

SK

PODROBNÝ NÁVOD
NA POUŽITIE
ELEKTRICKEJ
PYROLYTICKEJ 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> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

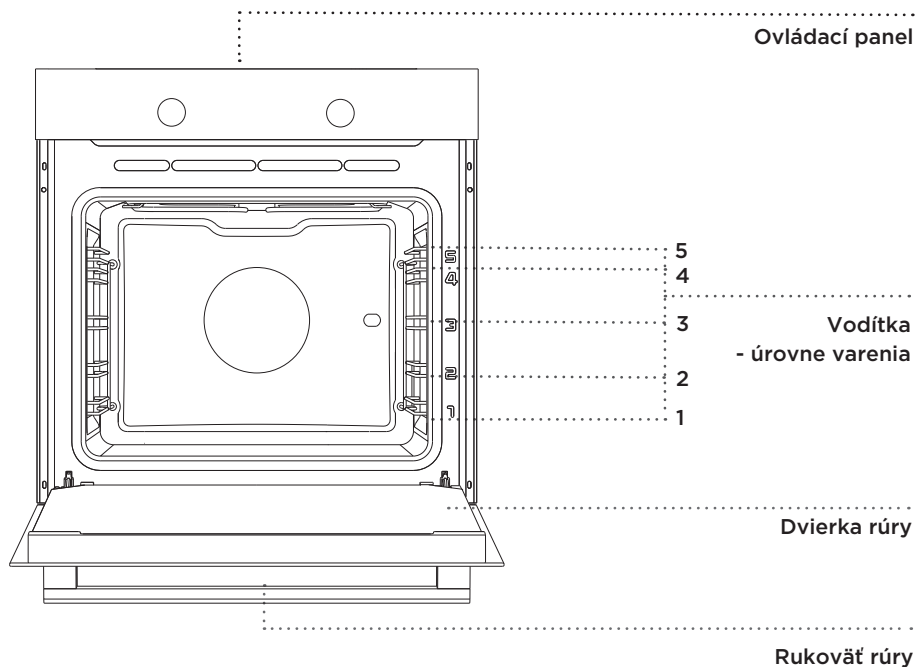
OBSAH

4 PYROLÝZA RÚRY 7 Technické údaje 8 Ovládací panel 10 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 12 Pred pripojením rúry	ÚVOD
13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
14 KROKY PROCESU VARENIA (1-6) 14 1 Krok: ZAPNUTIE A NASTAVENIE 15 2. Krok: VÝBER REŽIMU PEČENIA 17 3. Krok: VÝBER NASTAVENIA 20 4. Krok: VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ 22 5. Krok: ZAČIATOK PROCESU PEČENIA 22 6. Krok: VYPNUTIE RÚRY 23 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	POSTUP VARENIA
39 ÚDRŽBA & ČISTENIE 40 Bežné čistenie rúry 41 Automatické čistenie rúry - pyrolýza 43 Demontáž a čistenie drôtených vodičok 44 Čistenie hornej dutiny rúry 45 Zloženie a naloženie dvierok rúry 47 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 48 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
49 RIEŠENIE PROBLÉMOV 50 LIKVIDÁCIA	RIEŠENIE PROBLÉMOV
51 TESTY VARENIA	OSTATNÉ

PYROLÝZA 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 VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrm na štyroch výškových úrovniach (majte na pamäti, že úrovne sa počítajú zdola nahor.

Úrovne 4 a 5 sú určené na grilovanie.

ESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

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

Teleskopy môžu byť vysunuté čiastočne úplne.

SPÍNAČ DVIEROK

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

CHLADIACI VENTILÁTOR

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

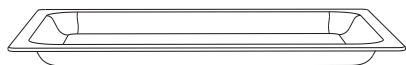
DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

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

VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO



Pred pyrolytickým čistením vyberte z rúry príslušenstvo.



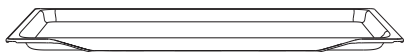
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



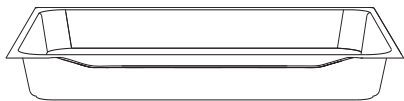
ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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



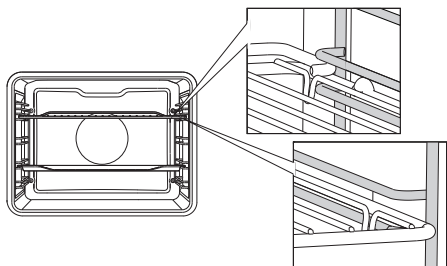
PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



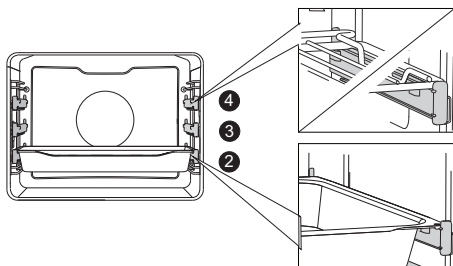
HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



HLboký plech nikdy nevkladajte 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.



