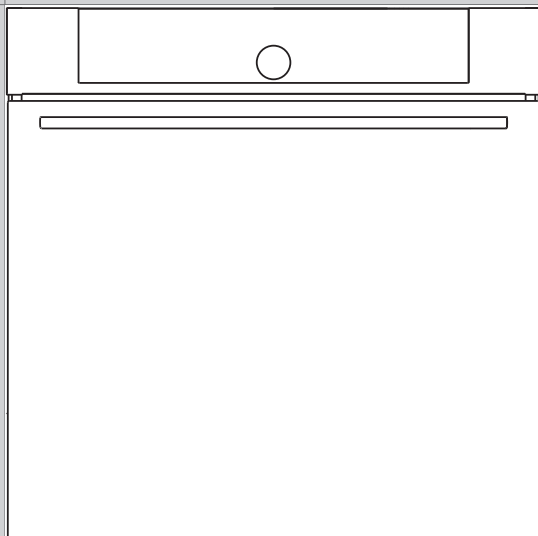


SK

# PODROBNÉ POKYNY NA POUŽITIE ELEKTRICKEJ RÚRY

**gorenje**



Ďakujeme Vám za dôveru a za to, že ste si kúpili náš spotrebič.

Podrobný návod na použitie vám pomôže dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči čo možno najrýchlejšie.

"Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak ste si všimli poškodenie, ktoré vzniklo počas prepravy, oznámte to svojmu obchodnému zástupcovi alebo miestnemu skladu, z ktorého vám bol spotrebič dodaný. Telefónne číslo môžete nájsť na faktúre alebo dodacom liste."

Inštrukcie na inštaláciu a pripojenie sa nachádzajú na samostatnom hárku.

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

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



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

# OBSAH

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b><br>5 Pred zapojením rúry do siete  | UPOZORNENIA                       |
| <b>6 ELEKTRICKÁ RÚRA</b><br>9 Informácie o spotrebiči - typový štítok (v závislosti od modelu)<br>10 Ovládací panel  | ÚVOD                              |
| <b>12 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA</b><br>.....<br><b>13 PRVÉ POUŽITIE</b>   | VSTUPNÁ<br>PRÍPRAVA<br>SPOTREBIČA |
| <b>14 VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA</b><br>15 A) Pečenie výberom typu jedla<br>17 B) Pečenie podľa výberu prevádzkového režimu (profesionálny (pro)<br>režim)<br>23 C) Uloženie vášho vlastného programu (môj režim)<br>.....<br><b>24 ZAČIATOK PEČENIA</b><br>.....<br><b>24 KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY</b><br>.....<br><b>25 VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ</b><br>.....<br><b>27 VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ</b><br>.....<br><b>29 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA</b> | NASTAVENIE A<br>PEČENIE           |
| <b>44 ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b><br>45 Bežné čistenie rúry<br>46 Program čistenia aqua clean<br>47 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných listů<br>48 Zloženie a naloženie dvierok rúry<br>51 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry<br>52 Výmena žiarovky  | ČISTENIE A<br>ÚDRŽBA              |
| <b>53 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b><br>.....<br><b>54 LIKVIDÁCIA</b>  | RIEŠENIE<br>PROBLÉMOV             |

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



**POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.**

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. So spotrebičom by sa deti nemali hrať. Deti bez dozoru by nemali vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

**UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať mimo spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.

**UPOZORNENIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča.

Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí vo vnútri rúry.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

**UPOZORNENIE:** Predtým, ako budete vymieňať žiarovku, spotrebič vypnite, aby ste sa vyhli zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Pri čistení sklenených dvierok rúry/skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškríabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo špeciálnych ovládacích systémov.

Pevné elektrické vedenie musí obsahovať zariadenia na odpojenie v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu.

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

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

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

**Ak sa napájacie káble** ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže spôsobiť skrat. Preto udržiavajte napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti od sporáka.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková

fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

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

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Zariadenie nezdvíhajte za rúkavät dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

## PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

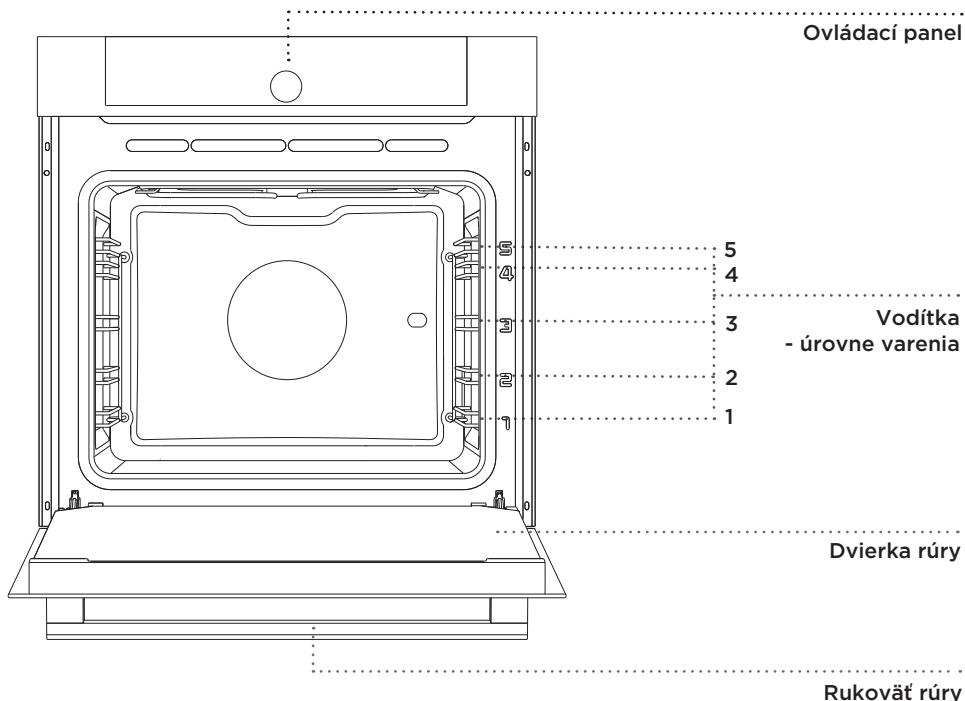


**Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.**

# ELEKTRICKÁ RÚRA

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

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



## DRÔTENÉ VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrm na 5 výškových úrovniach (majte na pamäti, že úrovne sa počítajú zdola nahor).

Úroveň 4 a 5 sú určené na grilovanie.

## TELESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

Teleskopické vysúvacie lišty môžu byť inštalované na druhú, tretiu a štvrtú úroveň.

Vysúvacie lišty možno vysunúť čiastočne alebo úplne.

