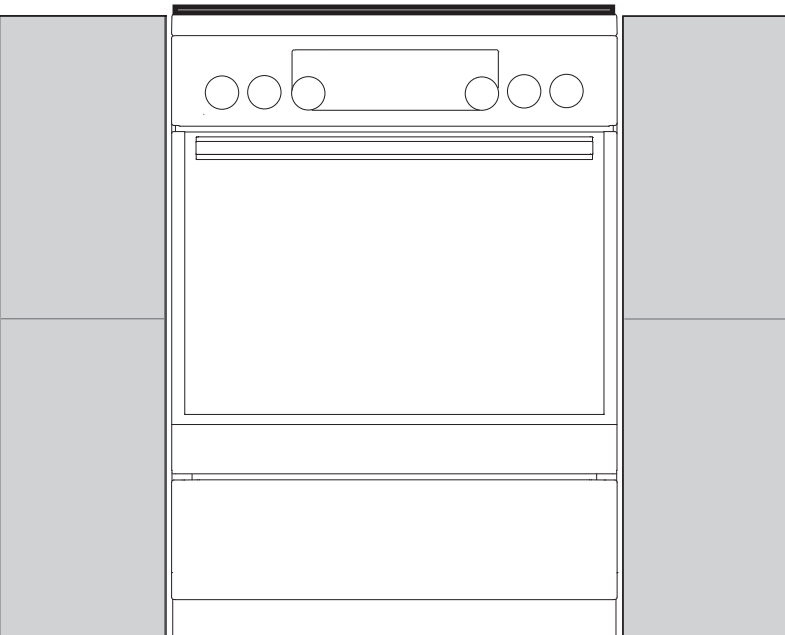
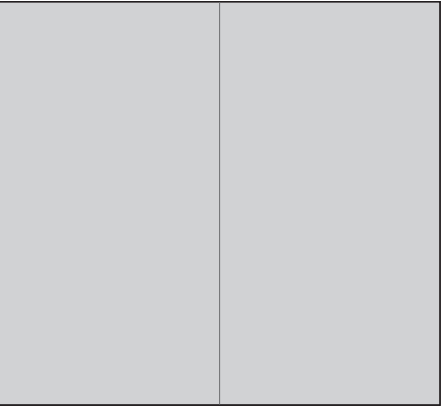


SK

# PODROBNÝ NÁVOD NA POUŽITIE ELEKTRICKNÉHO VOĽNE STOJACEHO SPORÁKA

**gorenje**



Ďakujeme vám za  
dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

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

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

Inštrukcie na inštaláciu a pripojenie sa nachádzajú na samostatnom hárku.

Návody na použitie sú dostupné aj na našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>



Dôležité informácie



Tip, poznámka

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b><br>7 Pred zapojením spotrebiča do siete<br>.....<br><b>8 ELEKTRICKÝ VOLNE STOJACI SPORÁK</b><br>8 Údaje o spotrebiči – typový štítok   | <b>ÚVOD</b>                |
| <b>12 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA</b><br>.....<br><b>12 VARNÁ PLATŇA (v závislosti od modelu)</b><br>13 Sklokeramický varný povrch<br>.....<br><b>15 RÚRA</b><br>15 Ovládacia jednotka (v závislosti od modelu)<br>15 Zapnutie a nastavenie<br>16 Nastavenie času<br>16 Výber režimu pečenia (v závislosti od modelu)<br>18 Nastavenie teploty pečenia<br>19 Funkcie časovača<br>21 Výber doplnkových funkcií/nadštandardnej výbavy<br>23 Začiatok procesu pečenia<br>23 Vypnutie rúry<br>.....<br><b>24 OPIS REŽIMOV (REŽIMOV PEČENIA) A TABUĽKY PEČENIA</b> | <b>POUŽITIE SPOTREBIČA</b> |
| <b>45 ČISTENIE A ÚDRŽBA</b><br>46 Tradičné čistenie rúry<br>46 Čistenie sklokeramického povrchu<br>48 Použitie funkcie aqua clean pre vyčistenie rúry<br>49 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných listů<br>50 Čistenie a inštalácia katalytických vložiek<br>51 Zloženie a vloženie dvierok rúry (v závislosti od modelu)<br>54 Zloženie a naloženie sklenej platne dvierok rúry<br>56 Výmena žiarovky  | <b>ÚDRŽBA A ČISTENIE</b>   |
| <b>57 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>   | <b>RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>  |
| <b>58 LIKVIDÁCIA</b>   | <b>INÉ</b>                 |

# 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 používateľskú 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 tohto spotrebiča sa môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu. Zabráňte malým deťom prístup k rúre.

Spotrebič sa počas používania zohreje na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrievačov.

**UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neuskladňujte žiadne predmety.

**UPOZORNENIE:** Pri použití tuku a oleja nenechávajte spotrebič bez dozoru, pretože hrozí riziko požiaru. NIKDY sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou, ale spotrebič najprv vypnite a oheň zakryte napr. pokrievkou alebo vlhkou utierkou.

**POZOR:** Príprava jedla musí byť pod dozorom. Pri rýchlom varení musí byť proces pod neustálym dozorom.

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

**POZOR:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti. Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

**UPOZORNENIE:** Používajte len chrániče varnej platne, ktoré výrobca spotrebiča navrhol alebo určil v návode na použitie ako vhodné, alebo chrániče varnej platne, ktoré tvoria súčasť spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov varnej platne môže spôsobiť úraz.

**UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste sa vyhli možnému zásahu elektrickým prúdom.

Na pripojenie spotrebiča použite napájací kábel 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> s označením H05VV-F5G1,5 alebo lepším. Kábel musí nainštalovať servisný pracovník alebo podobne kvalifikovaná osoba.

Spotrebič sa má umiestniť priamo na podlahu bez akýchkoľvek podpier či podstavcov.

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.

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

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

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu.



- POZOR: možnosť nakláňania.



- UPOZORNENIE: Aby ste predchádzali nakláňaniu spotrebiča, musia sa inštalovať stabilizačné prostriedky. Pre viac informácií si pozrite pokyny k inštalácii.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

Pred zodvihnutím príklopu varnej platne sa uistite, že je čistý a že na ňom nie je rozliata žiadna tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Môže sa zavrieť len vtedy, keď sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.

Spotrebič musí byť pripojený k pevnému elektrickému vedeniu v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

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

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

Spotrebič sa má umiestniť priamo na podlahu bez akýchkoľvek podpier či podstavcov.

Steny nábytku príslušného k spotrebiču (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplote najmenej 90 °C.

Neinštalujte spotrebič v blízkosti zdrojov tepla, ako napríklad sporák na pevné palivo, pretože vysoká teplota v jeho blízkosti môže spotrebič poškodiť.

Spotrebič môže pripojiť iba odborník autorizovaný plynárenskou distribučnou spoločnosťou alebo autorizovaným servisným strediskom. Dodržiavať by sa mali všetky príslušné zákony a technické podmienky miestneho distribútora zemného plynu pre zapojenie do plynového potrubia.

Neodborná manipulácia alebo oprava zariadenia môže mať za následok riziko výbuchu, zásahu elektrickým prúdom alebo skratu, čo môže následne viesť k úrazu a poškodeniu spotrebiča. Všetky takéto opravy môže vykonávať len autorizovaný odborník.

Nastavenie zariadenia je uvedené na typovom štítku.

Spotrebič nie je pripojený k dymovodu alebo k ventilácii. Mal by byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi na pripojenie. Špeciálnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám týkajúcich sa ventilácie.

**POZOR:** Použitie plynového spotrebiča na varenie produkuje v miestnosti teplo, vlhkosť a spaliny.

Zabezpečte dostatočné vetranie miestnosti, najmä počas používania spotrebiča: otvorte všetky ventilačné otvory alebo nainštalujte zariadenie na mechanické vetranie (kuchynský digestor).

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 sa na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si na ne sadali.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Tretie sklo sa inštaluje ako dodatočná ochrana, ktorou 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 sa na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si na ne sadali.

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

Spotrebič je ťažký. Na prenos spotrebiča sú potrebné minimálne dve osoby.

