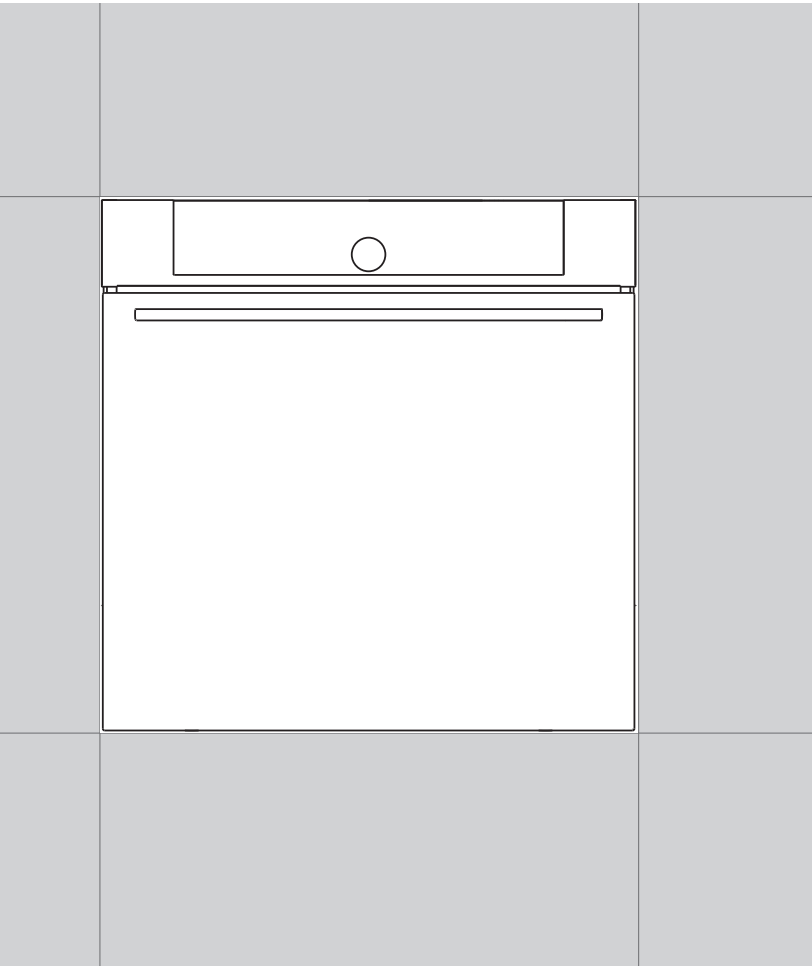


SK

PODROBNÝ NÁVOD NA POUŽITIE ELEKTRICKEJ PYROLYTICKEJ 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> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

OBSAH

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 7 Pred zapojením rúry do siete	UPOZORNENIA
8 PYROLÝZA RÚRY 11 Informácie o spotrebiči - typový štítok (v závislosti od modelu) 12 Ovládací panel	ÚVOD
14 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA 15 PRVÉ POUŽITIE	VSTUPNÁ PRÍPRAVA SPOTREBIČA
16 VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA 17 A) Pečenie výberom typu jedla 19 B) Pečenie podľa výberu prevádzkového režimu (profesionálny (pro) režim) 25 C) Uloženie vášho vlastného programu (môj režim) 26 ZAČIATOK PEČENIA 26 KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY 27 VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ 29 VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ 31 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	NASTAVENIE A PEČENIE
46 ÚDRŽBA & ČISTENIE 47 Bežné čistenie rúry 48 Automatické čistenie rúry - pyrolýza 50 Program čistenia aqua clean 51 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných lišt 52 Zloženie a naloženie dvierok rúry 55 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 56 Výmena žiarovky	ČISTENIE A ÚDRŽBA
57 RIEŠENIE PROBLÉMOV 58 LIKVIDÁCIA	RIEŠENIE 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 poškríbať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

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

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

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

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

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, bylín 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.

Bezpečné používanie rúry počas pyrolytického čistenia

Pred aktivovaním automatického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo: gril, súpravu s roštom, všetky plechy, teplotnú sondu, drôtené vodiace a teleskopické lišty a riad, ktorý nepatrí do príslušenstva rúry.

Pred začatím procesu čistenia sa musia z vnútra rúry odstrániť všetky odnímateľné časti a akúkoľvek rozliatu tekutinu.

Počas automatického čistenia sa vnútro rúry zohreje na veľmi vysokú teplotu. Riziko popálenín! Zabráňte prístupu detí k rúre.

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

Nekladte nič priamo na spodok rúry.

