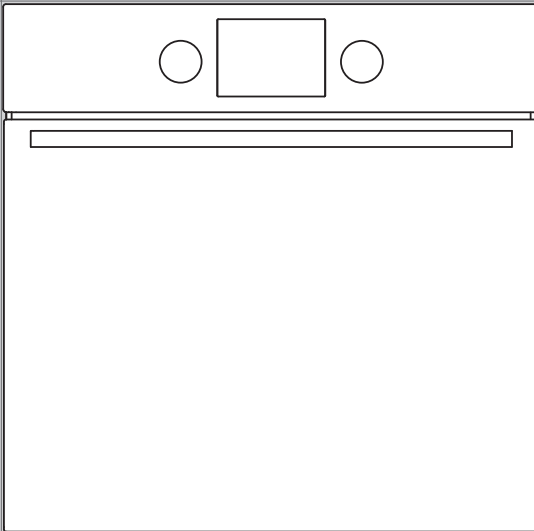


SK

# PODROBNÉ POKYNY NA POUŽITIE ELEKTRICKEJ RÚRY

**gorenje**



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



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

# OBSAH

<b>4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b> 5 Pred zapojením rúry do siete .....	<b>ÚVOD</b>
<b>6 ELEKTRICKÁ RÚRA</b> 10 Ovládací panel 12 Technické údaje .....	
<b>13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA</b>	<b>PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE</b>
<b>14 KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6)</b> 14 Krok 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA 15 Krok 2: VÝBER REŽIMU VARENIA 17 Krok 3: VOĽBA NASTAVENÍ 20 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ / DOPLNKOV 22 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA 22 Krok 6: VYPNUTIE RÚRY .....	<b>POSTUP VARENIA</b>
<b>23 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA</b>	
<b>41 ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b> 42 Bežné čistenie rúry 43 Použitie funkcie aqua clean na čistenie rúry 44 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodítk 45 Inštalácia katalytických vložiek 46 Zloženie a vloženie dvierok rúry 49 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 50 Výmena žiarovky	<b>ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b>
<b>51 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b> .....	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>
<b>52 LIKVIDÁCIA</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 užívateľskú údržbu zariadenia.

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

**UPOZORNENIE:** Prístupné časti sa počas používania zohrejú na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča, aby sa nepopálili alebo neobarili.

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

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry.

Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

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

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

Zariadenie nezdvíhajte za rukoväť dverok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

## PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

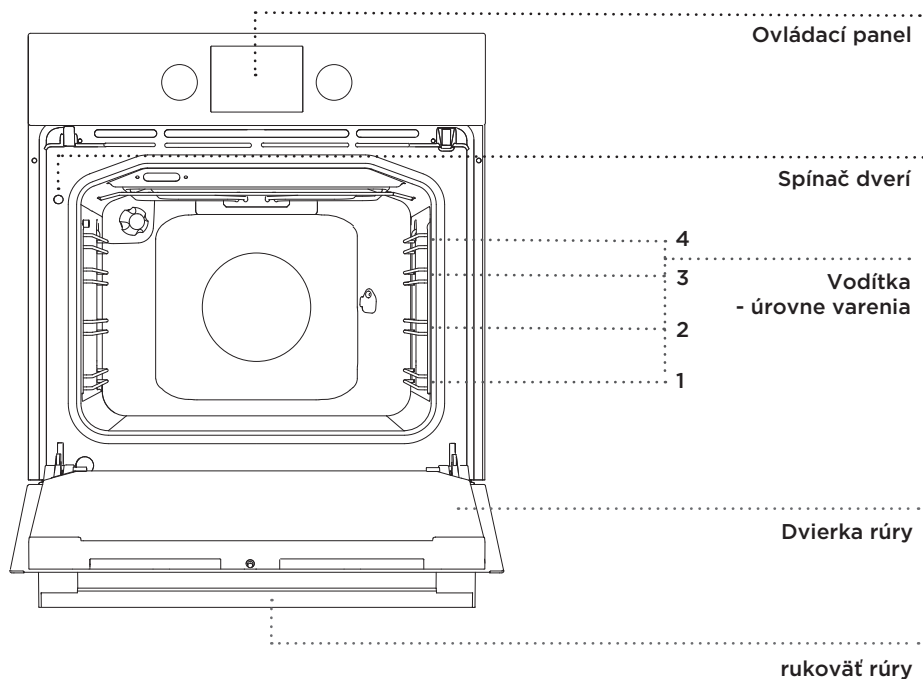


**Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.**

# ELEKTRICKÁ RÚRA

## (POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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



### PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.



Po každom použití otočte ovládač späť do polohy "off" a zasunúť 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 vodítkov 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.

