

SK

**PODROBNÉ POKYNY  
NA POUŽITIE  
ELEKTRICKEJ RÚRY**

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

Ďakujeme Vám za Vašu  
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

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

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

Návod na inštaláciu a pripojenie je  
dodaný na samostatnom liste.

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

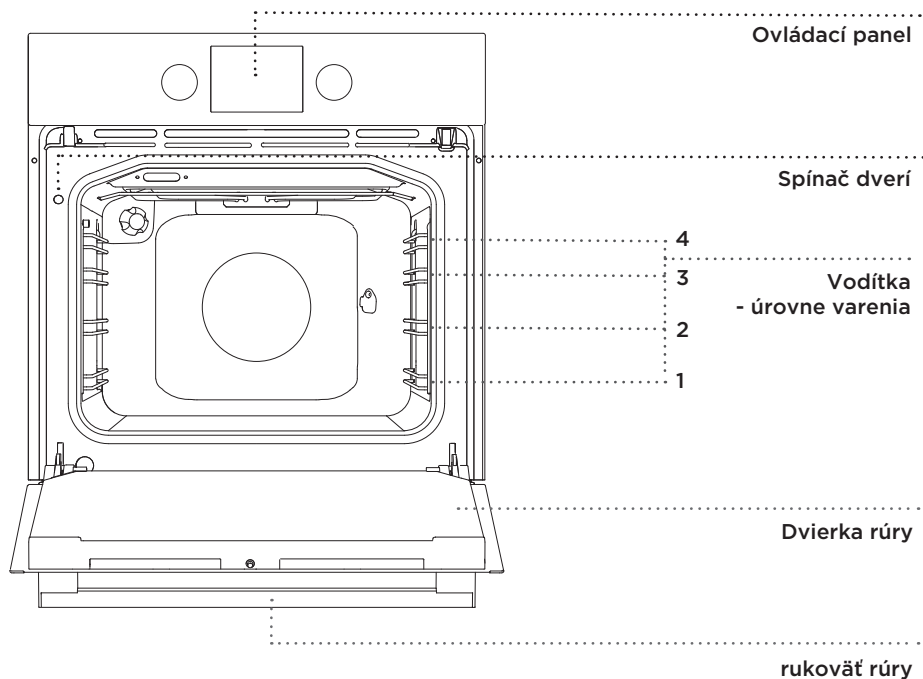
# OBSAH

<b>4 ELEKTRICKÁ RÚRA</b> 8 Ovládací panel 10 Technické údaje .....	<b>ÚVOD</b>
<b>11 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b> 12 Pred pripojením rúry:	
<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: VŮLBA NASTAVENÍ 20 Krok 4: VŮLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / 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>39 ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b> 40 Bežné čistenie rúry 41 Použitie funkcie aqua clean na čistenie rúry 42 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodítk 43 Inštalácia katalytických vložiek 44 Čistenie stropu rúry 45 Demontáž a osadenie dverí rúry 47 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 48 Výmena žiarovky	<b>ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b>
<b>49 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b> .....	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>
<b>50 LIKVIDÁCIA</b>	
<b>51 TESTY VARENIA</b>	<b>OSTATNÉ</b>

# ELEKTRICKÁ RÚRA

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

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



### PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.



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

## DRÔTENÉ ROŠTY

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

## TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE VODÍTKA

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

## SPÍNAČ DVERÍ RÚRY

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

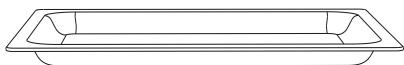
## CHLADIACI VENTILÁTOR

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

## PREDĹŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

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

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



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



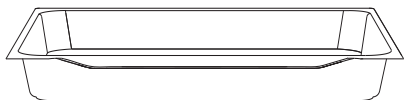
**ROŠT** sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



K dispozícii je bezpečnostná poistka na rošte. Pred keď vyberáte rošt z rúry mierne ho vpredu zdvihnite.