Zvyšky jedla, tuku a šťavy z pečenia sa môžu počas automatického pyrolytického čistenia vznietiť.

Nebezpečenstvo požiaru! Vždy pred začatím procesu automatického čistenia z rúry odstráňte väčšie zvyšky jedla a iné nečistoty.

Počas procesu automatického pyrolytického čistenia sa nepokúšajte otvoriť dvierka rúry.

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

V prípade výpadku energie počas procesu pyrolytického čistenia sa program ukončí po dvoch minútach a dvierka rúry zostanú zamknuté. Dvierka sa odomknú približne po 30 minútach po obnovení napájania bez ohľadu na to, či spotrebič medzitým vychladol alebo nie.

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte kovových častí spotrebiča!

Pyrolytické čistenie sa uskutočňuje pri veľmi vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť uvoľnenie dymu a výparov zo zvyškov potravín. Odporúčame, aby ste počas pyrolytického čistenia zabezpečili dôkladné vetranie kuchyne. Malé zvieratá alebo domáce zvieratá sú veľmi citlivé na akékoľvek výpary, ktoré sa uvoľňujú počas pyrolytického čistenia rúr. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z kuchyne počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie kuchyne po dokončení čistiaceho procesu.

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



Pozor - počas pyrolytického čistenia je povrch horúci.

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE

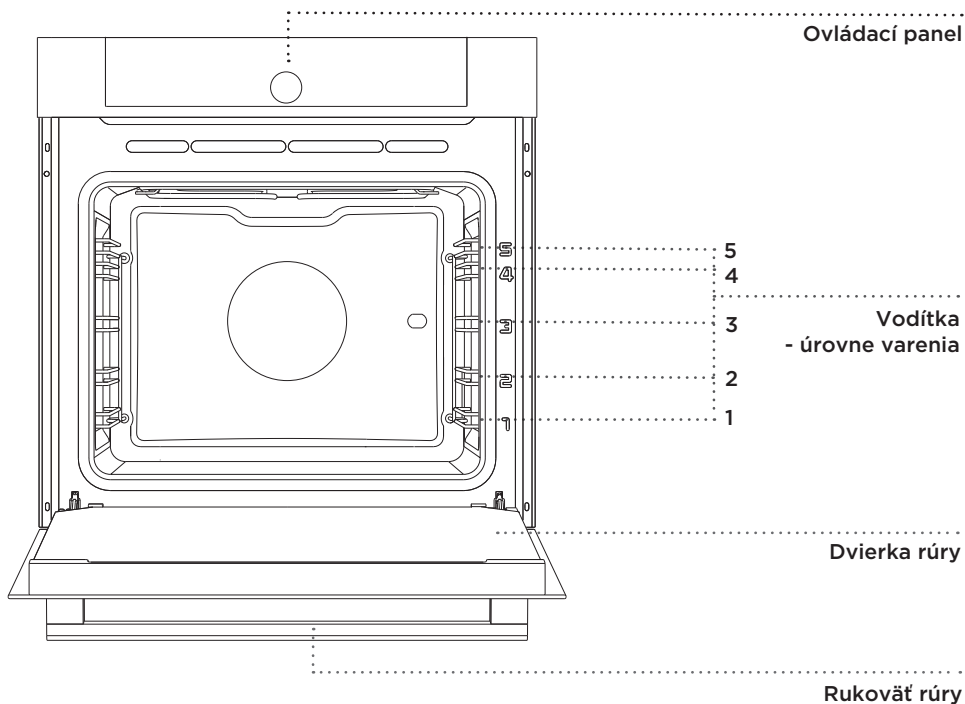


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

PYROLÝZA RÚRY

(POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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



DRÔTENÉ VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrm na 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 dvierka, spínač vypne ohrevanie a ventilátor. Keď dvierka zatvoríte, spínač aktivuje ohrevanie a ventilátor.

CHLADIACI VENTILÁTOR

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

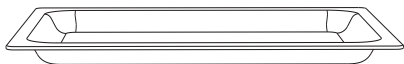
DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

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)



Pred začatím pyrolitického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane teleskopických líšt).



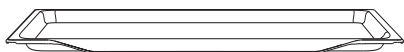
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



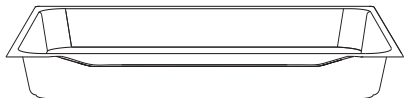
ROŠŤ sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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.