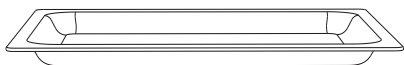
## CHLADIACI VENTILÁTOR

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)



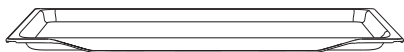
**SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE** sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



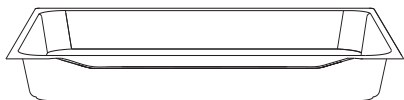
**ROŠT** sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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.

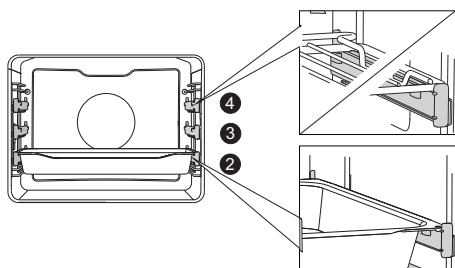
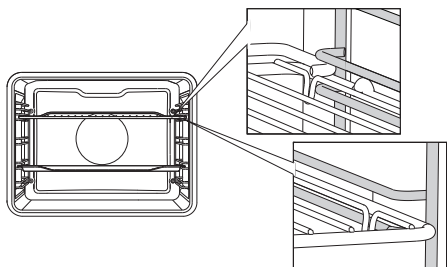


Hlboký plech nikdy nekladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



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

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

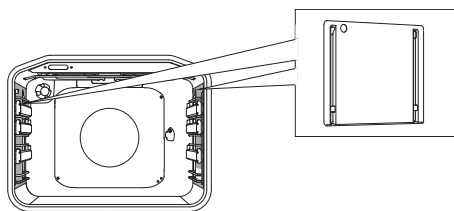


S teleskopickými rozširiteľnými lištami, najskôr vytiahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.



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





**KATALYTICKÉ VLOŽKY** bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



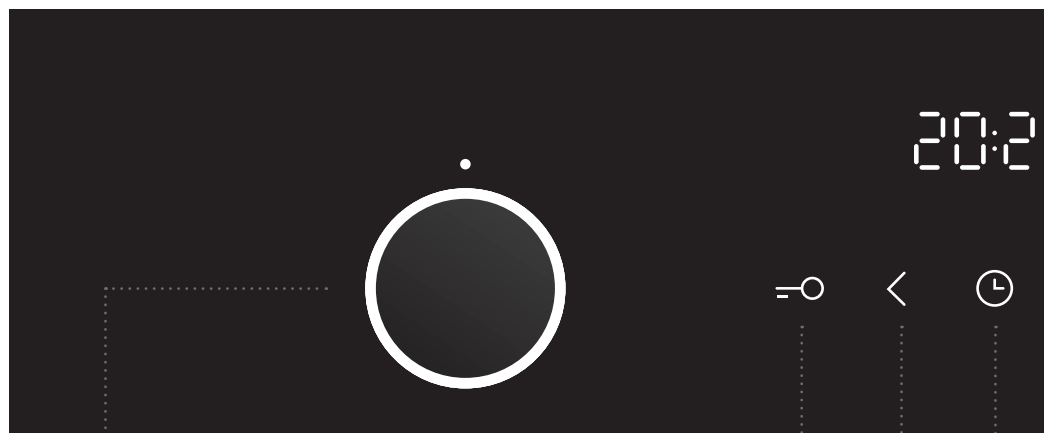
**OTOČNÝ ROŠT** používajte na pečenie mäsa, kuraťa, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubou a odnímateľnej rukoväte.



