

gorenje

SK

SK

NÁVOD NA POUŽITIE
VSTAVANÉ RÚRY NA
PEČENIE



Ďakujeme vám za dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

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


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


Návod na inštaláciu a pripojenie je dodaný na samostatnom liste

Návod na použitie, inštaláciu a pripojenie spotrebiča nájdete aj na našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>

V manuáli sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:

 **INFORMÁCIA!**
Informácia, rada, tip alebo odporúčanie

 **VAROVANIE!**
Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo



Je dôležité, aby ste si pozorne prečítali tieto pokyny.

Obsah

Bezpečnostné opatrenia	4
Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia	5
Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	6
Popis zariadenia	8
Typový štítok - údaje o spotrebiči	8
Ovládacia jednotka	9
Vybavenie spotrebiča	10
Kontrolné svetlá	10
Vodidlá	10
Vypínač dvierok rúry	11
Chladiaci ventilátor	11
Vybavenie a príslušenstvo rúry	11
Pred prvým použitím spotrebiča	13
Prvé spustenie spotrebiča	13
Výber nastavenia	14
PROFESIONÁLNY REŽIM (pro bake)	14
AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake)	20
VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ (extra bake)	23
Detská poistka	24
Začiatok procesu pečenia	25
Koniec pečenia a vypnutie rúry	25
VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	27
Všeobecné tipy na pečenie	29
Tabuľka k pečaniu	30
Pečenie s teplotnou sondou	34
Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa	36
Údržba a čistenie	37
Automatické čistenie rúry - pyrolýza	38
Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean	40
Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	41
Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.	42
Výmena žiarovky	43
Tabuľka problémov a ich riešení	44
Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb	44
Likvidácia	45
Test jedla	46

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY- Pozorne si prečítajte tento návod a odložte si ho pre prípadné použitie v budúcnosti.

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

Prostriedky na odpojenie sa musia zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi.

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

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu (len pre spotrebiče dodávané s prípojným káblom).

Deti vo veku osem rokov a viac, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností môžu používať tento prístroj pod primeraným dohľadom alebo ak dostali príslušné pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a ak chápu riziká spojené s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom alebo ho bez náležitého dozoru čistiť alebo na ňom vykonávať údržbu.

POZOR: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrejú. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako osem rokov by mali byť pod stálym dozorom.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

Na čistenie skla na dverách rúry alebo skla na príklope varnej dosky nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškodiť povrch, následkom čoho by mohlo sklo prasknúť.

Spotrebič nečistite parou alebo vysokotlakovými čističmi, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

Nikdy nelejte vodu na dno rúry. V dôsledku veľkého rozdielu teplôt môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia

Pred pyrolytickým čistením sa musí spotrebič správne pripraviť (pozri kapitolu Automatické čistenie rúry - pyrolýza).

Pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry prípadné zvyšky rozliatej tekutiny a všetky pohyblivé časti.

Počas procesu automatického čistenia sa rúra veľmi zohreje nielen zvnútra, ale i zvonka. Nebezpečenstvo popálenia! Deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti rúry.

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

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

Odporúčame, aby spotrebič prenášali a inštalovali najmenej dve osoby (hmotnosť spotrebiča).

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Závesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nestúpajte, ani si na ne sadajte, ani sa o ne neopierajte. Na dvierka rúry taktiež nekladte ťažké predmety.

Ak sa káble iných spotrebičov umiestnených v blízkosti tohto spotrebiča zamotajú do dvierok rúry, môžu sa poškodiť a spôsobiť skrat. Preto sa postarajte o to, aby boli napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

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

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a na jej dno neodkladajte plechy ani akýkoľvek iný riad. Vyššie uvedené znižuje cirkuláciu vzduchu v rúre, brzdí a spomaľuje priebeh pečenia a ničí smalt.

Odporúčame vám, aby ste neotvárali dvierka rúry počas pečenia – každým otvorením sa stráca energia a zvyšuje sa hromadenie kondenzátu.

Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci buďte opatrní, pretože sa môžete opariť.

Keď dopečiete nechajte rúru otvorenú, aby vychladla na izbovú teplotu. Zabráňte tak tvorbe vodného kameňa.

Rúra sa čistí až vtedy, keď je úplne vychladnutá.

Prípadné rozdiely v odtieňoch farby medzi rôznymi spotrebičmi alebo komponentmi z rovnakej dizajnovej línie sa môžu objaviť v dôsledku rôznych faktorov, ako napríklad uhol, pod ktorým sa na spotrebič pozeráte, rôzne farebné pozadie, materiály a osvetlenie miestnosti.

Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Odpojte ho od elektrickej siete a zavolajte autorizovaný servis.

Prevádzka rúry je bezpečná s aj bez líšt.

Do rúry neukladajte veci, ktoré by mohli pri zapnutí rúry spôsobiť nebezpečenstvo.

Odchýlka v zobrazení denného času na displeji nemá vplyv na funkčnosť spotrebiča a môže byť spôsobená kolísaním frekvencie elektrickej siete.

Pred aktivovaním automatického čistenia si podrobne prečítajte a postupujte podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“, kde je opísané správne a bezpečné používanie tejto funkcie.

Počas procesu čistenia nekladte nič priamo na spodok rúry.

Nebezpečenstvo požiaru! Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím veľmi vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky jedla. Preto pred každým spustením programu odstráňte z vnútra rúry a jej príslušenstva viditeľnú špinu a zvyšky jedla. Počas procesu čistenia môže z rúry vychádzať dym, dráždivé výpary alebo plyny. Preto sa postarajte o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná. Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Počas procesu automatického čistenia neotvárajte dvierka rúry.

Uistite sa, že sa do oblasti uzamykania dvierok nedostali žiadne nečistoty, ktoré by mohli zabrániť uzamknutiu dvierok počas procesu automatického čistenia.

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte kovových častí spotrebiča!

V prípade výpadku energie počas procesu pyrolytického čistenia sa program preruší po dvoch minútach a dvierka rúry zostanú zamknuté. Dvere sa znova odomknú, keď spotrebič zaznamená v strede rúry pokles teploty pod 150 ° C.

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje ich funkčnosť.



Pozor - počas pyrolytického čistenia je povrch horúci.



VAROVANIE!

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

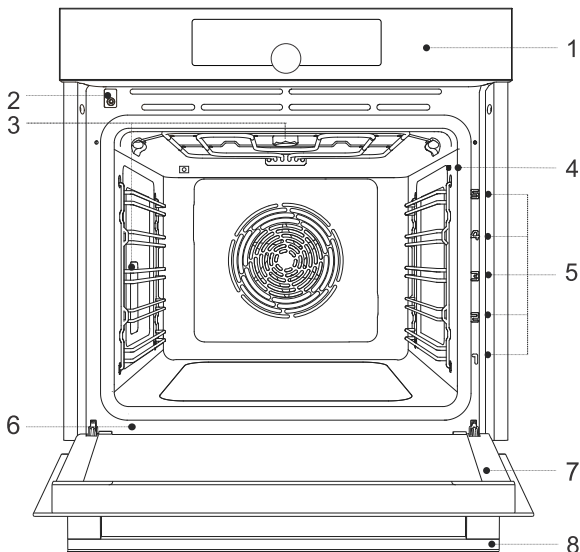
Popis zariadenia



INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

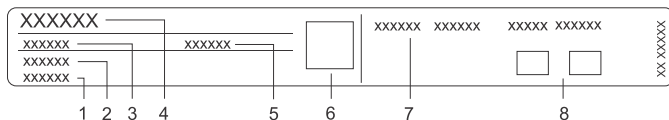
Základné vybavenie vášho spotrebiča tvoria drôtené vodidlá, plynký plech na pečenie a rošt.