Pri čiastočne výsuvných lištách, najskôr vytiahnite lišty a potom položte mriežku alebo panvicu. Potom ich zatlačte na doraz do rúry.



Keď sú výsuvné lišty zatlačené až na doraz do rúry, zatvorte dvierka rúry.



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

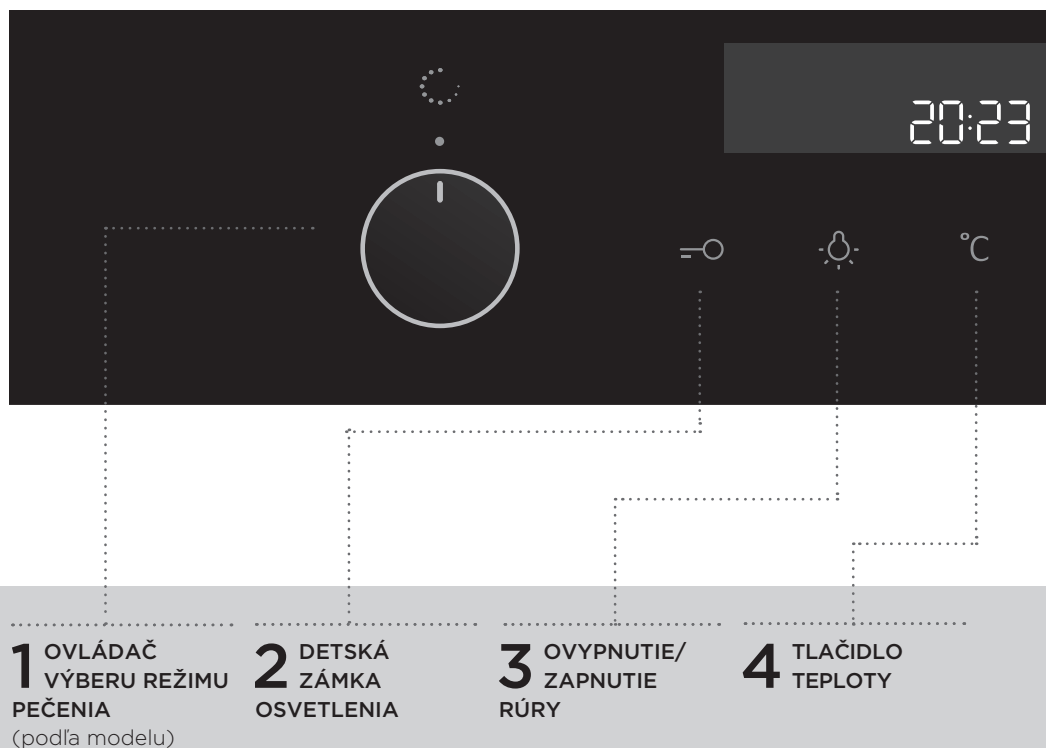
TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

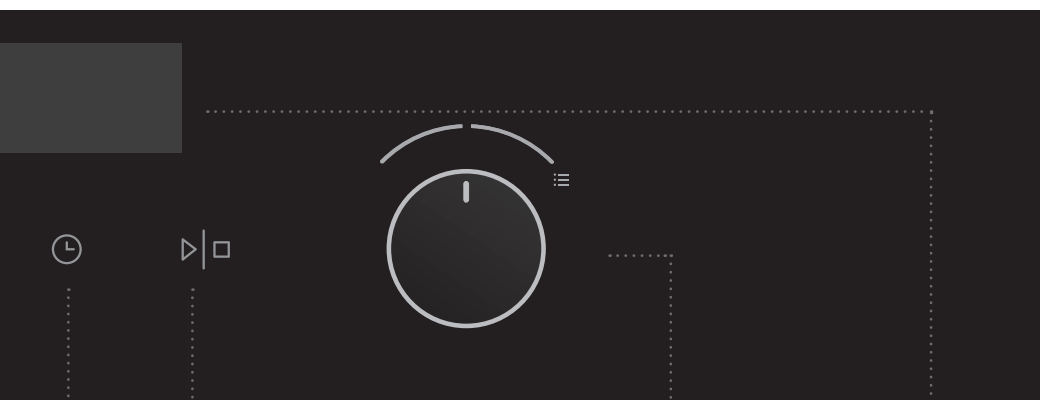
Typový štítok obsahujúci základné informácie o spotrebiči, sa nachádza na okraji rúry a je viditeľný pri otvorených dverách rúry.

OVLÁDACÍ PANEL



POZNÁMKA:

Symboły warných systémov môžu byť umiestnené na ovládači alebo na prednom paneli (podľa modelu spotrebiča).



5 TLAČIDLO ČASOVAČA

Dĺžka pečenia

Koniec pečenia

Alarm

Hodiny

6 TLAČIDLO START/STOP

Týmto tlačidlom spustíte alebo zastavíte daný režim.

7 OVLÁDAČ NASTAVENIA

(-/+)

Pomocou tohto ovládača nastavíte čas a teplotu.

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.