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

# OVLÁDACÍ PANEL

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



**1** OVLÁDAČ  
VOLBY PEČENIA

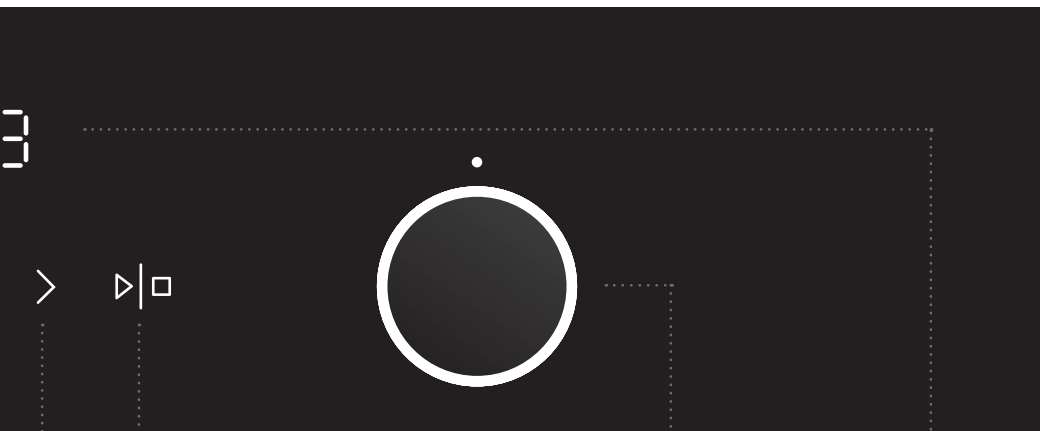
**2** DETSKÁ  
POISTKA

**3** TLAČIDLO  
ZNIŽENIA  
HODNOTY

**4** TLAČIDLO  
HODÍN

## POZNÁMKA:

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



**5** TLAČIDLO  
ZVÝŠENIA  
HODNOTY

**6** ŠTART/STOP  
TLAČIDLO  
PRE ŠTART/pauzu  
programu

**7** VOLIČ  
TEPLoty

**8** DISPLEJ ČASU

**POZNÁMKA:**

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

# TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 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.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

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

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

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

# KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6)

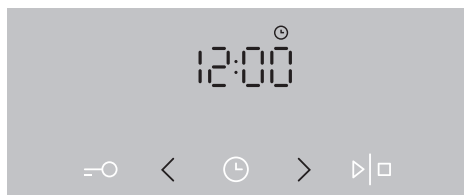
---

## KROK 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA


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

Nastavte denný čas.

### NASTAVENIE HODÍN



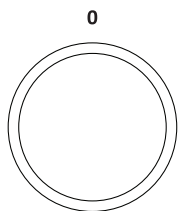
**1** Nastavte hodiny stlačením tlačidiel < alebo > a potvrdte nastavenie tlačidlom ☹.

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

### ZMENA NASTAVENIA HODÍN

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

## KROK 2: VÝBER REŽIMU VARENIA











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




Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
<b>REŽIM VARENIA</b>		
»»»»	<b>RÝCHLY PREDOHREV</b> Túto funkciu použijete, ak chcete predohriať rúru na požadovanú teplotu v čo najkratšom možnom čase. Funkcia nie je vhodná na varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
	<b>HORNÝ A DOLNÝ OHREV S PAROU</b> Ohrevné telesá v spodnej a hornej časti rúry budú rovnomerne šíriť teplo vo vnútri rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť iba na jednej výškovej úrovni.	200
	<b>HORNÝ OHREV</b> Teplo sa bude šíriť iba cez horné ohrevné teleso v strope rúry. Použijete ho na zhnednutie pripravovaného jedla (konečné dopečenie).	180
	<b>DOLNÝ OHREV</b> Teplo sa bude šíriť iba dolným ohrevným telesom. Použijete toto ohrevné teleso na dopečenie spodnej strany jedla.	180
	<b>GRIL</b> Pracovať bude iba časť veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva jedla, zapekačky alebo klobásy či na opekanie chleba.	230
	<b>VEĽKÝ GRIL</b> Pracuje horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo z grilu nainštalovaného v strope rúry. Pre zvýšenie ohrevného účinku sa aktivuje tiež horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva mäsa, zapekačiek, klobások a na opekanie chleba.	230
	<b>GRIL S VENTILÁTOROM</b> Spustené bude grilovacie ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa a hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinované jedlá a na vytvorenie chrumkavej kôrky/zapečenie syra.	170
	<b>HORNÝ OHREV A VENTILÁTOR</b> Spustené bude horné ohrevné teleso. Použijete tento spôsob na opekanie väčších kusov mäsa a hydiny. Je tiež vhodný na gratinovanie jedla.	170

