

SK

PODROBNÉ POKYNY
NA POUŽITIE
ELEKTRICKEJ RÚRY

gorenje

BY

STARCK®

Ďakujeme Vám za Vašu
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

Tento podrobný návod na obsluhu
na uľahčenie obsluhy tohto výrobku.
Návod by vám mal umožniť spoznať
váš nový spotrebič tak rýchlo, ako je
to možné.

Uistite sa, že ste obdržali
nepoškodený spotrebič. Ak zistíte
poškodenie vyplývajúce z prepravy,
obráťte sa, prosím na predajcu, od
ktorého ste spotrebič zakúpili, alebo
na miestny sklad, z ktorého bol
dodaný. Telefónne číslo nájdete na
faktúre, alebo na dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je
dodaný na samostatnom liste.

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

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

OBSAH

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 6 Pred zapojením rúry do siete: 7 ELEKTRICKÁ RÚRA 10 Ovládací panel 12 Technické údaje	ÚVOD
13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA 14 PRVÉ ZAPNUTIE SPOTREBIČA 14 Nastavenie hodín	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
15 KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6) 15 Krok 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 17 Krok 2: VOLBA NASTAVENÍ 18 Krok 3: FUNKCIE ČASOVAČA 20 Krok 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ 22 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA 22 Krok 6: ZASTAVENIE PROCESU VARENIA A VYPNUTIE RÚRY 23 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	POSTUP VARENIA
40 ÚDRŽBA & ČISTENIE 41 Bežné čistenie rúry 42 Použitie funkcie "aqua clean" na čistenie rúry 43 Demontáž a čistenie drôtených vodičok 44 Čistenie hornej dutiny rúry 45 Zloženie a naloženie dvierok rúry 48 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 49 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
50 RIEŠENIE PROBLÉMOV 51 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 počas používania zohrejú na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča, aby sa nepopálili alebo neobarili.

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 poškriabať 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. 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 miestností, 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 rúkovať dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

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

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

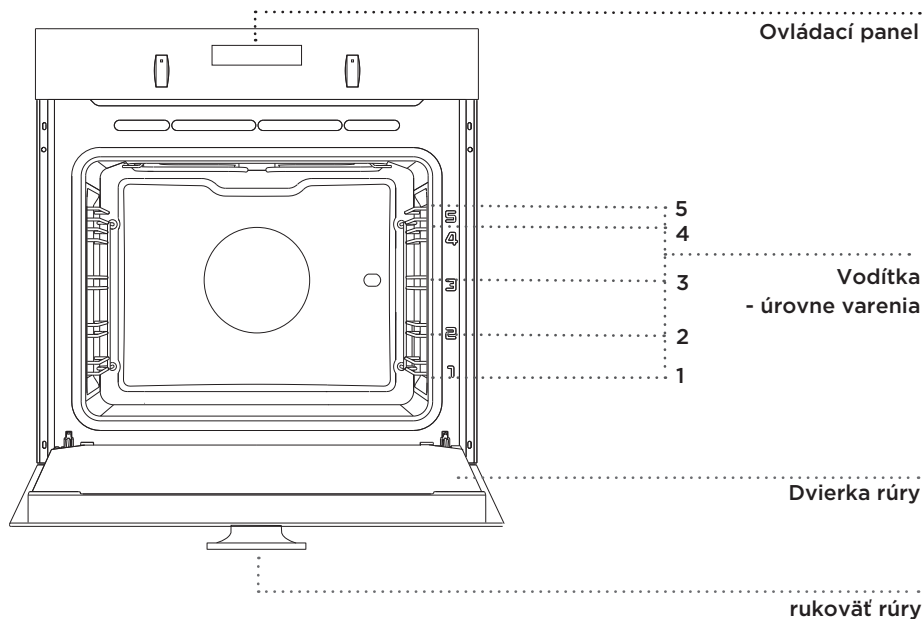


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

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 štyroch výškových úrovniach (majte na pamäti, že úrovne sa počítajú zdola nahor).

Úrovne 4 a 5 sú určené na grilovanie.

TELESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

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

Teleskopy môžu byť vysunuté čiastočne úplne.