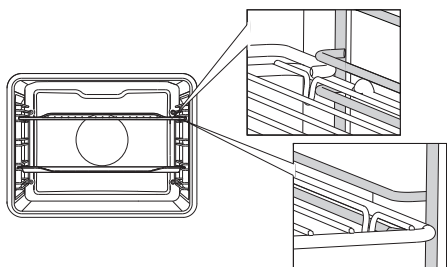
HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



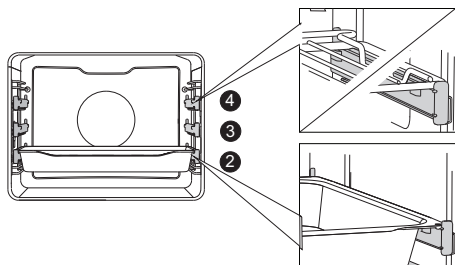
Hlboký plech nikdy nekladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.




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

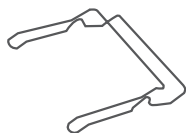


Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.

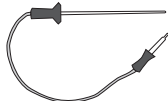


S teleskopickými rozšíriteľnými lištami, najskôr vyťahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.

 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

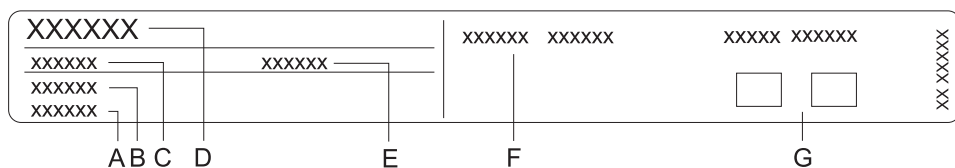


ROŠT sa používa na pečenie mäsa. Súprava pozostáva z podstavca, roštu so skrútkami a odnímateľnou rukoväťou.



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

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

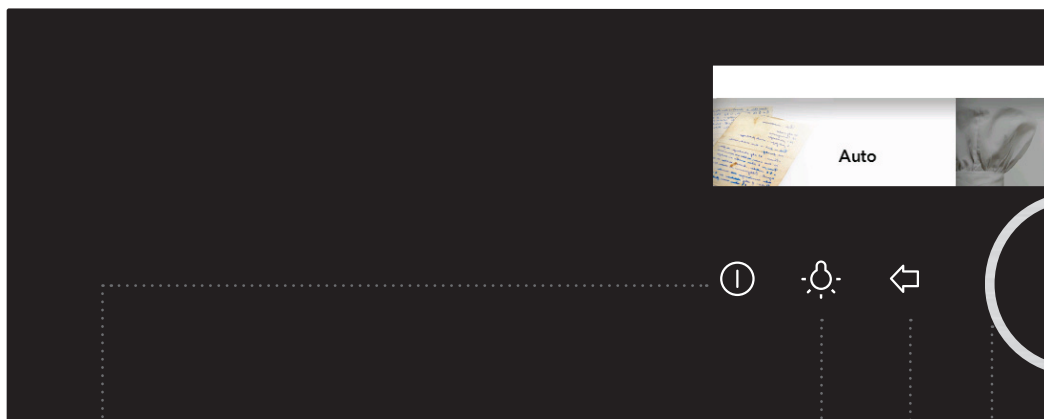


- A Sériové číslo
- B Kód
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

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.

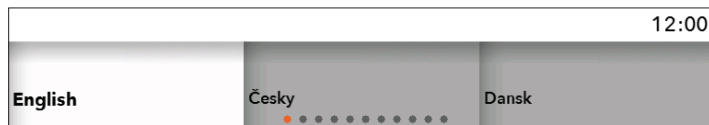
PRVÉ POUŽITIE

VÝBER JAZYKA

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

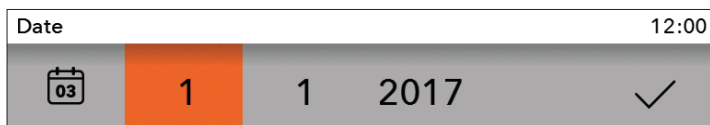


Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



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.

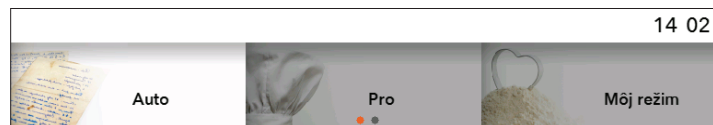
C) Môj režim

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.