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. ovládacia jednotka | 5. vodidlá - úrovne pečenia |
| 2. uzamykanie dveriek so spínačom | 6. typový štítok |
| 3. osvetlenie | 7. dvierka rúry |
| 4. zásuvka teplotnej sondy | 8. rukoväť dveriek |

Typový štítok - údaje o spotrebiči

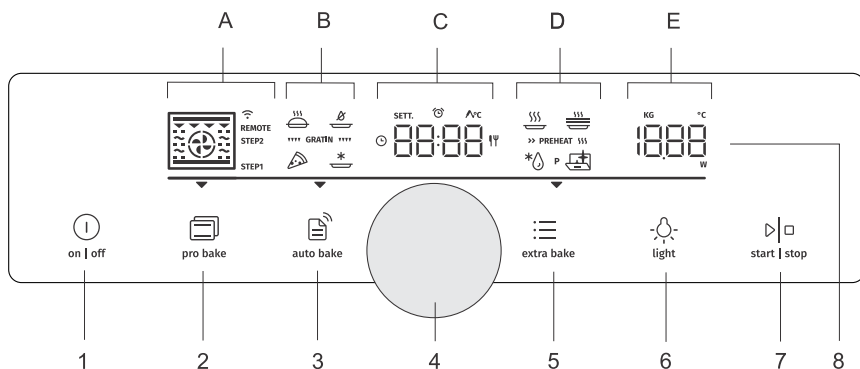
Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry



- | | |
|--------------------|--|
| 1. Sériové číslo | 5. Kód |
| 2. Model | 6. Kód QR (v závislosti od modelu) |
| 3. Typ | 7. Technické údaje |
| 4. Obchodná značka | 8. Označenia/symbody dodržiavania súladu s predpismi |

Ovládacia jednotka

(v závislosti od modelu)



1. tlačidlo on | off
2. Tlačidlo pre profesionálny režim pečenia (pro bake)
3. Tlačidlo pre nastavenie automatického pečenia (auto bake)
4. Ovládač pre výber nastavení a ich potvrdenie
 - otočením ovládača: vyberte nastavenie
 - stlačením ovládača: potvrdíte nastavenie
5. Tlačidlo pre výber doplnkových funkcií (extra bake) a všeobecných nastavení zariadenia
6. Tlačidlo na zapnutie a vypnutie svetla v rúre (light)
7. Tlačidlo start | stop na zapnutie, pozastavenie a potvrdenie nastavení
8. displej:
 - A. prevádzkové režimy, krokový program (STEP)
 - B. špeciálne režimy pečenia, automatické programy, gratinovanie
 - C. hodiny, funkcie časovača, teplotná sonda, čas pečenia
 - D. špeciálne programy, predhrievanie
 - E. teplota, hmotnosť

INFORMÁCIA!

Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál (ak je funkcia k dispozícii).

Vybavenie spotrebiča

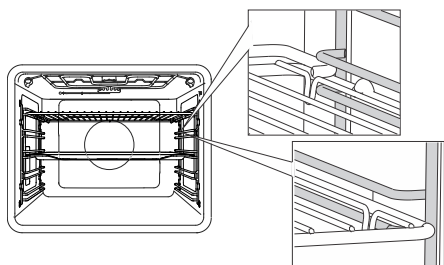
Kontrolné svetlá

Osvetlenie rúry: sa zapne, keď otvoríte alebo zatvoríte dverka rúry, keď je pečenie zapnuté alebo vypnuté alebo keď sa dotknete príslušného tlačidla na ovládacej jednotke.

Vodidlá

- Vodidlá majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne vodidiel, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodidlá 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.

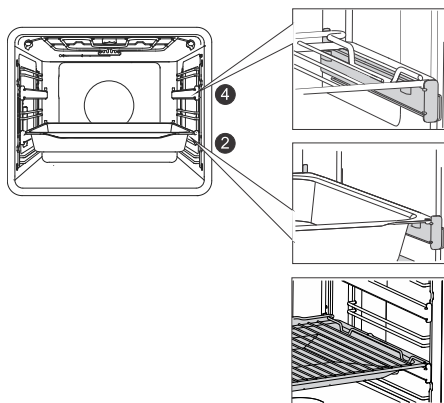
Drôtené vodiče



Na drôtených vodičoch, rošt a plechy na pečenie vždy zasuňte do vodiacej drážky.

Pevné výsuvné vodidlá

(v závislosti od modelu)



2. a 4.úroveň môže byť vybavená výsuvnými vodidlami.

Pri pevných výsuvných vodidlách príslušenstvo položite na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku (plytký alebo univerzálny hlboký plech).

Výsuvné vodidlá s klik systémom

(v závislosti od modelu)



Výsuvné vodidlo s klik systémom je možné umiestniť do ľubovoľnej polohy v priestore medzi dvomi drôtenými vodidlami. Vodidlo nainštalujte symetricky na drôtené vodidlá na ľavú a pravú stranu rúry. Najskôr zastrčte hornú svorku vodidla pod tyčku drôteného vodidla, potom zatlačte ešte spodnú svorku do príslušnej polohy tak, aby ste počuli KLIKNU Tie.

POZNÁMKA: Vodidlá je možné nainštalovať v ľubovoľnej výške medzi úrovňami drôtených vodidiel.



INFORMÁCIA!

Výsuvné vodidlá s klik systémom nie je možné namontovať na vodidlá s pevným dvojúrovňovým čiastočným vysúvaním. Môžu sa však namontovať na jednoúrovňové vodidlá s čiastočným vysúvaním, a to na úroveň 3-4 a úroveň 4-5.

Dbajte na to, aby bolo výsuvné vodidlo správne obrátená a pohybovalo sa smerom von, t. j. z rúry.

Vypínač dvierok rúry

(v závislosti od modelu)

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvoria dvierka. Keď sa dvierka zavru, spínač rúru opäť zapne.



VAROVANIE!

Je zakázané používať rúru s otvorenými dverami a zapnutým spínačom dverí. V takom prípade rúra ohlási chybu a bude sa musieť resetovať.

Chladiaci ventilátor

Spotrebič má zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí jeho povrch, dvere a ovládaciu jednotku. Po vypnutí rúry chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby ochladil rúru.

Vybavenie a príslušenstvo rúry

(v závislosti od modelu)



VAROVANIE!

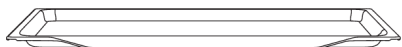
Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).



ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.

 **INFORMÁCIA!**

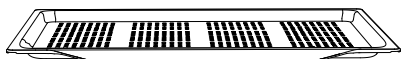
Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

 **VAROVANIE!**

Plytký plech na pečenie sa môže zohriať v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.



PERFOROVANÝ PLYTKÝ PLECH NA PEČENIE (dierovaný plech) sa používa pri režimoch s prídavkom pary a pri funkcii intenzívneho pečenia (air fry). Dierky v plechu umožňujú lepšie prúdenie vzduchu okolo pokrmu a zlepšujú chrumkavosť jedla. Pri príprave jedál s vyšším obsahom tekutín (voda, tuk) vložte na nižšiu úroveň plytký alebo univerzálny hlboký plech na pečenie.



UNIVERZÁLNY HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

 **INFORMÁCIA!**

Univerzálny hlboký plech by počas pečenia nikdy nemal byť v prvom vodidle.



Teplotná **SONDA** ( **BAKESENSOR**).

 **VAROVANIE!**

Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas pečenia veľmi zahrejú.

Pred prvým použitím spotrebiča

- Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén).
- Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
- Prázdnu rúru zohrievajte asi hodinu na 250 ° C v režime »horný a dolný ohrev«. Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.

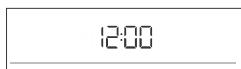
Prvé spustenie spotrebiča

Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania bude na displeji blikať 12:00.

Najprv vyberte a potvrdte nižšie uvedené základné nastavenia.

INFORMÁCIA!

