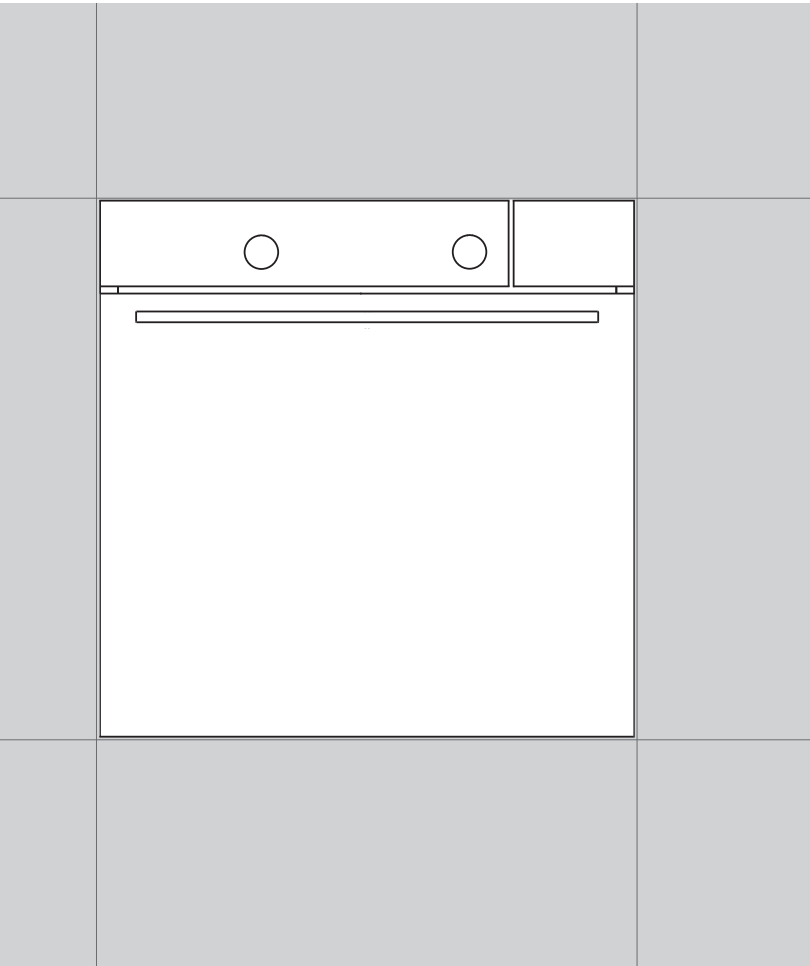


SK

# PODROBNÝ NÁVOD NA POUŽITIE KOMBINOVANEJ PARNEJ 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> 6 Pred zapojením rúry do siete ..... <b>7 KOMBINOVANEJ PARNEJ RÚRY</b> 11 Technické údaje 12 Ovládaci panel	<b>ÚVOD</b>
<b>14 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA</b> 14 Varenie v pare 15 Plnenie nádržky na vodu	<b>PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE</b>
<b>16 KROKY PROCESU PEČENIA (1 - 6)</b> 16 1. Krok: ZAPNUTIE A NASTAVENIE 20 2. Krok: VÝBER REŽIMU PEČENIA 22 3. Krok: VÝBER NASTAVENIA 26 4. Krok: VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ 27 5. Krok: ZAČIATOK PROCESU PEČENIA 27 6. Krok: VYPNUTIE RÚRY ..... <b>28 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA</b>	<b>POSTUP VARENIA</b>
<b>49 ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b> 50 Bežné čistenie rúry 51 Použitie parného čistenia na vyčistenie rúry 52 Čistenie zásobníka na vodu 53 Čistenie filtračnej peny 54 Zloženie a čistenie drôtených vodiacich líšt 55 Zloženie a naloženie dvierok rúry 58 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 59 Výmena žiarovky	<b>ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b>
<b>60 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>	<b>RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>
<b>61 LIKVIDÁCIA</b>	<b>OSTATNÉ</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.

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

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

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

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

Ak sa napájacie káble ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v 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 dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

## Správne a bezpečné používanie parnej rúry

Pred zapojením spotrebiča do napájania ho nechajte chvíľu pri izbovej teplote, aby sa všetky komponenty na ňu adaptovali. Ak sa rúra skladuje pri teplote blízko alebo pod bodom mrazu, hrozí nebezpečenstvo pre niektoré komponenty, najmä čerpadlá.

Spotrebič by nemal pracovať v prostredí s teplotou nižšou ako 5 °C. Pri nižšej teplote by spotrebič nemusel pracovať správne. Ak sa spotrebič zapne v takýchto podmienkach, čerpadlo sa môže poškodiť.

Ak spotrebič nepracuje správne, odpojte ho z napájania.

V rúre neskladujte položky, ktoré by mohli byť pri zapnutej rúre nebezpečné.

Nepoužívajte destilovanú vodu, ktorá nie je vhodná na pitie (napr. destilovaná voda pre batérie, do ktorej sa pridáva kyselina).

Po ukončení parného pečenia sa v rúre nachádza isté množstvo zvyškovej pary. Opatrne otvorte dvierka, pretože hrozí riziko obarenia parou. Keď rúra vychladne na izbovú teplotu, vyčistite ju.

Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Preto môže byť táto voda horúca. Pri vyprázdňovaní nádržky na vodu budte opatrní.

Aby ste predišli usadzovaniu vodného kameňa, nechajte dvierka rúry po pečení otvorené, aby sa mohlo vnútro ochladiť na izbovú teplotu.

Počas parného cyklu sa neodporúča dvierka otvárať, keďže to zvyšuje spotrebu energie a tvorbu kondenzátu.



### POZOR!

Riziko popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Vypúšťaná para vás môže popáliť: Ak je táto funkcia aktivovaná, pri otváraní dvierok rúry si dávajte pozor. Z rúry môže vychádzať para.



### POZOR!

Ako tekutinu použite len vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu.

## PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

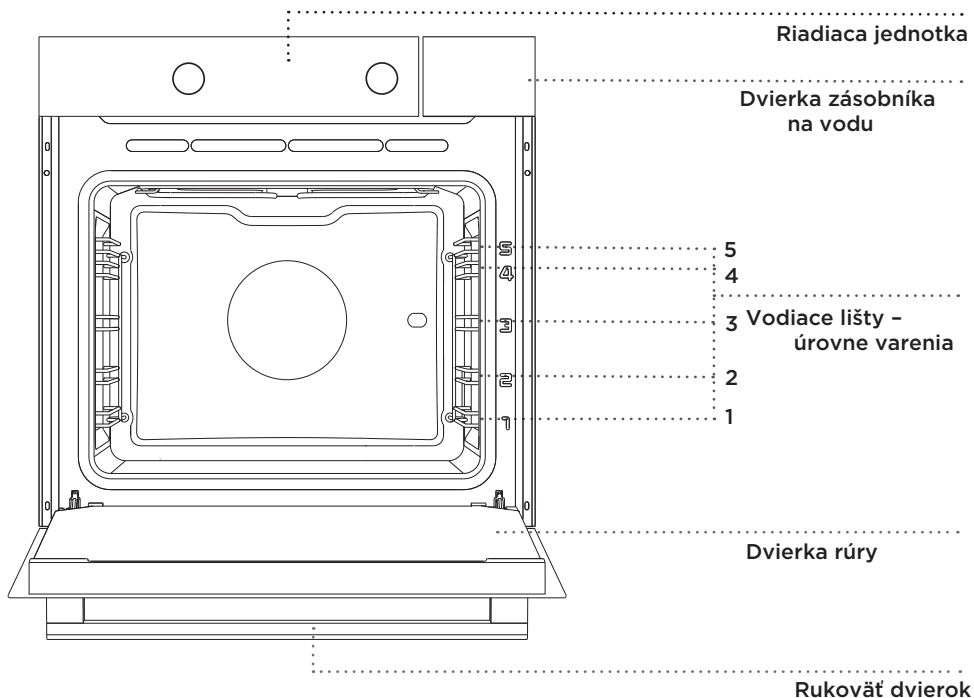


**Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.**

# KOMBINOVANEJ PARNEJ RÚRY

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

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



## DRÔTENÉ VODÍTKA

Drôtené lišty umožňujú prípravu jedla na 4 úrovniach (všimnite si, že úrovne / lišty sa počítajú zdola nahor).

Úroveň 3 a 4 sú určené na grilovanie.

## TELESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodička môžu byť pripevnené na druhú a tretiu úroveň.

Teleskopy môžu byť vysunuté čiastočne úplne.

## PREPÍNAČ NA DVERÁCH

Ak sú počas prípravy otvorené dverka, spínač vypne ohrievanie a ventilátor. Keď dverka zatvoríte, spínač aktivuje ohrievanie a ventilátor.