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

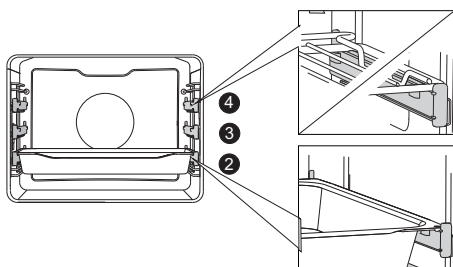
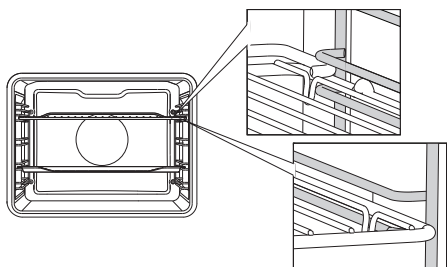


**HLBOKÝ PLECH** je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



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

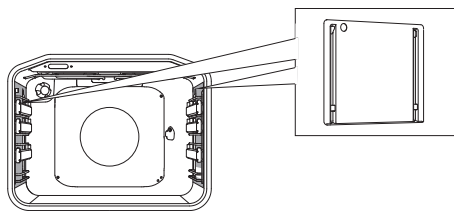
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



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



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



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



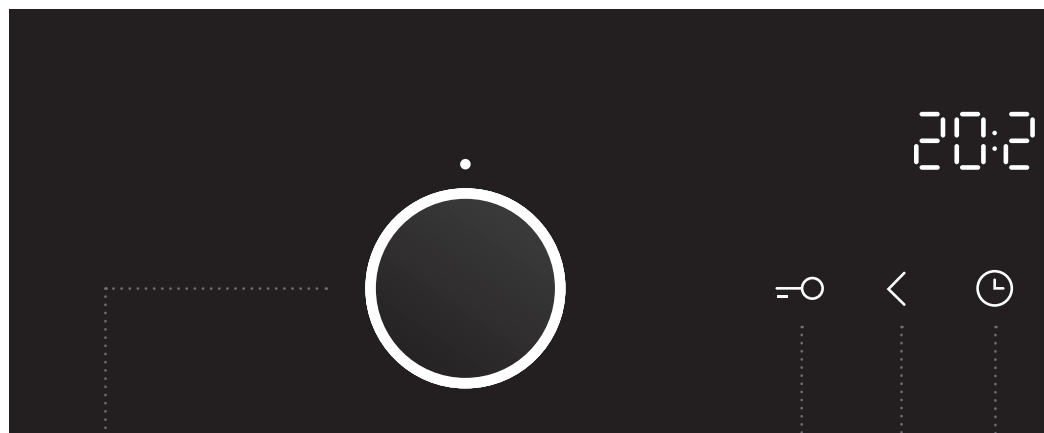
**OTOČNÝ ROŠT** používajte na pečenie mäsa, kuraťa, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubou a odnímateľnej rukoväte.



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

# OVLÁDACÍ PANEĽ

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



**1** OVLÁDAČ  
VOLBY PEČENIA

**2** DETSKÁ  
POISTKA

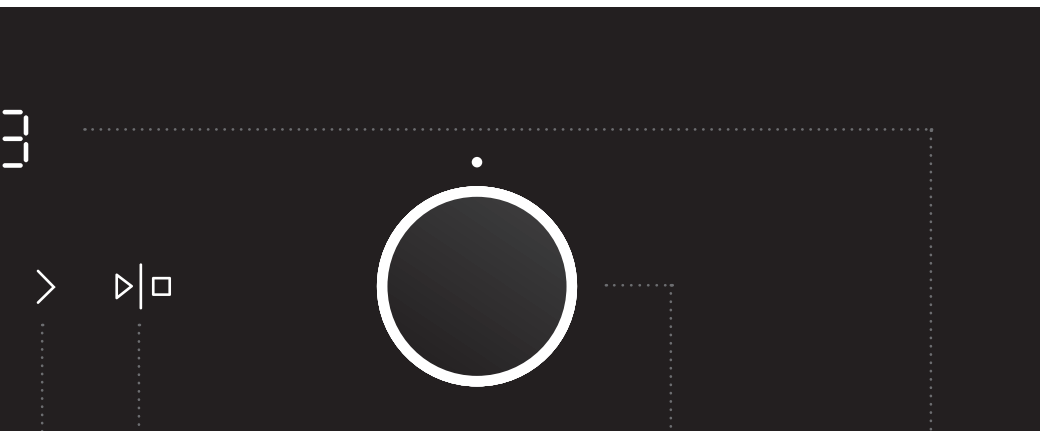
**3** TLAČIDLO  
ZNIŽENIA  
HODNOTY

**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.

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



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

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

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

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

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

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre použitie v tejto rúre.

