta	Okrúhla forma/rošt	2		160-170	20-35
Jablkový koláč	Okrúhla forma/rošt	2		170-180	55-75

* Přeدهřejte po dobu 10 minut. Nepoužívejte funkci rychlého přeدهřátí

Grill

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Toast	Rošt	4	▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Mleté mäso	Rošt + plytký plech na pečenie na odkva- pkávanie	4	▼▼▼	240	30-40 **

* Přeدهřejte po dobu 6minut. Nepoužívejte funkci rychlého přeدهřátí

** Otočit po 2/3 doby pečeni.

EVP_MULTI_IL+



sk (08-17)