## SPÍNAČ DVIEROK

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

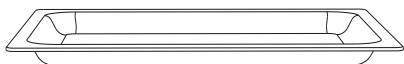
## CHLADIACI VENTILÁTOR

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

## DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

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

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



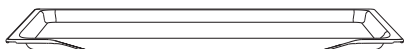
**SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE** sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



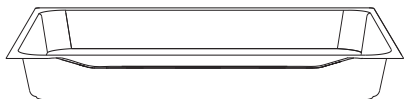
**ROŠŤ** sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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



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



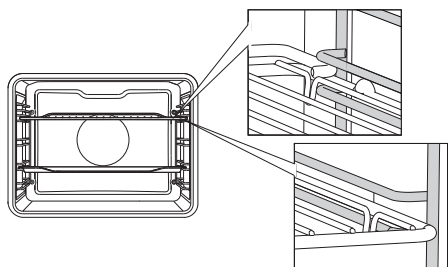
**HLBOKÝ PLECH** je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



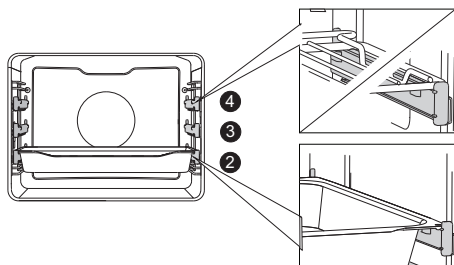
Hlboký plech nikdy nevkładajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



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

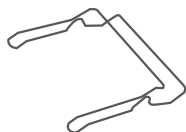


Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.

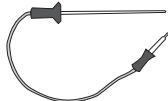


S teleskopickými rozširiteľnými lištami, najskôr vytiahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.

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



**DRŽIAK NA PLECH** uľahčuje vyberanie horúcich plechov z rúry po pečení.



Teplotná sonda



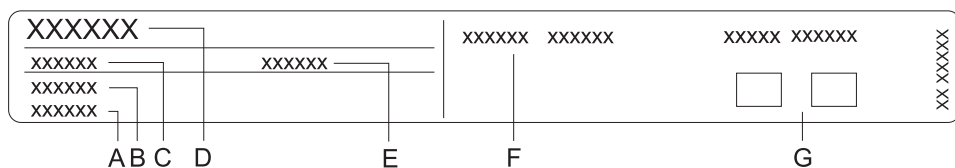
**ROŠT** sa používa na pečenie mäsa. Súprava pozostáva z podstavca, roštu so skrutkami a odnímateľnou rukoväťou.



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



# INFORMÁCIE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

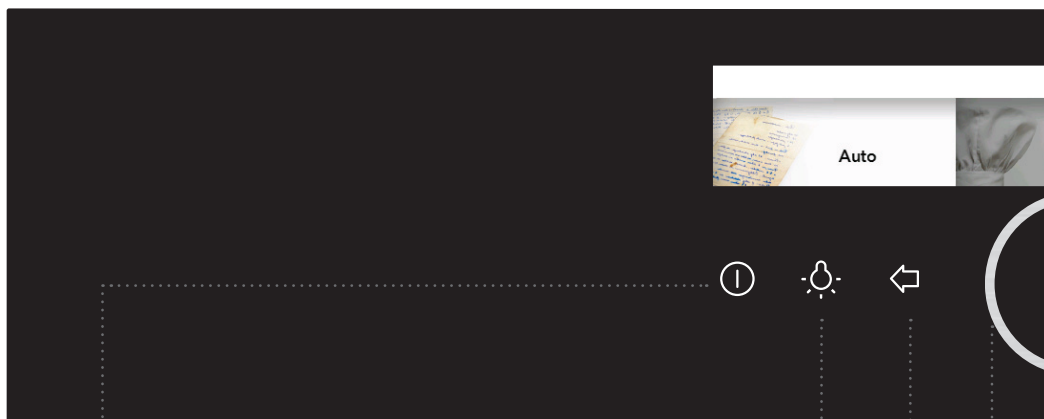


- A Sériové číslo
- B Kód
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

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

# OVLÁDACÍ PANEL

(v závislosti od modelu)



**1** TLAČIDLO  
ZAPNUTIA/  
VYPNUTIA

**2** ZAPNUTIE/  
VYPNUTIE  
OSVETLENIA RÚRY

**3** TLAČIDLO  
SPÄŤ

**4** Ovládač výberu a  
potvrdenia

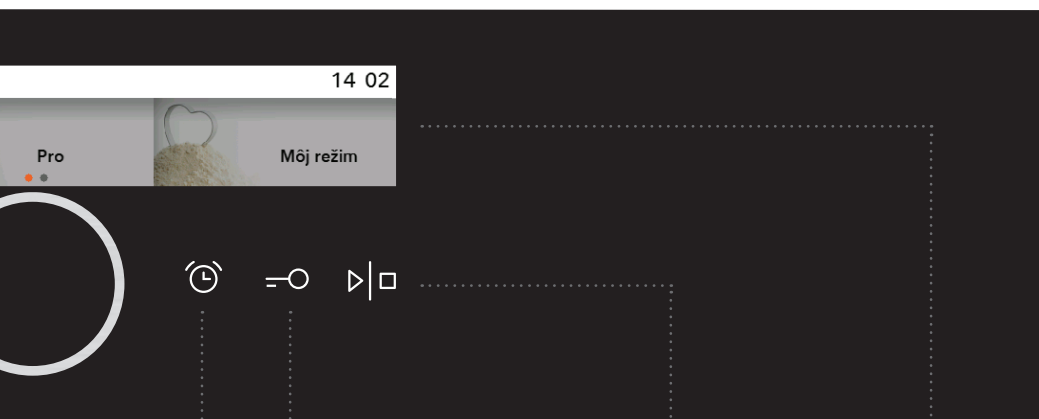
## Krátkym stlačením

sa vrátite do  
predchádzajúcej  
ponuky.

**Stlačením a  
podržaním** sa vrátite  
do hlavného menu.

Otáčaním ovládača  
vyberiete nastavenie.

Stlačením ovládača  
potvrdíte nastavenie.



**5** MINÚTKA/  
ALARM

**6** TLAČIDLO  
DETSKEJ  
ZÁMKY

**7** TLAČIDLO  
ŠTART/STOP

**8** DISPLEJ -  
zobrazuje všetky  
nastavenia

**Dlhé stlačenie:**  
ŠTART

**Dlhé stlačenie počas  
činnosti:** STOP

**POZNÁMKA:**

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

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

**Pred prvým použitím rúry** odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave. Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

**Pred prvým použitím rúry ju nechajte nahriať** v režime »horný a dolný ohrev« pri teplote 200 °C asi jednu hodinu bez toho, aby ste pripravovali nejaké jedlo. Pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

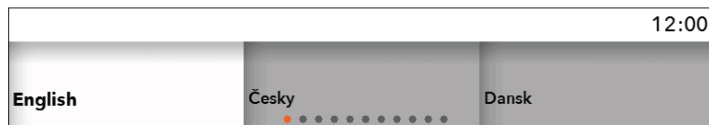
# PRVÉ POUŽITIE

## VÝBER JAZYKA

Pri prvom zapojení spotrebiča do napájania alebo po dlhšom čase odpojenia nastavte požadovaný jazyk. Prednastavený je anglický jazyk.

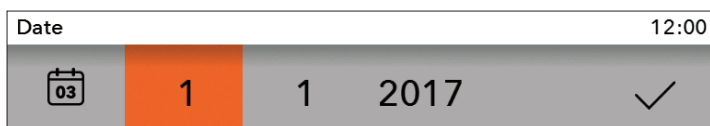


Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte požadovaný jazyk. Potvrďte svoj výber.

## NASTAVENIE DÁTUMU



Stlačením OVLÁDAČA nastavíte DEŇ, MESIAC a ROK. Otočte ovládač a potvrdte svoj výber pomocou symbolu fajky.