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

Nepoužívajte drhnuce čistiace prostriedky, alebo ostré kovové škrabky na čistenie rúry, pretože môžu poškodiť povrchovú

úpravu alebo ochranný smaltovaný povrch. Takéto poškodenie môže viesť k popraskaniu skla.

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

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

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

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

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

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

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

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a neobkladajte pekáče, ani iné nádoby na

dno rúry. Hliníková fólia by bránila cirkulácii vzduchu v rúre, brzdí priebeh varenia a ničí smaltovaný povrch.

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

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

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez vodítok plechu.

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

V rámci jednej dizajnerskej línie sa môžu vyskytnúť rozdiely vo farebných odtieňoch rôznych spotrebičov alebo komponentov a to z rôznych príčin, ako sú: rôzne uhly, pod ktorými zariadenia vidíme, rôzne farebné pozadia, materiály alebo rôzne osvetlenie miestnosti.

## PRED PRIPOJENÍM RÚRY:



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

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

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

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

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

# KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6)

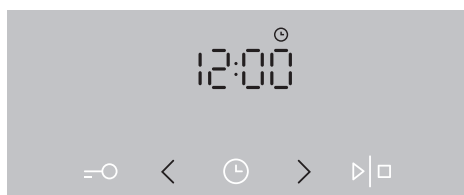
---

## 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** Pomocou < a > nastavte denný čas.

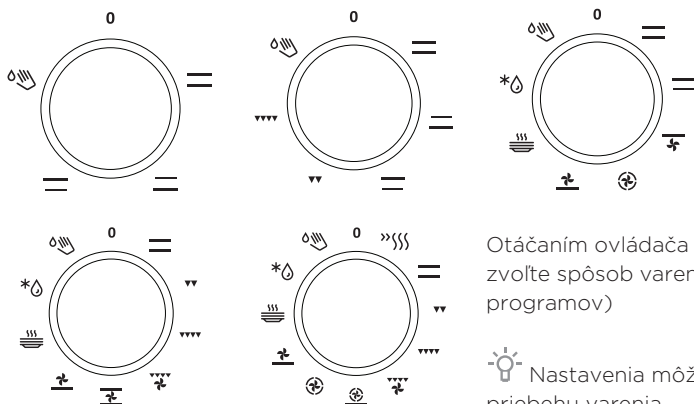


Ak stlačíte a podržíte tlačidlo pre nastavenie času, nastavenie hodnoty času sa bude zvyšovať.


### 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)

 Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.

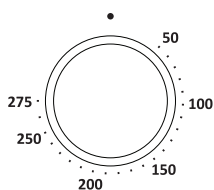
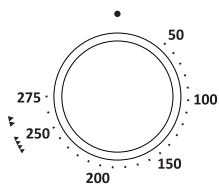
REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
<b>REŽIM VARENIA</b>		
	<b>RÝCHLY PREDOHREV</b> Túto funkciu použijete, ak chcete predohriať rúru na požadovanú teplotu v čo najkratšom možnom čase. Funkcia nie je vhodná na varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
	<b>HORNÝ A DOLNÝ OHREV</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. Použite ho na zhnedenie pripravovaného jedla (konečné dopečenie).	180
	<b>DOLNÝ OHREV</b> Teplo sa bude šíriť iba dolným ohrevným telesom. Použite 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.	240
	<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.	240



REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	<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. Použite tento spôsob na opekanie väčších kusov mäsa a hydiny. Je tiež vhodný na gratinovanie jedla.	170
	<b>HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV</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</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 (taniere, šálky) pred podávaním jedla, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
	<b>ROZMRAZOVANIE</b> Vzduch prúdi bez aktivovaných ohrevných telies. Aktívny 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.	-