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	<b>HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV S PAROU</b> Spustené bude dolné ohrevné teleso, kruhové teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200
	<b>HORÚCI VZDUCH S PAROU</b> Spustené bude kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej vnútornej stene rúry zaistí neustálu cirkuláciu vzduchu okolo pečeného mäsa alebo cesta. Tento systém sa používa na opekanie mäsa a pečenie cesta na niekoľkých úrovniach súčasne.	180
	<b>DOLNÝ OHREV A VENTILÁTOR</b> Používa sa na pečenie kysnutého, ale málo rastúceho cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	<b>HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM</b> Aktivované sú obidve ohrevné telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu vo vnútri rúry. Použite na pečenie pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny.	180
	<b>OHRIEVANIE TANIEROV</b> Túto funkciu použite na zohriatie vášho riadu (taniera, šálky) pred podávaním jedla, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> 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> Vzduch prúdi bez aktivovaných ohrevných telies. Aktivný bude iba ventilátor. Funkcia je určená na pomalé rozmrazovanie potravín.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Tepló vyžaruje iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na čistenie rúry od msatnoty a zapečených zvyškov z jedla, program trvá 30 minút.	-

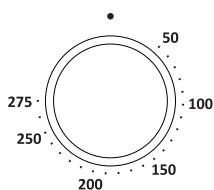
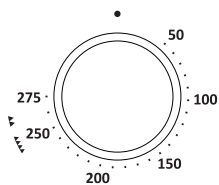
<sup>1)</sup> Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.



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



# KROK 3: VOĽBA NASTAVENÍ

## REGULÁCIA TEPLOTY VARENIA



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



Otáčaním ovládača nastavte požadovanú TEPLOTU.

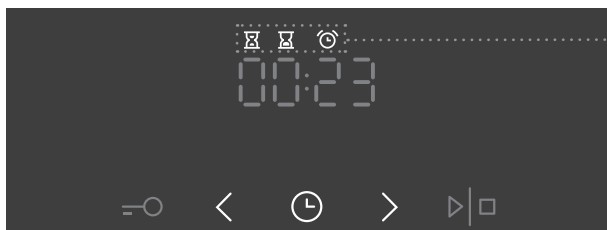
Po zapnutí spotrebiča stlačením tlačidla START sa na displeji zobrazí ikona teploty.

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

# FUNKCIE ČASOVAČA

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

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



Zobrazenie funkcie časovača



## Nastavenie doby varenia

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



## Nastavenie odloženého štartu

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

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Doba varenia: 2 hodiny

Ukončenie varenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Dvakrát stlačte tlačidlo CLOCK (HODINY), čím vyberiete KONIEC PREVÁDZKY. Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00).

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



## Nastavenie pripomienkovača (odpočítavadla)

Pripomienkovač môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry.

Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín.

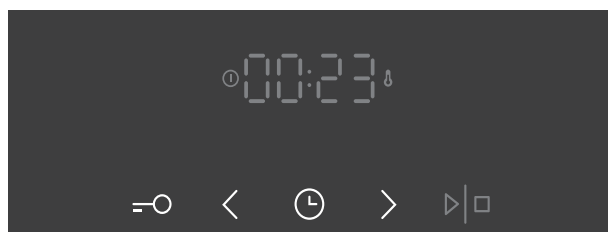
Počas poslednej minúty, bude pripomienkovač odrátať sekundy.



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

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

## KROK 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ / DOPLNKOV



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

---

### **DETSKÁ POISTKA!**

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

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

### **OSVETLENIE RÚRY**

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

## 5sek < ZVUKOVÉ ZNAMENIE

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

## 5sek > ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

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



## ZAPNUTIE/VYPNUTIE DISPLEJA HODÍN

Displej hodín vypnete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ a pridržaním 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 prúdu alebo po vypnutí prístroja, zostanú prídavné funkcie uložené na dobu nie viac ako niekoľko minút. Potom budú všetky nastavenia, okrem zvukového znamenia a detskej poistky obnovené na továrenské nastavenia.

## KROK 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA

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

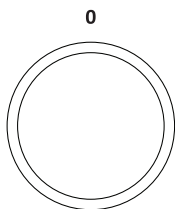
Pokiaľ nenastavíte žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí čas, ktorý predstavuje dĺžku pečenia od štartu.