## NASTAVENIE ČASU



Otočte OVLÁDAČOM a nastavte HODINY. Potvrďte svoj výber pomocou symbolu fajky.



Rúra funguje, aj keď nenastavíte aktuálny čas, no v tomto prípade nebudete môcť nastaviť funkcie časovača (pozri kapitolu VÝBER FUNKCIÍ ČASOVAČA).

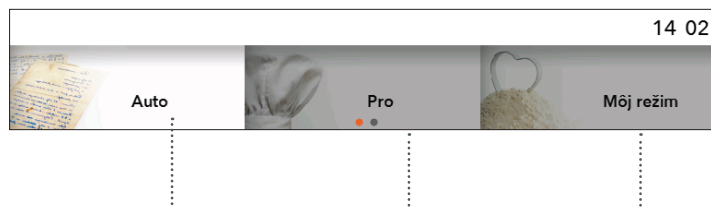
Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

## ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Aktuálny čas môžete zmeniť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (pozri kapitolu VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ).

# VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA

Pečenie môžete ovládať rôznymi spôsobmi:



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte názov menu. Svoj výber potvrdte stlačením OVLÁDAČA. NÁZOV vybraného menu sa zobrazí v hornej časti.



**Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.**

## A) Auto

V tomto režime najprv vyberte druh jedla a potom zvolte jedlo s automatickým nastavením množstva, úrovňou prepečenia a časom ukončenia pečenia.

Tento program ponúka množstvo prednastavených receptov, ktoré odskúšali šéfkuchári a odborníci na výživu.

## B) Pro

Tento režim ponúka výber jedál s prednastavenými hodnotami, ktoré môžete zmeniť.

## C) Môj režim

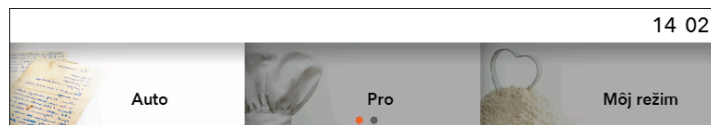
Tento režim vám umožňuje pripraviť jedlá podľa vašich prianí, pričom stále využíva rovnaké kroky a nastavenia. Svoje nastavenia si môžete uložiť do pamäte rúry a obnoviť ich opäť vtedy, keď ich budete chcieť použiť.

# A) PEČENIE VÝBEROM TYPU JEDLA

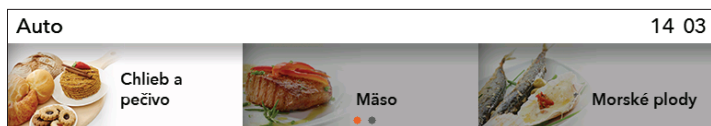
(Automatický režim - Auto)



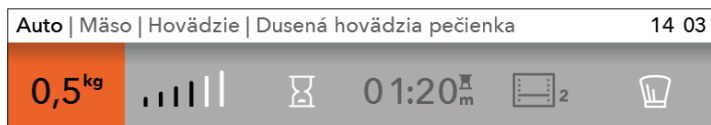
Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a zvolte **Auto**. Svoj výber potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Vyberte typ jedla a vybrané potraviny. Potvrdte svoj výber.



Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Môžete zmeniť množstvo, úroveň prepečenia a odložený štart (koniec pečenia).

- 1 množstvo
- 2 úroveň prepečenia
- 3 odložený štart
- 4 čas pečenia
- 5 režim pečenia a odporúčaná úroveň
- 6 profesionálny (Pro) režim



Ak vyberiete symbol **automatického** režimu , program prepne do **profesionálneho (Pro) režimu** (pozri kapitolu PEČENIE PODĽA VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU).

Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

## PREDHRIEVANIE

Niektoré typy jedál v režime Auto tiež obsahujú funkciu predhriatia .

Keď vyberiete typ jedla, zobrazí sa nasledujúce upozornenie: "**Vybraný program obsahuje funkciu predhrievania.**" (Potvrďte svoj výber pomocou GOMBÍKA.) "**Predhriatie spustené.**" Zatiaľ však jedlo nekladajte. Na displeji sa bude striedať aktuálna a nastavená teplota.

Po dosiahnutí zvolenej teploty sa proces predohrevu zastaví a zaznie akustický signál.

Na displeji sa zobrazí nasledujúce upozornenie: "**Predohrev je dokončený.**"

Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybratými nastaveniami.

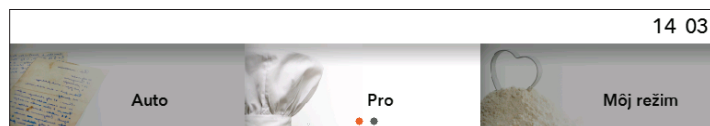


Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.



## B) PEČENIE PODĽA VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU (profesionálny (pro) režim)

 Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a zvolte **Pro**. Potvrdte svoj výber.



Vyberte si svoje vlastné **základné nastavenie**.


### ZÁKLADNÉ NASTAVENIA

- 1 predohrev
- 2 režim (pozri tabuľku REŽIMY RÚRY)
- 3 teplota rúry

### DOPLNKOVÉ NASTAVENIA









- 4 čas pečenia (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA - TRVANIE)
- 5 Viacfázové varenie (pozri kapitolu Viacfázové varenie)




### PREDHRIEVANIE

Použite funkciu predhrievania, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Po výbere tohto symbolu  sa aktivuje funkcia predhrievania a zobrazí sa upozornenie: **"Predhrievanie sa začalo."** Zatiaľ však jedlo nekladajte. Na displeji sa bude striedať aktuálna a nastavená teplota. Po dosiahnutí zvolenej teploty sa proces predohrevu zastaví a zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí nasledujúce upozornenie: **"Predohrev je dokončený."** Otvorte dverka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybratými nastaveniami.

 Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.

## REŽIMY RÚRY (v závislosti od modelu)


| SYS-TÉM   | POPIS  | PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C) | MIN - MAX TEPLOTA (°C) |
|---|--|----------------------------|------------------------|
| <b>REŽIMY RÚRY</b>  |  |                            |                        |
|    | <b>HORNÝ + SPODNÝ OHREV</b><br>Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti budú rovnomerne vyžarovať teplo do priestoru rúry. Môžete piecť pečivo a mäso/pečenie na jednej výškovej úrovni.  | 200                        | 30 - 275               |
|    | <b>HORNÝ OHREV</b><br>Bude pracovať iba horné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na hornej strane.   | 150                        | 30 - 235               |
|    | <b>SPODNÝ OHREV</b><br>Bude pracovať iba dolné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na spodnej strane.   | 160                        | 30 - 235               |
|    | <b>MALÝ GRIL</b><br>Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovania sendvičov, klobásy alebo opekanie chleba.  | 240                        | 30 - 275               |
|    | <b>VELKÝ GRIL</b><br>Bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu. Teplo je vyžarované priamo z telesa grilu umiestneného na strope. Pre zvýšenie účinku je aktivované aj horné výhrevné teleso. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, klobás a na opekanie chleba. | 240                        | 30 - 275               |
|    | <b>VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR</b><br>Bude pracovať teleso grilu a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Je tiež vhodný pre gratinované pokrmy a pečenie s chrumkavou kôrkou.  | 170                        | 30 - 275               |
|  | <b>HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV</b><br>Bude pracovať spodné výhrevné teleso, kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého a krehkého cesta na viacerých úrovniach naraz.  | 200                        | 30 - 275               |
|  | <b>HORÚCI VZDUCH</b><br>Bude pracovať kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej stene zaisťuje, že horúci vzduch neustále cirkuluje okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach naraz.                    | 180                        | 30 - 275               |

| SYS-TÉM   | POPIS  | PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C) | MIN - MAX TEPLOTA (°C) |
|---|--|----------------------------|------------------------|
| <b>REŽIMY RÚRY</b>  |  |                            |                        |
|  | <b>ECO HORÚCI VZDUCH</b> <sup>1)</sup><br>V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.    | 180                        | 120 - 275              |
|  | <b>SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR</b><br>Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zaváranie ovocia a zeleniny.  | 180                        | 30 - 230               |
|  | <b>ZAPEKANIE</b><br>V režime/systeme automatického pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Používa sa na pečenie všetkých druhov mäsa. | 180                        | 30 - 240               |