# 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.

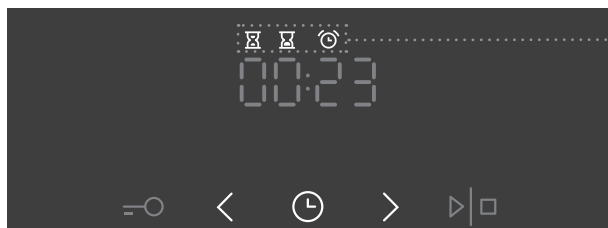
Po zapnutí spotrebiča stlačením tlačidla START sa na displeji zobrazí ikona teploty.

 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.

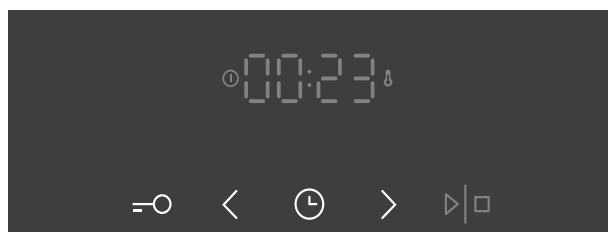
Počas poslednej minúty, bude pripomienkovač odrátať sekundy.



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.

## =○ ⌚ STANDBY

Súčasne stlačte a podržte tlačidlá "kľúč" a "hodiny" po dobu 5 sekúnd pre vypnutie jednotky displeja. Na niekoľko sekúnd sa objaví "OFF"; potom sa rozsvieti ikona "CLOCK". Pre obnovenie zobrazenia hodín stlačte súčasne obe tlačidlá, žiadna funkcia časovača však nesmie byť aktívna.

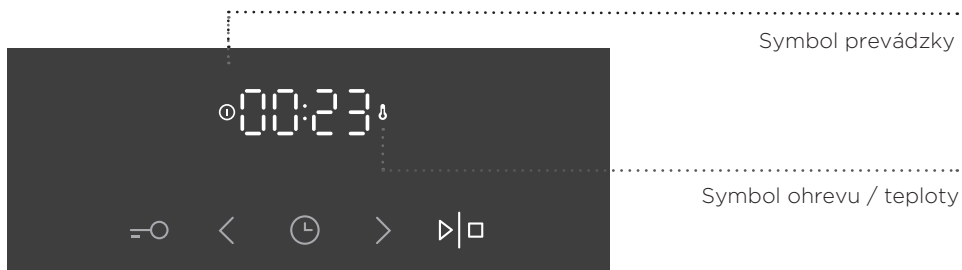


Po výpadku prúdu alebo po vypnutí prístroja, zostanú prídavné funkcie uložené na dobu nie viac ako niekoľko minút. Potom budú všetky nastavenia, okrem zvukového znamenia a detskej poistky obnovené na továrenské nastavenia.

## KROK 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA

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

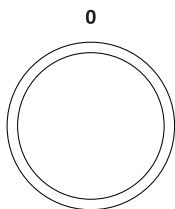
Ak nezvolíte žiadnu funkciu časovača, dĺžka trvania pečeni a čas pečenia sa zobrazia na displeji.




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.

# POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

---

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

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

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

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

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

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

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

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

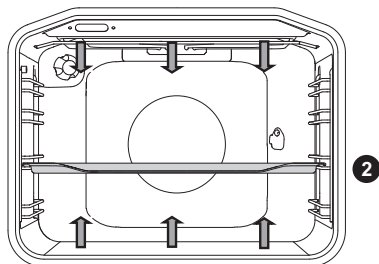
Pri použití pergamenového papiera sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám. Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva sa vytvára množstvo pary vo vnútri rúry, čo sa môže kondenzovať na dverách rúry. Toto je normálny jav, ktorý nemá vplyv na funkciu spotrebiča. Po ukončení procesu varenia, utrite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

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

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

# REŽIMY (SYSTEMY) VARENIA

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV



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

### Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hlíny alebo zliatiny. Nerezové nádoby nie sú vhodné, pretože silno odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa.

Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
<b>MÄSO</b>				
Bravčová pečienka	1500	2	190-200	120-130
Bravčové plece	1500	2	190-200	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	190-210	120-140
Sviečková	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Zajačie stehná	1500	2	190-200	100-120
Stehno diviny	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kurča	1500	2	200	80
<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.



## 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.

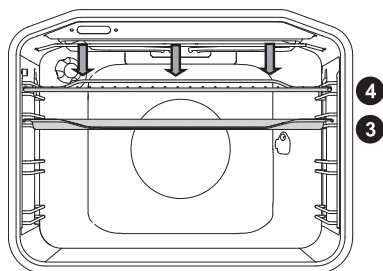
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
<b>PEČIVO</b>			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	200-220	30-40
Chlieb *	2	180-190	50-60
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	180	55-60
Piškót *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šáľkový koláč	2	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	25-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-40
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sušienky	2	90	120

Rada	Použitie
<b>Je koláč hotový?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvorí 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>• Všimnite 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>



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

## VELKÝ GRIL, GRIL



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

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

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

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 klobásy, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, stejky z lososa alebo filety atď.), alebo opečeného chleba.

Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby ste zabránili prepečeniu mäsa k roštu a vložte ho na štvrtú úroveň. Vložte hlbokú panvicu na 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	180g/szt.	3	240	18-21
Bravčové rezne	180g/szt.	3	240	18-22
Karbonátky/kotlety	180g/szt.	3	240	20-22
Grilované klobásy	100g/szt.	3	240	11-14
<b>TOASTOVANÝ CHLIEB</b>				
Toast	/	4	240	3-4
Sendvič	/	4	240	5-7

## Tabuľka grilovania - veľký gril

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

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripáleniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.

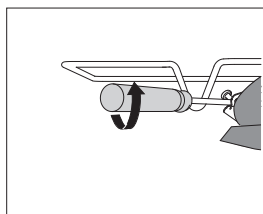
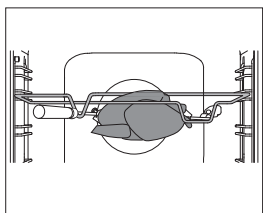
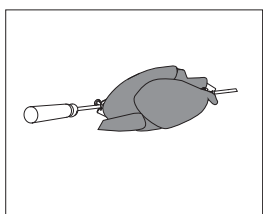
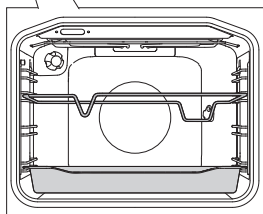
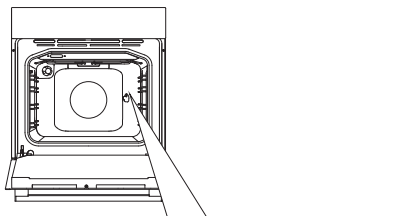


**Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.**

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

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

Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



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

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

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

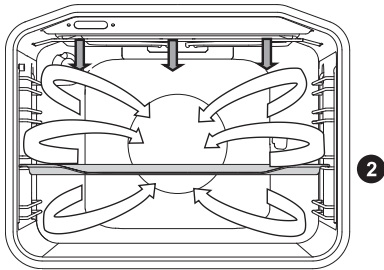
**4** Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

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



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

## GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

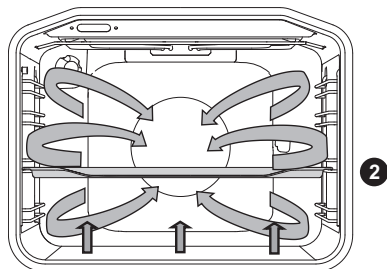


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota	Čas prípravy (minúty)
<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 kurčťa	600	2	180-190	25 (na jednej strane) 20 (na druhej strane)
Kurča	1500	2	190	30 (na jednej strane) 30 (na druhej strane)
<b>RYBA</b>				
Pstruh*	200 g/kom	2	170-180	45-50

## HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV

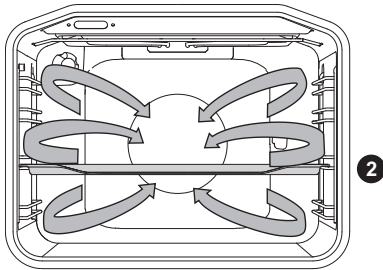


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

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

# HORÚCI VZDUCH



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

## Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrazajú 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
Bôčik	1500	2	170-180	120-150
Kačka	1700	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	2	180-190	70-85
Plnené kurča	1500	2	170-180	100-120



## Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

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

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

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

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

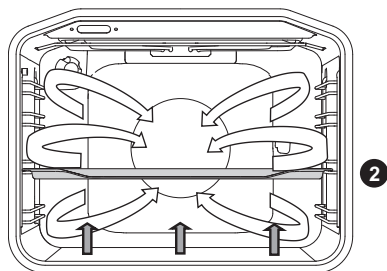
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
<b>PEČIVO</b>			
Torta	2	150-160	45-60
Piškótvový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	30-40
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Vianočka	2	160-170	35-50
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Plnené rožky	2	170-180	30-35
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	150-160	15-28
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
<b>PEČIVO - MRAZENÉ</b>			
Jabĺko a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pečené zemiaky	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35
Plnené pečivo	2	180-190	25-45



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

## 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.

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

## ZAVÁRANIE

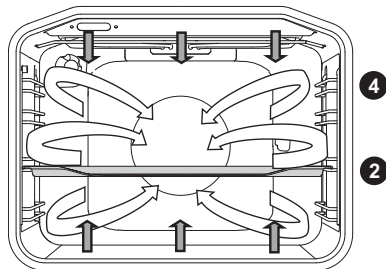
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

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

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

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny. Pred vložением 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	130-140	20-30
Koláč s posýpkou	2	140-150	25-35
Ovocná torta	2	130-140	35-45
Krehký závin	2	140-150	18-23
Vianočka, pletenec	2	140-150	25-35
Vianočný chlebík, mazanec	2	130-140	50-60
Jablkový závin	2	140-150	45-55
Buchty s plnkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Krehké sušienky, koláčiky	2	140-150	18-25
Lisované sušienky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
Drobné pečivo, kysnuté cesto	2	140-150	15-20
Chlieb	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

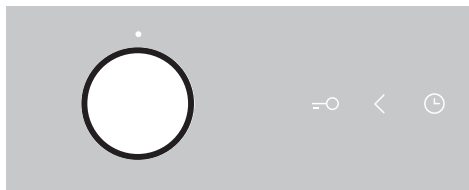
Typ cesta	Úroveň zasunutia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (minúty)
<b>MRAZENÉ PEČIVO</b>			
Jablkový závin	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Filo cesto	2	150-160	18-25

## 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.

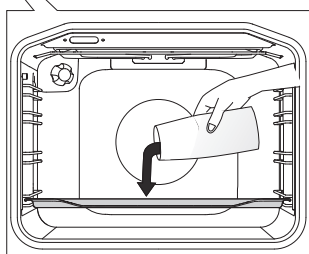
Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnúce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

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.

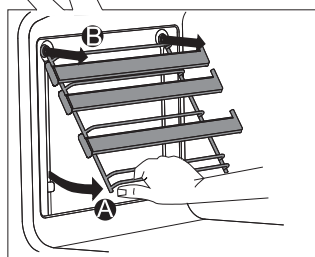
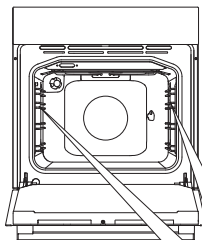
**3** Po 30 minútach sa zvyšky tukov a pripečenej masnoty vplyvom odparovanej vody navlhčia a zmäknú a vy ich tak budete môcť ľahko utrieť handričkou.



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

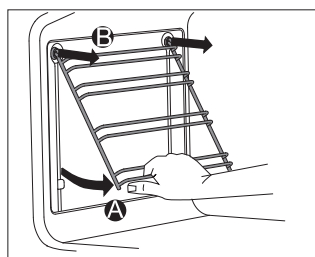
# DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítko.