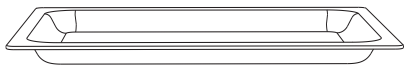
## CHLADIACI VENTILÁTOR

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

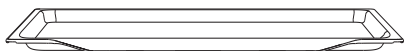
## DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje krátky čas v činnosti za účelom poskytnutia dodatočného chladenia rúry. (Dodatočná prevádzka ventilátora závisí od teploty v rúre).

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



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



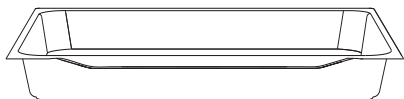
**PLYTKÝ PLECH NA PEČENIE** sa používa na pečenie pečiva (cesta) a koláčov.



**ROŠŤ** sa používa na grilovanie, alebo ako držiak na panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s jedlom.



Na rošte je k dispozícii bezpečnostná západka. Preto nadvihnite rošt mierne na prednej strane, keď ho vyberáte z rúry.



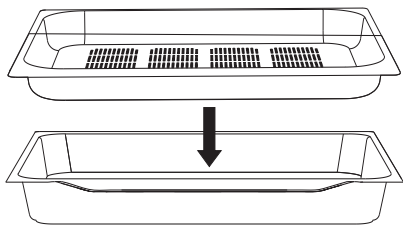
**HLBOKÝ PLECH NA PEČENIE** sa používa na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môžete ho tiež použiť ako odkvapkávaciu misku.



Nikdy nekladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodičok v priebehu varenia s výnimkou grilovania jedla alebo použitia ražňa a používajte len hlboký plech ako odkvapkávaciu misku.

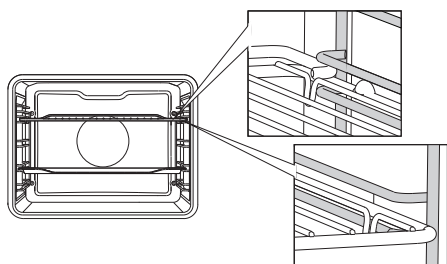
**Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodná forma sa obnoví po ochladení.**



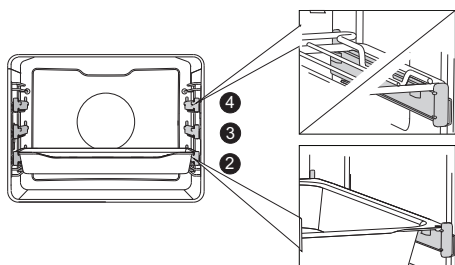


**PERFOROVANÝ HLBOKÝ PLECH** sa používa na varenie zeleniny, zemiakov, rýb alebo mäsa. Plech zabraňuje kontaktu medzi potravinami a kondenzátom zhromaždeným v hlbokom plechu.

💡 Pri použití perforovaného plechu vždy umiestnite pod ním hlboký plech. Táto kombinácia sa používa len pre varenie v pare na úrovni 2.

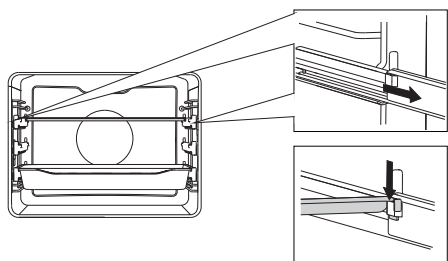


V prípade drôtových vodiacich lišt, by mal byť plech vložený do drážky medzi dva oceľové profily.



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.

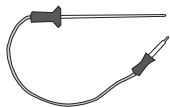


### SYNCHRONIZAČNÁ LIŠTA

Lištu je možné nainštalovať na plne zasúvateľné teleskopické lišty alebo z nich demontovať. Najprv vytiahnite úplne obe lišty z požadovanej úrovne. Zasuňte lištu do dvoch drážok na vodiacich lištách a zatlačte lišty rukou až na doraz.



**PODPERA PRE** nádoby na pečenie umožňuje ľahko vybrať plech z rúry, aj keď je stále horúci.



**SONDA** pre pečenie väčších kusov mäsa.

**PROSTRIEDOK NA ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA** pre čistenie parného systému.

**PRŮŽOK INDIKÁTOROVÉHO PAPIERA** pre testovanie tvrdosti vody.

**MECHANICKÝ ZÁMOK DVERÍ** bráni otvoreniu dvierok rúry, dokiaľ nebude blokovanie uvoľnené.

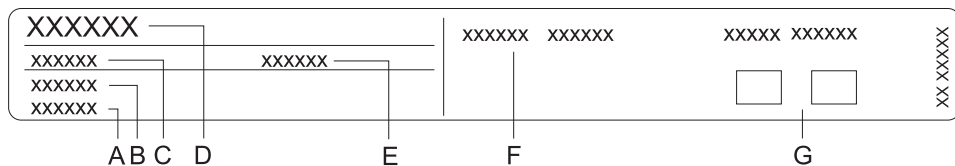
Pre otvorenie zámku jemne zatlačte palcom smerom doprava a súčasne priťahujte dvierka.



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

# TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

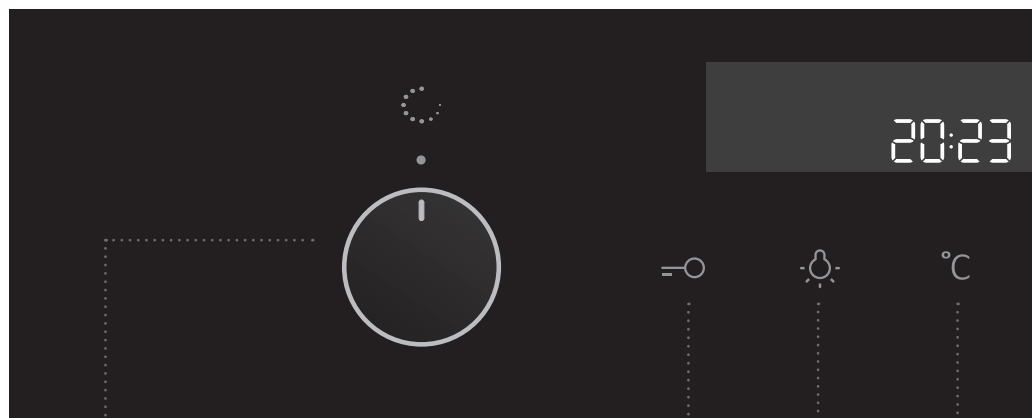


- A Výrobné číslo
- B Kód/ID
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

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

# OVLÁDACÍ PANEL

(v závislosti od modelu)



**1** REŽIM  
OVLÁDAČ  
(podľa modelu)

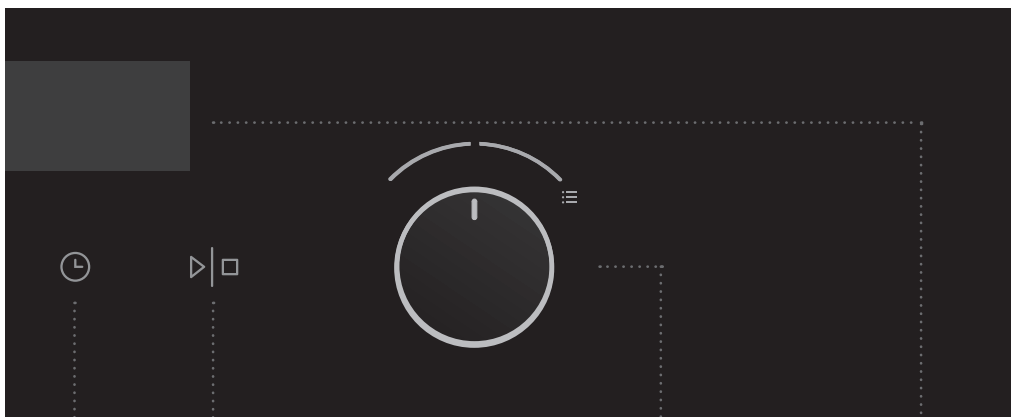
**2** TLAČIDLO  
ZAP./ DETSKEJ  
ZÁMKY

**3** TLAČIDLO VYP.  
OSVETLENIA  
RÚRY

**4** TLAČIDLO  
TEPLoty

## POZNÁMKA

Symbole režimov pečenia môžu byť umiestnené na ovládači alebo na prednom paneli (podľa modelu spotrebiča).



## 5 ČASOVAČ PROGRAMOV

Dĺžka pečenia

Koniec pečenia

Alarm

Hodiny

## 6 TLAČIDLO START/STOP

Týmto tlačidlom spustíte alebo zastavíte daný režim.

## 7 OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+)

Tento ovládač použite pre nastavenie času a teploty.