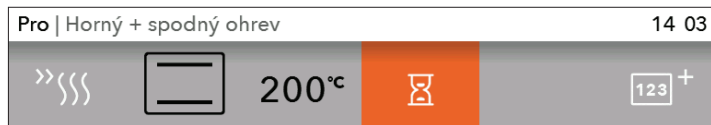
<sup>1)</sup> Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota rúry vzhľadom k použitiu špeciálneho prevádzkového algoritmu a využitiu zvyškového tepla.

Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

 Na displeji bliká symbol °C, kým sa nedosiahne nastavená teplota. Budete počuť pípanie. Počas procesu nemôžete režim pečenia meniť.

## FUNKCIA ČASOVAČA - DOBA TRVANIA



V základnom profesionálnom režime môžete zvoliť **funkciu časovača**. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Trvanie prevádzky rúry

Odložený štart




### Nastavenie času pečenia

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry. Nastavte požadovaný čas pečenia a potvrdte výber (maximálny čas pečenia je 10 hodín). Podľa toho sa nastaví aj zobrazený koniec pečenia. Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia. Vypnite všetky funkcie časovača tak, že nastavíte čas na 0.



### Nastavenie odloženého štartu

 Nastavenie odloženého štartu nie je možné na systémoch malý gril, veľký gril a gril s ventilátorom.

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť (odložený štart je možné nastaviť na 24 hodín). Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: 12:00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte ČAS PEČENIA (2 hodiny). Automaticky sa zobrazí súčet aktuálneho času a času pečenia (14:00).

Potom vyberte KONIEC PEČENIA a nastavte časovač (18:00). Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač počká na začiatok procesu pečenia. Na displeji sa zobrazí správa: **»Začiatok pečenia bol odložený. Pečenie začne o 16:00.«** Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne.



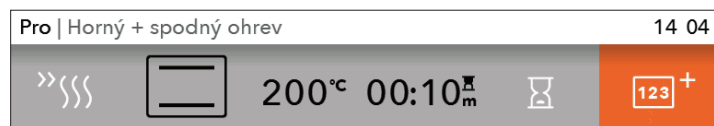
Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky zastaví (koniec varenia). Zaznie krátky akustický signál a v menu sa zobrazí Koniec.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

# VIACFÁZOVÉ VARENIE

Tento režim umožňuje kombinovať tri rôzne po sebe nasledujúce spôsoby prípravy jedla počas jedného procesu pečenia.

Výberom rôznych nastavení môžete pripraviť jedlá presne podľa svojich predstáv.

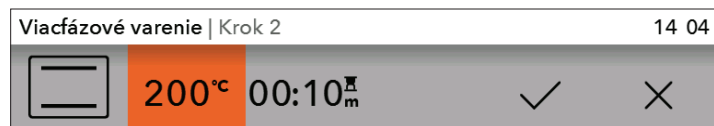


V základnom Profesionálnom (Pro) režime môžete zvoliť **Viacfázové varenie**. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

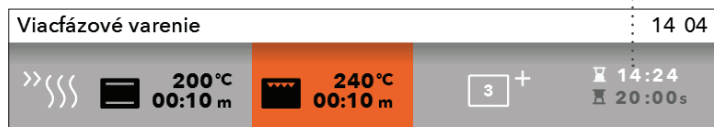


Vyberte: krok 1, krok 2, krok 3. Svoje nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

 Krok 1 je už zvolený v prípade, že ste predtým nastavili Funkcie časovača.



Nastavte režim, teplotu a čas varenia. Svoj výber potvrdíte prostredníctvom symbolu FAJKY stlačením OVLÁDAČA.








Celkový čas pečenia - koniec

Teplota a trvanie vybraného kroku


Postup aktuálneho kroku

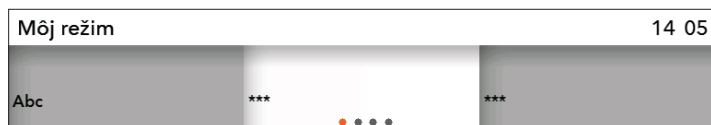
Stlačením tlačidla START začne rúra najprv pracovať podľa kroku 1. (Lišta v spodnej časti displeja zobrazuje aktuálny krok procesu pečenia). Po uplynutí určitého času sa aktivuje krok 2 a potom krok 3 v prípade, že ste ho zvolili.

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Viacfázové varenie   Krok 1/2</b>  |  | <b>14 05</b>  |
|  <b>25°C</b><br><b>00:09 m</b> |  <b>240°C</b><br><b>00:10 m</b> |  <b>14:24</b><br> <b>19:59s</b> |

 Ak chcete ktorýkoľvek krok počas pečenia zrušiť, otočte OVLÁDAČOM, vyberte krok a zrušte ho tak, že ho potvrdíte prostredníctvom symbolu FAJKY. Môžete zrušiť len kroky, ktoré sa ešte nespustili.

## C) ULOŽENIE VÁŠHO VLASTNÉHO PROGRAMU (MÔJ REŽIM)

Po dokončení procesu varenia sa zobrazí "Koniec". Zvoľte symbol  pre uloženie nastavenia do pamäte rúry.

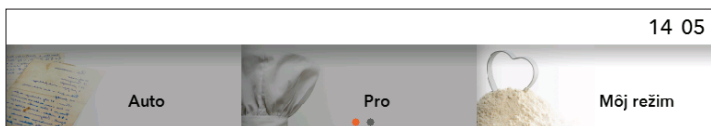


Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvoľte **Môj režim**.

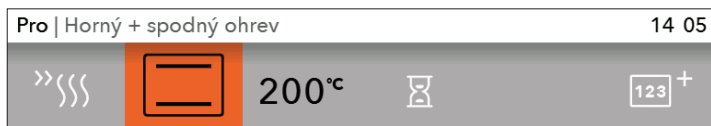
 Do pamäte môžete uložiť až 12 receptov.




Otáčaním GOMBÍKA potvrdíte príslušné písmená pre zadanie názvu. V prípade potreby vymažte znak so šípkou; názov uložte začiar knutím.



Svoje obľúbené recepty môžete vyvolať výberom **Moje recepty** v hlavnom menu. Výber potvrdíte pomocou GOMBÍKA.



Zobrazia sa prednastavené hodnoty a v prípade potreby ich môžete zmeniť.