## PRED ZAPOJENÍM SPOTREBIČA DO SIETE

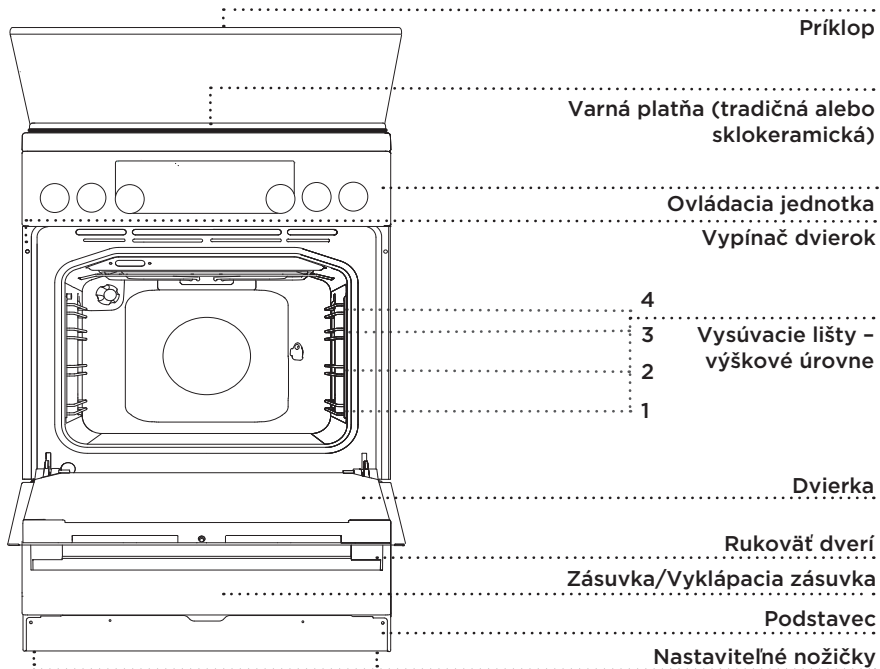


**Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.**

# ELEKTRICKÝ VOĽNE STOJACI SPORÁK

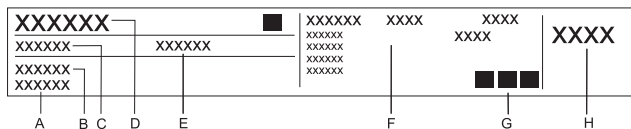
## OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (v závislosti od modelu)

Keďže spotrebiče, pre ktoré je tento návod určený, môžu obsahovať rôzne vybavenie, niektoré funkcie alebo vybavenie sú opísané v manuáli, ktorý nie je súčasťou vášho spotrebiča.



## ÚDAJE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTOK

(v závislosti od modelu)



**A** Výrobné číslo

**B** Model

**C** Typ

**D** Obchodná značka

**E** Kód

**F** Technické informácie

**G** Označenia/symbody dodržiavania súladu s predpismi

**H** Továrnske nastavenia na typ plynu

Typový štítok, na ktorom sa nachádzajú základné informácie o spotrebiči, je umiestnený na okraji rúry a vidno ho vtedy, keď sú dvierka rúry otvorené.



## PRÍKLOP

Pred zodvihnutím príklopu varnej platne sa uistite, že je čistý a že na ňom nie je rozliata žiadna tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Môže sa zavrieť len vtedy, keď sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.



Tento symbol na výrobku alebo jeho balení označuje, že pri zohrievaní sa môže sklenený príklop poškodiť. Pred zavretím príklopu vypnite všetky horáky.

## ZÁSUVKA SPOTREBIČA



V úložnej zásuvke rúry nikdy neskladujte horľavé, výbušné, prchavé predmety alebo predmety citlivé na teplo, pretože môžu počas používania rúry vzplanúť a spôsobiť požiar.

## PUSH-PULL OVLÁDAČ

Ovládač jemne stlačte, až kým nevyskočí von, a 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).

## KONTROLNÉ SVETLÁ

Keď je rúra zapnutá, svieti **žltá kontrolka**.

**Žiarovka svieti**, keď je aktivovaná akákoľvek funkcia spotrebiča (v závislosti od modelu). Keď vyberiete funkciu, zapne sa regulátor vybraného ovládača.

**Osvetlenie rúry** sa automaticky vypne, keď sa vyberie režim pečenia.

## DRÔTENÉ VODIČE

Drôtené vodiče umožňujú prípravu pokrmu na štyroch výškových úrovniach (berte na vedomie, že výškové úrovne/lišty sa počítajú odspodu nahor).

Lišty 3 a 4 sú určené na grilovanie.

## TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE LIŠTY

Teleskopické vysúvacie lišty môžu byť pripevnené na druhú, tretiu a štvrtú úroveň. Vysúvacie lišty možno vysunúť čiastočne alebo úplne.

## VYRAZENÉ VODIACE DRÁŽKY

Rúra má na troch úrovniach vyrazené bočné drážky, ktoré slúžia na vloženie roštu.

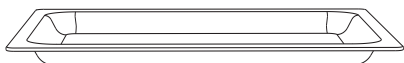
## VYPÍNAČ DVIEROK RÚRY

Vypínač deaktivuje ohrev rúry a ventilátor, keď sú dvierka rúry počas pečenia otvorené. Keď sa dvierka zavrú, vypínač vyhrievacie telesá znovu zapne.

## CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí kryt a ovládací panel spotrebiča. Keď sa rúra vypne, chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby rúru vychladil.

## VYBAVENIE A PRÍSLUŠENSTVO RÚRY (v závislosti od modelu)



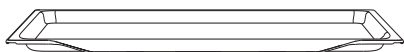
**SKLENENÁ MISKA NA PEČENIE** sa používa na pečenie pri všetkých režimoch pečenia. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.



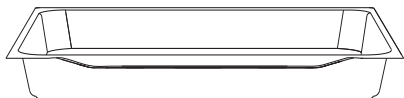
**ROŠŤ** sa používa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom.



Na rošte sa nachádza bezpečnostná západka. Preto ho pri vyberaní z rúry vpredu trochu podvihnite.



**PLYTKÝ PLECH** sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



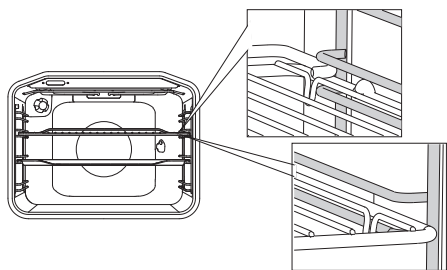
**HLBOKÝ PLECH** sa používa na pečenie mäsa a šťavnatejšieho pečiva. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.



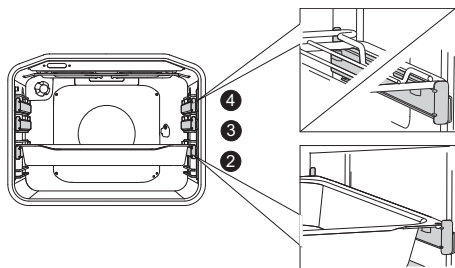
Hlboký plech nikdy nevkladajte na prvú výškovú úroveň počas pečenia, okrem prípadov, keď grilujete alebo používate ražeň a hlboký plech používate len na odkvapkávanie.



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

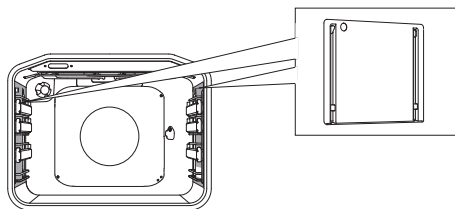


Rošt alebo plech by sa mali stále vkladáť do západky medzi dvomi drôtenými profilmi.



Pri teleskopických vysúvacích lištách najprv vytiahnite lišty jednej výškovej úrovne a položte na ne rošt alebo plech. Potom ich potlačte dovnútra, pokiaľ sa len dá.

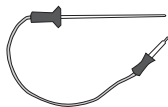
💡 Keď teleskopické lišty zatlačíte späť do rúry, zatvorte dverka rúry.



**KATALYTICKÉ VLOŽKY** zabraňujú mastnote, aby sa lepila na bočné strany vnútra rúry.



**OTOČNÉ ROŠTY (ražeň)** sa používajú na pečenie mäsa. Súprava pozostáva z nadstavca na ražeň, ražňa so skrutkami a z odoberateľnej rukoväte.



**SONDA** na pečenie väčších kusov mäsa.



Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti môžu byť počas pečenia zvyknú zohriať na vysokú teplotu. Použite chňapky.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

Ak má vaša **platňa sklokeramický povrch**, umyte ju navlhčenou utierkou a trochu tekutého prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ako drsné čistiace prostriedky, ktoré môžu spotrebič poškriabať, drsné špongie na umývanie riadu či odstraňovače škvŕn.

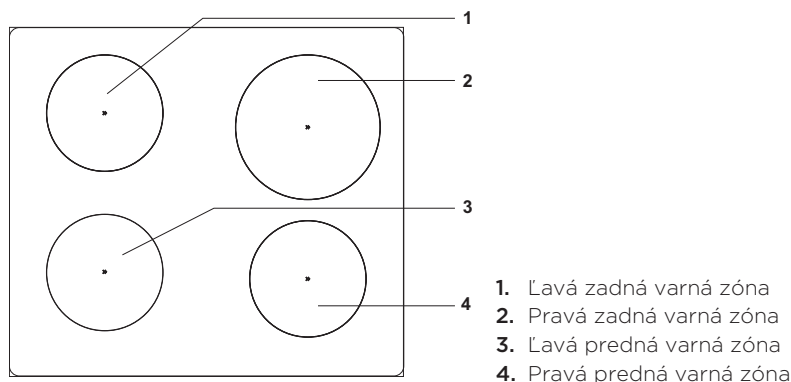
Pri rozbalení spotrebiča z rúry odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave. Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

Ak má vaša varná platňa tradičné varné zóny, zapnite ich na maximálny výkon na 3 až 5 minút bez toho, aby ste na ne položili riad. Keď sa varné zóny nahrievajú, na povrchu varnej platne sa môže objaviť dym. Takto varná zóna dosiahne maximálny odpor.