SPÍNAČ DVIEROK

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

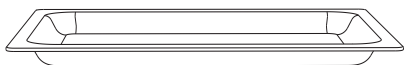
CHLADIACI VENTILÁTOR

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

DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENTILÁTORA

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)



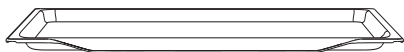
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



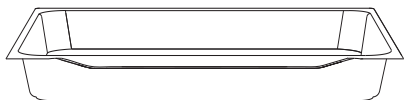
ROŠŤ sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



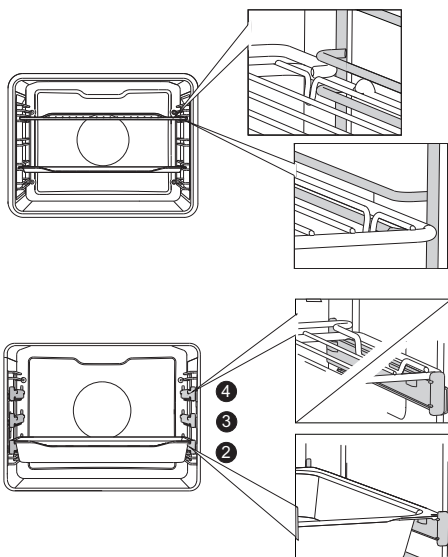
HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



Hlboký plech nikdy 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 vytiahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.



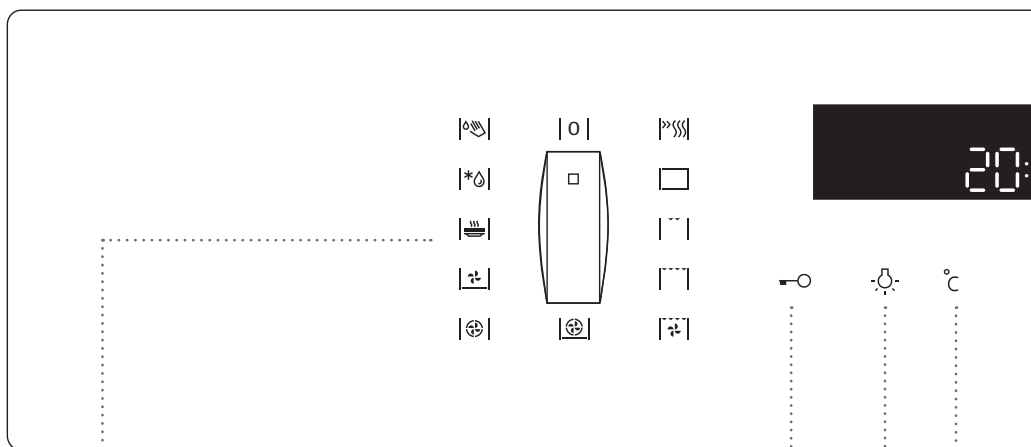
Dvierka rúry zatvorte, keď sú teleskopické vodiace lišty zasunuté do rúry až na doraz.



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

OVLÁDACÍ PANEĽ

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



1 OTOČNÝ
VOLIČ REŽIMU
VARENIA

2 DETSKÁ
POISTKA

3 VYPÍNAČ
OSVETLENIA

4 TLAČIDLO
TEPLoty

23



5 ELEKTRONICKÝ VOLIČ PROGRAMU

Trvanie varenia

Koniec varenia

Alarm

Hodiny

6 TLAČIDLO ŠTART/STOP

Týmto tlačidlom
spustíte, alebo
zastavíte program

7 OVLÁDAČ NASTAVENIA (-/+)

Tento ovládač
použijete pre
nastavenie času a
teploty.

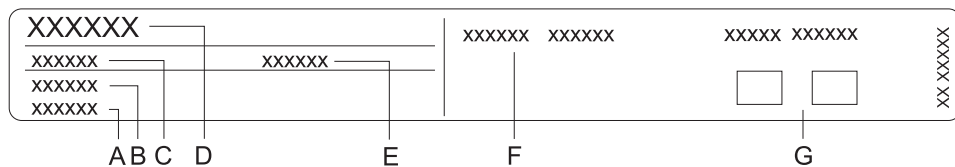
8 ZOBRAZENIE ÚDAJOV O VARENÍ A HODÍN

POZNÁMKA:

Ovládače budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál.

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



- A Výrobné číslo
- B Kód/ID
- 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.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Po obdržaní spotrebiča odstráňte všetky diely, vrátane všetkých prepravných zabezpečení z rúry.

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

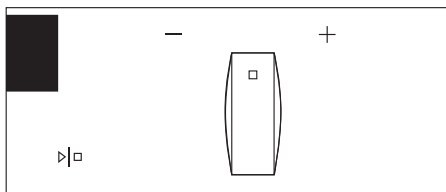
Pred prvým použitím rúry ju vyhrievajte so systémom horného a dolného výhrevného telesa pri 200 °C po dobu približne jednej hodiny. Dôjde k uvoľneniu zápachu, ktorý je charakteristický pre "nový spotrebič"; zaistite dobré vetranie miestnosti.