Po dokončení programu sa v menu zobrazí **Koniec**. Ak ste pri pečení vykonali akúkoľvek zmenu, môžete ju uložiť do pôvodného receptu stlačením symbolu . Zvoľte recept s rovnakým názvom. Na displeji sa zobrazí "**Program bol prepísaný**".

- Potvrdíte výber pre uloženie receptu pod rovnakým alebo novým názvom.
- Môžete tiež zrušiť výber. Na displeji, ktorý sa zobrazí, môžete vybrať nové pole a uložiť nový recept.

# ZAČIATOK PEČENIA

Pred začatím pečenia tlačidlo START/STOP bliká.

Proces pečenia spustíte tak, že sa nakrátko dotknete tlačidla START/STOP.

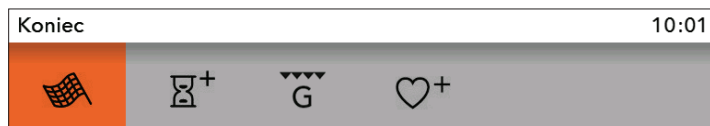
Ak chcete zmeniť aktuálne nastavenia počas pečenia, otočte OVLÁDAČOM a vyberte požadované nastavenie alebo hodnotu. Potvrďte svoj výber.



Ak sa dvierka počas pečenia otvoria, pečenie sa preruší a znovu sa spustí, keď sa dvierka zatvorí. Musia sa však zatvoriť najneskôr do troch minút, v opačnom prípade sa pečenie ukončí a na obrazovke sa zobrazí slovo „Koniec“.

# KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY

Proces pečenia môžete ukončiť tak, že sa dotknete tlačidla START/STOP.



Otočte OVLÁDAČOM a pri symboloch sa objaví menu **Koniec**.



## Koniec

Vyberte symbol a ukončíte proces pečenia. Na displeji sa zobrazí hlavné menu.



## Pridať trvanie

Trvanie pečenia môžete predĺžiť výberom tohto symbolu. Môžete nastaviť nový čas a koniec pečenia (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA - TRVANIE).



## Gratinovanie

Zvoľte tento symbol, pre zapečenie hornej vrstvy pripravovaného jedla po ukončení pečenia.



## Pridať k obľúbeným

Vybrané nastavenia môžete uložiť do pamäte rúry a použiť ich znovu.



Po použití rúry môže v kanáliku na kondenzát (pod dvierkami) zostať nejaká voda. Kanálik utrite špongiou alebo handričkou.



# VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Extra**. Potvrďte svoj výber. Zobrazí sa menu s doplnkovými funkciami.



Niektoré funkcie nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade budete počuť zvukový signál.

## Čistenie/Aqua Clean

Tento program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry. (Pozri časť ČISTENIE A ÚDRŽBA.)

## Rozmrazovanie

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

Pracuje len ventilátor.

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

Pomocou konkrétneho symbolu nastavte druh jedla, hmotnosť a čas začiatku a ukončenia rozmrazovania.

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

## Ohrievanie

Túto funkciu používajte na udržanie požadovanej teploty pripravených jedál.

Pomocou konkrétneho symbolu môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a ukončenia ohrievania.

## Ohrievanie taniera


Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé. Pomocou konkrétneho symbolu môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a ukončenia ohrievania.

## Rýchly predohrev

Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Nie je vhodná pre varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, proces ohrievania sa ukončí a rúra je pripravená na použitie zvoleného programu.

## Shabbat

Pri tem načinu, nastavíte teplotu od 85-180° in čas (max 74 ur) do kdaj bo Sabbath aktiven. S pritiskom na START, se čas začne odštevati. V pečici sveti lučka. Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke ON/OFF. Po končanju se nastavitve lahko shranijo.

 V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočnej polohy.



**Upozornenie: Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne používanie režimu Shabbat.**

Koniec

14 06

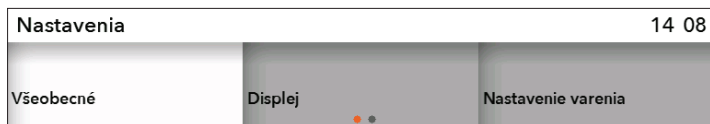


Otočte OVLÁDAČOM, aby sa zobrazilo menu **Koniec** so symbolmi.

# VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Nastavenia**. Potvrďte svoj výber.



V menu sa môžete pohybovať otáčaním OVLÁDAČA. Každý výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

## Všeobecné

**Jazyk** - vyberte jazyk, v ktorom chcete, aby sa vám zobrazoval text.

**Dátum** - Po prvom zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom čase odpojenia spotrebiča (viac ako jeden týždeň) nastavte dátum. Nastavte deň, mesiac a rok.

**Čas** - Po prvom zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom čase odpojenia spotrebiča (viac ako jeden týždeň) je potrebné nastaviť aktuálny čas. Nastavte HODINY - čas. V políčku Čas môžete tiež vybrať zobrazenie digitálnych alebo analógových hodín.

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

Hlasitosť - môžete si vybrať tri rôzne úrovne hlasitosti.

Zvuk tlačidiel - môžete ho aktivovať alebo deaktivovať.

Zvuk pri zapnutí/vypnutí - môžete ho aktivovať alebo deaktivovať.

## Displej

V tomto menu môžete nastaviť:

**Jas** - môžete si vybrať z troch rôznych úrovní.

**Nočný režim** - nastavte časové rozhranie, počas ktorého by ste chceli, aby bol displej tlmený.

**Prepnúť spotrebič do pohotovostného režimu** - displej sa automaticky po jednej hodine vypne.

## Nastavenia prípravy jedla

Výkon pečenia v prednastavenom programe.

## System

### Informácie o spotrebiči

#### Výrobné nastavenie

**Osvetlenie rúry počas činnosti** – osvetlenie sa vypne, keď sa dvierka počas pečenia otvoria.

**Osvetlenie rúry** – osvetlenie rúry sa aktivuje automaticky, keď otvoríte dvierka alebo zapnete rúru. Keď sa proces pečenia dokončí, svetlo ostane zapnuté ešte približne jednu minútu. Svetlo môžete vypnúť alebo zapnúť stlačením tlačidla svetla.



## DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Zobrazí sa správa »Detská zámka zapnutá«. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete.



Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať. Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť. Keď je aktivovaná detská zámka, systémy či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Jediná možná zmena je skončiť proces pečenia. Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.



## NASTAVENIE PRIPOMIENKOVAČA

Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry. Aktivujete ho stlačením tlačidla. Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 10 hodín. Keď uplynie nastavený čas, budete počuť krátky zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla, alebo sa vypne automaticky po jednej minúte.



**Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, všetky doplnkové nastavenia ostanú uložené.**

# POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

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

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

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

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

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

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

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

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

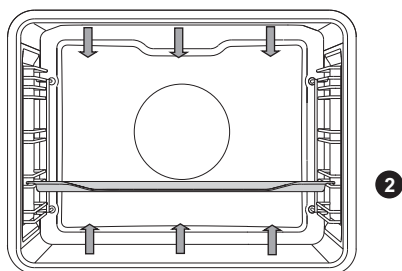
Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla.

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



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

## HORNÝ + SPODNÝ OHREV



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

### Pečenie mäsa

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plechy alebo nádoby z tvrdeného skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Počas opekania sa musí mäso podlievať, aby nezohorelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

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

## Pečenie pečiva

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odražajú teplo. Vždy umiestnite plechy na pečenie na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, vyberte rošt. Doba varenia bude kratšia, ak rúru predhrejte.