**Keď sa rúra nahreje po prvýkrát**, pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

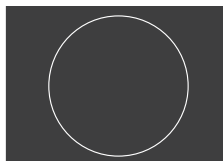
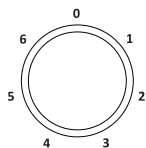
## VARNÁ PLATŇA (v závislosti od modelu)

---

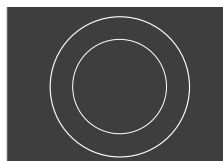
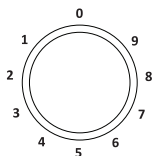


# SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Varná zóna rýchlo dosiahne nastavený výkon alebo teplotu, zatiaľ čo oblasť okolo horúcich varných zón bude naďalej studená.
- Varná platňa je odolná voči zmenám teplôt.
- Používanie sklokeramickej platne ako úložného priestoru môže viesť k poškriabaniu alebo inému poškodeniu jej povrchu.
- Na horúcich varných zónach nepoužívajte hliníkový ani plastový riad. Na sklokeramicnú varnú platňu nekladte žiadne plastové predmety ani hliníkovú fóliu.
- Sklokeramicnú varnú platňu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo zlomená. Platňa sa môže zlomiť, ak na ňu spadne ostrý predmet. Následky môžu byť viditeľné okamžite alebo po istom čase. Ak by sa objavili nejaké praskliny, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete.

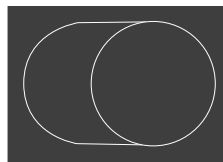
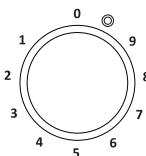


## OVĽÁDANIE JEDNO-ZÓNOVEJ VARNEJ ZÓNY



## OVĽÁDANIE DVOJITEJ OKRÚHLEJ VARNEJ ZÓNY

Oblasť dvojitej okrúhlej varnej zóny sa vie prispôbiť veľkosti a tvaru vášho riadu. Aby ste aktivovali väčšiu varnú zónu, otočte ovládač varnej zóny, pokiaľ sa len dá (budete počuť cvaknutie), potom nastavte požadovanú úroveň výkonu.

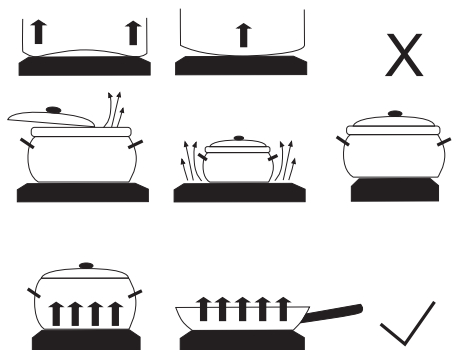


## INDIKÁTOR ZVYŠKOVÉHO TEPLA

Každá varná zóna má signálne svetlo, ktoré sa rozsvieti, keď je varná zóna horúca. Keď varná zóna vychladne, signálne svetlo sa vypne. Indikátor zvyškového tepla sa zapne, keď sa na studenú varnú zónu položí horúci hrniec alebo panvica.



## TIPY O POUŽITÍ RIADU



- Pri používaní tlakového hrnca naň dozerajte, kým sa nedosiahne správny tlak. Najprv nastavte varnú zónu na maximálny výkon, potom podľa pokynov výrobcu tlakového hrnca použite príslušný snímač na zníženie varného výkonu v správny čas.

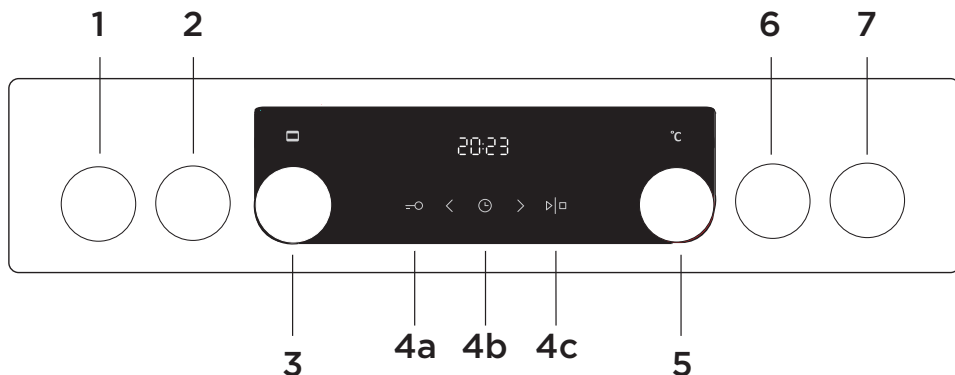
- Vždy sa uistite, že v tlakovom hrnci, inom hrnci alebo panvici je dostatok tekutiny. Ak sa na varnú zónu položí prázdny hrniec, môže sa prehriať, čo môže viesť k poškodeniu tak hrnca, ako aj varnej zóny.
- Pri používaní špeciálneho riadu dodržiavajte pokyny výrobcu.

## TIPY NA ŠETRENIE ENERGIE

- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s priemerom varnej zóny. Ak sú hrniec alebo panvica príliš malé, časť tepla sa stráca a varná zóna sa môže poškodiť.
- Keď je to možné, použite pokrievku
- Mali by ste používať veľkosť riadu primeranú k množstvu jedla, ktoré chcete variť. Pri varení malého množstva jedla vo veľkom hrnci alebo panvici sa stráca oveľa viac energie.
- Ak sa pokrm musí variť dlhší čas, použite tlakový hrniec.
- Zelenina, zemiaky a pod. sa môžu variť v menšom množstve vody. Jedlo sa uvarí dobre, keď je hrniec alebo panvica poriadne prikrytá pokrievkou. Keď voda začne vriieť, znížte teplotu na úroveň, ktorá stačí na to, aby voda stále mierne vrela.

# RÚRA

## OVLÁDACIA JEDNOTKA (v závislosti od modelu)



- 1 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, PREDNÁ ĽAVÁ
- 2 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, ZADNÁ ĽAVÁ
- 3 OVLÁDAČ VOĽBY VARNÉHO SYSTÉMU
- 4a TLAČIDLO DETSKEJ ZÁMKY
- 4b OVLÁDAČ NASTAVENIA ČASU A ČASOVAČA
- 4c TLAČIDLO START/STOP
- 5 OVLÁDAČ TEPLoty
- 6 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, ZADNÁ PRAVÁ
- 7 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, PREDNÁ PRAVÁ

### POZNÁMKA:

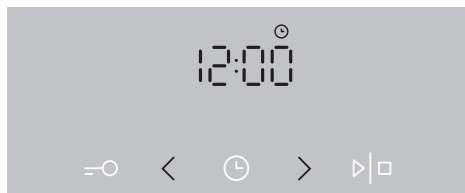
Symbole varných systémov môžu byť umiestnené na ovládači alebo na prednom paneli (podľa modelu spotrebiča).


## ZAPNUTIE A NASTAVENIE


Po zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku energie bude na displeji blikať 12:00 a zasvieti sa symbol ☹.

Nastavte aktuálny čas.


# NASTAVENIE ČASU



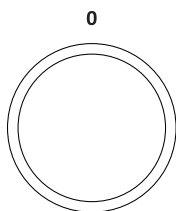
**1** Nastavte hodiny stlačením tlačidiel < alebo > a potvrďte nastavenie tlačidlom .

 Ak stlačíte a podržíte tlačidlo nastavenia hodnoty, zvýšite tak rýchlosť, ktorou sa hodnota prepína.

## ZMENA NASTAVENIA ČASU





Nastavenie času môžete zmeniť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Aby ste nastavili aktuálny čas (hodiny), stlačte tlačidlo HODINY niekoľkokrát, aby ste vybrali symbol .

## VÝBER REŽIMU PEČENIA (v závislosti od modelu)















Otáčaním ovládača (doprava a doľava) zvolte spôsob varenia (pozri tabuľku programov, v závislosti od modelu)

 Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.


| REŽIM   | OPIS  | ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C) |
|---|---|-------------------------|
| <b>REŽIMY VARENIA/PEČENIA</b>   |   |                         |
|  | <b>RÝCHLE PREDHRIATIE</b><br>Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces sa ukončí. | 160                     |
|  | <b>HORNÝ A DOLNÝ OHREV</b><br>Vyhrievacie telesá na dne a stropie rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť/opekať iba na jednej výškovej úrovni.  | 200                     |
|  | <b>HORNÝ OHREV</b><br>Teplo sa bude šíriť iba cez horné vyhrievacie teleso v stropie rúry. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na hornej strane (pečenie do zlatista).  | 180                     |
|  | <b>SPODNÝ OHREV</b><br>Teplo sa bude šíriť iba spodným vyhrievacím telesom na spodku rúry. Použite tento ohrev, aby ste dosiahli zhnednutie pokrmu na spodnej strane.   | 180                     |