Nastavenia meníte otáčaním OVLÁDAČA. Požadované nastavenie môžete potvrdiť stlačením OVLÁDAČA alebo dotykom tlačidla **start | stop**.



1. NASTAVENIE HODÍN

Nastavte denný čas. Najskôr nastavte a potvrdte minúty, potom nastavte a potvrdte ešte hodinu.

INFORMÁCIA!

Ak chcete zmeniť už nastavený čas, pozrite si kapitolu Doplnkové funkcie.



2. HLASITOSŤ PÍPANIA

Hlasitosť je z výroby nastavená na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **VoL** aktuálne nastavená hodnota hlasitosti pípania. Hlasitosť môžete zvýšiť alebo znížiť otáčaním OVLÁDAČA.



3. OSVETLENIE DISPLEJA

Jas je z výroby nastavený na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **brht** a aktuálne nastavená hodnota intenzity osvetlenia. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť otáčaním OVLÁDAČA.

Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas. Spotrebič je v pohotovostnom režime.

Výber nastavenia

Rozhranie umožňuje výber z viacerých režimov:

- Profesionálny režim (pro bake)
- Automatický režim (auto bake)
- Doplnkové funkcie (extra bake)
- Krokový program (STEP) v profesionálnom režime (pro bake)
- Automatické programy v automatickom režime (auto bake)

INFORMÁCIA!

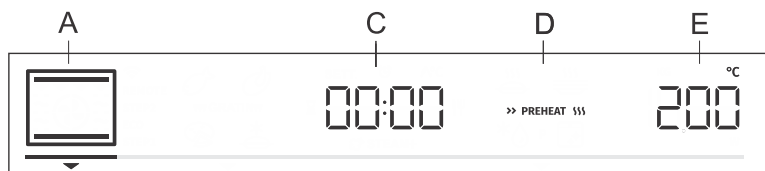
- Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne nastavenia.
 - Najprv potvrdte zvolené nastavenie stlačením tlačidla OVLÁDAČ a potom ho zmeňte.
 - Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.
 - Čiarka a šípka označujú umiestnenie parametra, ktorý chcete nastaviť.
 - Stlačením tlačidla **start | stop** spustíte program.
 - Ovládanie tlačidla **on | off**:
 - krátky dotyk: zapne alebo vypne rúru, preruší pečenie alebo funkciu.
 - dlhý dotyk: rúra prejde do stavu zníženej spotreby energie.
- Žiadne tlačidlo ani OVLÁDAČ nie sú aktívne, okrem tlačidla **on | off**. Rúru zapnete dlhým dotykom tohto tlačidla.



pro bake **PROFESIONÁLNY REŽIM (pro bake)**

Táto funkcia umožňuje nastaviť akékoľvek parametre pečenia - režim pečenia, teplotu, rýchle predhrievanie a čas pečenia.

Dotknite sa tlačidla **pro bake** a nastavte:



- A prevádzkový režim
- C trvanie programu
- D predhrievanie
- E teplota

Okrem toho môžete nastaviť:

- funkcie časovača (pozri kapitolu Funkcie časovača)
- krokový režim pečenia (STEP) (pozri kapitolu Krokový program)
- gratinovanie (GRATIN) (pozri kapitolu Začiatok prevádzky)

Rýchle predhriatie

Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Ak chcete zvoliť rýchle predhrievanie, otočte OVLÁDAČ na nastavenie » PREHEAT « (pozri obrázok, písmeno D). Potvrdte výber. Otočením OVLÁDAČA vyberte plne osvetlený nápis a potvrdte ho. Od tejto chvíle je funkcia aktívna.

Po dosiahnutí nastavenej teploty sa proces predhrievania ukončí a zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis **door**. Otvorte dverka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.








INFORMÁCIA!

Keď je nastavená funkcia rýchleho predhrievania, funkcia odloženého štartu sa nedá použiť.






VÝBER REŽIMU

INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

Symbol	Použitie
 ☑ STEAM +	HORÚCI VZDUCH Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	REŽIM PIZZA Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
 ☑ STEAM +	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY)¹⁾ Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailónky). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	GRIL S HORÚCIM VZDUCHOM Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Vďaka čomu sa povrch jedla viac vysuší a v kombinácii s ohrievacím telesom grilu dosiahne intenzívnejšiu farbu. Používa sa na rýchlejšie pečenie mäsa a zeleniny.
	TURBO PEČENIE Tento režim používajte vtedy, keď chcete, aby bolo jedlo rovnomerne chrumkavé zo všetkých strán. Funkcia je vhodná aj ako prvý krok viacakrovového pečenia mäsa, pretože umožňuje rýchle zhnedenie povrchu v počiatočnej fáze a pomalé pečenie v druhej fáze. Mäso bude šťavnaté a kôrka pekne hnedá.
	VELKÝ GRIL Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na strope rúry je rovnomerne vyhrievaný. Maximálna povolená teplota je: 240 °C.
 ☑ STEAM +	HORNÝ A DOLNÝ OHREV¹⁾ Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Symbol	Použitie
	JEMNÉ PEČENIE Tento jemný režim sa používa na riadené pomalé pečenie jemných pokrmov (mäkké kúsky mäsa), ďalej na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.
	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOROM Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile.
	VELKÝ GRIL A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na rýchlejšie pečenie pokrmov na jednej úrovni a na pečenie koláčov s chrumkavým povrchom.
	GRIL S DOLNÝM OHREVOM A VENTILÁTOROM Tento režim je vhodný na optimálnu prípravu pekárenských výrobkov z kysnutého cesta, všetkých druhov chleba a na zaváranie.

¹⁾ Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu s prídavkom pary počas pečenia (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).

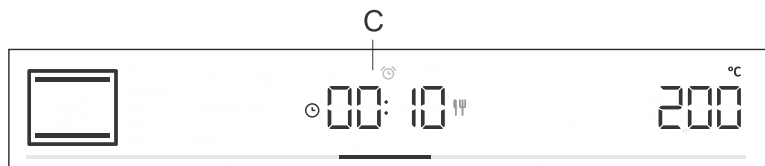
INFORMÁCIA!

Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).

Stlačením tlačidla **start | stop** spustíte proces pečenia. Na displeji sa zobrazia zvolené nastavenia.


ČASOVÉ FUNKCIE

Otočením OVLÁDAČA vyberte nastavenie funkcie časovača.



Nastavenie trvanie prevádzky

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.

Na displeji sa zobrazí symbol  trvania procesu pečenia. Požadovaný čas pečenia nastavíte otočením OVLÁDAČA. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**.



Nastavenie odloženého štartu

INFORMÁCIA!

Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia odloženého štartu sa nedá použiť.

Tento režim použite, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Vložte jedlo do rúry, vyberte režim a teplotu. Potom nastavte dobu trvania programu a čas, kedy chcete mať jedlo hotové.

Príklad:

Aktuálny čas: 12.00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: o 18.00

Na displeji sa zobrazí symbol ☉ trvania procesu pečenia. Vyberte nastavenie a potvrdte ho stlačením OVLÁDAČA (v našom prípade je to 2.00). Teraz ešte raz stlačte OVLÁDAČ a otáčaním vyberte symbol ♀ . Potvrdte a vyberte čas, kedy chcete mať jedlo hotové (v našom prípade to je 18.00). Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí(18.00). Nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**.

Počas čakania na spustenie procesu pečenia, rúra prejde do čiastočného stand-by režimu (jas displeja sa stlmí). Zvolené nastavenie sa zapne automaticky (v našom prípade o 16:00). Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne (v našom prípade o 18:00).



INFORMÁCIA!

Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Na displeji sa striedavo zobrazujú nápisy **End** a **00.00**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.



VAROVANIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú rýchle predhrievanie rúry.

Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho. Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.



Nastavenie minútky

Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Poslednú minútu pred vypršaním nastaveného času sa bude zostávajúci čas zobrazovať v sekundách. Otáčaním OVLÁDAČA zvolte symbol ⌚ a výber potvrdte. Otočte OVLÁDAČOM a nastavte dobu trvania minútky (pripomienkovača). Nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



INFORMÁCIA!