V menu sa pohybuje posúvaním prsta hore a dole alebo doľava a doprava. Výber potvrdíte stlačením.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



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

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

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

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

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

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre použitie v tejto rúre.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Závesy 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 zabezčená s aj bez vodítko 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.

Bezpečné používanie rúry počas pyrolytického čistenia

Pred spustením automatického čistenia odstráňte (v závislosti od modelu) rošt, teleskopické výsuvy, súpravu na pečenie na ražni, sklenené zapekacie misky a plechy, masovú sondu a ďalšie príslušenstvo pre pečenie, ktoré nie je súčasťou vybavenia rúry.

Počas procesu automatického čistenia sa rúra veľmi zahrieva z vonkajšej strany. Nebezpečenstvo popálenia! Deti držte v dostatočnej vzdialenosti od rúry.

Pred aktiváciou procesu automatického čistenia a pozorne prečítajte pokyny v kapitole Čistenie a údržba a postupujte podľa nich.

Nič neumiestňujte priamo na dno priestoru rúry.

Kúsky pokrmu, tuku a šťavy sa môžu počas automatického pyrolytického čistenia vznietiť.

Nebezpečenstvo požiaru! Pred procesom automatického čistenia odstráňte väčšie zvyšky pokrmov a nečistôt.

Počas automatického čistenia sa nepokúšajte otvoriť dvierka rúry.

Skontrolujte, že v oblasti uzamknutia dverí nie sú žiadne nečistoty, ktoré by mohli zabrániť uzamknutiu dverí počas procesu automatického čistenia.

V prípade prerušenia napájania počas procesu pyrolytického čistenia je program ukončený po dvoch minútach a dvierka rúry zostávajú zamknuté. Dvierka sa odomknú približne po 30 minútach po obnovení napájania bez ohľadu na to, či spotrebič vychladol alebo nie.

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte žiadnych kovových častí spotrebiča!

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk.

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 diely, vrátane všetkých prepravných zabezpečení z rúry.

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

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

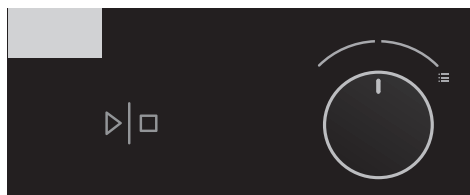
KROKY PROCESU VARENIA (1-6)

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.

Nastavte aktuálny čas.

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 Krok 3: NASTAVENIE FUNKCIÍ
ČASOVAČA).

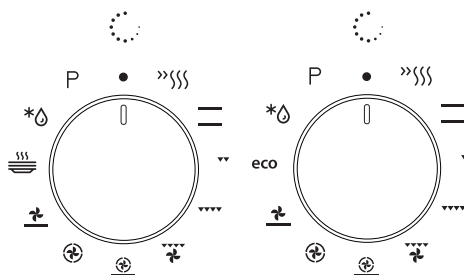
Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

ZMENA NASTAVENIA ČASU

Nastavenie času môžete zmeniť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača.

Použite tlačidlo  na nastavenie času. Potvrďte stlačením tlačidla START/STOP.

2. KROK: VÝBER REŽIMU PEČENIA



Otočte ovládačom (doľava a doprava) pre výber REŽIMU PEČENIA 0 (pozri Tabuľka programov).

Na displeji sa objaví ikonka vybraného režimu.

 Počas používania je možné nastavenia meniť.

SYSTÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)
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. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces sa ukončí.	160
— —	HORNÝ A SPODNÝ OHREV 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
▼▼	GRIL Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovania sendvičov, klobásy alebo opekanie chleba.	230
▼▼▼	VEĽKÝ GRIL Bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu. Teplo je vyžarované priamo z telesa grilu umiestneného na stope. Pre zvýšenie účinku je aktivované aj horné výhrevné teleso. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, klobás a na opekanie chleba.	230
⌘	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať teleso grilu a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Je tiež vhodný pre gratinované pokrmy a pečenie s chrumkavou kôrkou.	170
⌘	HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHREV Bude pracovať spodné výhrevné teleso, kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého a krehkého cesta na viacerých úrovniach naraz.	200
⌘	HORÚCI VZDUCH 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

	SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	OHREV RIADU Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.	60
eco	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180
	ROZMRAZOVANIE Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.	-
P	PYROLÝZA Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry/interiéru použitím vysokej teploty (pribl. 460 °C), ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.	-

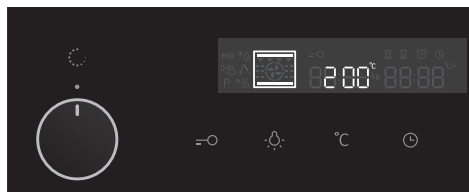
1) Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

3. KROK: VÝBER NASTAVENIA

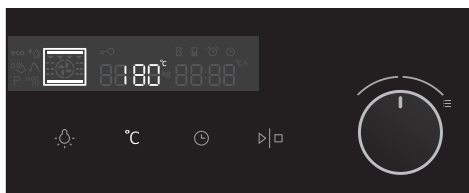
Každý režim pečenia obsahuje základné alebo pôvodné nastavenia, ktoré je možné upraviť.