PRVÉ ZAPNUTIE SPOTREBIČA


NASTAVENIE HODÍN

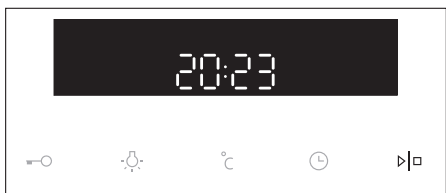
Po pripojení vášho spotrebiča, alebo po dlhšom výpadku napájania, bude na displeji blikať 12:00 a symbol sa rozsvieti.

Nastavte denný čas.




1 Otáčajte OTOČNÝ OVLÁDAČ (-/+)
a najskôr nastavte minúty; potom sa
kurzor prepne na hodiny.
Po troch sekundách sa nastavenia uložia.

 Otáčaním otočného ovládača ďalej
doprava alebo doľava zmeníte nastavenia
rýchlejšie.



2 Potvrďte stlačením ŠTART/ STOP. Ak
nestlačíte nič v priebehu nasledujúcich
troch sekúnd, nastavenie sa uložia
automaticky.

 Rúra tiež pracuje, aj keď hodiny nie sú nastavené. Ale v tomto prípade nie je dostupná funkcia časovača (pozri kapitola: NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného stavu.

NASTAVENIE HODÍN

Nastavenie hodín je možné zmeniť, ak nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača.

Stlačte tlačidlo na  nastavenie aktuálneho času. Potvrďte stlačením ŠTART/STOP.






KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6)

KROK 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ

Otáčaním ovládača (doľava a doprava) zvolíte REŽIM VARENIA O (pozri tabuľka programov). Zvolená ikona sa objaví na displeji.

Nastavenia je tiež možné zmeniť v priebehu prevádzky.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIM VARENIA		
	RÝCHLY OHREV Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na varenie potravín. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Ohrevné telesá v dne a stope vnútra rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť / restovať iba na jednej výškovej úrovni.	200
	GRIL Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba.	240
	VEĽKÝ GRIL Bude pracovať horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v stope rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva chlebičkov, mäsa a údenín a na opekanie chleba.	240
	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinovanie jedla a pre chrumkavú kôrku.	170
	HORÚCI VZDUCH A DOLNÉ OHREVNÉ TELESO Pracuje dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	HORÚCI VZDUCH Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa, alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	180
	SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO Túto funkciu použijete na ohrev vášho riadu (taniere, šálky) pred vkladáním jedla do nich, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
ECO	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180
	ROZMRAZOVANIE Cirkuluje vzduch bez aktivovaných výhrevných telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín. Automatické programy tiež umožňujú rozmrazovanie s mikrovlnami (A1 to A5).	-
	AQUA CLEAN Teplota šíri iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín v rúre. Program trvá 30 minút.	-

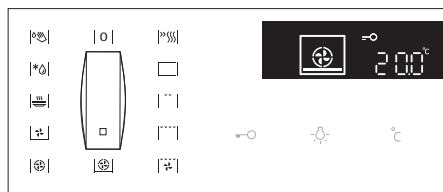
¹⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota rúry vzhľadom k použitiu špeciálneho prevádzkového algoritmu a využitiu zvyškového tepla.

Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

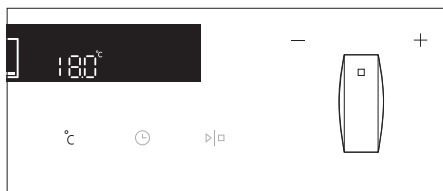
Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

KROK 2: VOĽBA NASTAVENÍ

REGULÁCIA TEPLoty VARENIA



1 Zvoľte REŽIM VARENIA. Zvolená ikona sa objaví na displeji a PREDNASTAVENÁ TEPLOTA bude blikať.



2 Stlačte tlačidlo TEPLoty. Otáčajte otočným ovládačom (-/+) a zvoľte požadovanú teplotu.

 Pri niektorých systémoch je obmedzená maximálna teplota.

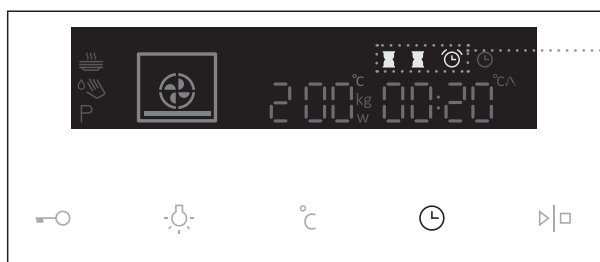
Po zapnutí spotrebiča tlačidlom START bliká symbol °C, pokiaľ nie je dosiahnutá požadovaná teplota.

KROK 3: FUNKCIE ČASOVAČA

Najskôr otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA; potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIMER (CASOVAČ) niekoľkokrát na voľbu symbolu.

Ikona pre zvolenú funkciu časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku / konca varenia bude blikať na displeji. Ostatné ikony sú matne podsvietené.