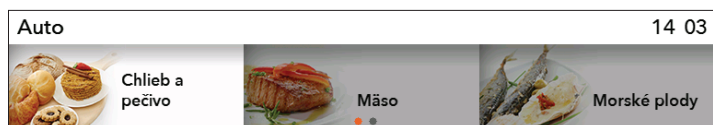
A) PEČENIE VÝBEROM TYPU JEDLA

(Automatický režim - Auto)

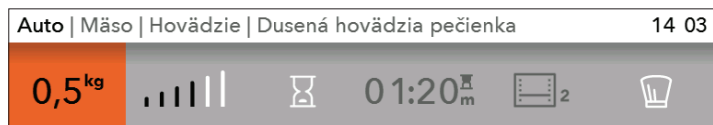
 Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



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.**"

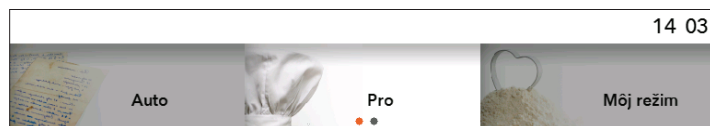
Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybratými nastaveniami.



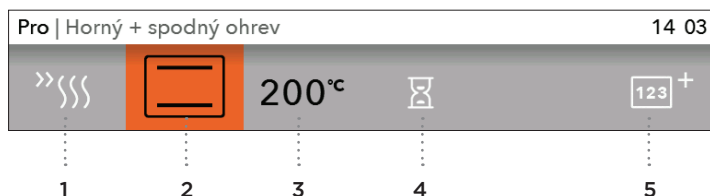
Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.

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

 Každé nastavenie potvrdte 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)
REŽIMY RÚRY			
	HORNÝ + SPODNÝ OHREV Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti budú rovnomerne vyžarovať teplo do priestoru rúry. Môžete piecť pečivo a mäso/pečenie na jednej výškovej úrovni.	200	30 - 300
	HORNÝ OHREV Bude pracovať iba horné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na hornej strane.	150	30 - 235
	SPODNÝ OHREV Bude pracovať iba dolné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na spodnej strane.	160	30 - 235
	MALÝ GRIL Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovania sendvičov, klobásy alebo opekanie chleba.	240	30 - 275
	VELKÝ GRIL 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
	VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR 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
	HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV Bude pracovať spodné výhrevné teleso, kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého a krehkého cesta na viacerých úrovniach naraz.	200	30 - 275
	HORÚCI VZDUCH Bude pracovať kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej stene zaisťuje, že horúci vzduch neustále cirkuluje okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach naraz.	180	30 - 275

SYS-TÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
REŽIMY RÚRY			
	ECO HORÚCI VZDUCH ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180	120 - 275
	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180	30 - 230
	ZAPEKANIE 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

¹⁾ 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.

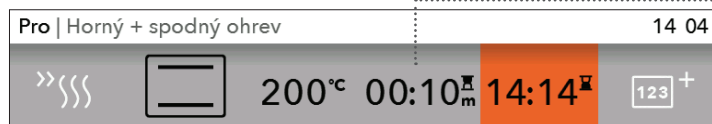
Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

 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.



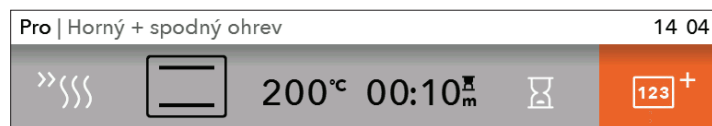
Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky zastaví (koniec varenia). Zaznie krátky akustický signál a v menu sa zobrazí Koniec.

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.



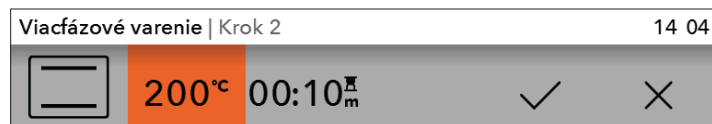
V základnom Profesionálnom (Pro) režime môžete zvoliť **Viacfázové varenie**. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



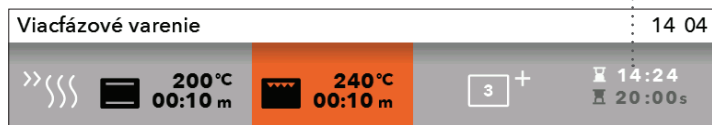
Vyberte: krok 1, krok 2, krok 3. Svoje nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



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.