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

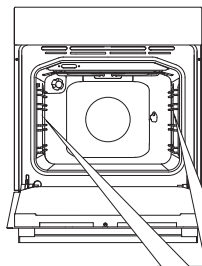
**B** Vyberte ich z otvorov v hornej časti



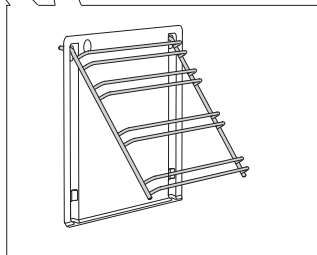
Neumývajte teleskopické vodítka v umývačke riadu.

# 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.

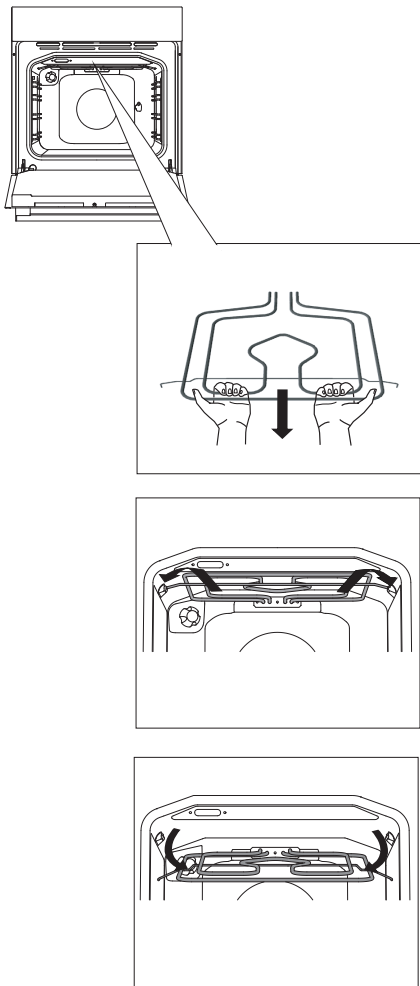


**Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.**


# ČISTENIE STROPU RÚRY

(v závislosti od modelu)

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



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

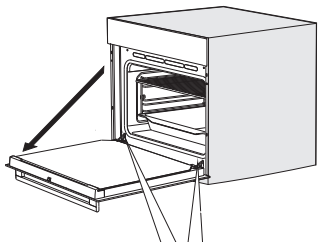
.....  
 Nikdy nepoužívajte ohrevné teleso, keď je uvoľnené z držiakov. Po vyčistení, dodržujte rovnaký postup v opačnom poradí, aby ste zatlačili ohrevné teleso naspäť do držiakov na svoje miesto.



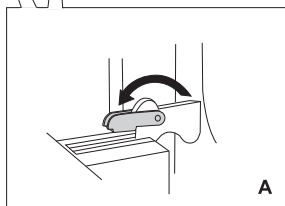
**Odpojte spotrebič od elektrickej siete.**

**Ohrevné teleso musí byť chladné; inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.**

# DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ RÚRY

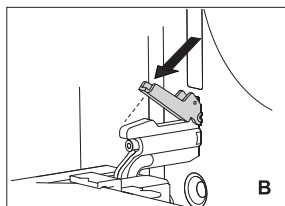


- 1** Najskôr úplne otvorte dvere (tak ako to najviac pôjde).



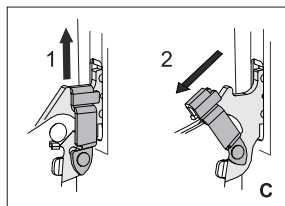
A

- 2 A** Otvorte záružky úplne na spodok (dvierka bez systému jemného zatvárania).



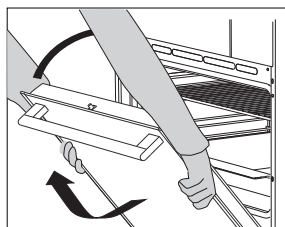
B

- B** Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, otočte západky pántov dverí späť do uhla 90°.



C

- 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.

Na nasadenie dverí, zopakujte postup v opačnom poradí. Ak sa dvere neatvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že zárezy na závesoch sú zarovnané s lôžkami závesov.