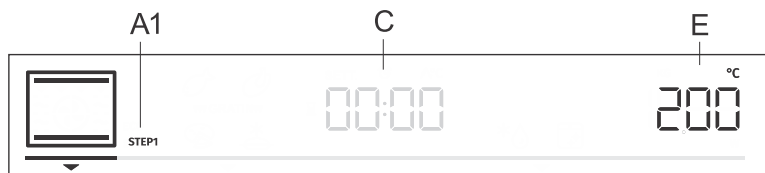
Zvolenú funkciu časovača môžete resetovať na 00.00 dlhým stlačením OVLÁDAČA.

 **INFORMÁCIA!**

Posledné použité hodnoty časových funkcií sa môžu uložiť a zobrazia sa ako predvoľby pri opätovnom použití funkcií. Táto funkcia je z výroby vypnutá, ale môžete ju zapnúť (pozri kapitolu Výber doplnkových funkcií, Adaptívna funkcia).

Krokový program

Táto funkcia umožňuje nastaviť pečenie do dvoch krokov (do jedného procesu pečenia spojíte dva po sebe nasledujúce kroky pečenia).



A1 prvý krok pečenia STEP1, (STEP2)

C trvanie programu / koniec pečenia (pozri kapitolu Funkcie časovača)

E teplota

Krok: STEP1

V režime **pro bake** nastavte režim pečenie a teplotu. Môžete si tiež vybrať rýchle predhrievanie. Potom pre krok STEP1 nastavte trvanie prevádzky (pozri kapitolu Časové funkcie). Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

INFORMÁCIA!

V kroku STEP1 môžete nastaviť oneskorený štart, ale potom si nemôžete vybrať rýchle predhrievanie.

Krok: STEP2

Dlhým stlačením tlačidla **pro bake** sa na displeji zobrazí STEP2 (druhý krok prípravy pokrmu, prvý krok ste už nastavili). Nastavte režim pečenia, teplotu a trvanie prevádzky. Výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete môžete, pred spustením prevádzky, tiež zmeniť krok STEP1 alebo krok STEP2.

Dotknite sa tlačidla **pro bake** a vyberte krok STEP1. Teraz môžete zmeniť nastavenia. To isté urobte aj pre krok STEP2.

Ak chcete zrušiť krokový režim, podržte stlačené tlačidlo **pro bake**.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**. Rúra najskôr začne pracovať s nastaveniami podľa kroku STEP1. Keď rúra dopečie, resp. po skončení kroku STEP1, sa aktivuje ešte krok STEP2.

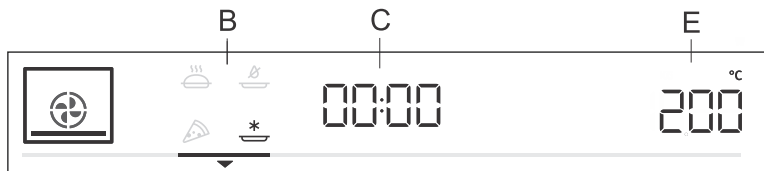


auto bake **AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake)**

V tomto režime si môžete vybrať spomedzi špeciálnych režimov pečenia alebo automatických programov (prednastavené programy pre vybrané jedlá).

Špeciálne režimy pečenia

Dotknite sa tlačidla **auto bake** a nastavte:



B špeciálny prevádzkový režim

C trvanie programu (pozri kapitolu Funkcie časovača)

E teplota

Otočte OVLÁDAČOM a vyberte nastavenia. Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Teplotu a trvanie programu môžete zmeniť.

Symbol	Použitie
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVÍN¹⁾ Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas a bez potrebného predhrievania. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailóniky), mäso a zeleninu.
	REŽIM PIZZA¹⁾ Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
	POMALÉ PEČENIE²⁾ Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upečie dohnedá. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 °C do 220 °C.
	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY)¹⁾ Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailóniky).

¹⁾ Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).

²⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

Rýchle predhriatie

Niektoré jedlá v režime auto bake majú aj funkciu rýchleho predhrievania. Nápis je úplne osvetlený.

Po dosiahnutí nastavenej teploty sa proces predhrievania zastaví a zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí nápis **door**. Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom automaticky pokračuje v procese pečenia s vybranými nastaveniami.

INFORMÁCIA!

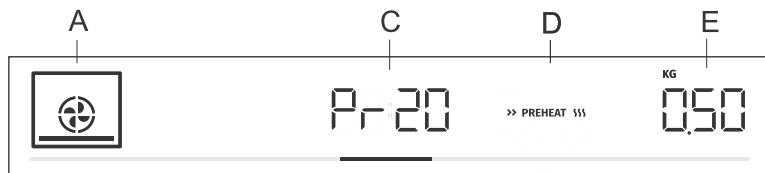
Keď je nastavená funkcia rýchleho predhrievania, funkcia odloženého štartu sa nedá použiť.

Automatické programy

V automatickom režime (auto bake) si môžete vybrať z niekoľkých automatizovaných programov (v závislosti od požadovaného pokrmu, zariadenie navrhne optimálny režim pečenia, teplotu a trvanie prípravy).

Dlhým stlačením tlačidla (auto bake) sa na displeji zobrazia automatické programy (pozri tabuľku). Ak je to možné, tak nastavte aj hmotnosť pokrmu.

Zvolené nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start | stop**. Na displeji sa zobrazia prednastavené hodnoty.



A režim pečenia

C kód automatického programu/trvanie programu

D rýchle predhrievanie

E vybrané množstvo

kód	Názov programu	vybavenie	Úroveň	Predhrievanie	Otáčanie
Pr01	striekané pečivo	plytký plech na pečenie	3	áno	nie
Pr02	mafiny	plytký plech na pečenie	3	áno	nie
Pr03	Piškótový múčnik	forma na pečenie na rošte	2	áno	nie
Pr04	pečivo z kysnutého cesta	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr05	koláče z lístkového cesta	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr06	jablkový koláč	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr07	jablkový závin	plytký plech na pečenie	2	nie	nie
Pr08	čokoládové suflé	forma na pečenie na rošte	3	áno	nie
Pr09	kysnuté cestá	plytký plech na pečenie	2	nie	nie
Pr10	chlieb	plytký plech na pečenie	2	áno	nie
Pr11	Bravčová pečienka	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr12	pečené hovädzie mäso	menší plech na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr13	hydina - celá	rošt s plechom na zachytávanie tuku	2	nie	po 2/3 doby pečenia

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

kód	Názov programu	vybavenie	Úroveň	Predhrievanie	Otáčanie
Pr14	hydina - menšie kusy	rošt s plechom na zachytávanie tuku	3	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr15	bochník z mletého mäsa	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr16	pečený hovädzí steak	rošt s plechom na zachytávanie tuku	4	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr17	mäso - pomaly pečené	menší plech na pečenie na rošte	2	áno	nie
Pr18	pečená ryba	rošt s plechom na zachytávanie tuku	4	nie	po 2/3 doby pečenia
Pr19	pečené zemiaky - plátky (mesiačiky)	univerzálny hlboký plech na pečenie	3	nie	nie
Pr20	zeleninové suflé	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr21	lasagne	forma na pečenie na rošte	2	nie	nie
Pr22	pizza	plytký plech na pečenie	1	áno	nie



INFORMÁCIA!

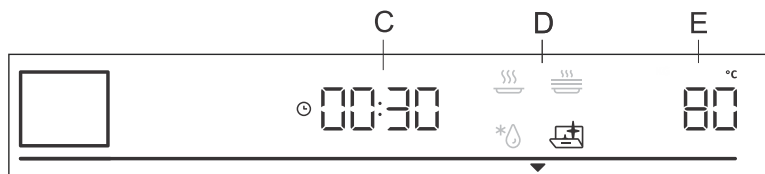
Pri zvolených automatických programoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok prevádzky).



extra bake

VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ (extra bake)

Dlhším dotykem tlačidla **extra bake** sa na displeji zobrazia doplnkové funkcie s prednastavenými hodnotami.