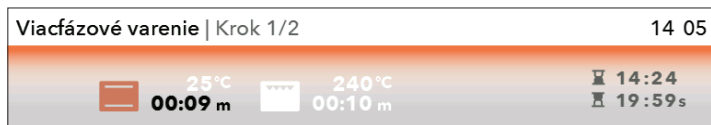



Celkový čas pečenia - koniec

Postup aktuálneho kroku


Teplota a trvanie vybraného kroku

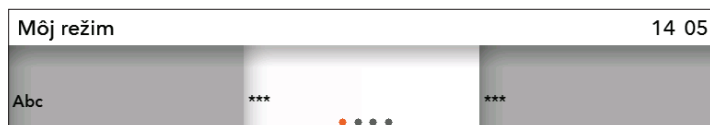
Stlačením tlačidla START začne rúra najprv pracovať podľa kroku 1. (Lišta v spodnej časti displeja zobrazuje aktuálny krok procesu pečenia). Po uplynutí určitého času sa aktivuje krok 2 a potom krok 3 v prípade, že ste ho zvolili.



 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.

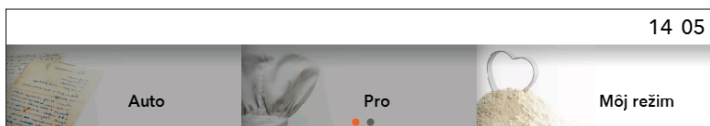


Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvoľte **Môj režim**.

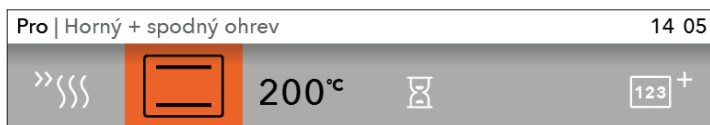
 Do pamäte môžete uložiť až 12 receptov.




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.

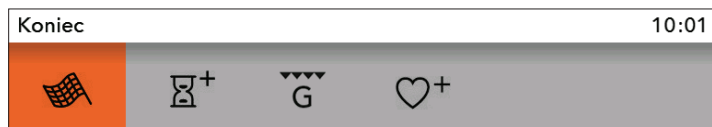
Ak chcete zmeniť aktuálne nastavenia počas pečenia, otočte OVLÁDAČOM a vyberte požadované nastavenie alebo hodnotu. Potvrďte svoj výber.



 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 zabezpečenie 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.

Piroliza

Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol. Keď je program automatického čistenia dokončený a rúra vychladne, stačí len utrieť vnútro vlhkou utierkou. (Pozri časť ČISTENIE A ÚDRŽBA.)

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, žemlé 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.

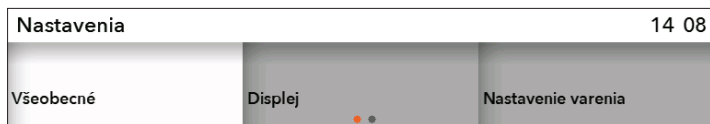
Koniec	14 06
	

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.

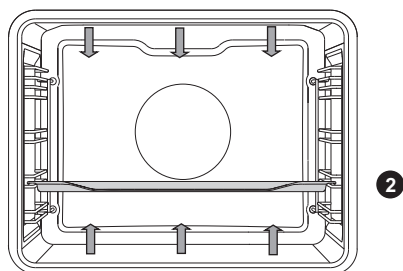
Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla.

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 tvrdého 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.)
MÄSO				
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
RYBY				
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 odrážajú teplo. Vždy umiestnite plechy na pečenie na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, vyberte rošt. Doba varenia bude kratšia, ak rúru predhrejte.

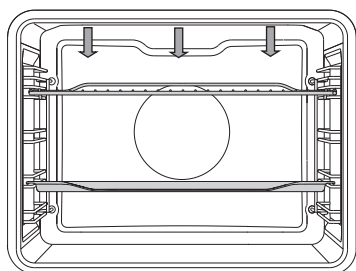
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
PEČIVO			
Zeleninové suflé	2	190-210	35-45
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Žemle *	3	190-210	20-30
Biely chlieb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pohánkový chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Celozrnný chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ražný chlieb, 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
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový. • Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.
Torta sa zosype?	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všimnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	<ul style="list-style-type: none"> • Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy. • Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.
Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.



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.)
MÄSO				
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
OPEČENÝ CHLIEB				
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.)
MÄSO				
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
RYBY				
Steak/filé z lososa	200g/kus	4	240	15-20
OPEČENÝ CHLIEB				
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.

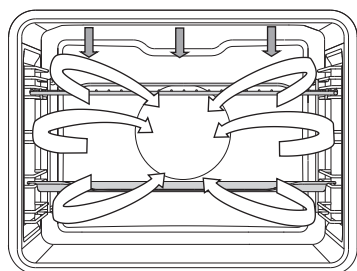
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



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

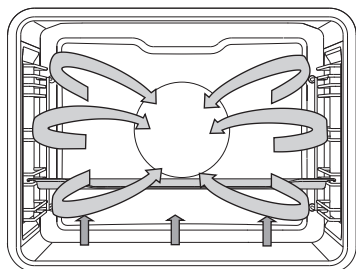


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
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
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV

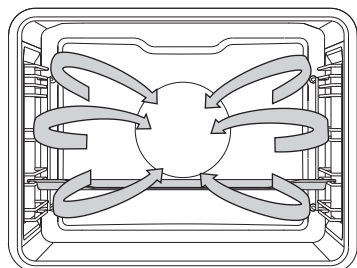


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
PEČIVO			
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 nezhorelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
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.