## 8 DISPLEJ ZOBRAZUJÚCI INFORMÁCIE O PEČENÍ A HODINY

### POZNÁMKA:

Tlačidlá budú lepšie reagovať, ak sa ich dotknete väčšou plochou vášho prsta. Po každom stlačení bude stlačenie potvrdené krátkym zvukovým signálom.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

Po dodaní spotrebiča odstráňte z rúry všetky obaly, vrátane všetkých prepravných súčastí z rúry (lepiace pásky, kartón a polystyrénové vložky).

Vyčistite všetko príslušenstvo aj vnútro s teplou vodou a saponátom, čistite pravidelne. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

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

## VARENIE V PARE

Zdravé a prirodzené varenie v pare zachováva plnú chuť potravín. Táto metóda neuvolňuje žiadne pachy. Nie je potrebné do vody pridávať soľ, alebo pridávať bylinky a korenie.

### **Nižšie sú uvedené výhody varenia v pare:**

Varenie (dusenie, pečenie) začína pred dosiahnutím teploty v rúre 100 °C. Pomalé varenie (dusenie, pečenie) je možné aj pri nižších teplotách.


Je to zdravé: sú zachované vitamíny a minerály, pretože len malá časť z nich sa rozpustí v kondenzovanej vode, ktorá sa dotýka pokrmu.

Počas procesu varenia nie je nutné pridávať žiadne tuky. Para udržiava chuť pokrmu.

Nepridáva pachy, chuť grilu alebo panvice. Okrem toho sa z potravín nič neuvolňuje, pretože nie sú zriedené z vodou. Para nešíri chuť alebo pach, a preto sa môže mäso alebo ryby variť spolu so zeleninou. Para je vhodná pre blanširovanie, rozmrazovanie, ohrievanie alebo udržiavanie teploty pokrmu.

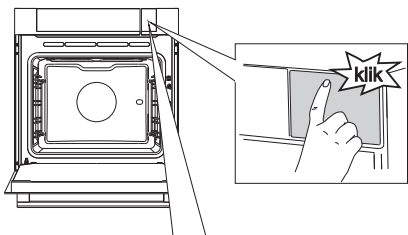
# PLNENIE NÁDRŽKY NA VODU

Nádržka umožňuje samostatný prívod vody do zostavy pre varenie v pare. Objem nádržky činí cca 1,3 litra (maximálna hladina vody - viď značka). Toto množstvo vody umožňuje cca 3 hodiny doby varenia s maximálnym parným cyklom (horúci vzduch s parou pri systéme "vysoký").

 Pred prvým použitím vyčistite zásobník na vodu.



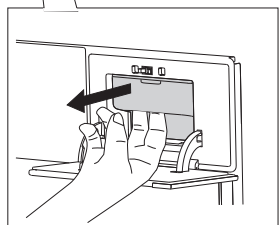
**Zásobník naplňte vždy čistou vodou z vodovodu, balenou vodou bez prísad alebo destilovanou vodou vhodnou na použitie v kuchyni. Voda, ktorá sa naleje do zásobníka na vodu by mala mať teplotu 20 °C +/- 10 °C.**



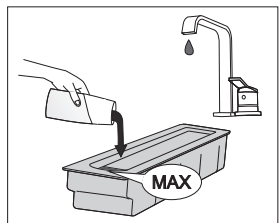
**1** Zatlačte na miesto s nálepkou a otvorte dverka nádržky.



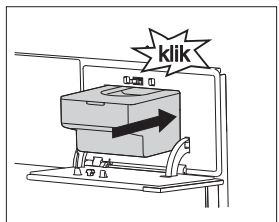
Nálepku je možné neskôr odstrániť.



**2** Uchopte nádržku na vodu za drážku a vyberte ju z rúry.



**3** Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Zostavte znova nádržku. Pred použitím doplňte čerstvú vodu až po značku MAX na nádržke.



**4** Zatlačte nádržku na vodu späť do puzdra až na doraz (kým nebudete počuť cvaknutie). Potom zatlačte na dverka nádržky a zatvorte ich.



Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Veko a nádržku na vodu je možné umývať bežnými neabrazívnymi tekutými čističmi alebo v umývačke riadu.

# KROKY PROCESU PEČENIA (1 - 6)

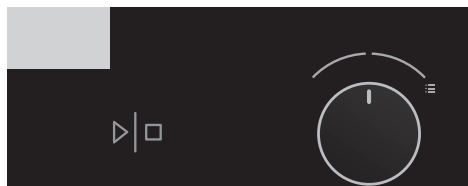
---

## 1. KROK: ZAPNUTIE A NASTAVENIE


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

Všetky dostupné nastavenia:

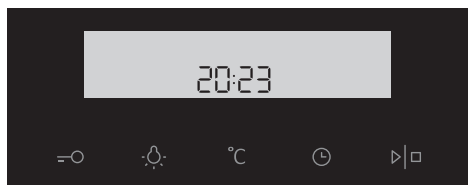
### NASTAVENIE ČASU




**1** Otočte OVLÁDAČOM NASTAVENÍ (-/+)  
najprv nastavte minúty; potom sa kurzor  
prepne na hodiny. Po troch sekundách sa  
nastavenia uložia.

 Ak otočíte ovládač ďalej doprava  
alebo doľava, zmeníte tak nastavenie ešte  
rýchlejšie.

.....



**2** Potvrďte stlačením tlačidla START/  
STOP. Ak najbližšie tri sekundy nič  
nestlačíte, nastavenie sa uloží automaticky.

 Rúra bude pracovať aj v prípade, že hodiny nie sú nastavené. V tomto prípade však  
nie sú k dispozícii funkcie časovača (pozri kapitolu NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.



# NASTAVENIA

Nastavenia zmeníte tak, že otočíte ovládač nastavení doprava a podržíte ho tri sekundy. Stláčajte symbol start/stop a vyhľadajte v menu požadované nastavenie alebo hodnoty. Hodnotu zmeníte otočením ovládača nastavení doprava alebo doľava.

## NASTAVENIE JASU

Môžete si vybrať z troch úrovní jas. Výrobcom je nastavený stredný jas. Úrovně jasů můžete nastavit otočením ovládača.



Nízka úroveň jasů



Stredná úroveň jasů



Maximálna úroveň jasů

## HLASITOST'

Výrobcom je nastavená stredná hlasitosť. Úrovně hlasitosti můžete nastavit otočením ovládača.



Nízka hlasitosť



Továrensky nastavená stredná hlasitosť



Maximálna hlasitosť



Vypnutý zvuk

## TVRDOŠŤ VODY (aktívna pri parných rúrach)

Pred prvým použitím rúry vykonajte test tvrdosti vody.

Namočte prúžok indikátorového papierika (dodávaný so spotrebičom) na jednu (1) sekundu do vody. Počkajte jednu minútu a sledujte počet prúžkov na papieriku.

	4 zelené pruhy	Mäkká	Hrd 1
	1 červený pruh	Mierne tvrdá	Hrd 2
	2 červené pruhy	Stredne tvrdá	Hrd 3
	3 červené pruhy	Tvrdá	Hrd 4
	4 červené pruhy	Veľmi tvrdá	Hrd 5

Môžete si vybrať z piatich rôznych úrovní tvrdosti vody. Výrobcom je nastavená 5. úroveň tvrdosti vody. Úroveň tvrdosti vody môžete nastaviť otočením ovládača.



## ODSTRÁŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA (aktívna pri parných rúrach)

Proces odstraňovania vodného kameňa môžete spustiť tak, že ovládačom vyberiete „on“ (zapnuté) alebo „off“ (vypnuté) a potvrdíte stlačením symbolu start/stop. Výrobcom je nastavené zapnuté odstraňovanie vodného kameňa („on“).



KROK 1 - Do vodnej nádržky pridajte prostriedok na odstránenie vodného kameňa (riedený vodou v pomere 1:8).

KROK 2 - Proces odstraňovania vodného kameňa je dokončený. Odstráňte tekutinu, opláchnite vodnú nádržku a pridajte čerstvú vodu na oplachovanie.



KROK 3/Koniec - Oplachovanie je dokončené. Vyčistite nádržku a utrite rúru. Tiež vyčistite filtračnú penu (pozri kapitola ČISTENIE FILTRAČNEJ PENY).  
KONIEC

Stlačte symbol start/stop, aby ste opustili menu a vrátili sa do pohotovostného režimu. Menu opustíte aj tak, že podržíte ovládač vľavo na 3 sekundy alebo otočíte ovládač pre výber režimov.

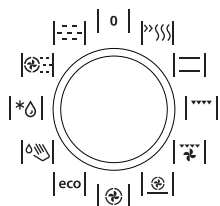


Nastavenia zmeníte tak, že otočíte ovládač nastavení doprava a podržíte ho tri sekundy. Stláčajte symbol start/stop a vyhľadajte v menu požadované nastavenie alebo hodnoty. Hodnotu zmeníte otočením ovládača nastavení doprava alebo doľava.