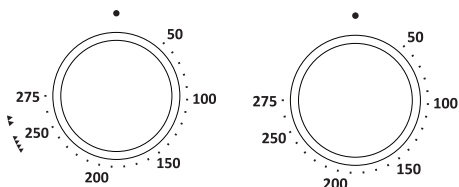
| REŽIM   | OPIS   | ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C) |
|---|--|-------------------------|
|    | <b>GRIL</b><br>Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento režim sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C.   | 220                     |
|    | <b>VEĽKÝ GRIL</b><br>Bude pracovať horné vyhrievacie teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v strope rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné vyhrievacie teleso. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, mäsa či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C. | 220                     |
|    | <b>GRIL S VENTILÁTOROM</b><br>Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je vhodná aj na gratinované jedlá a dosiahnutie chrumkavej kôrky.  | 170                     |
|    | <b>HORNÝ OHREV S VENTILÁTOROM</b><br>Bude pracovať horné (vrchné) vyhrievacie teleso s ventilátorom. Tento režim použite pri pečení väčších kusov mäsa a hydiny. Je vhodný aj na gratinované jedlá.  | 170                     |
|    | <b>HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO</b><br>Bude pracovať dolné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, šťavnaté pečivo a krehké pečivo.  | 200                     |
|    | <b>HORÚCI VZDUC</b><br>Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom. 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.  | 180                     |
|    | <b>SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM</b><br>Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny.   | 180                     |
|  | <b>HORNÝ A SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM</b><br>Aktivujú sa obidve vyhrievacie telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Používa sa na pečenie ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia.   | 180                     |
|  | <b>OHREV RIADU</b><br>Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.   | 60                      |
|  | <b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b><br>Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni. Nastavte teplotu v rozmedzí od 140 do 220 °C.   | 180                     |
|  | <b>ROZMRAZOVANIE</b><br>Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.   | -                       |



| REŽIM   | OPIS  | ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C) |
|---|---|-------------------------|
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Teplota bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použijete na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút. | 70                      |

<sup>1)</sup> Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

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

## NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA



 Keď používate režim „Veľký gril“ alebo „Gril“, ovládač teploty nastavte do pozície .



Otočte ovládačom a nastavte požadovanú TEPLOTU.

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

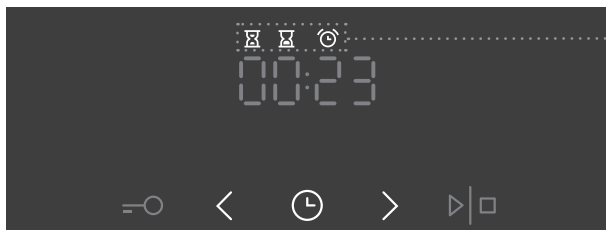
 Spotrebič zapnete tak, že stlačíte tlačidlo START a chvíľu - asi 1 sekundu - ho podržíte.

# FUNKCIE ČASOVAČA

Najprv otočte OVLÁDAČ VOLBY REŽIMU PEČENIA, potom nastavte teplotu.

Stlačte tlačidlo ČASOVAČA niekoľkokrát a vyberte požadovanú funkciu časovača. Ikona vybranej funkcie časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku/konca pečenia bude svietiť na displeji.

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa bude zobrazovať UPLYNUTÝ ČAS PEČENIA.



Displej funkcie časovača

## NASTAVENIE ČASU

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry (čas pečenia). Nastavte požadovaný čas pečenia. Najprv nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a čas pečenia sú zobrazené na displeji.

## NASTAVENIE ODLOŽENÉHO ŠTARTU

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť. Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: oludnie

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 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 tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač začne proces pečenia a na displeji sa zasvieti daný symbol vtedy, keď nastane príslušný čas. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a vypne pri druhom nastavenom čase (o 18:00).

## **NASTAVENIE PRIPOMIENKOVAČA (MINÚTKY)**

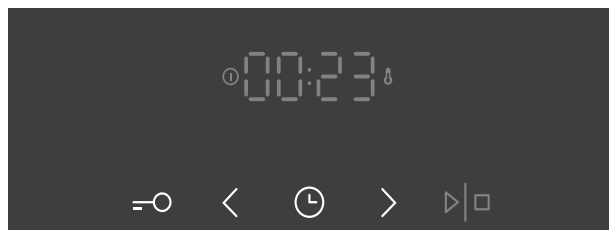
Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry.  
Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín.  
Počas poslednej minúty zobrazuje pripomienkovač sekundy.



Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia).  
Budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

Funkcie časovača sa môžu zrušiť nastavením času na „0“. Všetky funkcie časovača sa môžu rýchlo zrušiť stlačením a podržaním tlačidiel > a < naraz.

# VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ/ NADŠTANDARDNEJ VÝBAVY



Funkcie aktivujete/deaktivujete stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

---

## **DETSKÁ ZÁMKA**

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Na displeji bude 5 sekúnd blikať nápis „Loc“. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete.

Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať. Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť.

Keď je detská zámka aktivovaná, môžete meniť režimy, ale nie je možné zmeniť doplnkové funkcie. Proces pečenia je možné zastaviť len otočením ovládača voľby režimov pečenia do pozície „0“.

Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

## **OSVETLENIE RÚRY**

Osvetlenie rúry sa automaticky vypne vždy, keď sa vyberie režim pečenia.

## 5sek < ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas). Stlačte tlačidlo < a podržte ho päť sekúnd. Najprv sa na displeji zobrazí nápis „Vol“ a následne na ňom zasvietia dva pásiky. Stlačte tlačidlá < a >. A vyberte jednu z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

## 5sek > ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Ovládač výberu režimu pečenia musí byť nastavený v pozícii „0“. Tlačidlo > podržte 5 sekúnd. Najprv sa na displeji zobrazí nápis „bri“ a následne na ňom zasvietia dva pásiky. Stlačte tlačidlá < a >, aby ste nastavili úroveň jasú (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

## =○ ⌚ ZAPNUTIE/VYPNUTIE DISPLEJA HODÍN

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

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



Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, nastavenia doplnkových funkcií ostanú uložené len niekoľko minút. Potom sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu, jasú displeja a detskej zámky resetujú na pôvodné továrenské nastavenia.


## ZAČIATOK PROCESU PEČENIA

Proces pečenia začnete stlačením a podržaním tlačidla START/STOP. Rozsvietia sa symboly teploty a režimov.

Ak nevyberiete žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí dĺžka trvania pečenia (čas pečenia).




Kým sa rúra zohrieva, na displeji bliká symbol teploty. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, symbol sa rozsvieti naplno a budete počuť krátke pípnutie.


 Symbol teploty sa počas prevádzky rúry zapína a vypína, čo symbolizuje prevádzku vyhrievacích telies.

## VYPNUTIE RÚRY

Aby ste pečenie zastavili, stlačte a podržte tlačidlo START/STOP.

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA a OVLÁDAČ TEPLoty do pozície „0“.

 Po skončení procesu pečenia sa všetky nastavenia časovača pozastavia a zrušia, s výnimkou pripomienkovača. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (hodiny). Chladiaci ventilátor bude ešte chvíľu pracovať.

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

# OPIS REŽIMOV (REŽIMOV PEČENIA) A TABUĽKY PEČENIA

---

Ak sa vami požadované jedlo v tabuľke pečenia nenachádza, nájdite si informácie o podobnom jedle. Poskytnuté informácie platia pre pečenie na jednej výškovej úrovni.

V tabuľke je uvedený interval odporúčaných teplôt. Začnite s nastavením nižšej teploty a ak jedlo nie je dostatočne dopečené, nastavenú teplotu zvýšte.

Časy pečenia sú len približné odhady a môžu sa meniť v závislosti od určitých podmienok.

**Rúru predhrejte** len v prípade, že je tak uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na použitie. Zohrievanie prázdnej rúry spotrebuje veľa energie. Postupné pečenie viacerých typov pečiva a viacero píz z šetrí veľa energie, keďže rúra je už predhriata.

Používajte tmavé, čierne silikónové alebo smaltované plechy a pekáče, ktoré veľmi dobre produkujú teplo.

Pri používaní papiera na pečenie sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám.

Pri príprave veľkých kusov mäsa alebo pečiva sa bude vo vnútri rúry generovať veľa pary, ktorá môže kondenzovať na dvierkach rúry. Ide o bežnú vec, ktorá neovplyvní funkčnosť alebo prevádzku spotrebiča. Keď je jedlo upečené, utrite dvierka rúry a sklo dosucha.

Rúru vypnite približne 10 minút pred **skončením pečenia**, aby ste šetrili energiou využitím akumulovaného tepla.

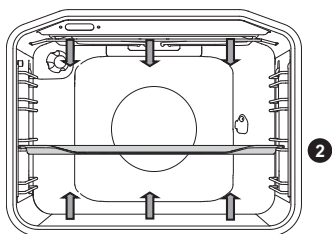
Jedlo nenechávajte vychladnúť v zatvorenej rúre, aby ste sa vyhli kondenzácii (rose).