Stlačte tlačidlo ŠTART na spustenie procesu varenia. UPLYNUTÝ ČAS VARENIA bude zobrazený.



Displej funkcie časovača



Nastavenie doby varenia

V tomto režime môžete definovať dobu trvania prevádzky rúry (doba varenia). Najskôr nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a doba varenia budú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť dobu trvania procesu varenia (doba varenia) a čas, kedy si želáte priebeh varenia zastaviť (koniec varenia). Uistite sa, že sú hodiny nastavené presne na aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Doba varenia: 2 hodiny

Ukončenie varenia: 18:00

Najskôr nastavte čas varenia (dĺžku trvania), t.j. 2 hodiny. Súčet aktuálneho času a doby varenia sa automaticky zobrazí (2 pm). Opätovným stlačením tlačidla ČASOVAČA zvolte symbol DOBY VARENIA a nastavte čas, kedy si želáte varenie ukončiť (18:00). Stlačte ŠTART na spustenie procesu varenia. Časovač bude čakať na čas spustenie procesu varenia a symbol sa rozsvieti. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a zastaví sa vo zvolenom čase (18:00).



Nastavenie minútky (pripomienkovača)

Minútka môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín.

Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.

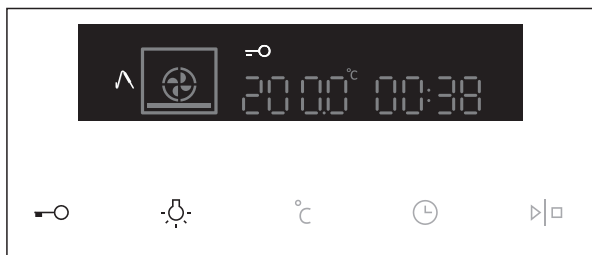


Minútka môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín. Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.


Všetky funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času "0".

Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

KROK 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ



Zapnite / vypnite funkcie stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

 Niektoré funkcie nie sú k dispozícii pri niektorých režimoch, zvukový signál vás upozorní na takéto prípady.

DETSKÁ POISTKA

Aktivujte ju stlačením tlačidla DETSKEJ POISTKY. Ikona tlačidla sa rozsvieti na displeji. Stlačte tlačidlo znovu na deaktiváciu detskej poistky. Ikona na displeji zhasne.

Ak je detská poistka aktivovaná bez čakajúcej funkcie časovača (iba hodiny sú zobrazené), potom rúra nebude pracovať.

Ak je detská poistka aktivovaná po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra pracovať normálne; ale nebude možné zmeniť nastavenia.

Keď je aktivovaná detská poistka, systémy (režimy varenia) alebo prídavné funkcie sa nedajú meniť. Jediná možná zmena je ukončiť proces varenia otočením otočného ovládača na "0".

Detská poistka zostane aktívna po vypnutí rúry. Pre voľbu nového režimu, musíte najskôr deaktivovať detskú poistku.

OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne, keď sa otvoria dvere, alebo keď sa zapne rúra.

Po ukončení procesu varenia, osvetlenie zostane zapnuté ďalšiu minútu.

Osvetlenie vo vnútri rúry je možné zapnúť alebo vypnúť stlačením tlačidla LIGHT (OSVETLENIE).

5sek °C ZVUKOVÉ ZNAMENIE

Hlasitosť zvukového znamenia je možné nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazí sa iba denný čas). Stlačte tlačidlo TEMPERATURE / POWER (TEPLOTA / VÝKON) a držte ho 5 sekúnd. Dva plne osvetlené pruhy sa objavia na displeji. Otočte VOLIČ NASTAVENÍ (-/+) na voľbu jednej z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva, alebo tri pruhy). Po troch sekundách bude nastavenie automaticky uložené a objaví sa denný čas.

5sek ☀ ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Volič režimu varenia by mal byť v polohe "0". Stlačte tlačidlo osvetlenia LIGHT a držte ho 5 sekúnd. Na displeji sa objavia dva plne osvetlené pruhy. Otočte VOLIČ NASTAVENÍ (-/+) na upravenie jasnosti displeja (jeden, dva alebo tri pruhy). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

=○ + ⌚ POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Podsietenie displeja je možné automaticky vypnúť po 10 minútach, ak sa nepoužíva.

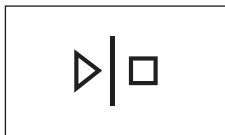
Stlačte tlačidlo časovača + TIMER na vypnutie displeja. Ak bola funkcia časovača aktivovaná, na displeji sa objavia ikony "OFF" (VYPNUTÉ) a TIMER (ČASOVAČ), aby upozornili na aktivovanú funkciu.