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

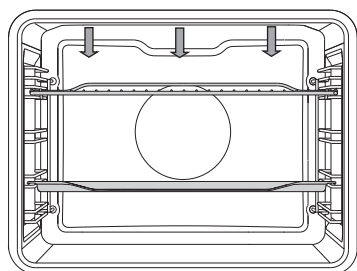
| Rada  | Použitie   |
|---|--|
| <b>Je koláč hotový?</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepichnete tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový.</li> <li>• Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.</li> </ul> |
| <b>Torta sa zosype?</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte recept</li> <li>• Nabudúce použite menej tekutiny.</li> <li>• Všimnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.</li> </ul>  |
| <b>Koláč je príliš svetlý na spodku?</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy.</li> <li>• Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.</li> </ul>   |
| <b>Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.</li> </ul>  |



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



## MALÝ GRIL, VEĽKÝ GRIL



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

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

Maximálna teplota pri použití ražňa je 240 °C.

Infračervené výhrevné teleso (gril) predhrejte počas piatich minút. Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote! Režim grilu je vhodný pre chrumkavé a nízkotučné pečenie klobás, kusov mäsa a rýb (steakov, rezňov, steakov z lososa a pod.) alebo toastovaný chlieb.

Keď grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v štvrtej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovni položte odpadovú mriežku.

Počas grilovania na plechu sa musí mäso podlievať, aby nezohorelo. Počas grilovania mäso otočte.

Po každom grilovaní vyčistite rúru a príslušenstvo.

### Tabuľka grilovania - malý gril

| Druh jedla                   | Hmotnosť (g) | Ukazovateľ (zospodu) | Teplota (°C) | Čas pečenia (min.) |
|------------------------------|--------------|----------------------|--------------|--------------------|
| <b>MÄSO</b>                  |              |                      |              |                    |
| Hovädzí steak, surový        | 180 g/kus    | 4                    | 240          | 20-25              |
| Plátky z bravčovej krkovičky | 150 g/kus    | 4                    | 240          | 25-30              |
| Kotlety/rebierka             | 280 g/kus    | 4                    | 240          | 30-35              |
| Grilované klobásy            | 70 g/kus     | 4                    | 240          | 20-25              |
| <b>OPEČENÝ CHLIEB</b>        |              |                      |              |                    |
| Hrianka                      | /            | 4                    | 240          | 5-10               |
| Chlebičky                    | /            | 4                    | 240          | 5-10               |

## Tabuľka grilovania - veľký gril

| Druh jedla                     | Hmotnosť (g) | Ukazovateľ (zospodu) | Teplota (°C) | Čas pečenia (min.) |
|--------------------------------|--------------|----------------------|--------------|--------------------|
| <b>MÄSO</b>                    |              |                      |              |                    |
| Hovädzí steak, surový          | 180 g/kus    | 4                    | 240          | 10-15              |
| Hovädzí steak, dobre prepečený | 180 g/kus    | 4                    | 240          | 15-20              |
| Plátky z bravčovej krkovičky   | 150 g/kus    | 4                    | 240          | 15-20              |
| Kotlety/rebierka               | 280 g/kus    | 4                    | 240          | 20-25              |
| Teľací plátok                  | 140 g/kus    | 4                    | 240          | 15-20              |
| Grilované klobásy              | 70 g/kus     | 4                    | 240          | 10-20              |
| Lančmít (Leberkäse)            | 150 g/kus    | 4                    | 240          | 15-20              |
| <b>RYBY</b>                    |              |                      |              |                    |
| Steak/filé z lososa            | 200g/kus     | 4                    | 240          | 15-20              |
| <b>OPEČENÝ CHLIEB</b>          |              |                      |              |                    |
| 6 krajcov chleba               | /            | 4                    | 240          | 1-4                |
| Chlebičky                      | /            | 4                    | 240          | 2-5                |

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

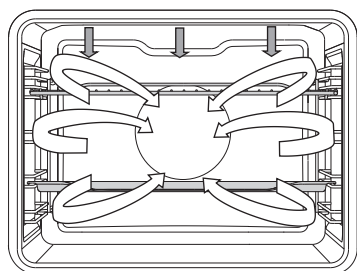
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



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

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

## VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR

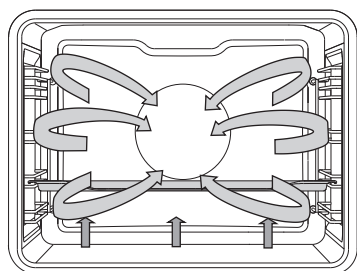


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

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

## HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV

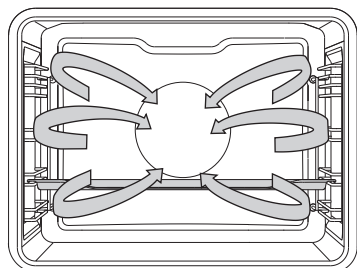


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

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

## HORÚCI VZDUCH



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

### Pečenie mäsa:

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plechy alebo nádoby z temperovaného skla.

Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Počas opekania sa musí mäso podlievať, aby nezhořelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

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

## Pečenie pečiva

Odporúča sa predohrev rúry.

Malé pečivo môžete piecť na plytkých plechoch na viacerých úrovniach (druhej a tretej). Pamätajte, že pri rôznych plechoch sa môže čas pečenia líšiť.

Je možné, že horný plech budete musieť vybrať skôr ako plech na nižšej úrovni.

Formy na pečenie vždy uložte na mriežku; ak používate plech, ktorý sa dodáva so spotrebičom, mriežku môžete vybrať.

Malé pečivo by malo mať rovnakú hrúbku, aby sa upieklo rovnomerne.

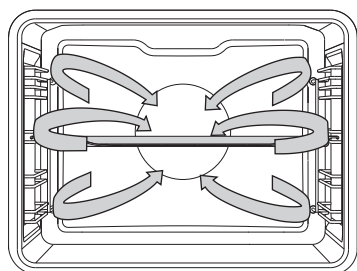
| Druh jedla                          | Ukazovateľ (zospodu) | Teplota (°C) | Čas pečenia (min.) |
|-------------------------------------|----------------------|--------------|--------------------|
| <b>PEČIVO</b>                       |                      |              |                    |
| Piškóta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



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

## ECO HORÚCI VZDUCH

eco



Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom.

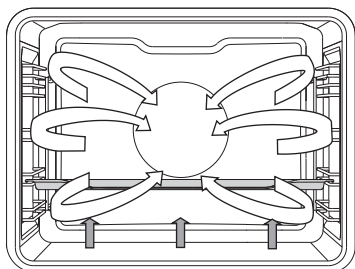
Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo mäsa, zeleniny alebo pečiva.

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



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodičok.

## SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR



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

### ZAVÁRANIE

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

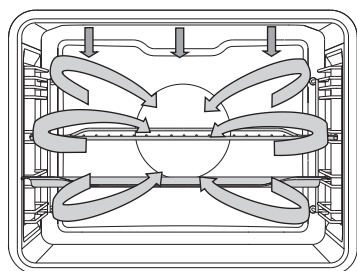
Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

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

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



## ZAPEKANIE



3

2

V automatickom režime pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Tento režim sa používa na pečenie všetkých druhov mäsa.