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



1 Vyberte REŽIM PEČENIA. Na displeji sa zobrazí vybraný symbol.
Na displeji bude blikať PREDNASTAVENÁ TEPLOTA:



2 Stlačte TLAČIDLO TEPLoty Otočte OVLÁDAČOM NASTAVENÍ (-/+) a vyberte požadovanú teplotu.

 Pri niektorých režimoch je maximálna teplota obmedzená.

Keď spotrebič zapnete pomocou tlačidla START, na displeji bude blikať symbol °C, až kým sa nedosiahne požadovaná teplota.

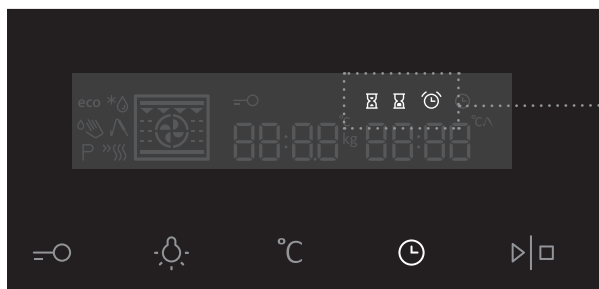
FUNKCIE ČASOVAČA

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)

Pripomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry.

Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín.

Počas poslednej minúty zobrazuje pripomienkovač sekundy.



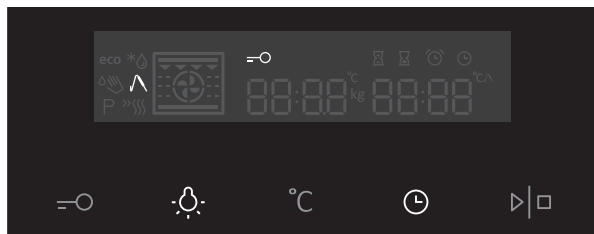
Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia).

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“.

5sek °C ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas).

Stlačte tlačidlo ZAP./VYP. alebo tlačidlo TEPLoty a podržte ho päť sekúnd. Na displeji sa naplno rozsvietia dva pásiky. Otočte OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+) a vyberte jednu z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

5sek ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Ovládač výberu režimu pečenia by mal byť v polohe „0“. Stlačte tlačidlo OSVETLENIA a podržte ho päť sekúnd. Na displeji sa naplno rozsvietia dva pásiky. Otočte OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+), aby ste nastavili úroveň jasu (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

=O + POHOTOVOSTNÝ REŽIM

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

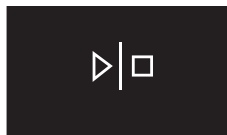
Displej vypnete stlačením tlačidiel TLAČIDLO + ČASOVAČ. Ak je aktivovaná funkcia časovača, na displeji sa zobrazia symboly „OFF“ a ČASOVAČ.



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

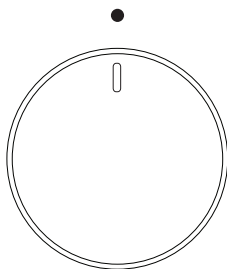
5. KROK: ZAČIATOK PROCESU PEČENIA

Proces pečenia začnete stlačením a podržaním 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, teplota na displeji sa začne znižovať na 50 °C.

Všetky nastavenia časovača sa 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.

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

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

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

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

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

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

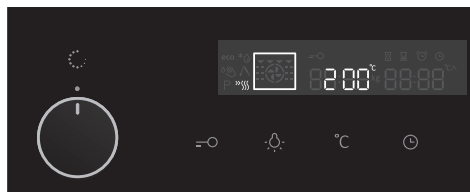
Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

REŽIMY VARENIA/PEČENIA

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.



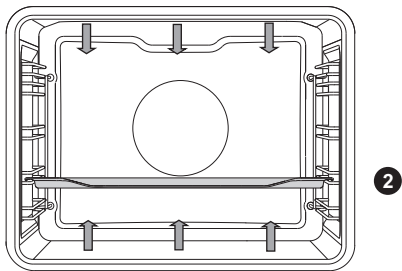
Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA

do polohy 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.

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

Potravina	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso	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
Pečené hovädzie mäso	1500	2	190-210	120-140
Pečené hovädzie mäso, dobre prepečené	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Králičí chrbát	1500	2	190-200	100-120
Jelenia nožina	1500	2	190-200	100-120
RYBY				
Restovaná ryba	1000	2	210	50-60

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.