Po výpadku prúdu alebo po vypnutí prístroja, zostanú prídavné funkcie uložené na dobu nie viac ako niekoľko minút. Potom budú všetky nastavenia, okrem zvukového znamenia a detskej poistky obnovené na továrenské nastavenia.

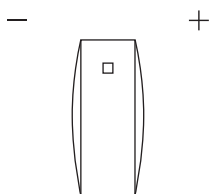
KROK 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Spustíte proces varenia stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP.




KROK 6: ZASTAVENIE PROCESU VARENIA A VYPNUTIE RÚRY

Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA do polohy "0".



 Po ukončení procesu varenia a po vypnutí rúry sa zobrazuje klesajúca teplota, kým neklesne po 50 °C.

Všetky nastavenia časovača sa tiež pozastavia a zrušia. Zobrazí sa denný čas (hodiny). Po jednej minúte voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

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

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 (toto neplatí pri režimoch a systémoch s mikrovlnami).

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



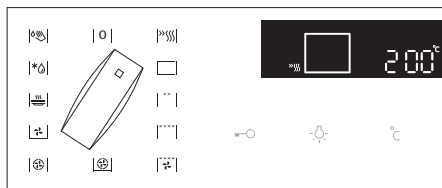
Hviezdička (*) v tabuľke znamená, že rúru je potrebné predhriať s vybraným systémom.

REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

RÝCHLE PREDHRIATIE




Použite túto funkciu na ohriatie rúry na požadovanú teplotu tak rýchlo, ako je to možné. Tento režim nie je vhodný na varenie.

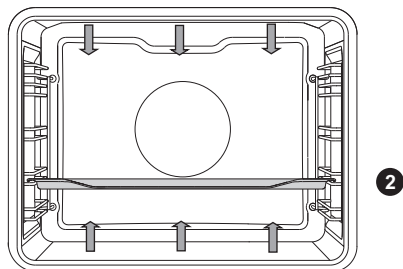


Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na rýchle predhriatie.

PREDNASTAVENÁ TEPLOTA sa zobrazí. Toto nastavenie teploty môžete upraviť.

 Keď je zapnutá, rúra sa začne zohrievať. Symbol °C bude blikať na displeji. Po dosiahnutí nastavenej teploty je predhrievanie ukončené a zaznie zvukové znamenie. Zvukové znamenie môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla; po jednej minúte sa zastaví automaticky.

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



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

Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hliny alebo zliatiny. Nerezové nádoby nie sú vhodné, pretože silno odrážajú teplo.

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

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka	1500	2	190-200	120-130
Bravčové plece	1500	2	190-200	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	190-210	120-140
Sviečková	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Zajačie stehná	1500	2	190-200	100-120
Stehno diviny	1500	2	190-200	100-120
RYBA				
Dusená ryba	1000	2	210	50-60

Pečenie pečiva

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

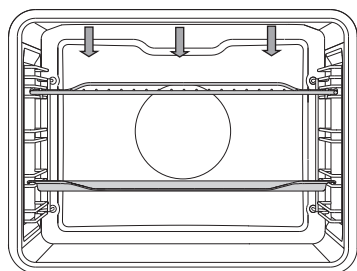
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	200-220	30-40
Chlieb *	2	180-190	50-60
Biely chlieb *	3	180-190	45-55
Pohánkový chlieb *	3	180-190	45-55
Celozrnný chlieb *	3	180-190	45-55
Ražný chlieb *	3	180-190	45-55
Pšeničný chlieb *	3	180-190	45-55
Orechová torta	2	180	55-60
Piškót *	3	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šálkový koláč	3	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	3	200-210	25-30
Kapustové pirohy*	3	185-195	25-40
Ovocný koláč	3	160-170	40-50
Sušienky	3	120	90
Plnené rožky	2	170-180	30-35

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvorí 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.

VELKÝ GRIL, GRIL



4

2

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

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

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

Dohliadajte na priebeh varenia po celú dobu. Mäsa sa môže rýchlo pripáliť kvôli vysokým teplotám.

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a klobásy, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, stejky z lososa alebo filety atď.), alebo opečeného chleba.

Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby ste zabránili prepečeniu mäsa k roštu a vložte ho na štvrtú úroveň. Vložte hlbokú panvicu na prvý alebo druhú úroveň. Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripečeniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Po grilovaní, vyčistite rúru, príslušenstvo a riad.