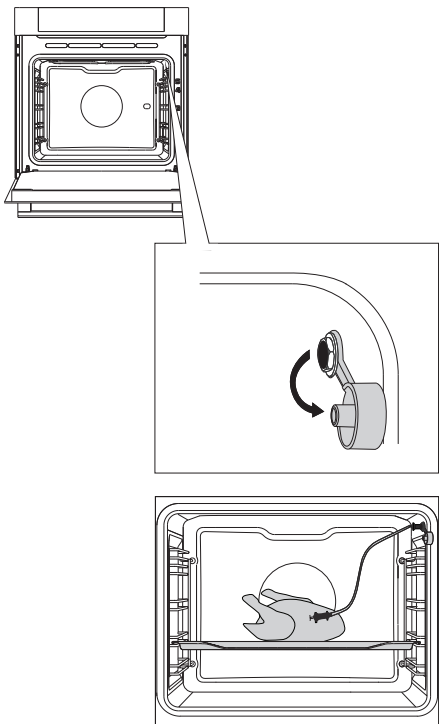
Keď pečiete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v tretej výškovej úrovni. Na lištu prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku. Keď pečiete mäso na plechu, vložte ho na druhú výškovú úroveň. Nastavte režim a teplotu rúry a konečnú teplotu jedla.

| Druh jedla           | Hmotnosť (g) | Ukazovateľ (zospodu) | Teplota (°C) | Čas pečenia (min.) | Stredná teplota (°C) |
|----------------------|--------------|----------------------|--------------|--------------------|----------------------|
| <b>MÄSO</b>          |              |                      |              |                    |                      |
| Hovädzia panenka     | 1000         | 2                    | 160-180      | 60-80              | 55-75*               |
| Kura vcelku          | 1500         | 2                    | 170-190      | 65-85              | 85-90                |
| Morka                | 4000         | 2                    | 160-180      | 150-180            | 85-90                |
| Pečené bravčové mäso | 1500         | 2                    | 160-180      | 100-120            | 70-85                |
| Sekaná               | 1000         | 2                    | 160-180      | 50-65              | 80-85                |
| Teľacina             | 1000         | 2                    | 160-180      | 70-90              | 75-85                |
| Jahňacina            | 1000         | 2                    | 170-190      | 50-70              | 75-85                |
| Divina               | 1000         | 2                    | 170-190      | 60-90              | 75-85                |
| Celá ryba            | 1000         | 3                    | 160-180      | 40-50              | 75-85                |

\* nízka = 55-60 °C; stredná = 65-70 °C; vysoká = 70-75 °C

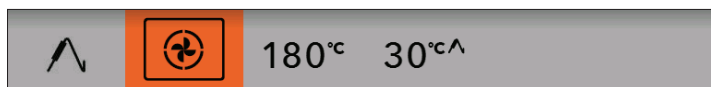
## Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

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




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

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



Vyberte si režim (napríklad: horúci vzduch).

Zobrazí sa prednastavená teplota a teplota sondy. Nastavte režim a teplotu rúry a konečnú teplotu jedla.  
Stlačte tlačidlo START.

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

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

Po ukončení varenia zakryte zásuvku sondy kovovým krytom.

## Stav pripraveného mäsa

| DRUH MÄSA            | Stredná teplota (°C) |
|----------------------|----------------------|
| <b>HOVÄDZIE MÄSO</b> |                      |
| Surové               | 40-45                |
| Krvavé               | 55-60                |
| Stredne prepečené    | 65-70                |
| Dobre prepečené      | 75-80                |
| <b>TELACIE MÄSO</b>  |                      |
| Dobre prepečené      | 75-85                |
| <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b> |                      |
| Stredne prepečené    | 65-70                |
| Dobre prepečené      | 75-85                |
| <b>JAHŇACIE MÄSO</b> |                      |
| Dobre prepečené      | 79                   |
| <b>BARANIE MÄSO</b>  |                      |
| Surové               | 45                   |
| Krvavé               | 55-60                |
| Stredne prepečené    | 65-70                |
| Dobre prepečené      | 80                   |
| <b>HUSACINA</b>      |                      |
| Stredne prepečené    | 70                   |
| Dobre prepečené      | 82                   |
| <b>HYDINA</b>        |                      |
| Dobre prepečené      | 82                   |
| <b>RYBY</b>          |                      |
| Dobre prepečené      | 65-70                |



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

# ÚDRŽBA & ČISTENIE



Predtým, ako spotrebič začnete čistiť, odpojte ho zo siete a nechajte ho vychladnúť.

Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez adekvátneho dozoru!

## Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy by sa mali čistiť jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami určenými na takéto povrchy.

Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú utierku, utrite povrch a opláchnite ho vodou.

Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na povrch.

Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo špongie.

Poznámka: Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohol viditeľne a permanentne poškodiť.

## Predné panely z nehrdzavejúcej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite povrch s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou.

Aby ste sa vyhli poškodeniam povrchu, nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo prostriedky na báze rozpúšťadiel.

## Lakované a umelohmotné povrchy

(v závislosti od modelu)

Ovládače, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky nikdy neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo špongiami, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze alebo čistým liehom.

Škvŕny odstráňte okamžite pomocou jemnej utierky a tekutých čistiacich prostriedkov.

Môžete použiť tiež čistiace prostriedky špeciálne vyrobené pre takýto druh povrchov; v takomto prípade postupujte podľa pokynov výrobcu.



Hliníkové povrchy by sa nikdy nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohli viditeľne a permanentne poškodiť.

# BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom alebo sprejom na rúry) pri veľmi odolnej špине. Po vyčistení poriadne umyte zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rúru a príslušenstvo umývajte po každom použití, aby ste zabránili tomu, že špina prihorí k povrchu. Najjednoduchší spôsob na odstránenie mastnoty je použitie teplej mydlovej vody, ešte kým je rúra teplá.

Pri odolnej a zaschnutej špине použite tradičné prostriedky na čistenie rúr. Poriadne rúru opláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Nikdy nepoužívajte agresívne, drsné čistiace prostriedky, drsné špongie, odstraňovače škvŕn a hrdzy a pod.

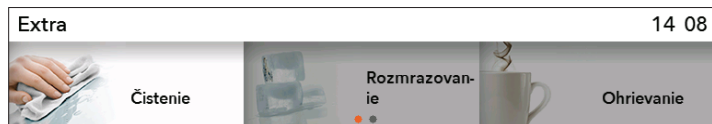
Príslušenstvo (plechy a pekáče, rošty a pod.) umyte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom.

Rúra, vnútro rúry a plechy sú pokryté špeciálnou vrstvou smaltu pre hladký a odolný povrch. Vďaka tejto špeciálnej vrstve je čistenie pri izbovej teplote jednoduchšie.

# PROGRAM ČISTENIA AQUA CLEAN

Pred spustením čistiacieho programu odstráňte z vnútra rúry všetky väčšie kúsky špiny a zvyšky jedla.


Do hlbokého plechu nalejte 0,6 l teplej vody a položte ho na lištu druhej výškovej úrovne. Vyberte program čistenia rúry.



V hlavnom menu zvolte Extra a **Čistenie**. Nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Stlačte tlačidlo START.

 Keď je program dokončený, počkajte, kým rúra dostatočne vychladne, aby ste mohli bez obáv poutierať vnútro rúry.