C trvanie prevádzky

D program

E prednastavená teplota

Otočte OVLÁDAČOM a vyberte program. Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Niektoré programy umožňujú nastaviť teplotu a čas pečenia.

INFORMÁCIA!

Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne programy. Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Aqua clean

Program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry (pozri kapitolu Čistenie a údržba).



Rozmrazovanie

Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (tort, koláčov, pečiva, chleba, zemiľ a hlboko zmrazeného ovocia).

V polovici rozmrazovania by sa mali kusy jedla obrátiť, premiešať a oddeliť, ak k sebe primrzli.



Zohrievanie

Používa sa na udržanie teploty už pripravených pokrmov. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.



Zohrievanie tanierov


Používa sa na ohrev riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby sa udržalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.



Pyrolýza

Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistoty na popol.

Detská poistka

Detskú poistku zapnete stlačením a podržaním (na 5 sekúnd) tlačidla svetla . Na displeji sa zobrazí nápis **Loc**. Detskú poistku vypnete, ak znovu stlačíte a podržíte tlačidlo svetla.

- Ak nastavíte detskú poistku vtedy, keď nemáte nastavenú žiadnu časovú funkciu (iba zobrazenie denného času), rúra nebude fungovať.
- Ak nastavíte detskú poistku po nastavení niektorej z časových funkcií, rúra bude fungovať normálne, ale nebudete môcť meniť nastavenia.
- Keď je zapnutá detská poistka, nemôžete meniť režimy varenia ani doplnkové funkcie. Môžete vypnúť len samotné pečenie.
- Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

Začiatok procesu pečenia



Proces pečenia spustíte stlačením tlačidla **start | stop**. Skutočná teplota sa zobrazuje striedavo s nastavenou teplotou, až kým nie je prvýkrát dosiahnutá nastavená teplota. Symbol teploty najskôr bliká, ale po dosiahnutí požadovanej teploty zhasne.

INFORMÁCIA!

Ak nie je nastavená žiadna časová funkcia, na displeji sa zobrazí doba pečenia. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie krátky zvukový signál.

*** GRATIN ***

Dodatočné gratinovanie

Funkciu je možné spustiť až po 10 minútach pečenia (na displeji sa zobrazí symbol *** GRATIN ***).

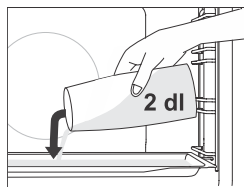
Stlačením OVLÁDAČA vstúpite do nastavení. Otočte OVLÁDAČ na *** GRATIN *** a výber potvrdte. Znova otočte OVLÁDAČOM a vyberte osvetlený nápis. Výber potvrdte. Od tej chvíle je funkcia aktívna. Na displeji sa zobrazí doba pečenia 10 minút (10:00).

Ak chcete zmeniť dobu trvania, dvakrát stlačte OVLÁDAČ a otáčaním upravte čas (max. 30 min). Výber potvrdte.

Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapiecť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.

INFORMÁCIA!

Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. Otočte OVLÁDAČ na nastavenie *** GRATIN ***. Vyberte poloosvetlený nápis a potvrdte ho stlačením OVLÁDAČA.



Pečenie s prídavkom pary

Keď používate režim **pečenia s prídavkom pary**, tak do studenej rúry na prvú úroveň vložte plytký plech. Do pekáča nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pripravované jedlo a spustíte režim.

INFORMÁCIA!

Ak chcete na pečenie použiť hlboký plech, vložte ho o úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení pečenia. Aby funkcia mohla optimálne fungovať, nesmiete počas pečenia otvárať dverka ani prilievať vodu.

Koniec pečenia a vypnutie rúry

Prevádzku pozastavíte dotykom na tlačidlo **start | stop**. Na displeji sa zobrazí **End** a zaznie zvukový signál. Po troch minútach sa na displeji zobrazí denný čas.



INFORMÁCIA!

Keď je pečenie ukončené, prerušia sa a vymažú všetky nastavenia času na hodinách, okrem nastavenia minútky. Na hodinách sa zobrazí denný čas. Chladiaci ventilátor bude ešte chvíľu pracovať.

Po použití rúry sa môže voda hromadiť v kanáliku, resp. drážke na zber kondenzátu (pod dverami). Drážku utrite špongiou alebo handričkou.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

Dlhým stlačením tlačidla **extra bake** sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí **SEtt**, a potom sa zobrazí ponuka všeobecných nastavení.

INFORMÁCIA!

Otáčaním OVLÁDAČA môžete prepínať rôzne nastavenia. Každé nastavenie môžete potvrdiť stlačením OVLÁDAČA alebo tlačidla **start | stop**.



Zobrazenie hodín

Otáčaním OVLÁDAČA nastavte denný čas. Na displeji sa zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrdení si môžete vybrať zobrazovanie času v 12 alebo 24 hodinovom formáte. Potvrďte a potom nastavte ešte denný čas. Najskôr nastavte a potvrďte minúty, potom nastavte a potvrďte ešte hodiny.



Hlasitosť zvukového signálu

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni hlasitosti pípania. Otočením OVLÁDAČA vyberte nastavenie **VoL**. Potvrďte výber a potom nastavte hlasitosť. K dispozícii sú štyri úrovne hlasitosti (žiadna čiarka - vypnutý zvuk OFF, jedna, dve alebo tri čiarky).



Jas displeja

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni osvetlenia displeja. Otočením OVLÁDAČA vyberte nastavenie **brht**. Potvrďte výber a potom nastavte nižšiu alebo vyššiu intenzitu. K dispozícii sú tri úrovne osvetlenia (jedna, dve alebo tri čiarky).



Displej - nočný režim

Táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na nižšiu. Vyberte nastavenie **nGht**. Otočením OVLÁDAČA vyberte možnosť zapnúť On alebo vypnúť OFF.



Pohotovostný režim

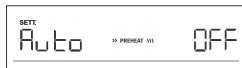
Táto funkcia zapína alebo vypína zobrazenie denného času. Vyberte nastavenie **hi dE**. Otočením OVLÁDAČA vyberte možnosť On (zapnúť) alebo OFF (vypnúť).



Adaptívna funkcia

Táto funkcia umožňuje upravovať nastavenú teplotu pečenia a čas pečenia. Funkcia je z výroby vypnutá, ale môžete ju zapnúť. Keď je funkcia zapnutá, zobrazí sa naposledy zvolená hodnota času pečenia. Berú sa do úvahy hodnoty posledného pečenia, pri ktorom pečenie trvalo najmenej 1 minútu.

Na displeji sa zobrazí **AdPt**. Ak chcete funkciu vypnúť, otočte OVLÁDAČ a zvolte možnosť OFF. To isté urobte pre opätovné zapnutie funkcie. Na displeji vyberte On.



Automatické rýchle predhrievanie

Táto funkcia umožňuje automatické pridanie rýchleho predhrievania do režimov pečenia, ktoré to umožňujú.

Otáčaním OVLÁDAČA vyberte nastavenie **Auto**. Vyberte možnosť zapnúť On alebo vypnúť OFF.




Sabbath

Funkcia Sabbath umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť.

Otáčaním OVLÁDAČA zvolte nastavenie **SAbb**. Vyberte možnosť zapnúť On alebo OFF.

Nastavte dĺžku pečenia (medzi 24 a 72 hodinami) a teplotu. Každú voľbu potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Ak chcete, aby svetlo v rúre svietilo po celú dobu, zapnite ho dotykom na symbol .