# ŠTANDARDNÉ STUPNE PREPEČENIA A ODPORÚČANÁ KONEČNÁ VNÚTRONÁ TEPLOTA PRE RÔZNE DRUHY MÄSA

| Druh jedla           | Vnútróná teplota jedla (°C) | Farba mäsa v pričnom reze a farba šťavy            |
|----------------------|-----------------------------|--|
| <b>HOVÄDZIE MÄSO</b> |                             |  |
| 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     |
| <b>TELACIE MÄSO</b>  |                             |  |
| Úplne prepečené      | 75-85                       | červenohnedé                                       |
| <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b> |                             |  |
| Stredne prepečené    | 65-70                       | svetloružové                                       |
| Úplne prepečené      | 75-85                       | žltohnedé  |
| <b>JAHŇACIE MÄSO</b> |                             |  |
| Úplne prepečené      | 79                          | sivé, ružovkastá šťava                             |
| <b>BARANIE MÄSO</b>  |                             |  |
| Mierne opečené       | 45                          | mäsovočervený                                      |
| Mierne prepečené     | 55-60                       | svetločervený                                      |
| Stredne prepečené    | 65-70                       | v strede ružové                                    |
| Úplne prepečené      | 80                          | sivé   |
| <b>HUSACINA</b>      |                             |  |
| Stredne prepečené    | 70                          | svetloružový, ružová šťava                         |
| Dobre prepečené      | 82                          | sivé, svetloružová šťava                           |
| <b>HYDINA</b>        |                             |  |
| Dobre prepečené      | 82                          | svetlosivé   |
| <b>RYBY</b>          |                             |  |
| Dobre prepečené      | 65-70                       | biele až sivohnedé                                 |

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Vyhrievacie telesá na dne a stropce rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry.

### Pečenie mäsa:

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plech alebo nádoby z temperovaného skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plech alebo nádoby z temperovaného skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

| Pokrm              | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|--------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>        |              |                |              |                       |
| 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                 |
| <b>RYBA</b>        |              |                |              |                       |
| 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 plechy a pekáče tmavej farby. V svetlých pekáčoch a plechoch cesto nezchne tak dobre, pretože takýto riad odráža teplo. Plechy umiestnite vždy na mriežku. Ak používate plech dodávaný s týmto spotrebičom, odstráňte z neho rošt. Pečenie bude trvať kratšie, ak si rúru predhrejete.

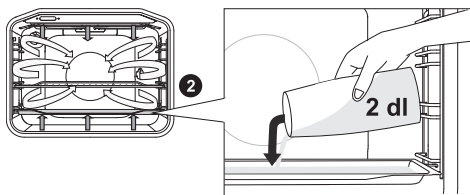
| Pokrm                         | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|-------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>PEČIVO</b>                 |                |              |                       |
| Zeleninový nákyp              | 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.




**Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.**

## HORNÝ A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



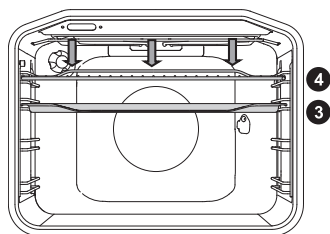
Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

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

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

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

## VELKÝ GRIL, GRIL



Pri príprave pokrmov v režime **Velký gril** bude pracovať horné vyhrievacie teleso a teleso grilu v strope rúry.

Pri grilovaní pokrmov v režime **Gril** bude pracovať horné vyhrievacie teleso a teleso grilu v strope rúry.

Maximálna teplota: 230 °C.

Predhrejte infračervený ohrievač (gril) päť minút.

Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote. Režim grilu je vhodný pre chrumkavé a nízkotučné pečenie klobás, kusov mäsa a ryby (steakov, rezňov, steakov z lososa či filé a pod.) alebo toastovaný chlieb.

Keď grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v štvrtjej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku. Keď grilujete na plechu, uistite sa, že je v ňom dostatok tekutiny, aby sa jedlo nespálilo.

Počas pečenia ho otáčajte.

Po skončení grilovania rúru a príslušenstvo umyte.

### Tabuľka pre grilovanie – malý gril

| Typ pokrmu               | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|--------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>              |              |                |              |                       |
| 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                 |
| <b>TOASTOVANÝ CHLIEB</b> |              |                |              |                       |
| 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) |
|------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>            |              |                |              |                       |
| 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                 |
| <b>RYBA</b>            |              |                |              |                       |
| Lososové plátky        | 200 g/szt.   | 3              | 230          | 15-25                 |
| <b>TOASTOVÝ CHLIEB</b> |              |                |              |                       |
| 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.



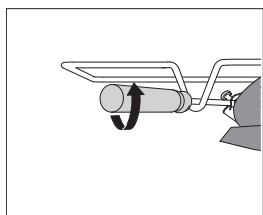
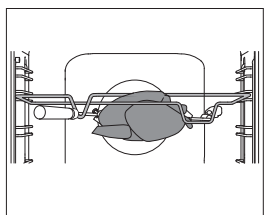
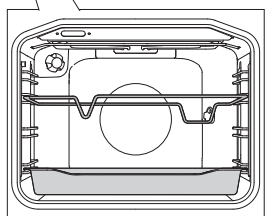
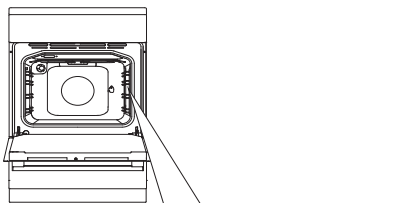
**Pri používaní grilu (infračerveného vyhrievacieho telesa) majte dvierka rúry vždy zatvorené.**

**Gril, rošt a ostatné príslušenstvo rúry sa počas grilovania zohreje na veľmi vysokú teplotu. Preto použite chňapky a kliešte na mäso.**

# PEČENIE S OTOČNÝMI ROŠŤAMI (podľa modelu)



Maximálna teplota pri použití ražňa je 230°C.



**1** Nadstavec na ražeň položte do 3. výškovej úrovne a naspodok (na 1. úroveň) položte hlboký plech, ktorý bude slúžiť na odkvapkávanie.

**2** Mäso napichnite na ražeň a skrutky utiahnite. Rukoväť ražňa položte na predný nadstavec na ražeň a hrot a vložte do otvoru na zadnej stene rúry vpravo (otvor je chránený otáčacím krytom).

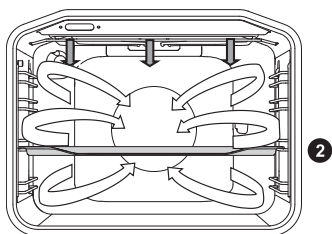
**3** Rukoväť ražňa odskrutkujte a zatvorte dvierka.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL.



Gril bude fungovať len pri zatvorených dvierkach.

## GRIL S VENTILÁTOROM



V tomto režime pečenia pracuje teleso grilu súčasne s ventilátorom. Vhodný na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

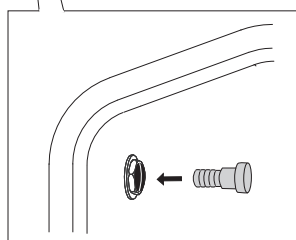
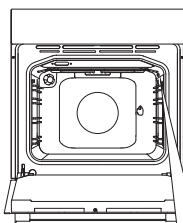
(Pozri opisy a tipy pre GRIL).

| Pokrm             | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|-------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>       |              |                |              |                       |
| 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 kurčáťa     | 700          | 2              | 190-210      | 50-60                 |
| Kurča             | 1500         | 2              | 190-210      | 60-90                 |
| <b>RYBA</b>       |              |                |              |                       |
| Pstruh            | 200 g/szt.   | 2              | 200-220      | 20-30                 |

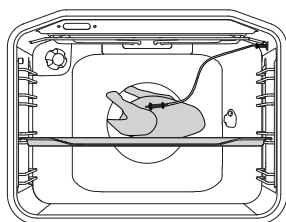


## PEČENIE SONDOU NA MÄSO (môže sa líšiť v závislosti od modelu)

Pri pečení sondou na mäso nastavte požadovanú teplotu Vášho jedla.



**1** Povoľte kovovú krytku zásuvky v pravom hornom rohu rúry.



**2** Zástrčku sondy na mäso vložte do zásuvky a sondu zapichnete do jedla.

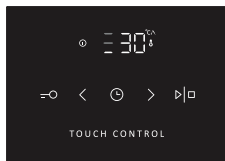


Ak je sonda pripojená, vyberte požadovaný program pečenia a teplotu. Na displeji sa po dobu 3 sekúnd zobrazí "sonda". Potom sa na displeji zobrazí ikona (meat probe, čiže sonda na mäso) a zostane tam tak dlho, kým je sonda zapojená.

Všetky ostatné aktívne funkcie sa zrušia alebo vymažú.

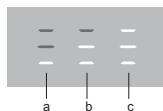


Na displeji začne blikať predvolená teplota 80 °C. Dá sa zmeniť podľa potreby pomocou tlačidiel < in > v rozponu od 30°C do 99°C.



Ak je nastavená požadovaná teplota, spustíte program stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP. Počas prevádzky programu, bude nastavená teplota a aktuálna teplota striedavo blikať na displeji.

Stupnica teploty sa zobrazí na ľavej strane.



**a** začiatok

**b** pečenie

**c** koniec



Po dosiahnutí nastavenej teploty v strede jedla rúra ukončí proces pečenia. Spustí sa akustický signál a na displeji sa zobrazí nápis Koniec. Program pečenia sondou na mäso sa dokončil.

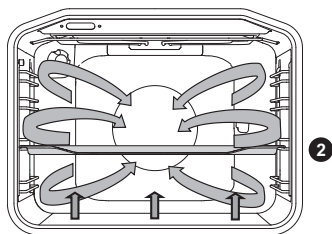
Po skončení procesu pečenia rúru vypnite a uzavrite otvor pre sondu kovovou krytkou. Ak chcete nastaviť teplotu sondy počas prevádzky, vypnite rúru a opakujte postup.