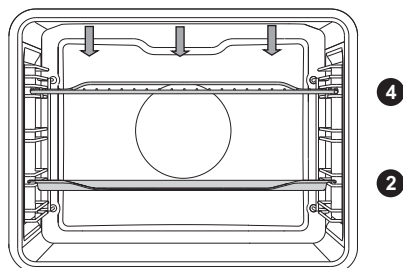
Potravina	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Žemle *	2	200-220	30-40
Chlieb *	2	180-190	50-60
Biely chlieb *	3	180-190	45-55
Pohánkový chlieb *	3	180-190	45-55
Celozrnný chlieb *	3	180-190	45-55
Ražný chlieb *	3	180-190	45-55
Špaldový chlieb *	3	180-190	45-55
Orechový koláč	2	180	55-60
Piškóta *	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Košíčky	3	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	3	200-210	25-30
Kapustové pirohy	3	185-195	25-35
Ovocný koláč	3	140-150	85-95
Snehové pusinky	3	90	120-130
Lekvárové buchtý (Buchtel)	2	170-180	30-35

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	• Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový. • Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.
Torta sa zosype?	• Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všímnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	• Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy. • Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.
Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?	• Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.



Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.

VEĽKÝ 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 klobásky, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, steak 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

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Hovädzí steak, mierne opečený	180 g / kus	4	230	18-21
Plátky z bravčovej krkovičky	180 g / kus	4	230	18-22
Kotlety/rebierka	180 g / kus	4	230	20-22
Grilované klobásky	100 g / kus	4	230	11-14
TOASTOVÝ CHLIEB				
Hrianka	/	4	230	3-4
Chlebičky	/	4	230	5-7

Tabuľka grilovania – veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Hovädzí steak, mierne opečený	180 g / kus	4	230	14-16
Hovädzí steak, úplne prepečený	180 g / kus	4	230	18-21
Plátky z bravčovej krkovičky	180 g / kus	4	230	19-23
Kotlety/rebierka	180 g / kus	4	230	20-24
Telací plátok	180 g / plátok	4	230	19-22
Grilované klobásy	100 g / kus	4	230	11-14
Lančmít (Leberkäse)	200 g / kus	4	230	9-15
RYBY				
Steak/filé z lososa	600	3	230	19-22
TOASTOVÝ CHLIEB				
6 plátkov bieleho chleba	/	4	230	1.5-3
4 plátky viacvrstvného chleba	/	4	230	2-3
Chlebičky	/	4	230	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.

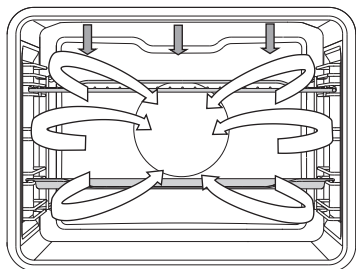
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



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.

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

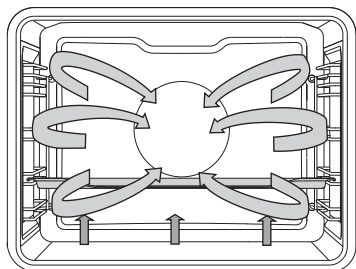


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Potravina	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Kačka *	2000	2	150-170	80-100
Pečené bravčové mäso	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčová koleno	1000	2	150-160	120-140
Polovica kuraťa	600	2	180-190	25 (jedna strana) 20 (druhá strana)
Kura	1500	2	210	60-65
RYBY				
Pstruh*	200 g/kus	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.

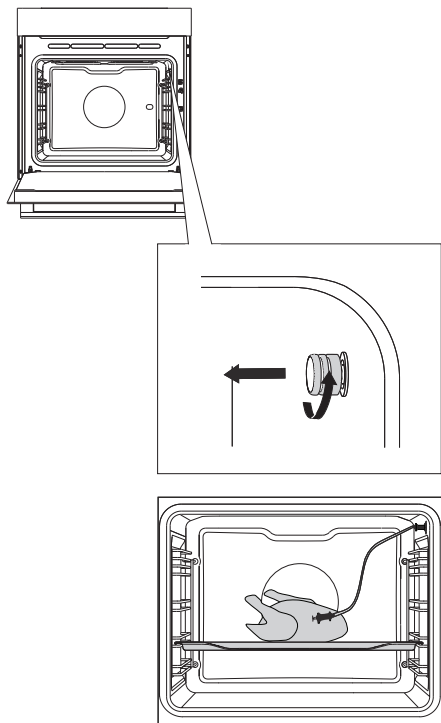
(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Potravina	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Cheesecake, krehký	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
Jablková štrúdľa, fillo cesto	2	170-180	45-65

Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

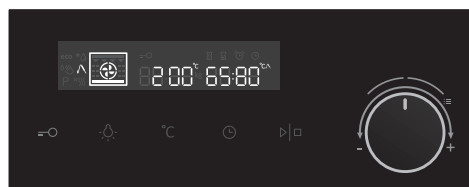


V tomto režime nastavte požadovanú vnútornú teplotu pokrmu. Rúra pracuje, pokiaľ pokrm nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu. Vnútorná teplota pokrmu sa meria sondou.



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

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



- 1 Prednastavená teplota
- 2 Aktuálna teplota
- 3 Nastavená teplota

3 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA (horúci vzduch a spodný ohrev). Na displeji sa objaví symbol, prednastavená teplota, aktuálna teplota a nastavená teplota. Ak je teplota sondy menej ako 30 °C, na displeji sa zobrazí „-- : 80“. Stlačte tlačidlo START.