Tabuľka grilovania - malý gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g / kus	4	240	18-21
Bravčové rezne	180 g / kus	4	240	18-22
Karbonátky/kotlety	180 g / kus	4	240	20-22
Grilované klobásy	100 g / kus	4	240	11-14
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	240	3-4
Sendvič	/	4	240	5-7

Tabuľka grilovania - veľký gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek, jemne prepečený	180 g / kus	4	240	14-16
Hovädzí stejk, prepečený	180 g / kus	4	240	18-21
Bravčová krkovička, rezeň	180 g / kus	4	240	19-23
Karbonátky / kotlety	180 g / kus	4	240	20-24
Telací rezeň	180 g / plátok	4	240	19-22
Grilované klobásy	100 g / kus	4	240	11-14
Sekaná	200 g / kus	4	240	9-15
RYBA				
Lososové stejky / filé	600	3	240	19-22
TOASTOVÝ CHLIEB				
6 plátkov bieleho chleba*	/	4	240	1.5-3
4 plátky zmiešaného obilného chleba*	/	4	240	2-3
Chlebičky*	/	4	240	3.5-7

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

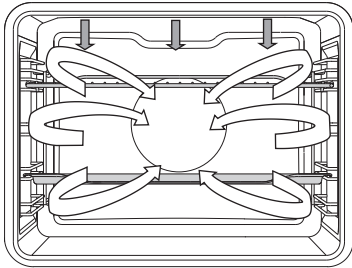
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neatáčajte.



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

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

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

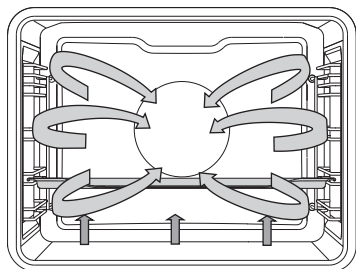


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka *	2000	2	150-170	80-100
Bravčová pečienka	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčové stehno	1000	2	150-160	120-140
Polka kurčťa	600	2	180-190	25 (na jednej strane) 20 (na druhej strane)
Kurča	1500	2	210	60-65
RYBA				
Pstruh*	200 g/kom	2	170-180	45-50

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



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

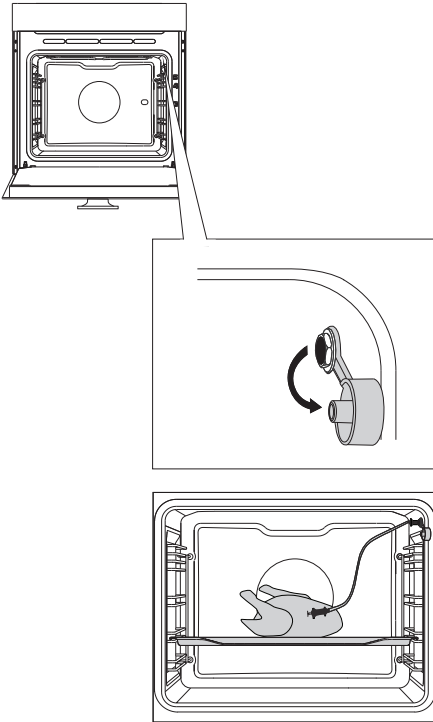
(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Tvarohový koláč	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehké	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablkový závin	2	170-180	45-65

Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)



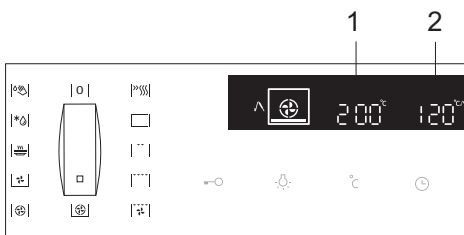
V tomto režime nastavte požadovanú vnútornú teplotu pokrmu. Rúra pracuje, pokiaľ pokrm nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu. Vnútorná teplota pokrmu sa meria sondou.



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

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

3 Otočte VOLIČOM VARNÉHO SYSTÉMU (horúci vzduch a dolné výhrevné teleso). Na displeji sa zobrazí symbol, nastavená teplota v rúre na pečenie a nastavená teplota mäsovej sondy. Stlačte tlačidlo START.



1 teplota v rúre na pečenie

2 teplota mäsovej sondy



Počas pečenia sa zobrazuje aktuálna teplota v rúre na pečenie a aktuálna teplota mäsovej sondy. Teplotu môžete počas prevádzky meniť.

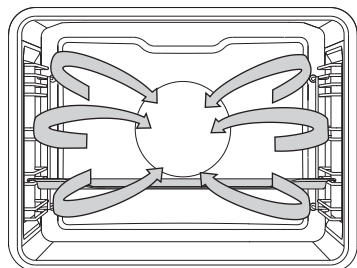
Keď je dosiahnutá požadovaná vnútorná teplota pokrmu, proces varenia sa zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte. Na displeji sa zobrazia hodiny.

Po ukončení pečenia zasuňte späť ochranný kryt termosondy.



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.

