

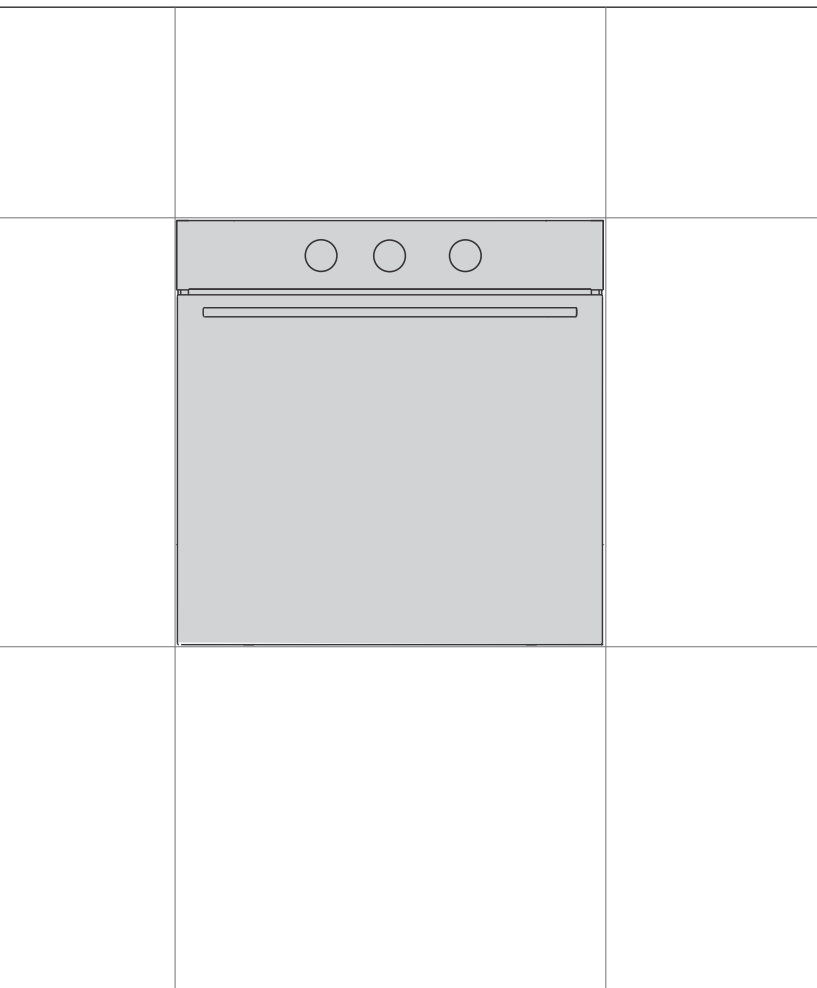


SK

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
Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	6
Popis zariadenia	7
Typový štítok - údaje o spotrebiči	7
Ovládacia jednotka	8
Kontrolné svetlá	8
Vybavenie spotrebiča	9
Vodidlá	9
Vypínač dvierok rúry	10
Chladiaci ventilátor	10
Vybavenie a príslušenstvo rúry	10
Pred prvým použitím spotrebiča	12
Prvé spustenie spotrebiča	12
Výber nastavenia	12
VÝBER REŽIMU	12
NASTAVENIE TEPLOTY	14
ČASOVÉ FUNKCIE	14
Začiatok procesu pečenia	17
Koniec pečenia a vypnutie rúry	17
Všeobecné tipy na pečenie	18
Tabuľka k pečeniu	19
Údržba a čistenie	23
Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean	24
Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	25
Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.	26
Výmena žiarovky	27
Tabuľka problémov a ich riešení	28
Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb	28
Likvidácia	29

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).

Zariadenie sa počas prevádzky intenzívne zohrieva. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies vo vnútri rúry.

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.

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.

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, byliniek 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 elektroinštaláčnymi predpismi.

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.

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

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.

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

Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Zavolajte autorizovaný servis.



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.