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

## KROK 6: VYPNUTIE RÚRY

Na zastavenie priebehu pečenia stlačte a podržte tlačidlo START / STOP. Otočte VOLIČ REŽIMU a VOLIČ TEPLoty do pozície "0".



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

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

# POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

---

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

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

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

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

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

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

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

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

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

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

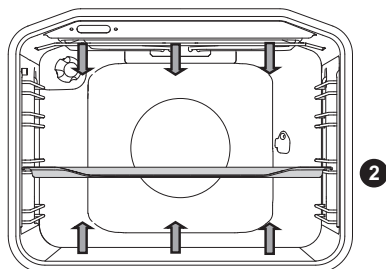
## Štandardné stupne prepečenia a odporúčaná konečná vnútorná teplota pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	Vnútorná 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



# REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV S PAROU



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

### Pečenie

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)
<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.

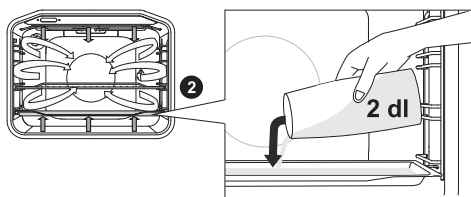
## Pečenie pečiva

Používajte len 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)
<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.

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV S PAROU



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

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

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

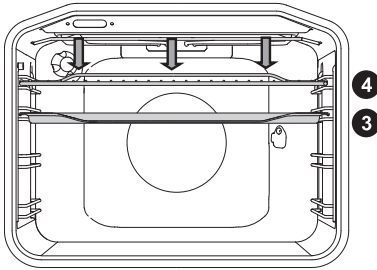
Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Pečené bravčové mäso	1500	2	180-200	100-120
Bravčová pliecko	1500	2	180-200	110-130
Fašírka	1500	2	200-210	70-80
Pečené hovädzie mäso	1500	2	170-190	130-150
Kuracie mäso	1500	2	190-210	80-100

Rada	Použitie
<b>Je koláč hotový?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prepichnete tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchlou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový.</li><li>• Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.</li></ul>
<b>Torta sa zosype?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontrolujte recept</li><li>• Nabudúce použijete menej tekutiny.</li><li>• Všímajte si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.</li></ul>
<b>Koláč je príliš svetlý na spodku?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy.</li><li>• Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.</li></ul>
<b>Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.</li></ul>



**Neukladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.**

## VELKÝ GRIL, GRIL



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

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

Maximálna teplota: 240 °C.

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejete na päť minút.

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

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a klobásky, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, 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 prvú 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)
<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 klobásky	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.

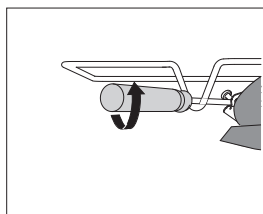
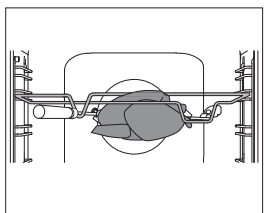
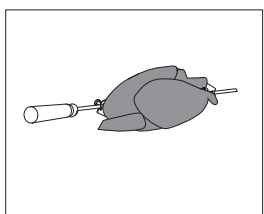
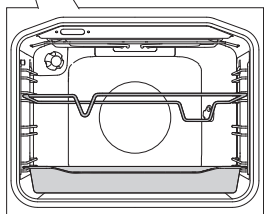
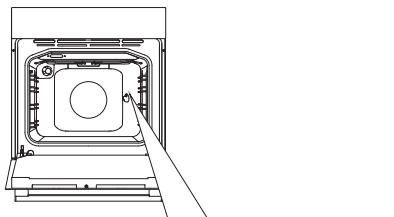


**Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.**

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

## Pečenie s otočným roštom (v závislosti od modelu)

Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



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

**2** Napichnite mäso na rošt a dotiahnite skrutky.

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

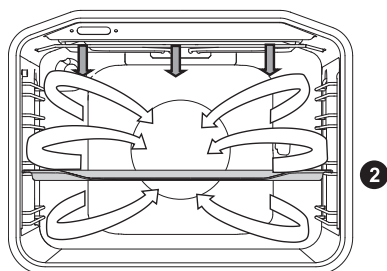
**4** Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim **VELKÝ GRIL**.