Používajte len sondy určené na použitie s rúrou.



**Uistite sa, že sa sonda pri pečení nedotýka vyhrievacieho telesa. Po procese pečenia bude sonda veľmi horúca. Dávajte pozor, aby sa zabránilo popáleniu.**

## HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO



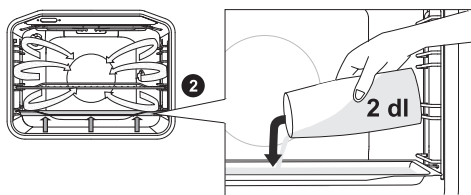
Bude pracovať spodné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Vhodný na pečenie pizze, jablkových koláčov a ovocných koláčov.

(Pozri opisy a tipy pre HORNÝ a SPODNÝ OHREV).

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

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

## HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



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



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

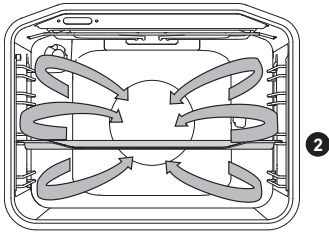


Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

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

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

## HORÚCI VZDUCH



Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

### Pečenie mäsa:

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plech alebo nádoby z temperovaného skla. Plechy z nehrzdavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Mäso počas prípravy dostatočne podlievajte, aby nezohorelo. Počas pečenia mäso otočte. Pečené mäso bude šťavnatejšie, keď ho prikryjete.

| Pokrm                          | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|--------------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>                    |              |                |              |                       |
| Bravčová pečenka, 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:

Odporúča sa rúru predhriať.

Sušienky a koláčiky sa môžu piecť v plytkých plechoch na viacerých výškových úrovniach (2. a 3.) súčasne.

Čas pečenia môže byť rôzny, aj keď použijete rovnaké plechy. Sušienky na hornom plechu môžu byť hotové skôr ako tie na spodnom.

Plechy umiestnite vždy na mriežku. Ak používate plech dodávaný s týmto spotrebičom, odstráňte z neho rošt.

Pre rovnomerné zhnednutie sušienok sa uistite, že sú rovnako hrubé.

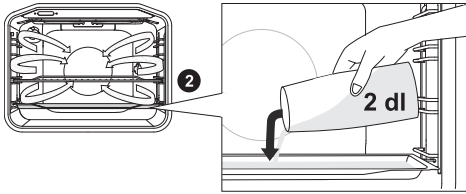
| Pokrm                        | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>PEČIVO</b>                |                |              |                       |
| Piškótvý múčnik              | 2              | 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                 |
| <b>PEČIVO - MRAZENÉ</b>      |                |              |                       |
| 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.





**Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.**

## HORÚCI VZDUCH S PAROU



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

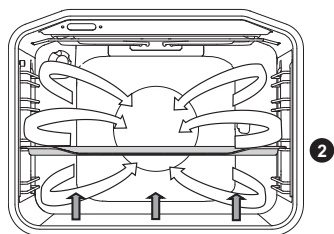
 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

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

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

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

## SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny. Použite druhú lištu odspodu a skôr plochý pekáč, aby mohol horúci vzduch cirkulovať po celej hornej vrstve pokrmu.

### ZAVÁRANIE

Prípravte si jedlo na zaváranie a zaváracie poháre ako zvyčajne. Použite zaváracie poháre s gumeným tesnením a sklenným viečkom. Nepoužívajte poháre s kovovým uzáverom či uzáverom so závitom ani kovové konzervy. Uistite sa, že sú poháre rovnako veľké, naplnené rovnakým obsahom a utesnené.

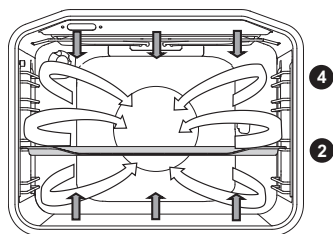
Do hlbokého plechu nalejte 1 liter horúcej vody (pribl. 70 °C) a položte do nej 6 jednolitrových pohárov. Plech vložte do rúry na druhú výškovú úroveň.

Počas zavárania jedlo pozorujte a varte, až kým tekutina v pohároch nezačne vriť – keď sa v prvom pohári objavia bublinky.

| 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) |
|------------------|-----------------|--------------|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| <b>OVOCIE</b>    |                 |              |                                   |                                  |   |
| 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   |
| <b>ZELENINA</b>  |                 |              |                                   |                                  |   |
| Nakladané uhorky | 2               | 160-180      | 30-45                             | /                                | 20-30   |
| Fazuľa/mrkva     | 2               | 160-180      | 30-45                             | 120°C, 45-60 min                 | 20-30   |



## HORNÝ A SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia. Pred vložením jedla do predhriatej rúry počkajte, kým svetlo prvýkrát nezhasne. Pre lepšie výsledky pečte len na jednej výškovej úrovni (lište).

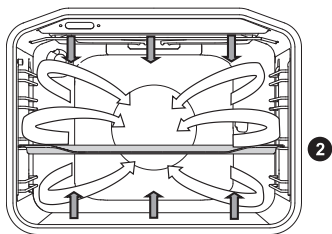
Rúra by mala byť predhriata. Použite druhú alebo štvrtú lištu odspodu.

**Tabuľka pre pečenie cesta s horným a spodným výhrevným telesom a ventilátorom**

| Typ cesta                              | Úroveň zasunutia plechu (zdola) | Teplota (°C) | Čas pečenia (minúty) |
|--|---------------------------------|--------------|----------------------|
| Mramorový koláč                        | 2                               | 140-150      | 45-55                |
| Torta v obdĺžnikovom plechu na pečenie | 2                               | 130-140      | 45-55                |
| Cheesecake                             | 2                               | 130-140      | 55-65                |
| Ovocný koláč - krehký                  | 2                               | 140-150      | 35-45                |
| Piškótové cesto                        | 2                               | 140-150      | 25-35                |
| Ovocná torta                           | 2                               | 130-140      | 35-45                |
| Krehký závin                           | 2                               | 140-150      | 15-25                |
| Vianočný chliebík, mazanec             | 2                               | 130-140      | 50-60                |
| Buchty s plnkou                        | 2                               | 150-160      | 25-35                |
| Bábovka                                | 2                               | 130-140      | 40-50                |
| Krehké sušienky, koláčiky              | 2                               | 140-150      | 15-25                |
| Lisované sušienky, čajové pečivo *     | 2                               | 130-140      | 10-15                |
| Drobné pečivo, kysnuté cesto           | 2                               | 140-150      | 15-20                |
| Chlieb *                               | 2                               | 170-180      | 45-55                |
| Quiche Lorraine                        | 2                               | 150-160      | 35-45                |
| Jablkový závin                         | 2                               | 150-160      | 40-50                |
| Pizza *                                | 2                               | 180-190      | 10-20                |
| Filo cesto                             | 2                               | 150-160      | 18-25                |


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

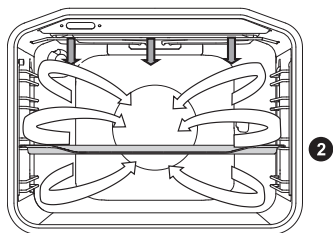
## GENTLEBAKE



Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni.

| Pokrm                           | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|---------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>                     |                |              |                       |
| Pečené bravčové mäso, 1 kg      | 2              | 190          | 90 - 120              |
| Pečené hovädzie mäso, 1,5 kg    | 2              | 190          | 100-130               |
| Hovädzia sviečková, 200g/kus    | 2              | 180          | 40-50                 |
| Kuracie mäso, 1,5 kg            | 2              | 210          | 100 - 120             |
| Kuracie prsia, filet, 200 g/kus | 2              | 200          | 45 - 60               |
| Telacie mäso, 1 kg              | 2              | 180          | 95 - 120              |
| <b>RYBY</b>                     |                |              |                       |
| Celá ryba, 200 g/kus            | 2              | 190          | 35 - 45               |
| Rybí filet, 100 g/kus           | 2              | 190          | 25 - 35               |
| <b>MÚČNIKY</b>                  |                |              |                       |
| Linecké koláčiky, sušienky      | 2              | 150          | 25-40                 |
| Čajové pečivo                   | 2              | 150          | 35-50                 |
| Malé cupcakes                   | 2              | 170          | 35-50                 |
| Roláda                          | 2              | 170          | 40-55                 |
| Ovocné koláče, tartaletky       | 2              | 170          | 65-85                 |

(Vzťahuje sa na spotrebiče s výsuvnými alebo drôtenými kolajničkami, ktoré nemajú teplovzdušný systém. )



| Pokrm             | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|-------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>       |              |                |              |                       |
| Kačka             | 2000         | 2              | 150          | 90-110                |
| Bravčová pečienka | 1500         | 2              | 160          | 80-100                |
| Bravčové plece    | 1500         | 2              | 150          | 130-160               |
| Bravčové stehno   | 1000         | 2              | 150          | 130-150               |
| Polka kurčata     | 700          | 2              | 190          | 60-70                 |
| Kurča             | 1500         | 2              | 190          | 80-100                |
| <b>RYBA</b>       |              |                |              |                       |
| Pstruh            | 200 g/szt.   | 2              | 200          | 20-30                 |



## ROZMRAZOVANIE

V tomto režime vzduch v rúre cirkuluje bez toho, aby pracovali akékoľvek vyhrievacie telesá.