Počas varenia je zobrazená vnútorná teplota pokrmu (vnútornú teplotu pokrmu môžete upraviť počas procesu varenia).

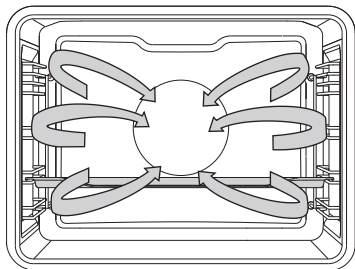
Keď je dosiahnutá požadovaná vnútorná teplota pokrmu, proces varenia sa zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte. Na displeji sa zobrazia hodiny.

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.

Potravina	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso s kožkou	1500	2	170-180	140-160
Bravčový bôčik	1500	2	170-180	120-150
Kura, vcelku	1200	2	180-190	60-80
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 kura	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.

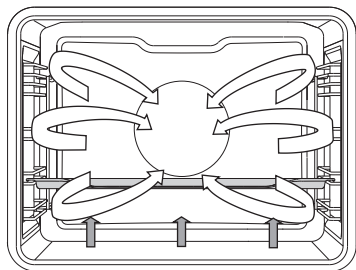
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Potravina	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
PEČIVO			
Koláč	2	150-160	45-60
Piškóta	2	150-160	25-35
Koláč s posýpkou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškóta	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	35-60
Piškótová roláda*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	160-170	35-50
Jablková štrúdľa	2	170-180	40-60
Lekvárové buchty (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Sušienky, krehké	3	150-160	15-25
Sušienky, strojčekové	3	150-160	15-28
Koláčiky, kysnuté	3	170-180	20-35
Koláčiky, fillo cesto	3	170-180	20-30
Pečivo plnené krémom	3	180-190	25-45
PEČIVO – MRAZENÉ			
Jablková štrúdľa so syrom cottage	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Smažené zemiaky na prípravu do rúry	3	170-180	20-35
Krokety pečené v rúre	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



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

ZAVÁRANIE

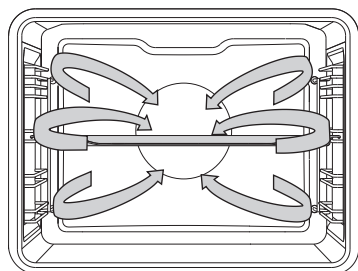
Pripravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas varenia (min)	Teplota na začiatku kysnutia	Čas potrebný na odležanie v rúre (min)
OVOCIE					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Kôstkovice (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Ovocná kaša (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Fazuľa/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ECO PEČENIE



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

Druh jedla	Výšková úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	3	190	140-160
Pečené bravčové mäso, 2 kg	3	190	150-180
Pečené hovädzie mäso, 1,5 kg	3	200	120-140
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190	40-50
Rybíe filé, 100 g/kus	3	200	25-35
PEČIVO			
Strojčekové koláčiky *	3	170	20-25
Malé košíčky	3	180	25-30
Píškótová roláda	3	180	15-25
Ovocný koláč, krehký	3	180	55-65
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	3	180	40-50
Lazane	3	190	40-50
MRAZENÉ JEDLÁ			
Hranolčeky, 1 kg	3	210	25-40
Chicken medallions, 0,7 kg	3	210	25-35
Rybíe prsty, 0,6 kg	3	210	20-30



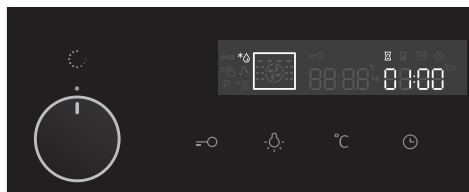
Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

ROZMRAZOVANIE



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

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



Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA

do polohy 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.

ÚDRŽBA & ČISTENIE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



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 nedrhnutím tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takéto povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch.

Nepoužívajte drhnutie 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 drhnutie 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, štítiky, 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.



Hliníkové povrchy by nemali prísť do styku s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

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

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

Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky. Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnuce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

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

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

AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

Pri priemernom používaní rúry odporúčame spustiť pyrolytický čistiaci program raz za mesiac, čím zachováte vnútro rúry čisté a bez pripálených zvyškov a mastnoty.

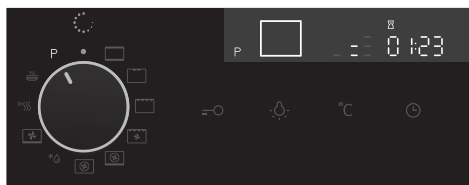
Po skončení procesu pyrolytického čistenia môže dôjsť k miernemu zafarbeniu okolo dverí. Môžete ho však jednoducho odstrániť pomocou malého množstva mydla a špongej.

Utrite rúru a príslušenstvo, ktoré chcete v rúre vyčistiť, vlhkou utierkou! Zvyšky jedla a tuku sa môžu počas pyrolytického čistenia vznietiť. Nebezpečenstvo požiaru!