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

## GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

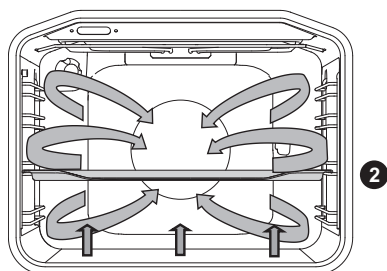


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
<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 kurčaťa	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

## HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV S PAROU



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

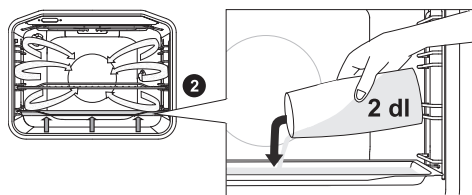
(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

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

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



## HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV 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.

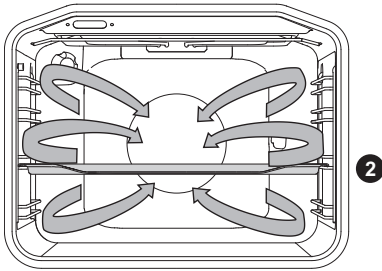


Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

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 jabák a tvarohu	/	2	180-190	50-60
Pizza; mrazená	/	2	200-220	15-20
Štrúdľa z jabák 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 S PAROU



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)
<b>MÄSO</b>				
Bravčová pečienka, vrátane kože	1500	2	170-180	140-160
Kačka	2000	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	3	180-200	60-70
Plnené kurča	1500	2	170-180	90-110

## Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

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

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

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

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

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

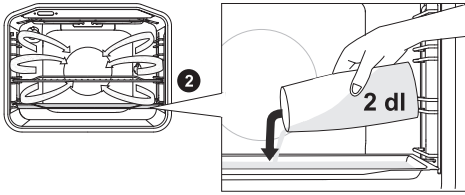
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
<b>PEČIVO</b>			
Piškótvý múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	140-150	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.





**Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.**

## HORÚCI VZDUCH S PAROU



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

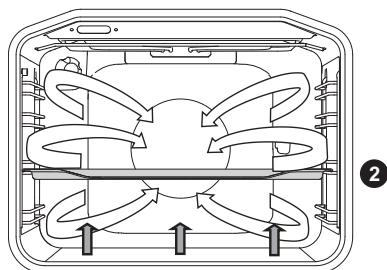
 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte 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 A VENTILÁTOR



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

### ZAVÁRANIE

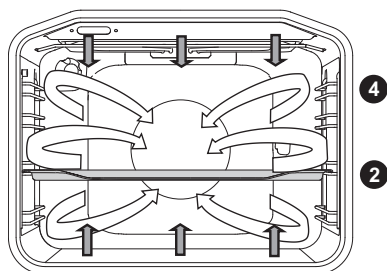
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

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

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas do mierneho varu (v minútach)	Teplota a čas po začiatku vrenia	Čas potrebný na odležanie v rúre (v minútach)
<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 DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny. Pred vložením jedla do predhriatej rúry počkajte kým svetlo prvýkrát zhasne. Pre najlepšie výsledky pečte iba na jednej úrovni.

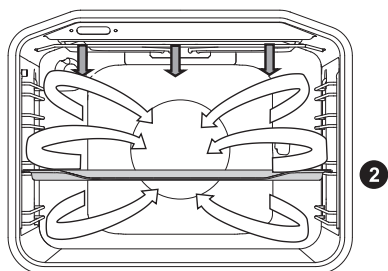
Rúru by ste mali predhriať. Plech vložte do druhej alebo štvrtej úrovni smerom zdola.

**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 chlebík, 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



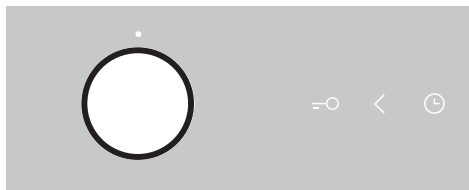
Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni.

Pokrm	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 kurčťa	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 bude vzduch prúdiť bez prevádzky ohrevných telies.  
Potraviny vhodné na rozmrazovanie - koláče so smotanou alebo maslom na báze krému, ostatné koláče a pečivo, chlieb a žemle a hlboko zmrazené ovocie.



Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENIA na rozmrazovanie.