HORÚCI VZDUCH



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

Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

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

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka, vrátane kože	1500	2	170-180	140-160
Bôčik	1500	2	170-180	120-150
Celé kurča	1200	2	180-190	60-80
Kačka	1700	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	2	180-190	70-85
Plnené kurča	1500	2	170-180	100-120

Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

Sušienky a sucháre môžete piecť v plytkých plechoch na pečenie na niekoľkých úrovniach súčasne (druhej a tretej).

Všimnite si, že doba pečenia sa môže líšiť, aj keď používate rovnaké plechy na pečenie.

Sušienky v hornom plechu na pečenie môžu byť upečené skôr ako v plechu nižšie.

Plechy na pečenie umiestnite vždy na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, rošt vyberte.

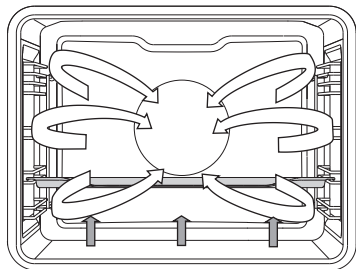
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Torta	2	150-160	45-60
Piškótový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	35-60
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Vianočka	2	160-170	35-50
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Sušienky*	3	150-160	15-25
Sušienky, lisované*	3	150-160	15-28
Jemné pečivo, kysnuté	3	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	3	170-180	20-30
Plnené pečivo	3	180-190	25-45
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablko a tvarohový závin	3	170-180	50-70
Tvarohový koláč	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Pečené zemiaky*	3	170-180	20-35
Krokety	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítk.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



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

Typ pokrmu	Úroveň (zdola)	Teplota	Čas prípravy (minúty)
OVOCIE			
Jahody	2	180	20-30
Kôstkové ovocie	2	180	25-40
Džem	2	180	25-40
ZELENINA			
Nakladané uhorky	2	180	25-40
Fazuľa/mrkva	2	180	25-40

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.

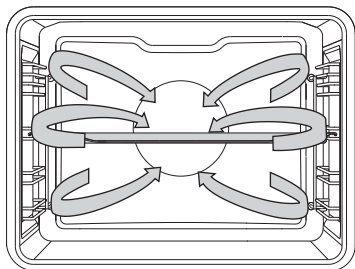
Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

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

Pokrm	Množstvo (L)	T = 170 °C – 180 °C pokiaľ sa neobjavia v pohároch bublinky / pokiaľ tekutina v pohároch nezačne vriť	Teplota na začiatku varu – keď sa objavili bublinky	Čas odpočinku v rúre (min)
OVOCIE				
Jahody	6×1 l	40-55	vypnite	25
Kôstkové ovocie	6×1 l	40-55	Vypnite	30
Džem	6×1 l	40-55	Vypnite	35
ZELENINA				
Nakladané uhorky	6×1 l	40-55	vypnite	30
Fazuľa, mrkva	6×1 l	40-55	120°C, 60min	30

ECO PEČENIE

ECO



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

Typ pripravovaného jedla	Úroveň drážky plechu (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Bravčová pečenka, 1 kg	3	190	140-160
Bravčová pečenka, 2 kg	3	190	150-180
Hovädzie pečenka, 1 kg	3	200	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	3	190	40-50
Rybíe filety 100 g / ks	3	200	25-35
PEČIVO			
Lisované sušienky *	3	170	20-25
Malé cupcakes	3	180	25-30
Rolády	3	180	15-25
Ovocný koláč	3	180	55-65
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	3	180	40-50
lasagne	3	190	40-50
MRAZENÉ JEDLO			
Hranolky, 1 kg	3	210	25-40
Kuracie medailóniky, 0,7kg	3	210	25-35
Rybíe prsty, 0,6 kg	3	210	20-30

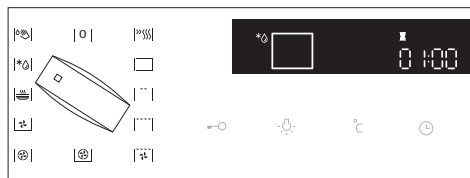


Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodičok.

ROZMRAZOVANIE



V tomto režime bude cirkulovať vzduch bez činnosti výhrevných telies. Potraviny vhodné na rozmrazovanie zahŕňajú koláče so smotanou alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb, rožky a hlboko zmrazené ovocie.



Otočte OVLÁDAČ SYSTÉMU VARENIA na rozmrazovanie. Zobrazí sa ČAS. Toto nastavenie je možné nastaviť. Stlačte tlačidlo START.

Vo väčšine prípadoch sa odporúča pokrm vybrať z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a spony).

V polovici rozmrazovania otočte potraviny, premiešajte alebo rozdeľte ak boli zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA & ČISTENIE



Uistite sa, že je spotrebič odpojený od elektrického napájania a počkajte kým vychladne.