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

## 2. KROK: VÝBER REŽIMU PEČENIA








Otočte ovládačom (doleva a doprava) pre výber REŽIMU PEČENIA 0 (pozri Tabuľka programov). Na displeji sa objaví ikonka vybraného režimu.



Počas používania je možné nastavenia meniť.

HYDRAULICKÝ SYSTÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
<b>SYSTÉMY VARENIA</b>			
»»»»»	<b>RÝCHLE PREDHRIATIE</b> Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces sa ukončí.	160	30-230
— —	<b>HORNÝ A SPODNÝ OHREV</b> Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti budú rovnomerne vyžarovať teplo do priestoru rúry. Môžete piecť pečivo a mäso/pečenie na jednej výškovej úrovni.	200	30-230
▼▼▼	<b>GRIL</b> Bude pracovať horné vyhrievacie teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v strope rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné vyhrievacie teleso. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, mäsa či klobás a na opekanie chleba.	230	30-230
▼▼▼ ⌘	<b>GRIL S VENTILÁTOROM</b> Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je vhodná aj na gratinované jedlá a dosiahnutie chrumkavej kôrky.	170	30-230
⊕ —	<b>HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHREV</b> Bude pracovať dolné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, šťavnateho pečiva, ovocných koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva.	200	30-230

HYDRAULICKÝ SYSTÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
<b>SYSTÉMY VARENIA</b>			
	<b>HORÚCI VZDUCH</b> Bude pracovať kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej stene zaisťuje, že horúci vzduch neustále cirkuluje okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach naraz.	180	30-230
<b>eco</b>	<b>ECO PEČENIE <sup>1)</sup></b> V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180	/
	<b>PARNÉ ČISTENIE</b> Do vnútra rúry sa vypúšťa para, aby rozmočila nečistoty. Túto funkciu použijete na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry.	70	/
<b>AUTOMATICKÝ REŽIM</b>			
	<b>ROZMRAZOVANIE</b> Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.	/	/
<b>KOMBINOVANÉ REŽIMY/PARNÉ REŽIMY</b>			
	<b>KOMBINÁCIA PARY A HORÚCEHO VZDUCHU</b> Používajú sa na pečenie a rozmrazovanie. Umožňujú rýchle a účinné varenie bez zmeny farby alebo tvaru pokrmu.. Máte na výber tri možnosti: - VYSOKÁ: pečenie rezňov, steakov a menších kusov mäsa - STREDNÁ: ohrievanie studených/mrazených jedál, pečenie rybieho filé a gratinovanej zeleniny - NÍZKA: pečenie väčších kusov mäsa (pečienka, celé kura), pečenie kysnutého cesta (chlieb a buchty), lasagne atď.	160	30-230
	<b>PARA <sup>2)</sup> / SOUS VIDE</b> Tento režim sa používa na pečenie mäsa, zeleniny, ovocia a iných príloh. Pomalý postup varenia, pri ktorom je jedlo vákuovo zabalené a varí sa pri špecifickej teplote, ktorú je potrebné presne udržiavať. Spôsob varenia sous-vide je vhodný na prípravu mäsa, rýb, všetkých druhov ovocia a zeleniny. Jedlo takto pripravené je šťavnaté a má plnšiu chuť.	100	40-100

<sup>1)</sup> Táto funkcia sa používa tiež pri určovaní triedy energetickej účinnosti v súlade s normou EN 60350-1.

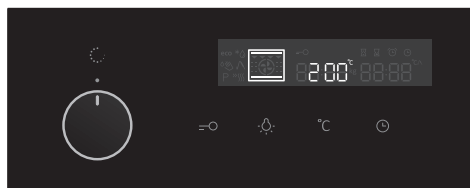
<sup>2)</sup> Nastavenie stupňov

## 3. KROK: VÝBER NASTAVENIA

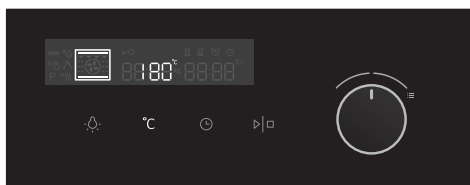
Každý režim pečenia obsahuje základné alebo pôvodné nastavenia, ktoré je možné upraviť.

Nastavenia zmeníte stlačením príslušného tlačidla (predtým, ako stlačíte tlačidlo START/STOP). Niektoré nastavenia nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade vás na to upozorní zvukový signál.

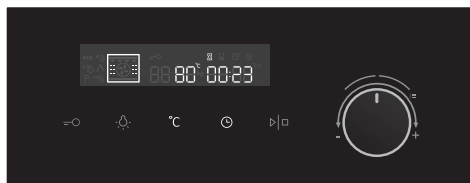
### ZMENA TEPLoty PEČENIA A FUNKCIA PARY



**1** Vyberte REŽIM PEČENIA. Na displeji sa zobrazí vybraný symbol a začne blikať PREDNASTAVENÁ TEPLOTA.



**2** Vyberte REŽIM PEČENIA. Na displeji sa zobrazí vybraný symbol a začne blikať PREDNASTAVENÁ TEPLOTA.



**3** Dotknite sa TLAČIDIEL TEPLoty a ČASOVAČA a potom otočením ovládača vyberte požadované hodnoty.



Pri niektorých režimoch sú maximálna teplota alebo výkon obmedzené.

Pri výbere kombinovaného parného systému si najprv zvolte požadovanú teplotu a čas. Po potvrdení pomocou tlačidla START sa na displeji zobrazí nápis »int« a pásiky, ktoré zobrazujú nastavenie intenzity pary (prednastavená je stredná intenzita »mid«). Pomocou pravého ovládača si vyberte úroveň intenzity pary.

Opätovne stlačte tlačidlo START, čím potvrdíte vybranú úroveň intenzity pary a spustíte kombinovaný parný systém.

## ÚROVNE INTENZITY PARY



Nízka intenzita pary



Stredná intenzita pary

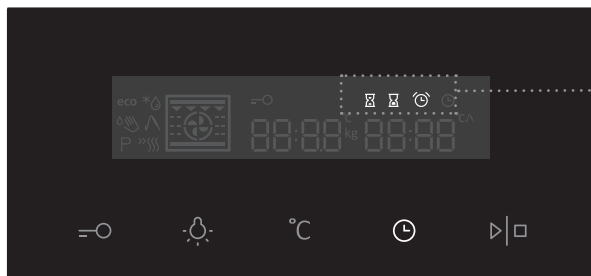


Vysoká intenzita pary

## FUNKCIE ČASOVAČA

Najprv otočte OVLÁDAČ VOLBY REŽIMU PEČENIA, potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo ČASOVAČA niekoľkokrát a vyberte symbol. Ikona vybranej funkcie časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku/konca pečenia bude svietiť na displeji. Ostatné symboly svietia tlmene.

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



Displej funkcie časovača



### Nastavenie dĺžky pečenia

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



### Nastavenie odloženého štartu

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

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie Čas pečenia: 2 hodiny Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Stlačte znova tlačidlo CLOCK (HODINY) a vyberte KONIEC PREVÁDZKY. Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00)

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





## Nastavenie pripomienkovača (minútky)

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

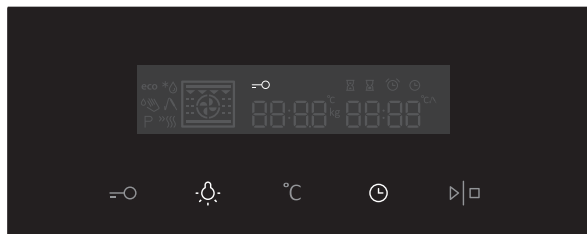


Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia).  
Budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.


Všetky funkcie časovača sa môžu zrušiť nastavením času na „0“.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

## 4. KROK: VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ



Funkcie aktivujete/deaktivujete stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

 Niektoré funkcie nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade vás na to upozorní zvukový signál.

### **DETSKÁ ZÁMKA**

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Na displeji bude svietiť ikonka vybraného režimu. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete. Symbol sa z displeja stratí.

Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať.

Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť.

Keď je aktivovaná detská zámka, systémy (režimy pečenia) či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Jediná možná zmena je skončiť proces pečenia otočením ovládača na „0“. Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

### **OSVETLENIE RÚRY**

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne pri otvorení dvierok alebo zapnutí rúry.

Keď sa proces pečenia skončí, svetlo ostane ešte jednu minútu svietiť.

Svetlo vo vnútri rúry môžete vypnúť alebo zapnúť stlačením tlačidla „SVETLO“.

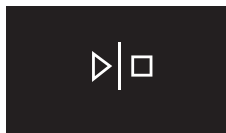
### + **POHOTOVOSTNÝ REŽIM**

Keď sa rúra nepoužíva, osvetlenie displeja sa automaticky vypne po 10 minútach.