Stlačením tlačidla START / STOP spustíte proces rozmrazovania.

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

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



# ÚDRŽBA & ČISTENIE



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

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

## Hliníkový povrch

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

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

## Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

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

## Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

Na čistenie gombíkov a tlačidiel, rúčky dverí, 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.

## Ovládacia jednotka

Nečistite povrch abrazívnymi alebo agresívnymi čistiacimi prostriedkami či pomôckami.



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

# BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

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

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

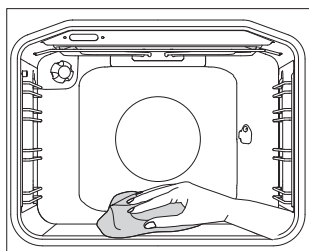
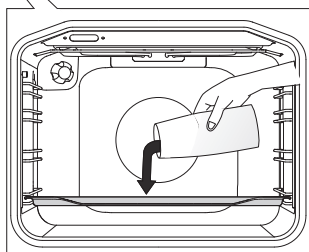
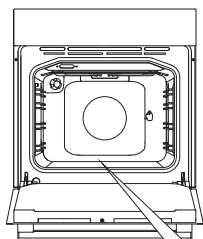
Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, 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.

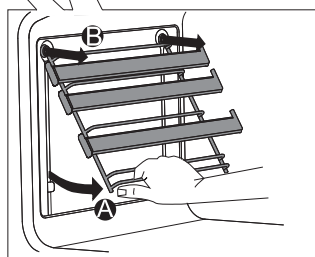
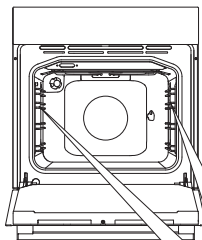
**3** Po 30 minútach sa zvyšky tukov a pripečenej masnoty vplyvom odparovanej vody navlhčia a zmäknú a vy ich tak budete môcť ľahko utrieť handričkou.



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

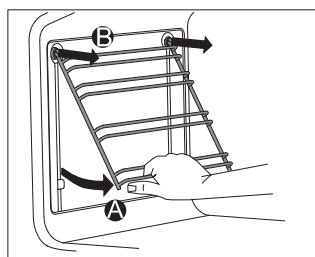
# DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítko.



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

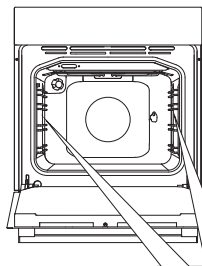
**B** Vyberte ich z otvorov v hornej časti



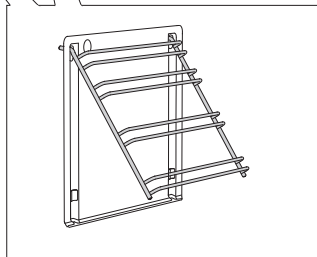
Neumývajte teleskopické vodítka v umývačke riadu.

# INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

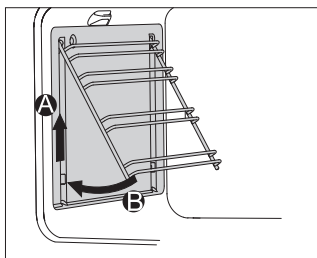
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



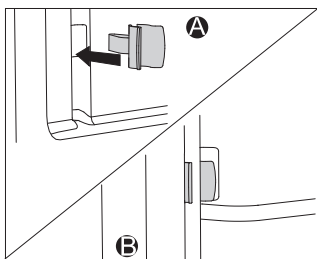
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



**1** Namontujte vodítka na katalytické vložky.



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



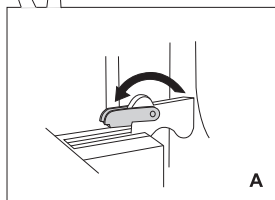
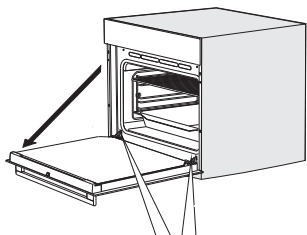
Pri inštalácii plne vysúvacích vodítok s katalytickými vložkami, vložte jeden koniec dodanej úchopnej zámky do otvoru v dolnej časti vnútra rúry a vložte druhý koniec úchytnej zámky do vodítok. Účelom úchopných zámkov je držať vodítka pevne na mieste.