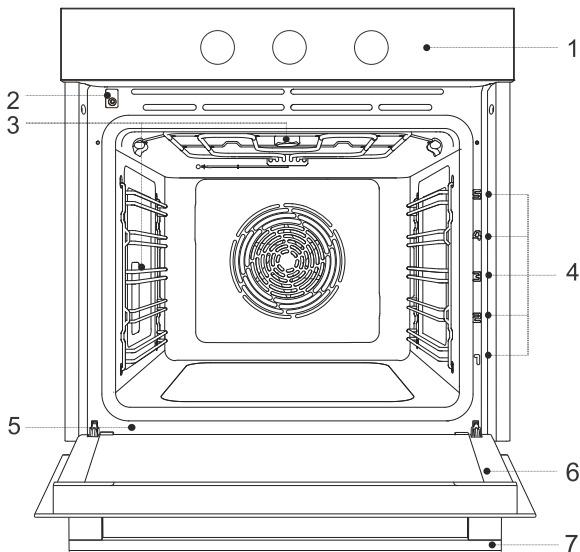
Popis zariadenia



INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

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



1 ovládacia jednotka

2 dverový spínač

3 osvetlenie

4 vodidlá - úrovne pečenia

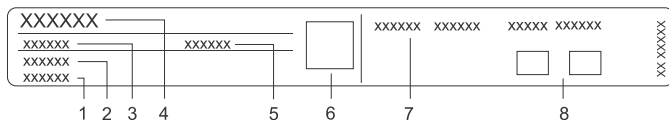
5 typový štítok

6 dverka rúry

7 rukoväť dvierok

Typový štítok - údaje o spotrebiči

Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry. Podrobné informácie o type a modeli nájdete tiež v záručnom liste.



1 sériové číslo

2 model

3 typ

4 značka

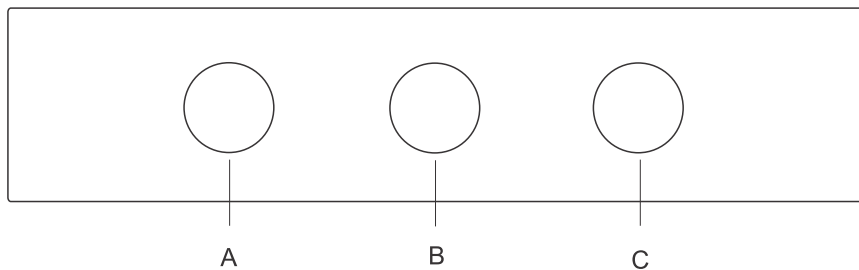
5 kód

6 Kód QR (v závislosti od modelu)

7 technické údaje

8 symboly zhody

Ovládacia jednotka



- A. ovládač voľby režimu pečenia
- B. elektronický časovač prevádzky
- C. ovládač nastavenia teploty

Kontrolné svetlá

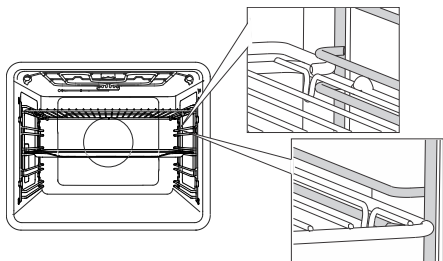
Kontrolka: svieti, keď ohrevné telesá rúry pracujú a zhasne, keď sa dosiahne nastavená teplota.

Vybavenie spotrebiča

Vodidlá

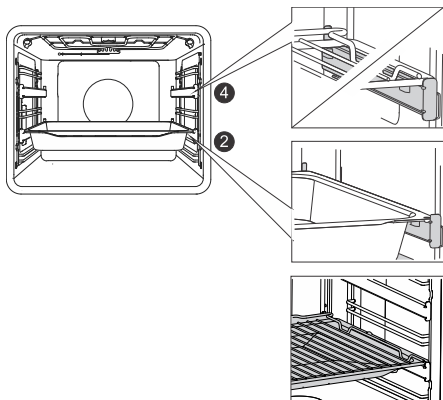
- Vodidlá majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne vodidiel, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodidlá 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.

Drôtené vodiče



Na drôtených vodidlách, 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 položíte 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 obrátené 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 otvorí dvierka. Keď sa dvierka zavru, spínač rúru opäť zapne.

Chladiaci ventilátor

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

Vybavenie a príslušenstvo rúry

(v závislosti od modelu)

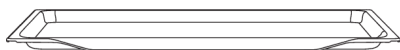


ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.



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 zohriatím v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.



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.

**VAROVANIE!**

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

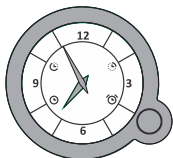
Pred prým použitím spotrebiča

- 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 symbol ☉ .