## JEMNÉ ZATVÁRANIE DVERÍ (v závislosti od modelu)

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



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

## MECHANICKÝ ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)

Otvorte zámku dverí jemným zatlačením doprava palcom a zároveň ťahajte dvere smerom von.



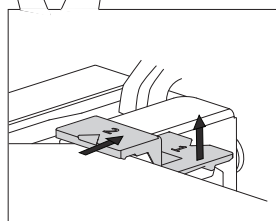
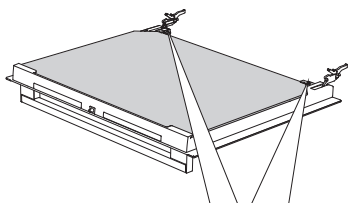
Keď sú dvere zatvorené, zámka dverí sa automaticky vráti do východiskovej polohy.



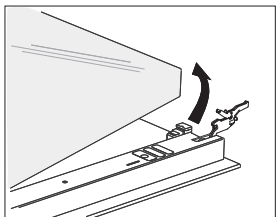
Pri výmene dverí sa vždy uistite, či sú závesné držiaky správne umiestnené v závesných lôžkach, aby sa zabránilo náhlemu zatvoreniu hlavného závesu, ktorý je pripojený k hlavnej pružine. Ak je hlavná pružina zapojená, hrozí riziko nebezpečenstva.

# ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

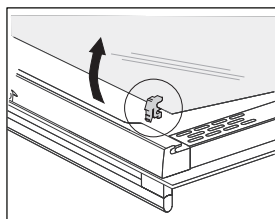
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").




**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.



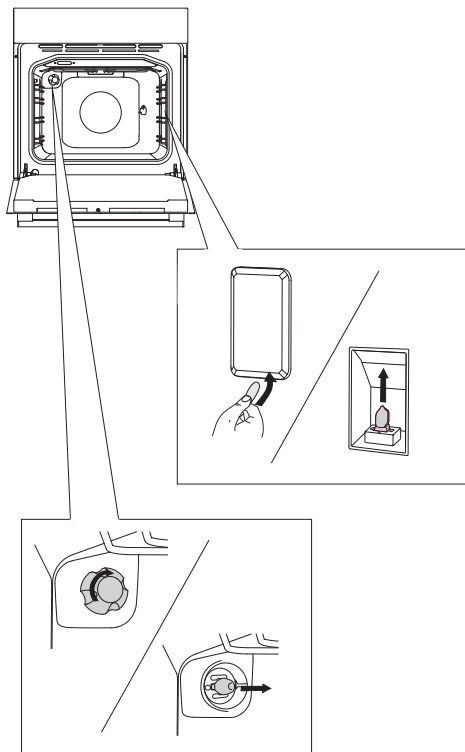
**3** Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

 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 uvoľnite kryt žiarovky a odstráňte ho. Vyberte žiarovku.

 Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Uvoľnite kryt žiarovky a vyberte žiarovku.

 Používajte ochranu, aby ste sa nepopáliili.



# RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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 hradíť zákazník.



**Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete (odstránením poistky alebo odstránením zástrčky zo zásuvky).**

# LIKVIDÁCIA

---



Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by ste nemali narábať ako s bežným domácim odpadom. Výrobok by ste mali odovzdať do autorizovaného zberného strediska na spracovanie elektrického a elektronického odpadu.









Správnou likvidáciou výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli nastať v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobné informácie o odstránení a spracovaní výrobku, sa prosím, obráťte na príslušný miestny úrad, zodpovedný za nakladanie s odpadom, vašu službu na likvidáciu odpadu, alebo predajňu, kde ste výrobok zakúpili.

*Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny a chyby v návode na obsluhu.*

# TESTY VARENIA



Pokrm testované v súlade so štandardami EN 60350-1.

## Konvenčné pečenie

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

\*Predhrievanie 10 minút.

## Grill

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Toast*	Rošt	4		240	1:10-1:20
Mleté mäso*	Rošt + plytký plech na pečenie na odkva- pkávanie	4		240	20-25

\*Predhrievanie 6 minút.







EVP\_MULTI\_IL\_ORAITO2



sk (08-17)