Stlačením tlačidla **start | stop** spustíte odpočítavanie času. Na displeji sa zobrazí nápis **SAbb**.

Všetky zvuky a prevádzka sú vypnuté okrem tlačidla **on | off**.



INFORMÁCIA!

V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočného stavu.



Továrenské nastavenia

Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **Fact**. Otáčaním OVLÁDAČA vyberte rES. Pre potvrdenie podržte tlačidlo **start | stop** do konca animácie.



VAROVANIE!

Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú maximálne na niekoľko minút. Po uplynutí tejto doby sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a jasu vrátia na základné hodnoty.

Všeobecné tipy na pečenie

























- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdorné nádoby). Svetlé materiály (ušľachtilá oceľ alebo hliník) odrážajú teplo, takže jedlo v nich sa horšie tepelne spracúva.
- Plechy na pečenie vždy zasuňte až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Aby ste pri pečení dosiahli optimálne výsledky, odporúčame vám dodržiavať pokyny uvedené v tabuľke na prípravu jedál. Vyberte nižšiu uvedenú teplotu a minimálny čas pečenia, potom na konci pečenia skontrolujte výsledok a upravte nastavenia podľa potreby.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Plech na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- Počas pečenia nepoužívajte univerzálny hlboký plech na prvej výškovej úrovni.
- Nezakrývajte dno rúry alebo rošt hliníkovou fóliou.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- Ak pečiete podľa receptov zo starších kuchárskych kníh, tak používajte režim spodného a horného ohrevu (klasický) a o 10 ° C nižšiu teplotu, ako je uvedené v recepte.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabraňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva s vyšším obsahom vody sa v rúre vytvorí väčšie množstvo pary, ktorá môže na dverách rúry vytvárať kondenzát. Toto je normálny jav, ktorý nevyplýva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dvierka a sklo dvierok dosucha.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytil šľavu.

Rýchle predhrievanie rúry: Rúru predhrievajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na obsluhu. Ak používate rýchle predhrievanie, nevkladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Teplota má veľký vplyv na konečný výsledok. Rýchle predhrievanie sa odporúča pre jemné kusy mäsa (filé), ďalej pre kysnuté koláče a biskvity, ktoré si vyžadujú kratšiu dobu pečenia. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.

Pomalé pečenie: Umožňuje kontrolovanú prípravu potravín pri nižších teplotách. Mäsová šľava sa rovnomerne rozloží a mäso zostane šťavnaté a jemné. Tento režim je vhodný pre jemné kusy vykosteného mäsa. Mäso pred pečením v rúre, dobre opečte zo všetkých strán na panvici na vysokej teplote.

Tabuľka k pečeniu




























POZNÁMKA: Jedlá, ktoré si vyžadujú plne predhriatu rúru, sú v tabuľke označené s jednou hviezdikou * . Jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdikami ** . V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			°C	⌚ min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Piškótový múčnik	3		200-220	60-70
koláč z krehkého cesta s plnkou	2		180	60-70
mramorová bábovka	2		170-180	50-60
koláče z kysnutého cesta	2		170-180	45-55
linecký koláč, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
zákusky, rezy				
štrúdľa	2		180-190	60-70
štrúdľa, mrazená	2		200-210	34-45
piškótová roláda	3	 + plech s vodou	170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobné pečivo				
mafiny	3		160 *	25-35
mafiny, 2 úrovne	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160 *	18-25
koláče z lístkového cesta	3		200-220	30-45
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170 *	25-30
krehké pečivo				
striekané pečivo	3		150 *	30-40
striekané pečivo, 2 úrovne	2, 4		150 *	30-40
striekané pečivo, 3 úrovne	1, 3, 5		145 *	40-50
krehké pečivo	3		160-180	40-50
krehké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160 *	20-25
snehové pusinky	3		80-100 *	120-150



























Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
snehové pusinky, 2 úrovne	2, 4		80-100 *	120-150
zlepované pusinky (makrónky)	3		130-140 *	15-20
zlepované pusinky (makrónky), 2 úrovne	2, 4		130-140 *	15-20
chlieb				
kysnuté cestá	2		40-45	30-45
chlieb na plechu	2	 + plech s vodou	190-200	40-55
chlieb na plechu, 2 úrovne	2, 4		190-200 *	40-55
chlieb vo forme	3		190-200	30-45
chlieb vo forme, 2 úrovne	2, 4		200-210	30-45
plochý chlieb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé žemle	3	 + plech s vodou	180-200	20-30
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		240	4-6
zapečené obložené chlebičky	5		240	3-5
pizza a ostatné jedlá				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 úrovne	2, 4		210-220 *	25-30
mrazená pizza	2		200-220	10-20
mrazená pizza, 2 úrovne	2, 4		200-220	10-25
krehký slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
slaný koláč, burek	2		180-190	40-50
MÄSO				
hovädzie a teľacie mäso				
hovädzia roštenka (chrbát), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	2		200-210	90-120
hovädzia svičkovica, stredne prepečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovädzia svičkovica, pomalé pečenie	2		120-140 *	250-300

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			 °C	 min
hovädzie steaky, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4		220-230	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2		160-170	120-150
bravčové mäso				
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3		200-220	100-220
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	90-120
bravčová sviečkovica, 400 g	2		80-100 *	80-100
bravčové karé, krkovička, pomalé pečenie	2		100-120 *	200-230
bravčový bôčik pomalé pečenie	2		120-140 *	210-240
bravčové kotlety, hrubé 3 cm	4		220-230	20-25
hydina				
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
hydina s plnkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
hydina, prsia	2		170-180	45-60
kuracie stehná	3		210-220	25-40
kuracie krídelká	4		210-220	25-40
hydínové prsia, pomalé pečenie	3		100-120 *	60-90
mäsové jedlá				
bochník z mletého mäsa, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na grilovanie	4		230 **	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4		220-230	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4		220-230	10-15
mušľa sv. Jakuba (hrebenatka)	4		230 *	5-10
krevety	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené zemiaky, plátky	3		210-220 *	30-40

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
pečené zemiaky, rozpolené	3	 + plech s vodou	200-210 *	40-50
plnené zemiaky	3		190-200	30-40
hranolky, domáce	4		210-220 *	20-30
miešaná zelenina, plátky	3	 + plech s vodou	190-200	30-40
plnená zelenina	3		190-200	30-40
BEŽNÉ VÝROBKY - MRAZENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovne	2, 4		190-210	30-40
kuracie medailónky	4		210-220 *	12-17
rybie tyčinky	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
zelenina narezaná na kúsky	2		190-200	20-30
francúzske croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ				
zemiaková musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinované jedlá	3		170-190	30-45
plnené tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
syr na grilovanie	4		240 **	6-9
OSTATNÉ				
zaváranie	2		180	30
sterilizácia	3		125	30
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170 *	/
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedáľenského servisu	2		75	15

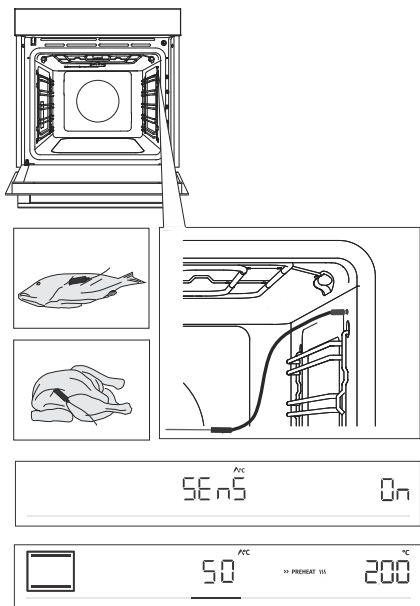
Pečenie s teplotnou sondou (BAKESENSOR)

(v závislosti od modelu)

Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia.

VAROVANIE!

Teplotná sonda nesmie byť v bezprostrednej blízkosti ohrevných telies.