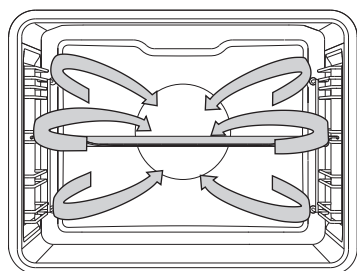
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
PEČIVO			
Piškóta	2	150-160	30-40
Koláč s posýpkou	3	160-170	25-35
Slivkový koláč	2	150-160	30-40
Piškótová roláda *	3	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	160-170	35-50
Jablková štrúdľa	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
MRAZENÉ POTRAVINY			
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.

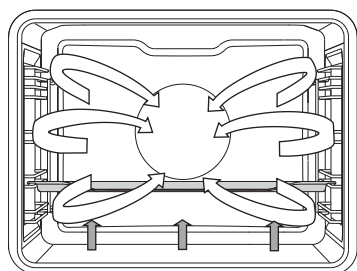
Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo mäsa, zeleniny alebo pečiva.

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO			
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
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190-200	40-50
Rybíe filé, 100 g/kus	3	200-210	25-35
PEČIVO			
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
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	2	180-190	40-50
Lazane	2	190-200	45-55
MRAZENÉ POTRAVINY			
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

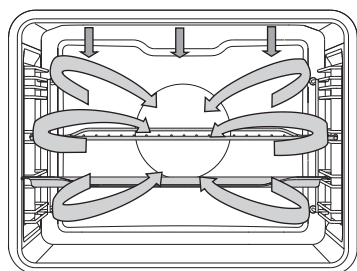
Pripravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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)
OVOCIE					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Kôstkovice (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Ovocná kaša (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Fazuľa/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ZAPEKANIE



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.

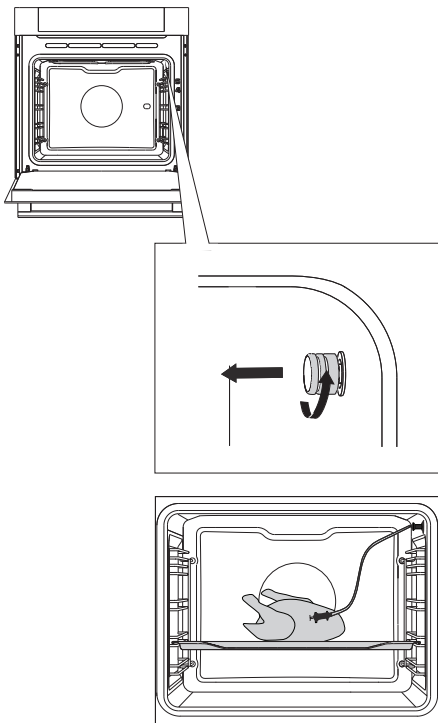
Keď pečiete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v tretej výškovej úrovni. Na lištu prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku. Keď pečiete mäso na plechu, vložte ho na druhú výškovú úroveň. Nastavte režim a teplotu rúry a konečnú teplotu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

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)	Stredná teplota (°C)
MÄSO					
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

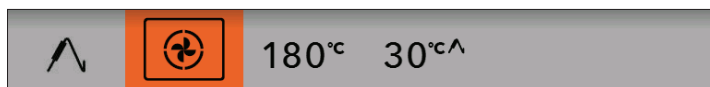
Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

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)
HOVÄDZIE MÄSO	
Surové	40-45
Krvavé	55-60
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	75-80
TELACIE MÄSO	
Dobre prepečené	75-85
BRAVČOVÉ MÄSO	
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	75-85
JAHŇACIE MÄSO	
Dobre prepečené	79
BARANIE MÄSO	
Surové	45
Krvavé	55-60
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	80
HUSACINA	
Stredne prepečené	70
Dobre prepečené	82
HYDINA	
Dobre prepečené	82
RYBY	
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 nepopálili.

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.

Škvrnny 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 škvrn 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.