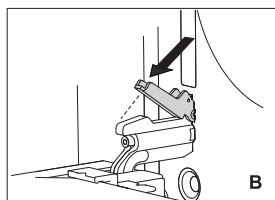
**Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.**

# ZLOŽENIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

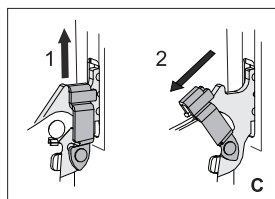
(v závislosti od modelu)



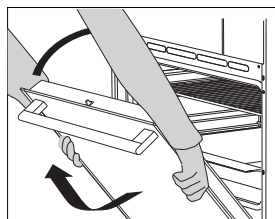
A



B



C




**1** Najprv naplno otvorte dverka (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.

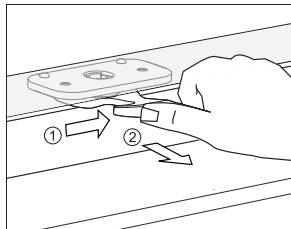
**3** Pomaly zatvárajte dverka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dverka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

 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.



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.



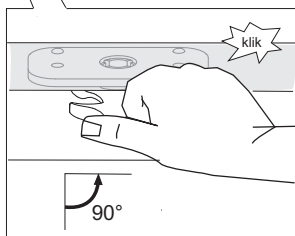
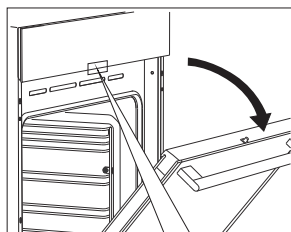
**Keď sú dvere rúry zatvorené, zámok dverí sa automaticky vráti do pôvodnej polohy.**

## DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

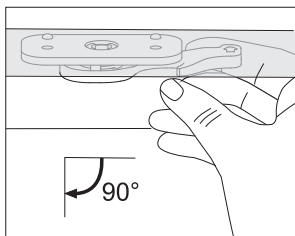


**Rúra musí byť úplne vychladená.**

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.

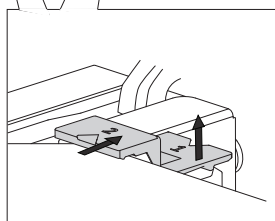
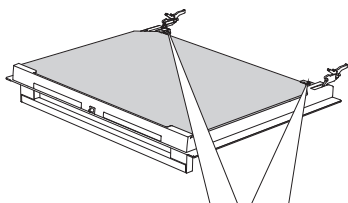


**Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obide kvôli bezpečnosti.**

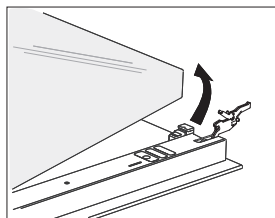


# ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

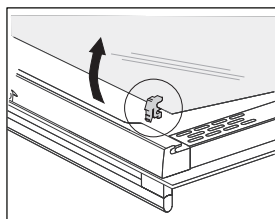
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").




**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.



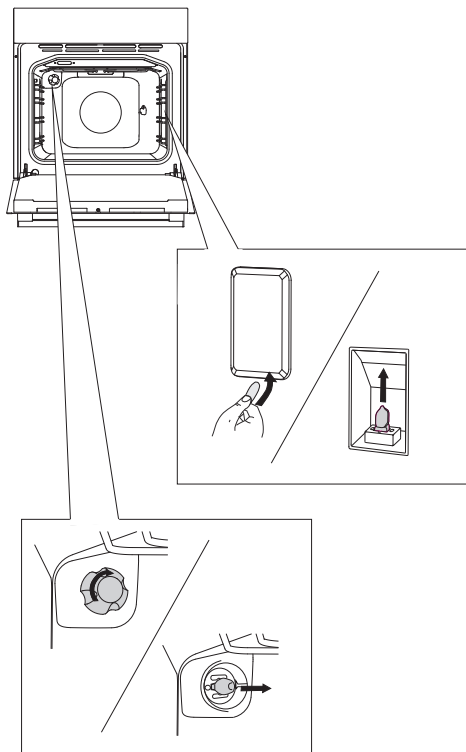
**3** Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

 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.).	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.*







EVP\_MULTI\_IL



sk (05-20)