Displej vypnete stlačením tlačidiel TLAČIDLO + ČASOVAČ. Ak je aktivovaná funkcia časovača, na displeji sa zobrazia symboly „OFF“ a ČASOVAČ.

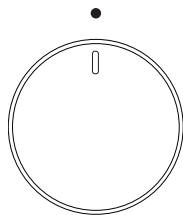
## 5. KROK: ZAČIATOK PROCESU PEČENIA


Proces pečenia spustíte stlačením tlačidla START/STOP.



## 6. KROK: VYPNUTIE RÚRY

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície „0“.



 Po skončení procesu pečenia a potom, ako sa rúra vypne, sa teplota na displeji začne znižovať na 50 °C.

Všetky nastavenia časovača pozastavia a zrušia. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (hodiny). Po jednej minúte nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

# POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

---

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

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

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

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

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

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

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

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).



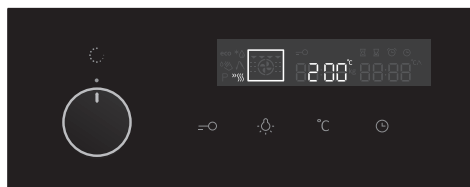
**Hviezdička (\*) v tabuľke znamená, že rúru je potrebné predhriať s vybraným systémom.**

## REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA


### RÝCHLE PREDHRIATIE



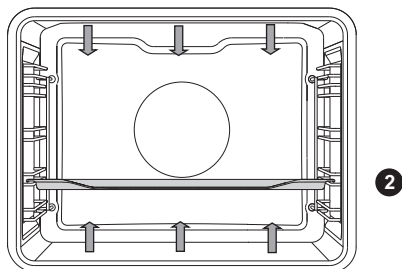
Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov.



Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície rýchleho predhriatia. Na displeji sa zobrazí PREDNASTAVENÁ TEPLOTA: Nastavenie teploty je možné zmeniť.

 Po zapnutí sa rúra začne predhrievať. Na displeji začne blikať symbol °C. Po dosiahnutí zvolenej teploty sa predhrievanie skončí a zaznie zvukový signál. Zvukový signál vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; po jednej minúte sa vypne automaticky.

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a stropě 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.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Pečené bravčové mäso	1500	2	180-200	90-120
Bravčové plece	1500	2	180-200	110-140
Bravčová roláda	1500	2	180-200	90-110
Pečené hovädzie mäso	1500	2	170-190	120-150
Teľacia roláda	1500	2	180-200	80-100
Jahňacia svičková	1500	2	180-200	60-80
Králičí chrbát	1000	2	180-200	50-70
Jelenia nožina	1500	2	180-200	90-120
<b>RYBY</b>				
Restovaná ryba, 1 kg	200 g/kus	2	190-210	40-50

## 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 predhrejte.

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>PEČIVO</b>			
Zeleninové suflé	2	190-210	35-45
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Žemle *	3	190-210	20-30
Biely chlieb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pohánkový chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Celozrnný chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ražný chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Špaldový chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Orechový koláč	2	170-180	50-60
Piškóta *	2	160-170	30-40
Malé pečivo z kysnutého cesta	3	200-210	20-30
Kapustové pirohy *	3	190-200	25-35
Ovocný koláč	2	130-150	80-100
Snehové pusinky	3	80-90	110-130
Lekvárové buchty (Buchtel)	3	170-180	30-40

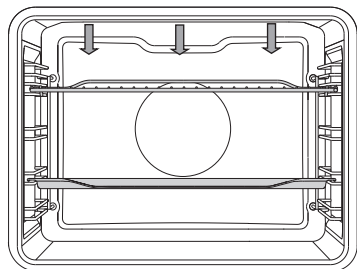
Rada	Použitie
<b>Je koláč hotový?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový.</li> <li>• Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.</li> </ul>
<b>Torta sa zosype?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte recept</li> <li>• Nabudúce použite 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.**



## GRIL



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

Predhrejte infračervený ohrievač (gril) päť minút.

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

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

Počas pečenia ho otáčajte.

Po skončení grilovania rúru a príslušenstvo umyte.

### Tabuľka grilovania- malý gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	4	230	20-25
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	4	230	25-30
Kotlety/rebierka	280 g/kus	4	230	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	4	230	20-25
<b>OPEČENÝ CHLIEB</b>				
Hrianka	/	4	230	5-10
Chlebíčky	/	4	230	5-10

## Tabuľka grilovania- veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	4	230	10-15
Hovädzí steak, dobre prepečený	180 g/kus	4	230	15-20
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	4	230	15-20
Kotlety/rebierka	280 g/kus	4	230	20-25
Teľací plátok	140 g/kus	4	230	15-20
Grilované klobásy	70 g/kus	4	230	10-20
Lančmít (Leberkäse)	150 g/kus	4	230	15-20
<b>RYBY</b>				
Steak/filé z lososa	200g/kus	4	230	15-20
<b>OPEČENÝ CHLIEB</b>				
6 krajcov chleba	/	4	230	1-4
Chlebičky	/	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.

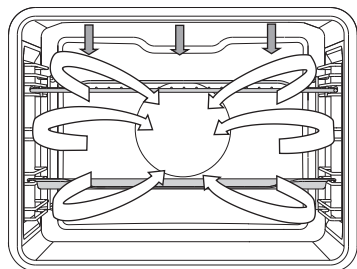
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neatáčajte.



**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.**

## GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

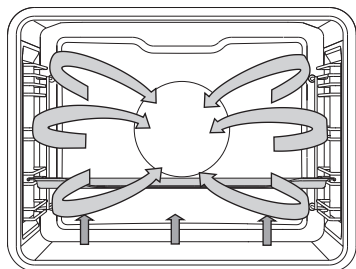


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Kačka	2000	2	180-200	90-110
Pečené bravčové mäso	1500	2	170-190	90-120
Bravčové plece	1500	2	160-180	100-130
Kura, polka	700	2	190-210	50-60
Kura, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Sekaná	1500	2	160-180	70-90
<b>RYBY</b>				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

## HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



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

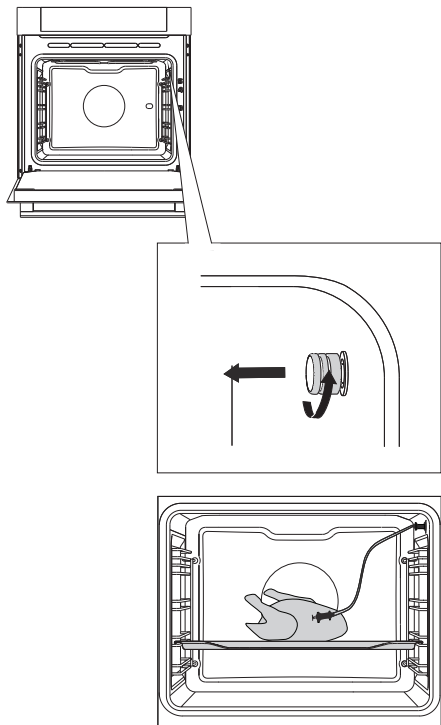
(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>PEČIVO</b>			
Cheesecake, krehký	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, krehké	2	190-200	50-60
Jablková štrúdľa, fillo cesto	2	170-180	50-60

## Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

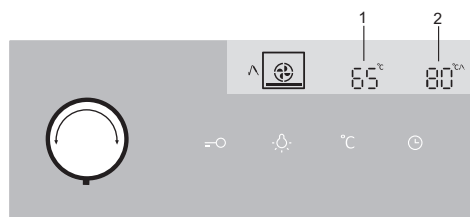


V tomto režime nastavte požadovanú vnútornú teplotu pokrmu. Rúra pracuje, pokiaľ pokrm nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu. Vnútorná teplota pokrmu sa meria sondou.



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

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



**3** Otočte VOLIČOM SYSTÉMU VARENIA (horúci vzduch a dolné výhrevné teleso). Na displeji sa zobrazí symbol, nastavená teplota v rúre na pečenie a nastavená teplota mäsovej sondy. Stlačte tlačidlo START.

- 1 Teplota v rúre na pečenie
- 2 Teplota mäsovej sondy



Počas pečenia sa zobrazuje aktuálna teplota v rúre na pečenie a aktuálna teplota mäsovej sondy.

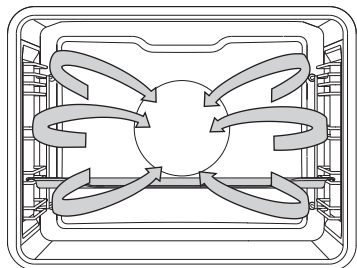
Keď je dosiahnutá požadovaná vnútorná teplota pokrmu, proces varenia sa zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte. Na displeji sa zobrazia hodiny.