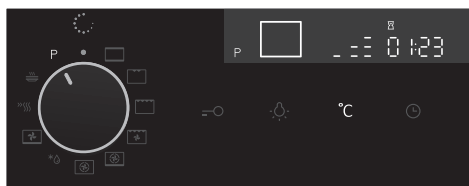
Pred pyrolytickým čistením počkajte, kým rúra vychladne a vyberte z nej všetky zariadenia a príslušenstvo vrátane teleskopických lišt.

* V závislosti od modelu.

Ak sú so spotrebičom dodané drôtené vodiace lišty, pred začatím procesu pyrolytického čistenia ich namontujte namiesto výsuvných teleskopických lišt.



1 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície „P“. Zobrazí sa intenzita a dĺžka čistenia.



2 Vyberte si požadovanú intenzitu čistenia. Dotknite sa tlačidla TEPLOTA a otočte OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+).



3 Po istom čase sa dvierka rúry automaticky zamknú pre vašu vlastnú bezpečnosť. Na displeji sa zobrazí symbol tlačidla:



Počas procesu čistenia môže z rúry vychádzať nepríjemný zápach. Po dokončení pyrolytického čistenia sa na spodku vnútra rúry môže vyskytnúť popol a na okrajoch môžete vidieť zvyšky škvŕn. Keď rúra vyhladne, vyčistite tieto zvyšky vlhkou utierkou a jemnou špongiou. Utrite dvierka rúry a príslušenstvo tesnenia. Tesnenie nehrňte.



Počas procesu automatického čistenia sa nepokúšajte otvoriť dvierka rúry. Program sa tak môže ukončiť. Riziko popálenín!

ČISTENIE PYROLYTICKÉHO PRÍSLUŠENSTVO V RÚRE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

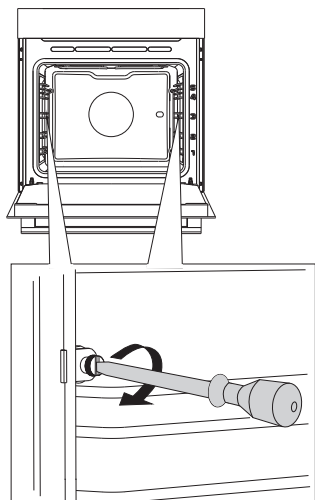
Program pyrolýzy môžete použiť aj na čistenie dodaných pyrolytických pekáčov a plechov (pozri Príslušenstvo rúry). Po použití ich vyčistíte teplou vodou a saponátom, potom ich utriete utierkou a vložte na úroveň 2 alebo 3. Neumiestňujte ich na plech alebo zásobník na úroveň 1.

Počas pyrolytického čistenia môžu plechy na pečenie a podnosy čiastočne zmeniť farbu a stratiť lesk.

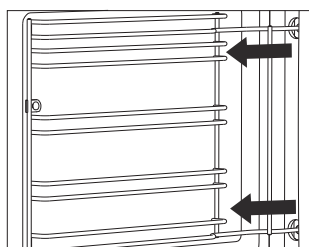
Pokiaľ budete čistiť plechy na pečenie prostredníctvom pyrolýtického procesu čistenia, môže sa stať, že spodná časť rúry nemusí byť úplne vyčistená.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



1 Povoľte skrutku.



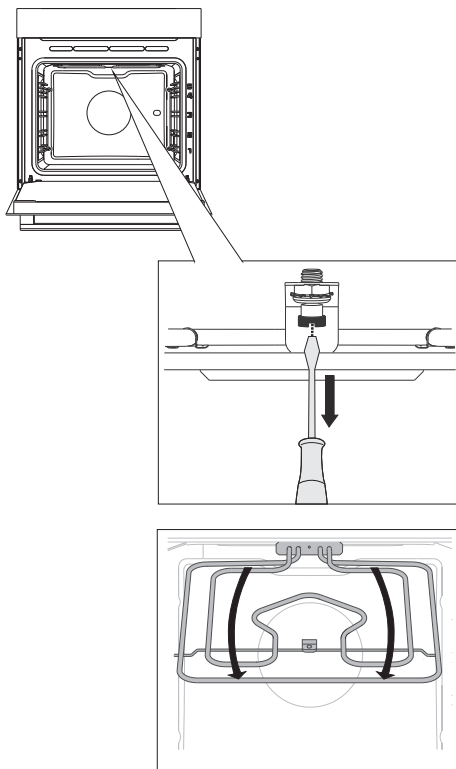
2 Vyberte vodítka z otvorov na zadnej stene.



Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodítkach pomocou skrutkovača.

ČISTENIE HORNEJ DUTINY RÚRY

Horné výhrevné teleso grilu je možné zložiť pre ľahšie čistenie rúry. Pred čistením rúry vyberte nádoby, rošt a vodítko.



1 Ak chcete odstrániť výhrevné teleso, povoľte skrutku umiestnenú na hornej prednej strane rúry.

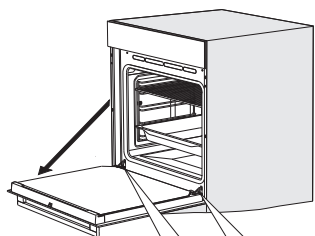
💡 Nikdy nepoužívajte zložené výhrevné teleso – keď je znížené.