1 Kovový hrot sondy zapichnete do mäsa v mieste, kde je najhrubšie.

2 Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, ktorá sa nachádza v pravom hornom rohu rúry (pozri obrázok). Na displeji sa zobrazí **SEnS**. Ak chcete funkciu zapnúť, otočte OVLÁDAČ a zvolíte možnosť On. To isté urobte, ak chcete túto funkciu vypnúť. Na displeji vyberte OFF.

POZNÁMKA: Ak chcete vstúpiť do ponuky **SEnS**, musíte najprv prerušiť prebiehajúci proces pečenia a potom zapojiť teplotnú sondu do zásuvky. Keď zasuniete sondu do zásuvky tak sa funkcie rúry, ktoré boli predtým nastavené vymažú.

3 Vyberte požadovaný režim a teplotu pečenia (v teplotnom rozsahu do 230 °C). Na displeji sa zobrazí symbol pre činnosť sondy a prednastavená teplota, ktorú možno zmeniť otáčaním OVLÁDAČA. Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 °C), ktorú chcete na konci dosiahnuť.

POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.

4 Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla **start** | **stop**.

5 Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis **End**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.

INFORMÁCIA!

Počas pečenia sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená a aktuálna teplota jedla. Podľa potreby môžete počas prevádzky zmeniť teplotu pečenia alebo konečnú vnútornú teplotu pokrmu.

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnete sondu do najhrubšej časti prs,
- mäso: zapichnete sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,
- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnete sondu v mieste pri kosti,
- ryby: zapichnete sondu za hlavou, smerom k chrbtici.



VAROVANIE!

Po použití sondy opatrne vyberte z jedla, odpojte ju zo zásuvky a očistite.

Ak nie je zapojená teplotná sonda a na displeji sa automaticky objaví nápis SEnS, očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.



INFORMÁCIA!

Ak sondu nepoužívate, vyberte ju z rúry.

Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	surové, neprepečené	jemne, mierne opečené	stredne prepečené	prepečené	úplne prepečené
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TEĽACIE MÄSO					
teľacie mäso, panenská sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
teľacie mäso, chrbát	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica	/	/	/	60-69	/
bochník z mletého mäsa	/	/	/	/	80-85
JAHŇACIE MÄSO					
jahňacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					
baranie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozľacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					
hydina, celá	/	/	/	/	82-90
hydina, prsia	/	/	/	/	62-65
RYBY A MORSKÉ PLODY					
pstruhy	/	/	/	62-65	/
tuniak	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

Údržba a čistenie



VAROVANIE!

Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

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

Aby sa rúra jednoduchšie čistila, jej vnútro a plechy sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý má hladký a odolný povrch.

Spotrebič pravidelne čistite teplou vodou s pridaním prostriedku na ručné umývanie riadu a taktiež priebežne odstraňujte veľké nečistoty a vodný kameň. Používajte čistú mäkkú handričku alebo špongiu.

Vonkajšok spotrebiča: horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.

Vnútro spotrebiča: Na odolné alebo veľmi silné nečistoty používajte bežné čistiace prostriedky na rúry. Ak použijete tieto prostriedky, rúru musíte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby ste odstránili ich zvyšky.

Príslušenstvo a vodidlá: očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.

V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte.



INFORMÁCIA!

Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).

Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu.

Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

Automatické čistenie rúry - pyrolýza

Táto funkcia umožňuje použitím vysokej teploty jednoduché čistenie vnútorného priestoru rúry a niektorého dodávaného príslušenstva. Počas čistenia sa zvyšky tuku a iné nečistoty spália na popol.

K dispozícii sú tri stupne pyrolýzy (intenzity čistenia) s rôznou dobou trvania:

Úroveň	Intenzita čistenia	Použitie čistenia	trvanie programu
1	rýchle čistenie	na drobné nečistoty	2 hodiny
2	stredne intenzívne čistenie	na viditeľne väčšie nečistoty	2,5 hodiny
3	intenzívne čistenie	na odolné a staré nečistoty	3 hodiny


POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnejšia, tým vyšší stupeň intenzity je treba zvoliť.

Príprava na pyrolytické čistenie

Pri bežnom používaní rúry odporúčame spustiť funkciu pyrolytického čistenia raz mesačne.

- Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).
- odstráňte všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla z vnútra rúry.
- Pyrolýzne čistenie spustíte len vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.
- Ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami, vložte príslušenstvo na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.



1. Dotykom na tlačidlo **extra bake** sa na displeji zobrazia doplnkové funkcie. Otočte OVLÁDAČ tak, aby sa rozsvietil symbol  a značka **P** a potvrdte výber. Na displeji sa zobrazia tri úrovne. Otáčaním OVLÁDAČA vyberte stupeň čistenia. Čím je nečistota odolnejšia, tým vyšší stupeň intenzity je treba zvoliť. Prednastavená je stredná úroveň. Zvolené nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. Dotknite sa tlačidla **start | stop**. Čas sa začne odpočítavať.



2. Pre vašu vlastnú bezpečnosť sa po istom čase dvierka rúry automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí nápis **Loc**.



3. Po skončení programu sa na displeji zobrazí **End** a zaznie zvukový signál.

- Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, dvierka rúry sa automaticky odomknú.
- Keď vnútro rúry úplne vychladne, odstráňte z neho všetky zvyšky (napr. popol) pomocou mäkkej handričky namočenej v horúcej mydlovej vode.



VAROVANIE!

Počas procesu pyrolýzy sa môžu uvoľňovať nepríjemné pachy a dym, ako aj dráždivé výpary a plyny. Postarajte sa o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná. Nezdriavajte sa v nej príliš dlho. Nedovoľte deťom ani zvieratám zdriavať sa v blízkosti spotrebiča.

Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a mastnota vznietiť. Preto ešte pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry všetky nečistoty.

Počas pyrolýzy sa spotrebič zvonku zohreje na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa dvierok rúry a na rukoväť dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napríklad kuchynské utierky alebo pod.

Nepokúšajte sa otvoriť dvierka rúry, keď sú zamknuté (počas pyrolýzy alebo po jej dokončení, v čase, keď sa spotrebič chladí)! Čistiaci proces sa môže prerušiť a hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou

- Čistenie priloženého vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami.
- Príslušenstvo (napr. plech) vložte na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.
- Po dokončení pyrolýzy vyčistite vychladnuté príslušenstvo vlhkou handričkou namočenou do horúcej mydlovej vody.



VAROVANIE!

Ak je rúra vybavená výsuvnými vodidlami, nie je možné použiť pyrolýzu na čistenie príslušenstva.



INFORMÁCIA!

Odporúčame rúru a príslušenstvo čistiť osobitne, pretože len tak môžete dosiahnuť optimálne výsledky čistenia. Ak pyrolytickým procesom čistíte v rúre zároveň aj príslušenstvo, nemusí byť vnútro rúry na konci čistiaceho cyklu úplne čisté.

Ak nie ste spokojní s konečným výsledkom čistenia, odporúčame postup zopakovať.

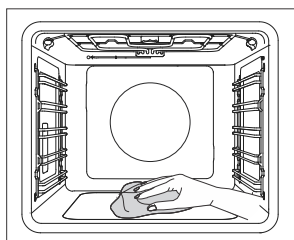
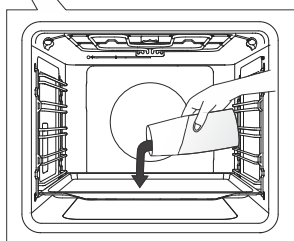
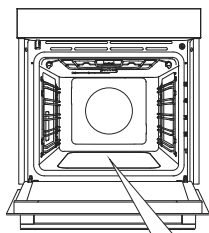
V dôsledku automatického pyrolytického čistenia môže vnútro rúry a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje funkčnosť rúry alebo jej príslušenstva.

Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean


AQUA CLEAN program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry.

Táto funkcia je najefektívnejšia, ak ju používate pravidelne, po každom pečení.

Pred každým spustením čistiaceho programu odstráňte z vnútra rúry všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla.



1 Do prvého vodidla vložte plytký plech na pečenie a nalejte doňho 0,4 l teplej vody.

2 Dotykom na tlačidlo **extra bake** sa na displeji zobrazia doplnkové funkcie. Otočte OVLÁDAČ na symbol . Na displeji sa zobrazia prednastavené nastavenia.

3 Program trvá 30 minút. Po skončení programu sa na displeji zobrazí nápis **End**.

4 Po dokončení programu opatrne vyberte plech s ochrannými rukavicami (môže na ňom byť ešte stále trochu vody). Škrvny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

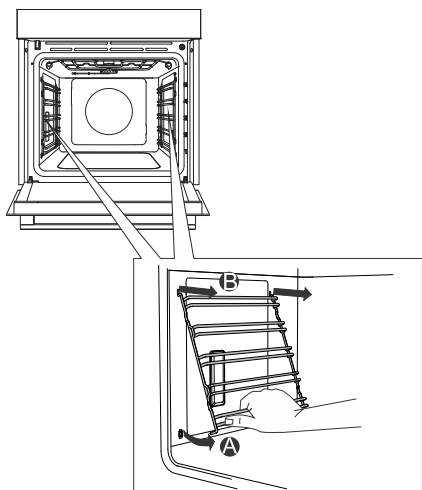
INFORMÁCIA!

Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať.

VAROVANIE!

Režim Aqua clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.

Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.



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

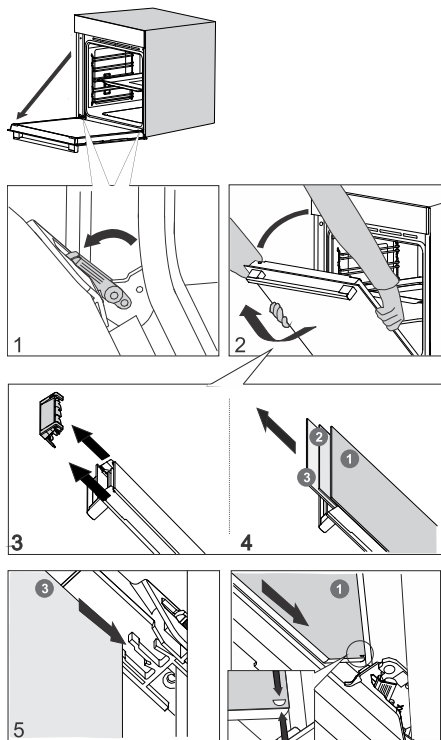
B Vyberte ich z otvorov navrchu.



INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodičiek dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.



1 Najprv naplno otvorte dvierka (pokiaľ sa len dá).

2 Dvierka rúry sú pripojené k závesom pomocou špeciálnych držiakov, ktoré majú aj blokovacie páčky. Blokovacie páčky posuňte o 90 ° smerom k dverám. Pomaly zatvorte dvierka do 45 ° uhla (vzhľadom na zatvorenú polohu dverí) a potom ich nadvihnite a vytiahnite.

Sklá dvierok sa môžu čistiť aj z vnútornej strany, ale sa musia najskôr odstrániť z dvierok spotrebiča. Najskôr postupujte tak, ako je popísané v bode 2, ale ich neodstraňujte.

3 Vyberte vzduchové vedenie. Uchopte ho oboma rukami na ľavej a na pravej strane dverí. Odstráňte ho jemným potiahnutím smerom k sebe.

4 Uchopte sklo dverí za horný okraj a odstráňte ho. To isté urobte s druhým a tretím sklom (v závislosti od modelu).

5 Sklá namontujete späť v opačnom poradí.

INFORMÁCIA!

Pre vloženie dvierok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchytovej drážky.

VAROVANIE!

Závesy na dverách spotrebiča sa môžu s veľkou silou zaklapnúť. Preto pri montáži a demontáži dvierok spotrebiča vždy otočte obe blokovacie páčky na doraz.

Jemné otváranie a zatváranie dverí

(v závislosti od modelu)

Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmi nárazy pri zatváraní dverí. Umožňuje, aby sa dvere otvárali a zatvárali ľahko, ticho a jemne. Stačí jemne zatlačiť (do 15 ° uhla vzhľadom na otvorenú polohu dverí) a dvere sa automaticky jemne zatvoria.

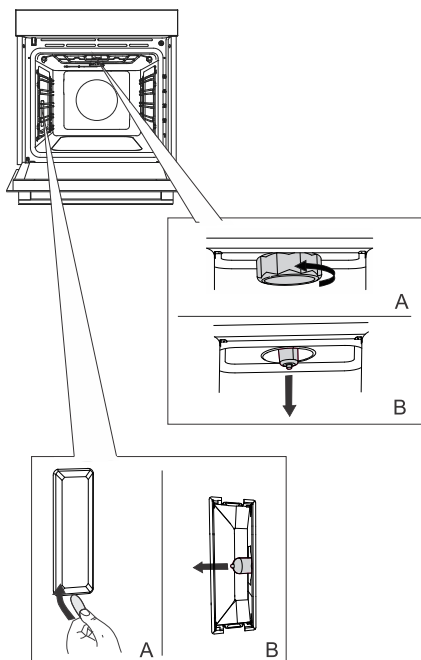
VAROVANIE!

Ak budete dvierka príliš prudko zatvárať, účinok systému sa zníži alebo systém nezavrie bezpečne dvierka.

Výmena žiarovky

Žiarovka je spotrebný materiál, a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte všetko príslušenstvo z rúry.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W



1 Odskrutkujte a odstráňte kryt (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite halogénovú žiarovku.

2 Pomocou plochého plastového nástroja odstráňte kryt. Vytiahnite halogénovú žiarovku.



INFORMÁCIA!

Dajte pozor, aby ste nepoškodili smalt. Používajte ochranné pomôcky, aby ste sa nepopáliili.



VAROVANIE!

Žiarovku vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič odpojený od elektrickej siete.

Tabuľka problémov a ich riešení

Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb

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

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

Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného odborníka.

V prípade, ak sa vyskytnú na spotrebiči menšie poruchy, skúste pomocou týchto pokynov, poruchu odstrániť sami.

Ak spotrebič v záručnej dobe odnesiete do servisu a zistí sa, že nefunguje kvôli nesprávnej obsluhu alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.

Návod na obsluhu si odložte pre prípadné neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Výmena žiarovky v rúre je popísaná v kapitole Výmena žiarovky.
Ovládacia jednotka nereaguje, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút (odskrutkujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znova pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru.
Na displeji sa zobrazuje chyba ErrX. Ak je číslo chyby dvojciferné, zobrazí sa ErXX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaný servis. Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade si náklady na opravu hradíte sami.

Likvidácia



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

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

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

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

Test jedla



















EN60350-1: Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom.

Vždy vložte plech na pečenie do konečnej polohy na drôtenom vodidle. Koláče vo formách umiestnite podľa obrázka.




* Spotrebič vopred predhrejete, kým nedosiahne požadovanú hodnotu. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

** Spotrebič predhrejete 10 minút vopred. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

*** Obráťte po 2/3 doby pečenia.

PEČENIE						
Jedlo	vybavenie	umiestnenie foriem na pečenie		°C	min	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	150	25-40	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	135 **	35-50	
sušienky – dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	140 **	25-40	
sušienky – trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	155 **	20-30	
koláče - dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	150	45-55	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	160	45-55	
piškótová torta - dvojúrovňová	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160 **	70-120	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160	70-120	

GRILOVANIE

Jedlo	vybavenie	umiestnenie foriem na pečenie		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
hrianky	rošt		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

gorenje



843501-a13