Ak chcete, aby rúra začala pracovať, stlačte na 2 sekundy tlačidlo na hodinách. Zobrazenie denného času prestane blikať. Rúru môžete používať bez obmedzenia, aj keď nie je nastavený časovač.



NASTAVENIE HODÍN

Postupným stláčaním tlačidla na hodinách vyberte symbol ☉ pre denný čas. Vybraný symbol začne blikať.

Otáčaním OVLÁDAČA nastavte presný denný čas. Nastavenia potvrdíte opätovným stlačením ovládača, inak sa nastavenia po niekoľkých sekundách uložia automaticky. Pri každom stlačení tlačidla zaznie krátky zvukový signál.

Výber nastavenia

VÝBER REŽIMU



Otáčaním VOLIČA (doľava a doprava) zvolíte REŽIM PEČENIA (pozri tabuľku).



INFORMÁCIA!

Funkcie in oprema aparata so odvisni od modela.

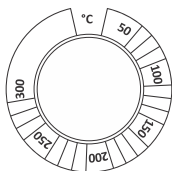
symbol	uporaba
»»»»»	HITRO PREDGRETJE PEČICE Za čím hitrejše dosaganje nastavljene temperature. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperature, se oglasi kratek zvočni signal. Sledi nastavitev sistema, ki ga želite uporabiti za pripravo živila. Ta funkcija ni primerna za peko jedi.
⌵	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
⌵⌵⌵	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM Za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru.

simbol	uporaba
	INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY)¹⁾ Takšen način peke daje hrani hrustljavo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	VROČI ZRAK¹⁾ Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli bremena. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO¹⁾ Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	VELIKI ŽAR Za pečenje večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, žar klobas, zrezkov, rib, nabodal, ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščeni na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura 240 °C.
	POČASNA PEKA²⁾ Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	ODTAJANJE Uporablja se za kontrolirano odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Med odtajevanjem kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrznjeni eden na drugega. Zaradi mikrobiološke varnosti hrane priporočamo za meso in delikatna živila počasno odtajanje v hladilniku.
	AQUA CLEAN Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.

symbol	uporaba
	PEČNIŠKA LUČKA Pečniška lučka sa vklopi ob izbranem sistemu in kdar obrnete gumb na pozíciu lučky.

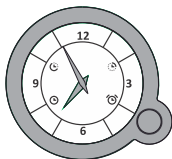
- 1) ☞ Pri teh systémih lahko pečete jedi z dodatkom pare. Ob izbiri sistema deluje osnovna funkcia. Z uporabo pekača z vodo funkcijo spremenite v pečenje z dodatkom pare (glejte poglavje Začetek delovanja).
- 2) Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

NASTAVENIE TEPLoty



Otočte ovládačom a nastavte požadovanú TEPLotu.

ČASOVÉ FUNKCIE



Časovač možno použiť na ovládanie rúry dvoma spôsobmi:



Nastavenie doby pečenia

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.



INFORMÁCIA!

Najdlhšie možné nastavenie je 15 hodín od aktuálneho času. Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Postupným stláčaním tlačidla na hodinách vyberajte symbol , kým symbol nezačne blikať. Otočením ovládača nastavte konečný čas pečenia. Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením ovládača. Hodinové ručičky sa presunú späť na zobrazenie denného času. Rozsvieti sa symbol konca pečenia .

Zapnite rúru (pomocou príslušných tlačidiel nastavte režim a teplotu). Rúra sa spustí okamžite a zastaví sa v zvolenom čase.

Keď časovač dosiahne nastavený konečný čas pečenia, rúra sa vypne, čo bude indikované prerušovaným zvukovým signálom. Zvukový signál môže byť vypnutý stlačením tlačidla, inak sa po 1 minúte vypne automaticky. Symbol  bliká. Ak chcete pokračovať v pečení, stlačte tlačidlo a podržte ho na 2 sekundy a v prípade potreby nastavte nový čas pečenia.



Nastavenie odloženého štartu rúry

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



INFORMÁCIA!

Začiatok pečenia sa môže oneskoriť maximálne o 12 hodín, vzhľadom na aktuálny čas, koniec pečenia môžete nastaviť až o 15 hodín vzhľadom na aktuálny čas. Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Postupným stláčaním tlačidla na hodinách vyberajte symbol , kým symbol nezačne blikáť. Otočte ovládačom a nastavte začiatok prevádzky.

Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením OVLÁDAČA. Symbol  pre ukončenie prevádzky začne blikáť. Otáčaním ovládača nastavte, kedy má byť pečenie ukončené. Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením OVLÁDAČA.

Hodinové ručičky sa presunú na zobrazenie denného času, symboly

 a  sa rozsvietia.

Pomocou príslušných tlačidiel nastavte režim a teplotu rúry. Časovač bude čakať, kým sa začne proces pečenia. Rúra sa spustí v nastavenom čase a zastaví sa vo zvolenom čase.

Keď časovač dosiahne nastavený konečný čas pečenia, rúra sa vypne, čo bude indikované prerušovaným zvukovým signálom. Zvukový signál môže byť vypnutý stlačením tlačidla, inak sa po 1 minúte vypne automaticky. Symbol  bliká. Ak chcete pokračovať v pečení, stlačte tlačidlo a podržte ho na 2 sekundy a v prípade potreby nastavte nový čas pečenia.



VAROVANIE!

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

Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho.



Nastavenie pripomienkovača (minútky)

Minútka môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry.

Postupným stláčaním tlačidla na hodinách vyberajte symbol ☹, kým symbol nezačne blikať. Otáčaním ovládača nastavte čas, keď chcete aktivovať upozornenie minútky. Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 3 hodiny. Nastavenie potvrdíte stlačením ovládača.

Hodinové ručičky sa presunú na zobrazenie denného času, symbol ☹ sa rozsvieti.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.



INFORMÁCIA!

Minútku je možné vybrať len vtedy, ak nie je nastavená niektorá z funkcií časovača.

Zobrazenie nastavenia

Vždy, keď je funkcia časovača nastavená, môžete ju skontrolovať stlačením tlačidla. Hodinové ručičky sa na chvíľu presunú na nastavenú hodnotu a potom sa vrátia na zobrazenie denného času.

Vymazanie nastavenia

Nastavenia môžete odstrániť stlačením a podržaním tlačidla na 2 sekundy. Príslušný symbol sa vypne.

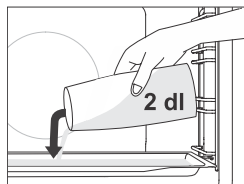
Začiatok procesu pečenia

Najprv nastavte režim a teplotu a potom začnite piecť.



INFORMÁCIA!

Počas pečenia môžete zmeniť SYSTÉM, TEPLOTU a ČASOVÉ FUNKCIE .



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 spustite 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

Otočte OVLÁDAČ PRE VÝBER REŽIMU a OVLÁDAČ NASTAVENIA TEPLoty do polohy "0".



INFORMÁCIA!

Keď je pečenie ukončené, prerušia sa a vymažú všetky nastavenia času na hodinách, okrem nastavenia minútky. Na hodinách sa zobrazí denný čas.

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

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 nevplyva 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 zachytával šťavu.

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 šťava 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 hviezdičkou *. Jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdičkami **. V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			 °C	 min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Piškótový múčnik	3		150	30-40
koláč z krehkého cesta s plnkou	1		180	90-120
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 *	20-30
mafiny, 2 úrovne	2, 4		145	40-50
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160 *	18-25
koláče z lístkového cesta	3		170	30-40
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170 *	25-30
krehké pečivo				
strieľané pečivo	3		140	30-40
strieľané pečivo, 2 úrovne	2, 4		140	45-55
strieľané pečivo, 3 úrovne	1, 4, 5		145 *	50-60
krehké pečivo	3		140	20-30

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			 °C	 min
kreheké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160 *	20-25
snehové pusinky	3		80-100 *	120-150
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	2		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	200-210	10-15
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		230	4-7
zapečené obložené chlebičky	5		230	3-5
pizza a ostatné jedlá				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 úrovne	2, 4		210-220 *	25-30
mrazená pizza	2		200-220 *	10-25
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

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			 °C	 min
hovädzia sviečkovica, stredne prepečená, 1 kg	2	==	170-190 *	40-60
hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie	2	==	120-140 *	250-300
hovädzie steaky, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4	vvvv	220-230	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4	vvvv	220-230	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
bravčové mäso				
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3		170-180	90-110
bravčové pliecko, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
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	vvvv	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	80-100
hydina, prsia	2		170-180	45-60
kuracie stehná	3		210-220	30-45
kuracie krídelká	4		210-220	30-45
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	vvvv	230 **	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4	vvvv	220-230	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4	vvvv	220-230	10-15
mušľa sv. Jakuba (hrebenatka)	4		230 *	5-10
kreветы	4	vvvv	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		230 **	6-9
OSTATNÉ				
zaváranie	2		180	30
sterilizácia	3		125	30
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170 *	/
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15

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.