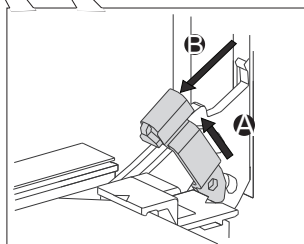
Spotrebič odpojte od elektrického napájania.

Výhrevné teleso musí byť chladné, inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

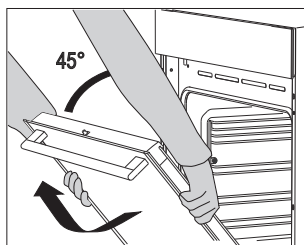
ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY



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



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



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



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



Pri výmene dvierok 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.

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.

ZÁMKA DVIEROK (v závislosti od modelu)

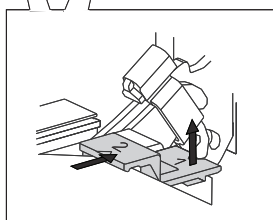
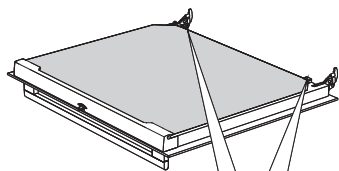
Uzamknuté dvierka otvoríte jemným zatlačením na pravej strane a súčasným otváraním dvierok.



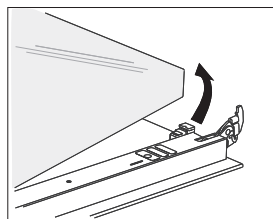
Ak sú dvierka zatvorené, uzamknutie sa vráti automaticky do základnej polohy.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY

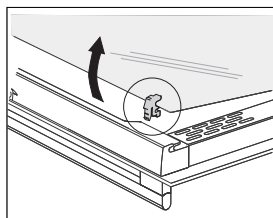
Sklo dvierok rúry môže byť vyčistené zvnútra, ale musí byť najskôr zložené. Zložte dvierka (pozri kapitolu "Zloženie a naloženie dvierok rúry").



1 Mierne zdvihnite podpery 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.

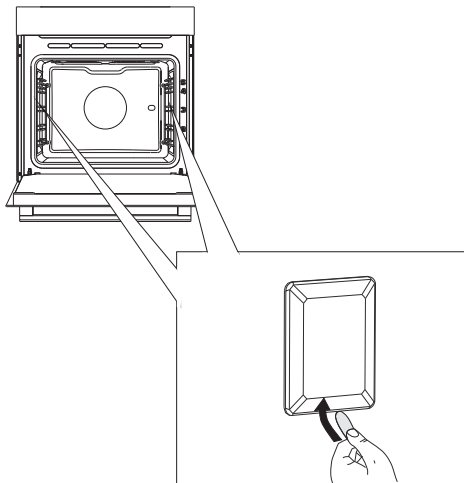


Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Označenia (polkruhy) na dvierkach a sklenenej platni by sa mali prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

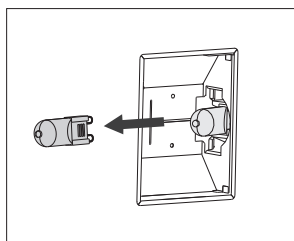
Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte riad, rošt a vodička.

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



1 Pomocou skrutkovača uvoľnite kryt žiarovky a vyberte ho.

POZNÁMKA: Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu smaltu.



2 Vytiahnite halogénovú žiarovku.



Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopálili

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 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.

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 hradiť 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

Pokrmý testované v súlade so štandardami EN 60350-1.

Konvenčné pečenie

Jedlo	Zariadenie	Lišta (odspodu)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Koláčiky – jedna výšková úroveň	Plytký smaltovaný plech	3		140-150 *	25-40
Koláčiky – dve výškové úrovne	Plytký smaltovaný plech	2, 3		140-150 *	30-45
Koláčiky – tri výškové úrovne	Plytký smaltovaný plech	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Košíčky – jedna výšková úroveň	Plytký smaltovaný plech	3		150-160	25-40
Košíčky – dve výškové	Plytký smaltovaný plech	2, 3		140-150	30-45
Košíčky – tri výškové úrovne	Plytký smaltovaný plech	2, 3, 4		140-150	35-50
Koláč	Okrúhla kovová forma/ Mriežka	2		160-170	20-35
Jablkový koláč	Okrúhla kovová forma/ Mriežka	2		170-180	55-75

* Předehřejte po dobu 10 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

Grill

Jedlo	Zariadenie	Lišta (odspodu)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Hrianka	Mriežka	4	▼▼▼▼	230 *	1:00-5:00
Mleté mäso (pljeskavica)	Mriežka + plytký plech na odkvapkávanie	4	▼▼▼▼	230	30-40 **

* Předehřejte po dobu 6minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

** Otočit po 2/3 doby pečení.

Blank lined paper for writing.

Blank lined paper for writing.

MULTI_IL_PIROLIZA_60_ORAITO2



sk (09-17)