Po ukončení varenia zakryte zásuvku sondy kovovým krytom.



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

## HORÚCI VZDUCH



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

### Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Pečené bravčové mäso s kožkou	1500	2	160-180	90-120
Kura vcelku	1500	2	170-190	70-90
Kačka	2000	2	160-180	120-150
Hus	4000	2	150-170	170-200
Morka	5000	2	150-170	180-210
Kuracie prsia	1000	3	180-200	50-60
Plnené kura	1500	2	180-200	110-130

## 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.

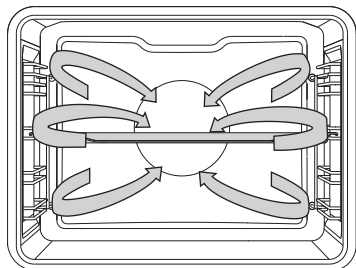
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>PEČIVO</b>			
Pišškóta	2	150-160	30-40
Koláč s posýpkou	3	160-170	25-35
Slivkový koláč	2	150-160	30-40
Pišškótová roláda *	3	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	160-170	35-50
Jablková štrúdlá	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Sušienky, krehké *	3	150-160	15-25
Sušienky, strojčekové *	3	140-150	20-30
Malé koláče *	3	140-150	20-30
Koláčiky, kysnuté	3	170-180	20-35
Koláčiky, fillo cesto	3	170-180	20-30
Pečivo plnené krémom	3	180-190	25-45
<b>MRAZENÉ POTRAVINY</b>			
Jablková štrúdlá so syrom cottage	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Smažené zemiaky na prípravu do rúry	3	200-210	25-40
Krokety pečené v rúre	3	200-210	20-35



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



## ECO PEČENIE



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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	2	190-200	110-130
Pečené bravčové mäso, 2 kg	2	190-200	130-150
Pečené hovädzie mäso, 1 kg	2	200-210	100-120
<b>RYBY</b>			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190-200	40-50
Rybie filé, 100 g/kus	3	200-210	25-35
<b>PEČIVO</b>			
Strojčekové koláčiky	3	170-180	15-25
Malé košíčky	3	180-190	30-35
Piškótová roláda	3	190-200	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	180-190	55-65
<b>ZAPEKANÉ POKRMY</b>			
Gratinované zemiaky	2	180-190	40-50
Lazane	2	190-200	45-55
<b>MRAZENÉ POTRAVINY</b>			
Hranolky	3	220-230	35-45
Kuracie medajlónky, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Rybie prsty, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

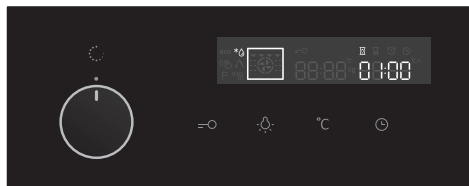
## ROZMRAZOVANIE



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

Je aktivovaný len ventilátor. Túto funkciu využite pre pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (koláčov, pečiva, chleba, zemi a hlboko zmrazeného ovocia).

Výberom príslušného symbolu môžete špecifikovať začiatok a koniec rozmrazovania.



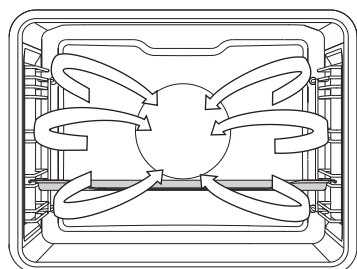
Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície rozmrazovania. Na displeji sa zobrazí ČAS. Nastavenie času je možné zmeniť. Stlačte tlačidlo START.

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

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

# KOMBINOVANÉ SYSTÉMY / PARNÝ SYSTÉM

## HORÚCI VZDUCH S PAROU

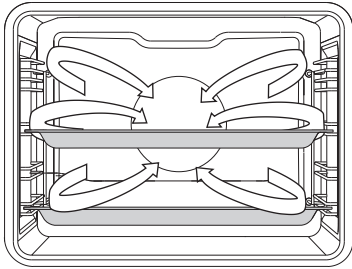


Voda z parného generátora vstupuje do rúry v podobe pary. Okrem toho okrúhly ohrievač s ventilátorom pracuje tak, že poskytuje kontinuálne cirkuláciu horúceho vzduchu a pary.

 Vodnú nádržku naplňte čerstvou vodou.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Intenzita pary	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Hovädzina/noha	1000	2	1	160-180	80-110
Hovädzina/panenka	1000	2	2	170-190	50-70
Teľacina/noha	1000	2	1	170-190	80-110
Jahňacina	1000	2	1	170-190	60-90
Hydina, vcelku	1500	2	1	170-190	65-85
Hydina/prsia	1000	3	3	170-190	50-60
Bravčovina/rezeň	1000	2	2	170-190	50-70
Ryby	200 g/kus	3	2	180-200	25-35
Zemiaky	1000	3	1	180-200	45-60
Zemiaky s brokolicou	1000	3	2	170-190	35-50

## PARA



Voda z parného generátora vstupuje do rúry v podobe pary.



Vodnú nádržku naplňte čerstvou vodou.

## Mäso

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Kyslá kapusta a klobása	700	3	100	35-45
Hovädzí steak	1000	3	100	45-55
Kuracie prsia	1000	3	100	25-35
Krevety	1000	3	100	25-35
Rybie filé	500	3	80	20-25
Steak z ryby	500	3	80	25-30
Celá ryba	400	3	100	25-35
Slávky	1000	3	100	20-25
Frankfurtské párky	1000	3	85	15-20

## Zelenina

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo: tekutina	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Fazuľové struky	500	/	3	100	60-70
Fazuľa - semená	500	1:2	3	100	95-105
Hrášok	500	/	3	100	25-35
Karfiol - vcelku	500	/	3	100	30-40
Karfiol - nakrájaný	500	/	3	100	20-30
Brokolica - vcelku	500	/	3	100	25-35
Brokolica - nakrájaná	500	/	3	100	20-30
Mrkva - vcelku	500	/	3	100	30-40
Mrkva - nakrájaná na kocky	500	/	3	100	25-35
Kukurica	500	/	3	100	30-40
Cícer	500	1:2	3	100	90-100
Fenikel	500	/	3	100	20-30
Kaleráb	500	/	3	100	30-40
Cvikla - vcelku	500	/	3	100	70-80
Sladká paprika	500	/	3	100	20-25
Šalátová čakanka	500	/	3	100	20-25
Ružičkový kel	500	/	3	100	25-35
Špargľa	500	/	3	100	20-30
Špenát	500	/	3	100	15-20
Mangold	500	/	3	100	20-25
Miešaná zelenina	1000	/	3	100	30-40
Kapusta	500	/	3	100	40-50
Čínska kapusta	500	/	3	100	35-45
Baklažán	500	/	3	100	15-25
Cuketa	500	/	3	100	15-25
Zemiaky, celé	500	/	3	100	35-45
Zemiaky, krájané	500	/	3	100	30-40

## Cestoviny/ryža/obilniny

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo: tekutina	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Biela ryža	200	1:2	3	100	30-40
Hnedá ryža	200	1:2	3	100	60-70
Rizoto	Recept	1:2	3	100	35-45
Cestoviny	200	1:2	3	100	20-30
Celozrnné cestoviny	200	1:2	3	100	20-30
Proso	250	1:1	3	100	30-40
Gnocchi	500	/	3	100	20-30
Knedlíčky	500	/	3	100	20-30
Tortellini	500	/	3	100	25-35
Kuskus	500	1:1	3	100	20-25
Ravioli	500	/	3	100	20-25

## Dezerty

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo: tekutina	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Roztopená čokoláda *	200	/	3	50	25-35
Rozpustná želatína *	1 balenie	/	3	50	20-25
Ryžový nákyp	Recept	1:4	3	100	35-45
Kysnuté cesto	Recept	/	3	40	30-40
Karamelový krém	Recept	/	3	100	45-55

\* Nádobu uzavrite pomocou fólie

## Vaječné pokrmy

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Vajcia uvarené namätko	200	3	100	15-20
Vajcia uvarené natvrdo	200	3	100	20-25
Vajcia varené bez škrupiny	200	3	100	16-20
Miešané vajíčka	200	3	100	15-20
Omeleta so slaninou	Recept	3	100	20-25

## Ovocie

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Kúsky jablka	500	3	100	10-20
Kúsky marhule	500	3	100	10-20
Čerešne	500	3	100	15-20
Egreše	500	3	100	10-20
Hruška - kúsky	500	3	100	10-20
Slivky	500	3	100	10-20
Rebarbora	500	3	100	10-20
Nektarínky	500	3	100	10-15



## Rozmrazovanie

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas rozmrazovania (min)
Mrazené mäso	1000	2	50	45-55
Mrazená hydina	1500	2	50	55-65
Mrazená ryba, 200 g/kus	1000	3	50	40-50
Mrazené ovocie	500	3	50	15-25
Mrazené polotovary	1000	3	60	50-65

## SOUS-VIDE (VARENIE V PARE)

Jedlo ochuťte a uzatvorte do plastového vrečka určeného na vákuové balenie a varenie metódou sous-vide. Vákuovo zabalené vrečko s jedlom vložte do perforovaného plechu a umiestnite na strednú výškovú úroveň rúry.