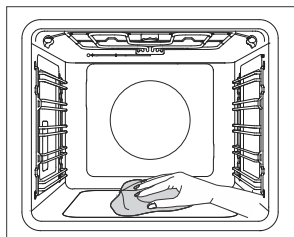
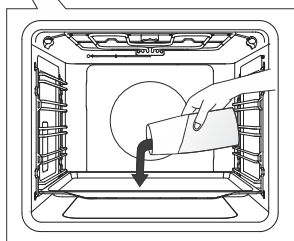
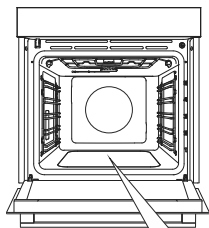
Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

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 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU do pozície Aqua Clean . OVLÁDAČOM NASTAVENIA TEPLOTY nastavte teplotu na 80 °C.

3 Nechajte program bežať pol hodiny.

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

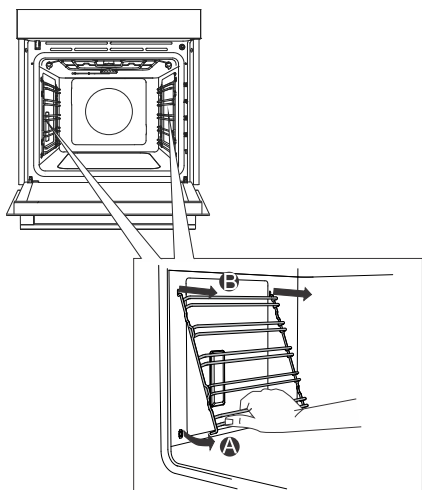
INFORMÁCIA!

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.

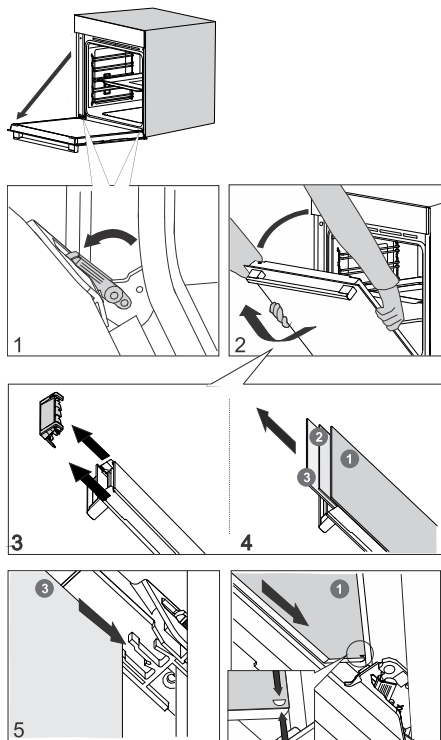
B Vyberte ich z otvorov navrchu.



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 úchyty.

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.

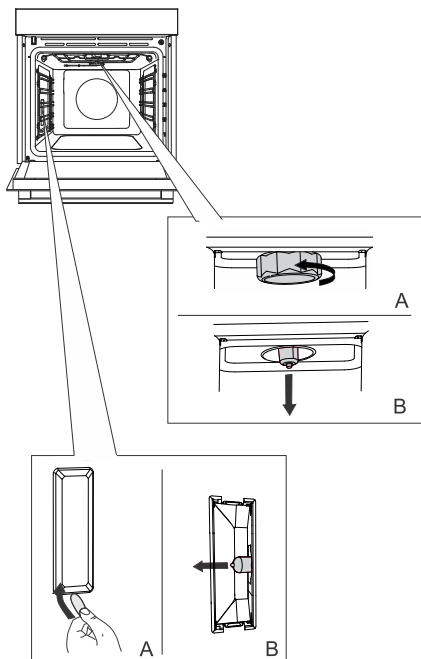
VAROVANIE!

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 nepopálili.



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.

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.



877666-a5