Jedlo vhodné na rozmrazovanie zahŕňa koláče s vysoko percentnou smotanou alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb a rožky a hlboko mrazené ovocie.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať pokrm z obalu (nezabudnite odstrániť kovové svorky alebo sponky).

V polovici rozmrazovania by mal byť pokrm otočený, premiešaný a oddelený, ak bol zmrazený dohromady.

## OHREV RIADU



Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.

## AQUA CLEAN



Teplo bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použite na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA



Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.

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

## HLINÍKOVÉ POVRCHY

Hliníkové povrchy čistíte jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami určenými na takéto povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na mokrú utierku a vyčistíte povrch. Potom ho opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky špongie.

Poznámka: Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohol viditeľne a permanentne poškodiť.

## PREDNÉ PANELY S NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

(podľa modelu)

Vyčistite povrch jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe materiál. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá, pretože môžete poškodiť povrch krytu spotrebiča.

## LAKOVANÉ A UMELOHMOTNÉ POVRCHY

(v závislosti od modelu)

Ovládače a gombíky, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo materiálmi, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze či s obsahom alkoholu. Škrvny hneď odstráňte jemnou mäkkou utierkou a troškou vody, aby ste nepoškodili povrch.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a materiály určené pre tieto typy povrchov podľa pokynov výrobcov.



liníkové povrchy by sa nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohli viditeľne a permanentne poškodiť.

## TRADIČNÉ ČISTENIE RÚRY

Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom alebo sprejom na rúry) pri veľmi odolnej špине. Po vyčistení poriadne umyte zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rúru a príslušenstvo umývajte po každom použití, aby ste zabránili tomu, že špina prihorí k povrchu. Najjednoduchší spôsob na odstránenie mastnoty je použitie teplej mydlovej vody, ešte kým je rúra teplá.

Pri odolnej a zaschnutej špине použite tradičné prostriedky na čistenie rúr. Poriadne rúru opláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku.

Nikdy nepoužívajte agresívne, drsné čistiace prostriedky, drsné špongie, odstraňovače škvŕn a hrdze a pod.

Príslušenstvo (plechy a pekáče, rošty a pod.) umyte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom.

Rúra, vnútro rúry a plechy sú pokryté špeciálnou vrstvou smaltu pre hladký a odolný povrch. Vďaka tejto špeciálnej vrstve je čistenie pri izbovej teplote jednoduchšie.

## ČISTENIE SKLOKERAMICKÉHO POVRCHU

Po každom použití počkajte, kým sklokeramický povrch vychladne, a vyčistite ho. Inak sa všetky nečistoty, ktoré na doske ostanú, spália na horúcom povrchu pri ďalšom použití varnej platne. Pre pravidelnú údržbu sklokeramickej platne používajte výrobky so špeciálnou starostlivosťou, ktoré vytvárajú na povrchu ochranný film, ktorý bráni špине prilípiť sa na povrch.



**Pred každým použitím** sklokeramického povrchu poutierajte od prachu a nečistôt, ktoré by mohli poškriabať povrch, tak povrch platne, ako aj dno hrnce alebo panvice.

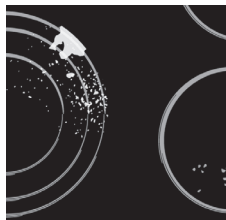


Drôtené materiály, drsné čistiace špongie a brúsny prášok môžu poškriabať povrch. Okrem toho môžu povrch poškodiť aj agresívne čističe v spreji, ako aj nevhodné tekuté čistiace prostriedky.



Pri použití agresívnych alebo drsných čistiacich prostriedkov alebo riadu s poškodeným dnom sa môžu nápisy na platni zošúchať.

Pre **odstránenie malých nečistôt** použite vlhkú jemnú handru. Potom poutierajte povrch do sucha.




**Škvryny od vody** odstránite jemným roztokom octu. Nepoužívajte však tento roztok na vyčistenie rámu (iba u niektorých modelov), pretože by mohol stratiť svoj lesk. Nepoužívajte agresívne čističe v spreji alebo odhrdzovacie prostriedky.

Na **odolnú špinu** použite špeciálne čistiace prostriedky na sklokeramický povrch. Dodržiavajte pokyny výrobcu. **Po očistení sa uistite, že ste dôkladne odstránili akékoľvek stopy čistiaceho prostriedku, pretože by mohol poškodiť sklokeramický povrch platne po zahriatí varných zón.**

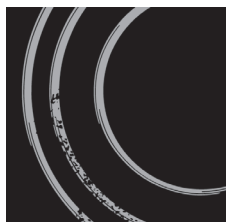


Prichytenú a pripálenú špinu odstraňte škrabkou. Pri použití škrabky dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

 **Škrabku používajte, iba ak sa špina nedá odstrániť mokrou utierkou alebo špeciálnymi prostriedkami na sklokeramický povrch.**




Škrabku držte pod **správnym uhlom** (45° až 60°). **Jemne zatlačte** škrabku proti sklu a posúvajte ju po povrchu, aby ste odstránili špinu. Dbajte na to, aby plastová rúčka škrabky (pri niektorých modeloch) neprišla do kontaktu s horúcou varnou zónou.



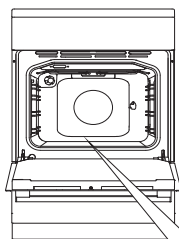
 **Netlačte škrabku kolmo na povrch a neškriabte povrch dosky s jej rohom alebo čepeľou.**

**Cukor a jedlo s obsahom cukru** okamžite odstráňte zo sklokeramickej dosky pomocou škrabky aj v prípade, že doska je stále horúca, pretože cukor by mohol permanentne poškodiť sklokeramický povrch.

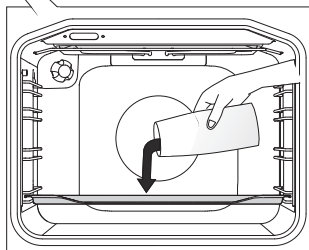
 **Strata farby sklokeramického povrchu** neovplyvňuje prevádzku alebo stabilitu povrchu. Takáto strata farby je obvyčajne výsledkom zvyškov jedla pripálených na povrchu alebo môže byť spôsobená niektorými materiálmi obsiahnutými v riade (ako napr. hliník alebo med). Takúto stratu farby je veľmi zložité úplne odstrániť.

**Poznámka:** Strata farby a podobné vady ovplyvňujú iba vzhľad dosky a priamo neovplyvňujú jej funkcie. Na odstránenie takýchto väd sa nevzťahuje žiadna záruka.

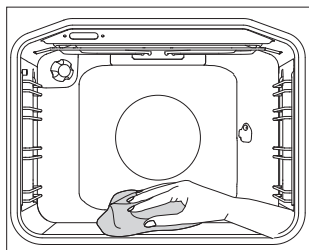
# POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN PRE VYČISTENIE RÚRY



**1** Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície Aqua Clean. 2. OVLÁDAČ TEPLoty nastavte na 70 °C.



**2** Do pohára alebo plytkého plechu nalejte 0,6 l vody a položte ho na nižšiu lištu.



**3** Po 30 minútach zvyšky jedla na smaltovanej vrstve rúry zmäknú a bude jednoduchšie ich vyčistiť vlhkou utierkou.

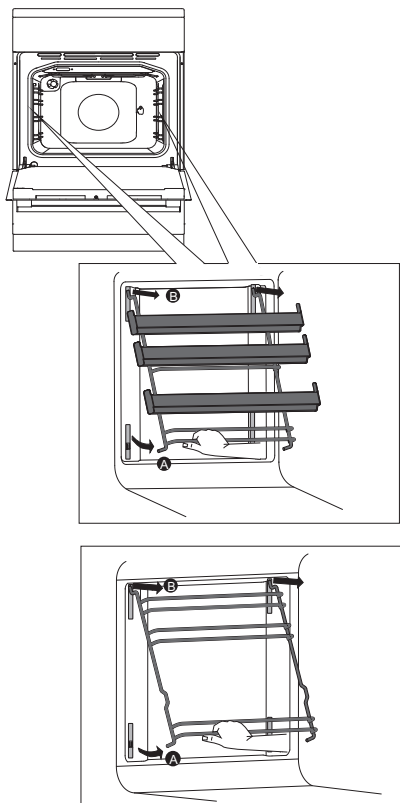


Systém Aqua Clean použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.



# ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie líšť používajte len klasické čistiace prostriedky.



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

**B** Vyberte ich z otvorov navrchu.

Pre vloženie líšť postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.

## **UPOZORNENIE:**

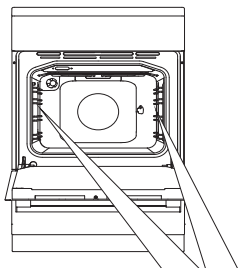
Nevyberajte upínadlá vložené do rúry.



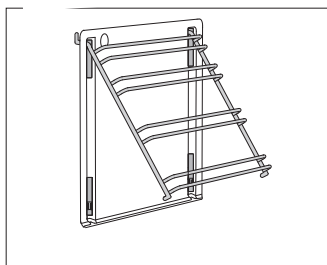
Výsuvné lišty neumývajte v umývačke riadu.