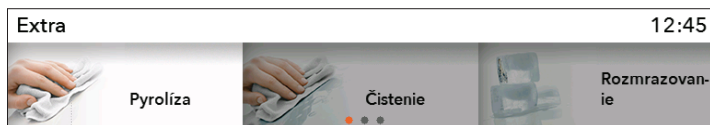
AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

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

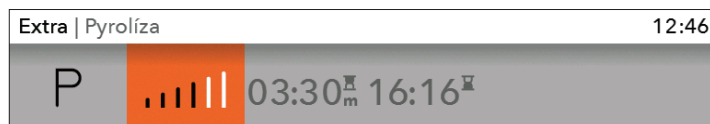
Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a masť vznietiť. Preto ešte pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry viditeľnú špinu a zvyšky jedla.



Pred začatím pyrolitického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane teleskopických líc).



V hlavnom menu zvolíte Extra a **Pyrolýza**. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

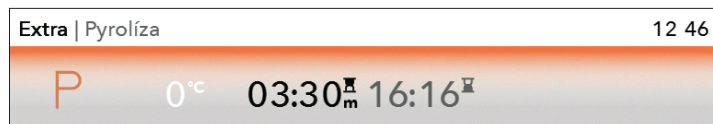


Vyberte si požadovanú intenzitu čistenia.

V závislosti od modelu: K dispozícii sú tri úrovne intenzity čistenia. Čím je špina odolnejšia, mali by ste vybrať vyššiu úroveň intenzity.



Môžete vybrať len intenzitu čistenia. Čas je fixný a závisí od vybranej úrovne intenzity.



Po istom čase sa dvierka rúry automaticky zamknú pre vašu vlastnú bezpečnosť (keď teplota dosiahne 250 °C). Na displeji sa zobrazí symbol TLAČIDLA.

Počas čistenia sa spotrebič zvonku zohreje na veľmi vysokú teplotu. Na predný panel spotrebiča nikdy nezavesujte horľavé predmety, ako napríklad kuchynské utierky alebo pod.



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

Počas pyrolýzy spotrebič vypúšťa nepríjemné pachy. Preto odporúčame, aby ste miestnosť vyvetrali.

Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, pomocou vlhkej utierky alebo jemnej špongie utrite popol z vnútra rúry. Tesnenie nedrhňte. Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo uporabo funkcije čiščenja s pirolizo enkrat mesečno.

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

ČISTENIE HLBOKÉHO A PLYTKÉHO PLECHU NA PEČENIE V RÚRE:



Pred začiatkom pyrolytického čistenia použite dodané vodiace drážky plechu (v závislosti od modelu).

Po použití plechov na pečenie ich najprv opláchnite horúcou vodou s čistiacim prostriedkom, potom plech utrite handričkou a umiestnite ich do 2. alebo 3. vodiacej lišty. Do 1. vodiacej lišty (najspodnejšia) nekladajte žiadne plechy.



Počas pyrolytického čistenia môžu plechy zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje ich použitie.



Pri použití procesu pyrolytického čistenia na čistenie plechov na pečenie nemusí byť vnútro rúry na konci čistiaceho cyklu úplne čisté.

PROGRAM ČISTENIA AQUA CLEAN

Pred spustením čistiaceho 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.

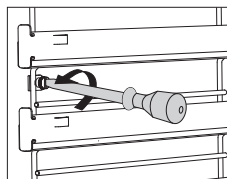
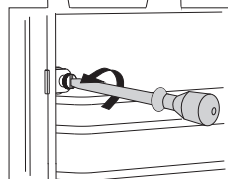
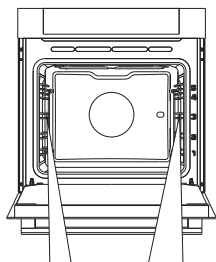
 Ak proces čistenia nebol úspešný (v prípade odolnej špiny) ho zopakujte.



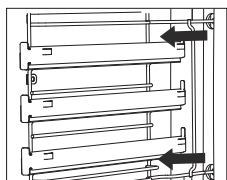
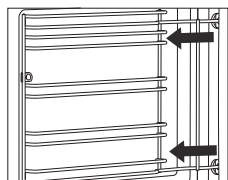
Program čistenia použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



1 Povoľte skrutku.

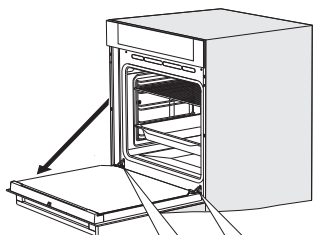


2 Vyberte vodička z otvorov na zadnej stene.

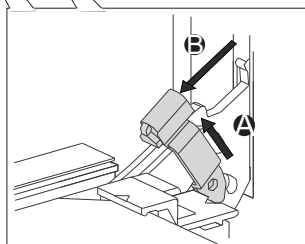


Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodičkach pomocou skrutkovača.