Po skončení 30-minútového programu škvry na smaltovaných stenách zmäknú, čím sa uľahčí ich čistenie. Utrite škvry vlhkou utierkou.

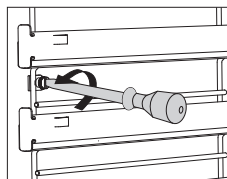
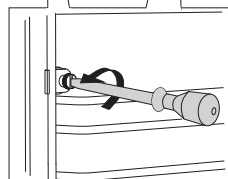
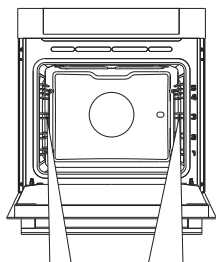
 Ak proces čistenia nebol úspešný (v prípade odolnej špiny) ho zopakujte.



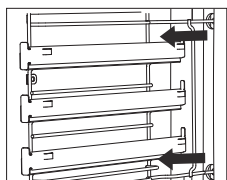
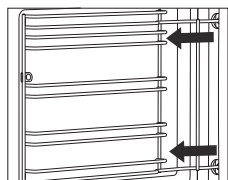
**Program čistenia použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.**

# ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



**1** Povoľte skrutku.

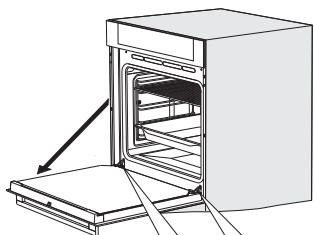


**2** Vyberte vodička z otvorov na zadnej stene.

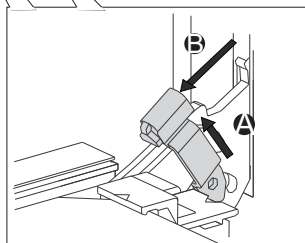


Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodičkach pomocou skrutkovača.

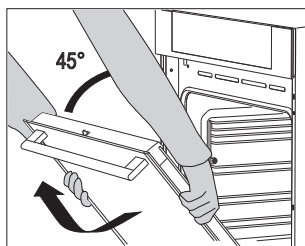
# ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY




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



**2** Ľahko nadvihnite úchyty a potiahnite ich smerom k sebe.



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

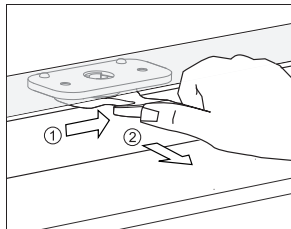
 Ak chcete naložiť dverka, postupujte v opačnom poradí. Ak sa dverka nedajú správne otvoriť alebo zatvoriť, skontrolujte, či sú zárezy na pántoch v súlade so závesmi.




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




## ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



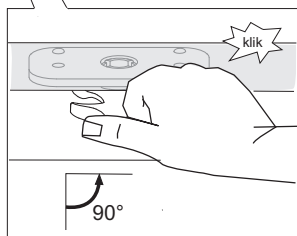
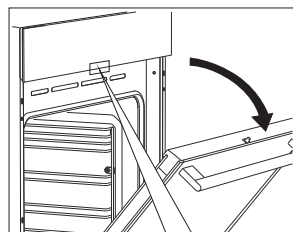
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

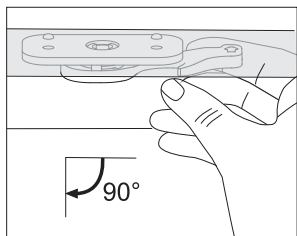
## DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 Rúra musí byť úplne vychladená.

Najprv otvorte dverka rúry.



Zatlačte zámok dverí palcom doprava o 90°, kým nebudete počuť cvaknutie. Zámok dverí nie je deaktivovaný.



Ak chcete opätovne aktivovať zámok dverí, otvorte dvere rúry a pomocou pravého ukazováka vytiahnite páčku smerom k vám.

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

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

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

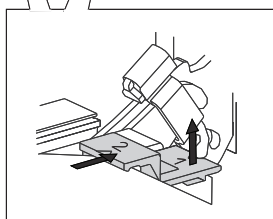
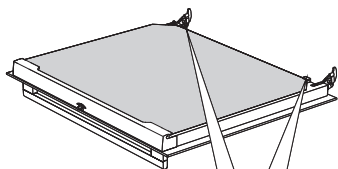
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



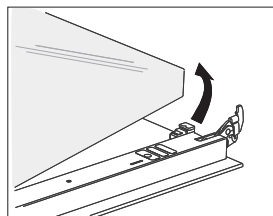
**Ak je sila pri zatváraní príliš vysoká, účinok systému sa zníži alebo z dôvodu bezpečnosti bude systém zablokovaný.**

# ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY

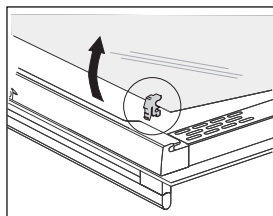
Sklenenú platňu dvierok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné vybrať dvierka. Zložte dvierka rúrok (pozri kapitolu ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROKK RÚRY).



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



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



**3** Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. Musíte vybrať aj gumené tesnenia na sklenenej platne.

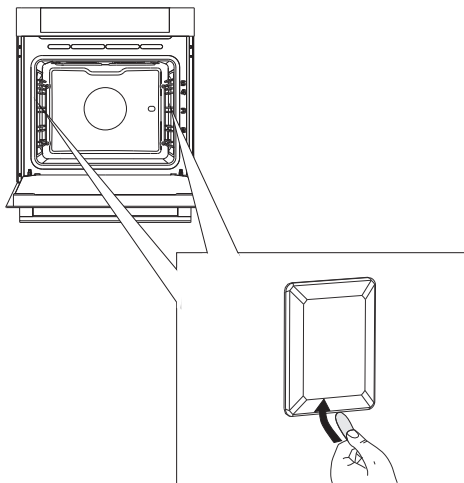


Ak chcete naložiť sklo postupujte v opačnom poradí. Označenie (polkruh) na dverách a sklených tabuliach sa musia prekryvať.

# VÝMENA ŽIAROVKY

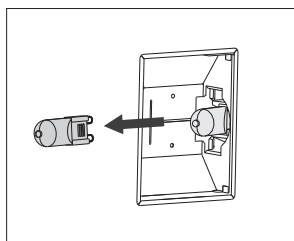
Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte riad, rošt a vodítka.

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



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

POZNÁMKA: Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu smaltu.



**2** Vytiahnite halogénovú žiarovku.

 Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopáliili

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém / chyba   | Príčina  |
|---|--|
| Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.                 | Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.                                 |
| Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.                  | Zavolajte servisného technika.   |
| Osvetlenie rúry nefunguje.  | Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.   |
| Pečivo je nedopečené.   | Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu?<br>Sú dvere rúry zatvorené?   |
| Zobrazí sa kód chyby: ERRXX ...<br>* XX označuje číslo/kód chyby. | Chyba v elektronickom module. Spotrebič odpojte na niekoľko minút od elektrického napájania. Potom ho pripojte a nastavte čas.<br>Ak sa znova zobrazí chybový kód, obráťte sa na servis. |

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaného servisného technika.

Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade bude náklady hradiť zákazník.



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

# LIKVIDÁCIA

---



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

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

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

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



BIO MULTI\_C\_DM\_60



sk (12-19)