# ČISTENIE A INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

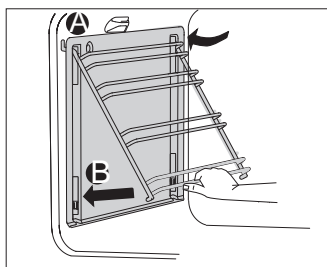
Na čistenie vodičov a lišt používajte len klasické čistiace prostriedky.



Drôtené vodiče alebo teleskopické výsuvné lišty odoberte..



**1** Vodiče namontujte na katalytickú vložku.



**2** Vložky s pripevnenými drážkami zaveste do pripravených otvorov a zatlačte smerom nahor.

**A** Držiaky lišt vložte do horných otvorov.

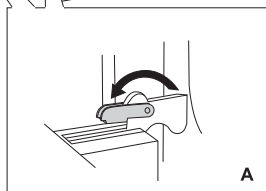
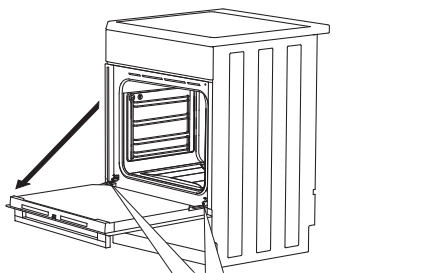
**B** Zatlačte ich do klapky na spodku.



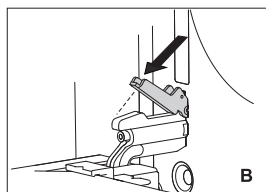
Katalytické vložky neumývajte v umývačke riadu.

# ZLOŽENIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

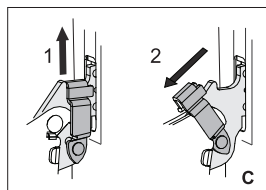
(v závislosti od modelu)



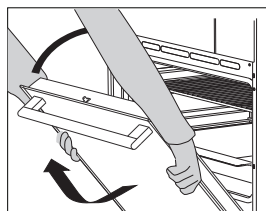
A



B



C




**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.

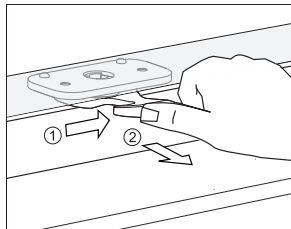
**3** Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

 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 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)



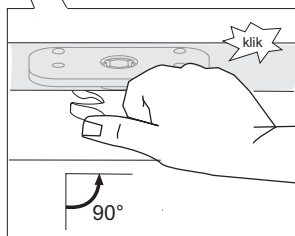
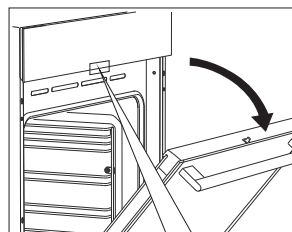
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

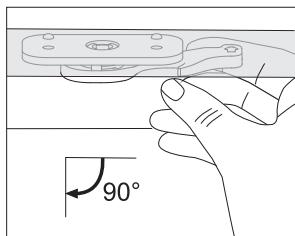
## DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 Rúra musí byť úplne vychladená.

Najprv otvorte dverka 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.

## 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.



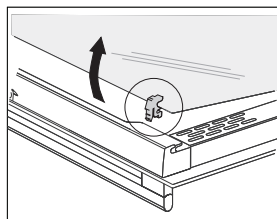
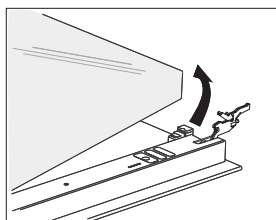
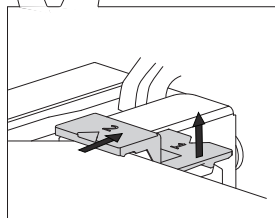
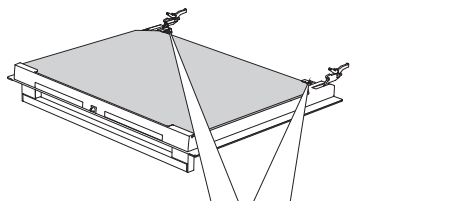
**Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obide kvôli bezpečnosti.**

# ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

Sklenenú platňu dvierok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné ju vybrať. Zložte dvierka rúrok (pozri časť „Zloženie a naloženie dvierok rúry“).

Podľa modelu spotrebiča sa dá sklo z dvierok vybrať podľa opisanej METÓDY 1 alebo METÓDY 2.

## METÓDA 1 (v závislosti od modelu)



**1** Mieme zdvihnite podpery na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1 na podpere) a vytiahnite ich smerom od skleneného panelu (označenie 2).

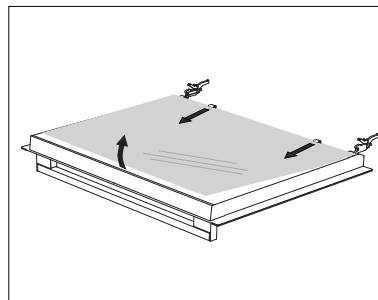
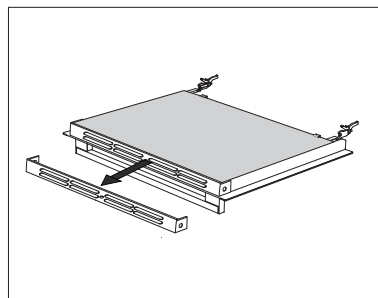
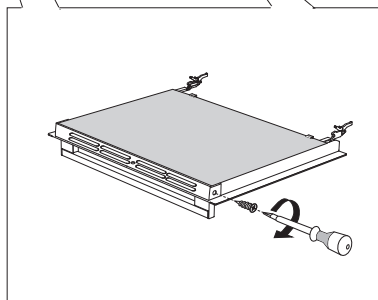
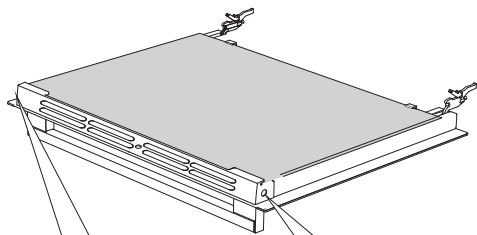
**2** Podržte sklenenú platňu dvierok na spodnom okraji, mierne ju podvihnite tak, aby už nebola pripojená k podpore, a vyberte ju.

**3** Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. itež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.



Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Označenia (polkruhy) na dvierkach a sklenenej platni by sa mali prekrývať.

## METÓDA 2 (v závislosti od modelu)



**1** Uvoľnite držiak skrutiek na oboch stranách dverí.

**2** Vyberte držiak.

**3** Mierne nadvihnite sklo dverok a odstráňte ho z klipov na spodnej strane dverí.

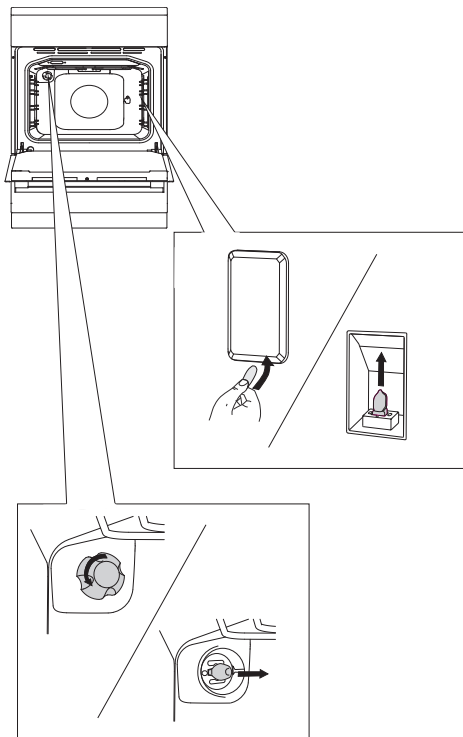
Ak chcete sklo dverok vrátiť späť, postupujte v opačnom poradí.

# VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte z rúry riad, rošt a vysúvacie lišty.

Použite (krížový) skrutkovač značky Phillips.

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



Kryt žiarovky uvoľníte a odmontujete pomocou plochého skrutkovača. Žiarovku vyberte.

💡 Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch.

.....

Kryt žiarovky dajte dolu a žiarovku vyberte.

💡 Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopáliili



# RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.

Neoprávnená manipulácia a opravy sporáka (varnej platne) môžu spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom a skrat; preto sa o to nepokúšajte sami. Prenehajte takého úlohy odborníkom alebo autorizovanému servisnému technikovi.

V prípade menších chýb alebo problémov s fungovaním spotrebiča si pozrite nasledujúce pokyny, aby ste vedeli, či ich dokážete odstrániť sami.

## DÔLEŽITÉ

Návšteva servisného technika počas záručnej doby vám bude účtovaná, ak spotrebič nefunguje v dôsledku nesprávneho použitia. Odložte si tento návod na miesto, kde bude vždy dostupný; ak predávate spotrebič inej osobe, tento návod k nemu priložte.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

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

# LIKVIDÁCIA

---



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

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

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

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



E\_IL\_MP



sk (03-21)