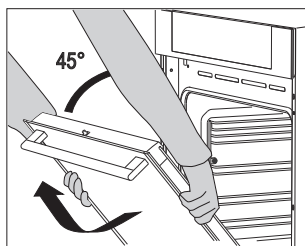
ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY




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



2 Ľahko nadvihnite úchyty a potiahnite ich smerom k sebe.



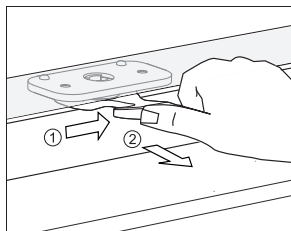
3 Pomaly zatvorte dverka do 45 stupňového uhla (vzhľadom k zatvorenej polohe); potom zdvihnite kryt a vytiahnite ich von.

 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)



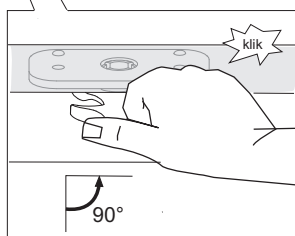
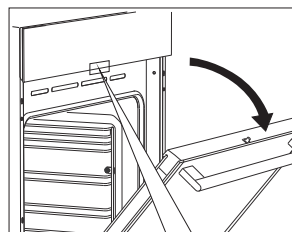
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

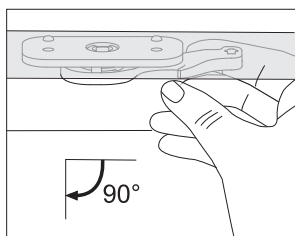
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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)

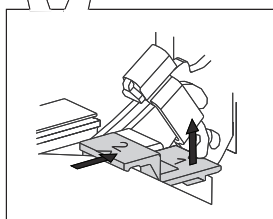
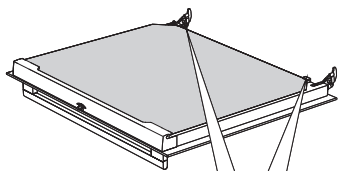
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



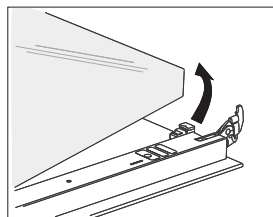
Ak je sila pri zatváraní príliš vysoká, účinok systému sa zníži alebo z dôvodu bezpečnosti bude systém zablokovaný.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY

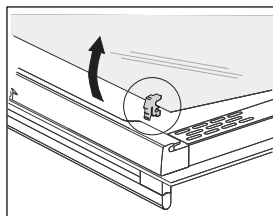
Sklenenú platňu dverok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné vybrať dvierka. Zložte dvierka rúrok (pozri kapitolu ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROKK RÚRY).



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



2 Podržte sklo dverok 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.

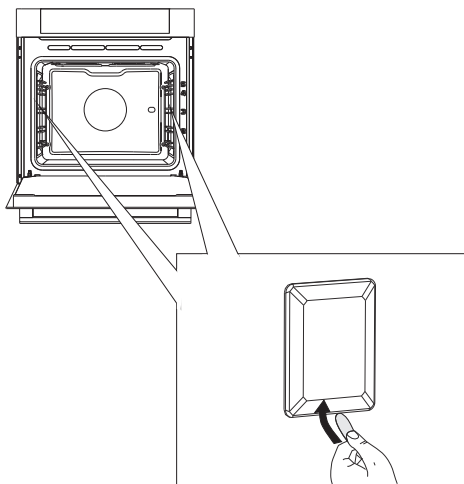


Ak chcete naložiť sklo postupujte v opačnom poradí. Označenie (polkruh) na dverách a sklených tabuliach sa musia prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

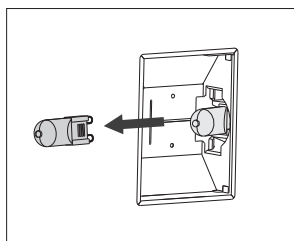
Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte riad, rošt a vodítka.

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? Sú dvere rúry zatvorené?
Zobrazí sa kód chyby: ERRXX ... * XX označuje číslo/kód chyby.	Chyba v elektronickom module. Spotrebič odpojte na niekoľko minút od elektrického napájania. Potom ho pripojte a nastavte čas. Ak sa znova zobrazí chybový kód, obráťte sa na servis.

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

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



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

LIKVIDÁCIA



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

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

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

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

BIO MULTI_C_DM_60



sk (12-19)