Jedlo	Hrúbka (cm)	Symbol teploty (°C)	Čas pečenia (minúty)
<b>MÄSO</b>			
Hovädzí steak, mierne prepečený	3	60	150-180
Hovädzí steak, úplne prepečený	3	70	140-170
Bravčový steak, mierne prepečený	3	65	70-100
Bravčový steak, úplne prepečený	3	70	70-100
Jahňací steak, mierne prepečený	2	60	90-120
Jahňací steak, úplne prepečený	2	70	70-100
Teľací steak, medium	3	60	90-120
Teľací steak, úplne prepečený	3	70	70-100
Kuracie prsia bez kostí	3	65	90-120
Kačacie prsia bez kostí	3	65	120-150
Morčacie prsia bez kostí	5	65	180-210
Rybie filé	1	55	40-60
Steak z ryby	2	55	40-60
Krevety	/	60	30-40
Chobotnica, chápadlá	/	85	180-240
Hrebenatky	/	60	40-60
Mrkva, posekaná/nakrájaná	1	85	90-120
Zemiaky, nakrájané na kocky	2	85	100-130
Špargľa	/	85	50-70
Baklažán	1	85	50-70
Ovocie, kúsky	/	70	90-120

 Ak chcete vnútrajšok rúry vysušiť, nastavte režim horúci vzduch a spodný ohrev () na 170 °C na 15 minút. Po ukončení programu nechajte dvierka rúry na pečenie otvorené najmenej dve minúty, aby sa vypustila para a vnútro rúry ostalo suché.



# 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 čistiacími sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

## Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

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

## Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

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

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

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



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

# 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 PARNÉHO ČISTENIA NA VYČISTENIE RÚRY

Pomocou funkcie parného čistenia a vlhkej utierky môžete zo stien rúry jednoducho odstrániť mastnoty a špinu.

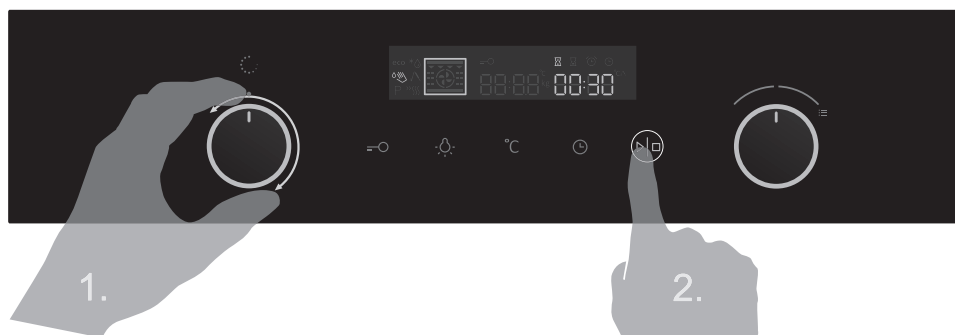
## Použitie parného čistenia


Funkciu parného čistenia použite len vtedy, keď je rúra úplne vychladená. Keď je rúra horúca, odstrániť špinu a mastnoty je oveľa náročnejšie.

Po skončení programu budú všetky zvyšky jedla na smaltovaných stenách dostatočne rozmočené, takže ich budete môcť jednoducho odstrániť pomocou vlhkej utierky.

Pred spustením funkcie „parného čistenia“ pridajte do vodnej nádržky čerstvú vodu.

1. Vyberte funkciu „parného čistenia“.
2. Podržte tlačidlo start/stop, aby ste spustili parné čistenie.



 Po spustení programu počkajte, kým uplynie čas zobrazený na displeji. Keď je program parného čistenia dokončený, počkajte, kým rúra dostatočne vychladne, aby ste mohli bez obáv poutierať vnútro rúry bez toho, aby ste sa popálili.



**Programu parného čistenia vykonávajte len keď jej rúra úplne vychladnutá.**

# ČISTENIE ZÁSOBNÍKA NA VODU

Čistenie závisí od stupňa tvrdosti vody.

Tvrdosť vody	°N	Predpokladané využitvanie vody v litroch pred odvápnením	Počet farebných pruhov na testovacom papieriku
Mäkká	0-3dH	100	4 zelené pásiky/ Tvrdosť 1
Mierne tvrdá	3-7dH	70	1 červený pásik/ Tvrdosť 2
Stredne tvrdá	7-14dH	50	2 červené pásiky/ Tvrdosť 3
Tvrdá	14-21dH	35	3 červené pásiky/ Tvrdosť 4
Veľmi tvrdá	>21dH	25	4 červené pásiky/ Tvrdosť 5


Odporúčame používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, ktorý zabezpečuje kvalitné výsledky čistenia parného systému.

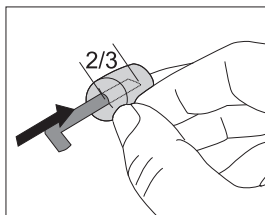
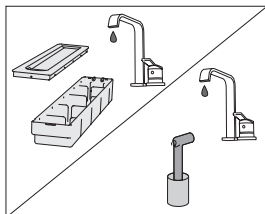
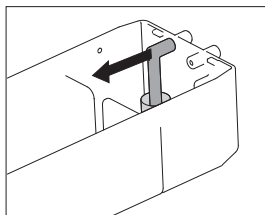
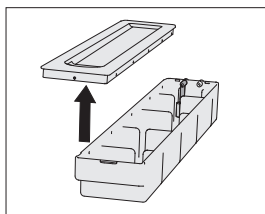
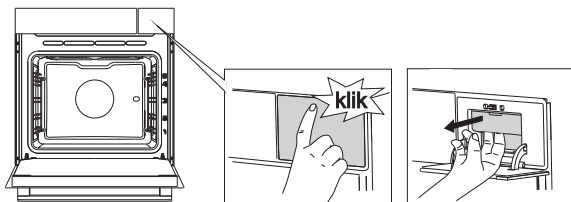
Proces odstraňovania vodného kameňa spustíte otočením ovládača do pozície ktoréhokoľvek parného systému. Prednastavený je zapnutý systém odstraňovania vodného kameňa „dCal on“. Poznámky na displeji vás budú viesť počas celého procesu odstránenia vodného kameňa (pozri stranu 17).



1. Pridajte prostriedok na odstránenie vodného kameňa do zásobníka na vodu (riedený vodou v pomere 1:8).
2. Odvápnenie práve prebieha.
3. Postup odvápnenia je dokončený. Prosím vylejte kvapalinu zo zásobníka na vodu a naplňte ho čerstvou vodou pre proces prepláchnutia.
4. Dokončenie vyplachovania. Vyčistite nádržku a utrite rúru.  
Tiež vyčistite filtračnú penu (pozri kapitolu čistenie filtračnej peny)

# ČISTENIE FILTRAČNEJ PENY


 Kedykoľvek budete čistiť nádržku na vodu alebo odvápnovač spotrebič, vyčistite tiež filtračnú penu.



**1** Otvorte kryt zásobníka na vodu.

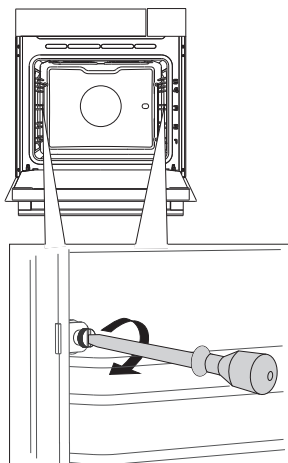
**2** Odstráňte vstupnú rúrku, nachádzajúcu sa vo vnútri.

**3** Vyčistite vstupnú rúrku s filtračnou penou pod tečúcou vodou. Opláchnite penu do čista, aby na nej neboli žiadne viditeľné nečistoty. Zabezpečíte tým správne fungovanie spotrebiča a zachovanie čerstvej chute a vône potravín.

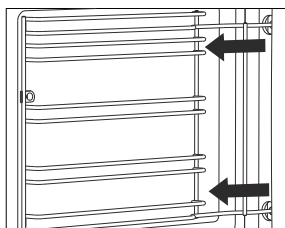
 V prípade, že je sa filtračná pena oddelila od vstupnej rúrky, nasuňte ju späť na rúrku do hĺbky dvoch tretín celkovej dĺžky peny.

# ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIACICH LÍŠŤ

Na čistenie líšť používajte len klasické čistiace prostriedky.



**1** Odskrutkujte skrutku.

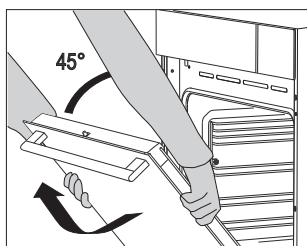
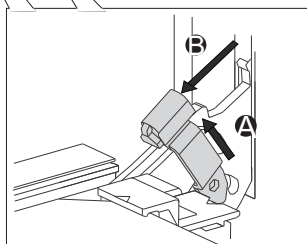
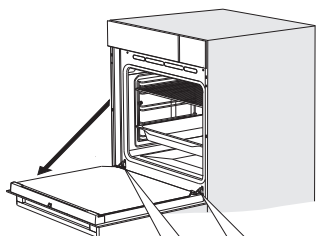


**2** Vyberte líšty z otvorov na zadnej stene.



Po vyčistení znovu upevnite skrutky na líšťach pomocou skrutkovača.  
Pri opätovnom upevňovaní drôtených vodiacich líšť sa uistite, aby ste ich namontovali na rovnakú stranu, z ktorej ste ich predtým zložili.


# ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY



**1** Najskôr úplne otvorte dverka (ako je len možné).

**2** Mierne nadvihnite príchytку závesu a dverka vytiahnite smerom k sebe.

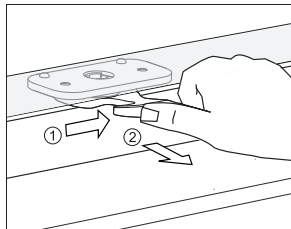
**3** Pomaly zatvorte dverka do 45 stupňového uhla (vzhľadom k zatvorenej polohe); potom zdvihnite kryt a vytiahnite ich von.

 Ak chcete naložiť dverka, postupujte v opačnom poradí. Ak sa dverka nedajú správne otvoriť alebo zatvoriť, skontrolujte, či sú zářezy na pántoch v súlade so závesmi.




Pri výmene dverok vždy skontrolujte, či sú úchytky závesov správne umiestnené v držiakoch závesu, aby sa zabránilo náhlemu zatvoreniu hlavného závesu, ktorý je pripojený k silnej pružine. Ak je hlavný záves náhle zatvorený, hrozí riziko poranenia.


## ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



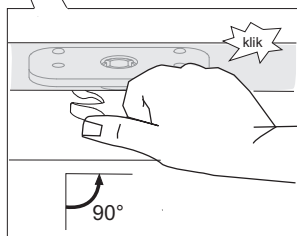
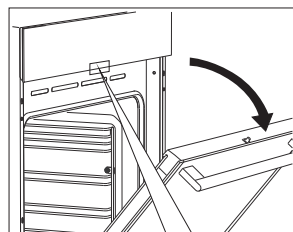
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

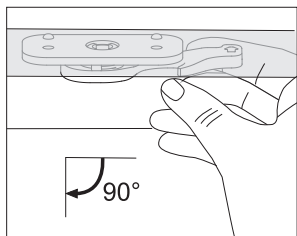
## DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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.



## **JEMNÉ OTVORENIE DVIEROK** (v závislosti od modelu)

Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu otvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov.

## **JEMNÉ ZATVORENIE DVIEROK** (v závislosti od modelu)

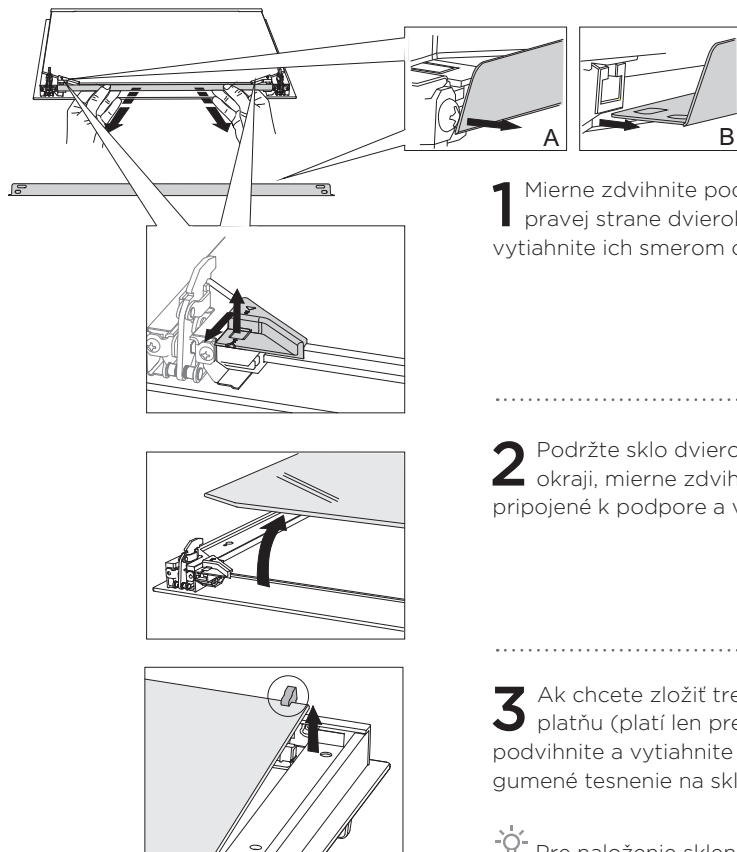
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



**Ak je sila pri zatváraní príliš vysoká, účinok systému sa zníži alebo z dôvodu bezpečnosti bude systém zablokovaný.**

# ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY


Sklo dvierok rúry môže byť vyčistené zvnútra, ale musí byť najskôr zložené. Zložte dvierka (pozri kapitolu "Zloženie a naloženie dvierok rúry").



**1** Mierne zdvihnite podpory na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1) a vytiahnite ich smerom od skla (označenie 2).

**2** Podržte sklo dvierok na spodnom okraji, mierne zdvihnite tak, že už nie je pripojené k podpore a vyberte.

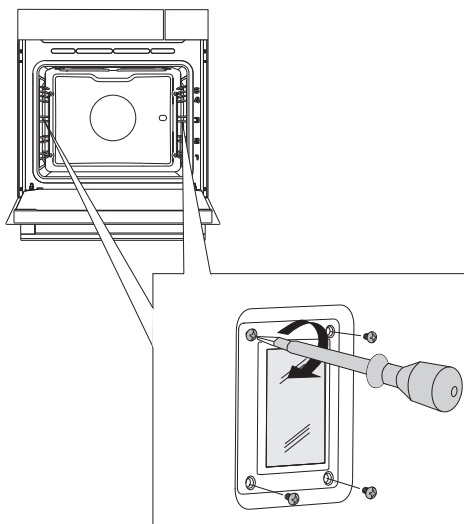
**3** Ak chcete zložiť tretiu a štvrtú sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. Tiež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.

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

# VÝMENA ŽIAROVKY

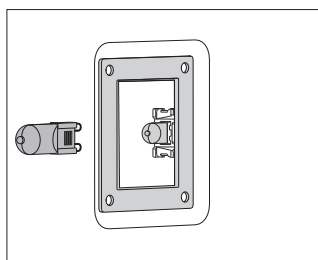
Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vytriahnite plechy, mriežku a vodička.

Použite Phillips (krížový) skrutkovač.  
(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W)



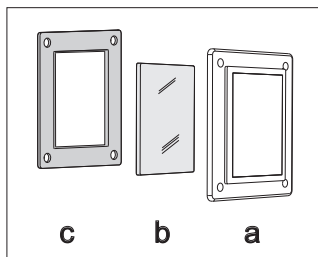
**1** Pomocou plochého skrutkovača uvoľnite kryt žiarovky a vyberte ho.


POZNÁMKA: Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu smaltu.



**2** Vytiahnite halogénovú žiarovku.

 Použite ochranné prostriedky, aby ste sa nepopáliili.



 Na kryte je tesnenie, ktoré nesmie byť odstránené. Neostráňajte tesnenie od krytu. Tesnenie by malo správne dosadať na stenu rúry.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Riešenie
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	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 kód chyby: ERRXX ... * XX označuje číslo/kód chyby.	Chyba v elektronickom module. Spotrebič odpojte na niekoľko minút od elektrického napájania. Potom ho pripojte a nastavte čas. Ak sa znova zobrazí chybový kód, obráťte sa na servis.
Voda nie je čerpaná do parného systému.	Skontrolujte hladinu vodu v zásobníku na vodu. Nedostatok vody v zásobníku na vodu. Skontrolujte, či nie sú upchané rúrky a otvory na zadnej strane spotrebiča.

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.*





COMBI STEAM\_IL+\_60



sk (01-19)