Deti by nemali čistiť spotrebič, ani vykonávať údržbu bez riadneho dozoru.

Hliníkový povrch

Vyčistite hliníkových povrch s nedrhúcim tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takého povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky a špongie.

Poznámka: Povrch by nemal prísť do styku s čistiacími sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite tento povrch iba s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky, ani prostriedky obsahujúce rozpúšťadlá, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu rúry.

Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

Na čistenie gombíkov a tlačidiel, rúčky dverí, štítky, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze alkoholu alebo s alkoholom.

Ihneď odstráňte všetky škvrny jemnou neabrazívnou handričkou s trochou vody, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a čistiace pomôcky určené pre tieto plochy podľa pokynov ich výrobcov.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čišćenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškozdujejo.

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

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

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

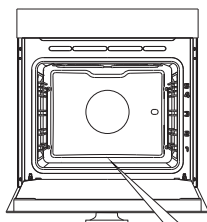
Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhúce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.


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

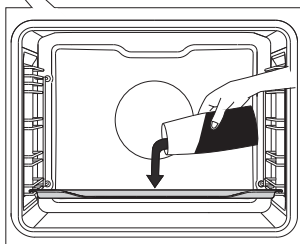
Rúra, vnútro rúry a plechy na pečenie sú pokryté špeciálnym smaltovaným náterom kvôli hladkému a odolnému povrchu. Tento špeciálny náter uľahčuje čistenie pri izbovej teplote.

POUŽITIE FUNKCIE "AQUA CLEAN" NA ČISTENIE RÚRY

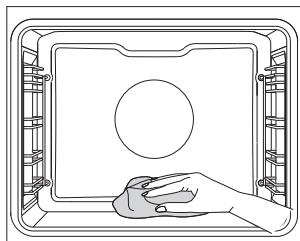


1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na "Aqua Clean". Ikona sa zobrazí spolu s PREDNASTAVENOU TEPLOTOU a časom 30 minút.

 Trvanie sa nedá zmeniť.



2 Nalejte 0,6 l vody do skleneného alebo plytkého plechu a vložte ho do spodnej drážky.



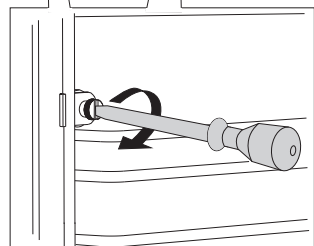
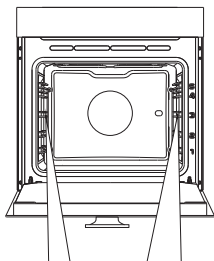
3 Po 30 minútach zvyšky potravín na smaltovanom povrchu stien rúry zmäknú a budú sa dať ľahko odstrániť navlhčenou handričkou.



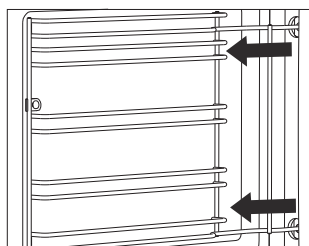
Použite systém "Aqua Clean", keď je rúra úplne chladná.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



1 Povoľte skrutku.



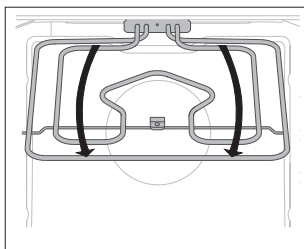
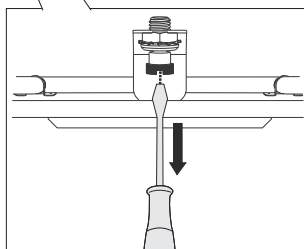
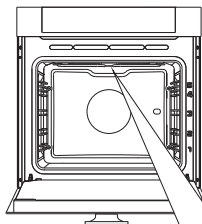
2 Vyberte vodítka z otvorov na zadnej stene.




Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodítkach pomocou skrutkovača.

ČISTENIE HORNEJ DUTINY RÚRY

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



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

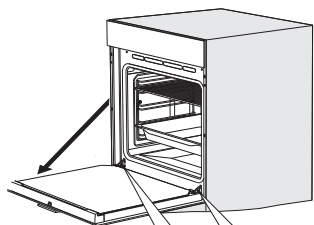
 Nikdy nepoužívajte zložené výhrevné teleso – keď je znížené.



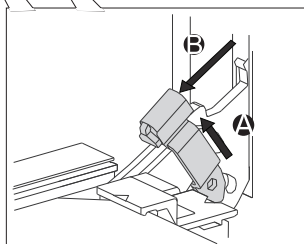
Spotrebič odpojte od elektrického napájania.

Výhrevné teleso musí byť chladné, inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

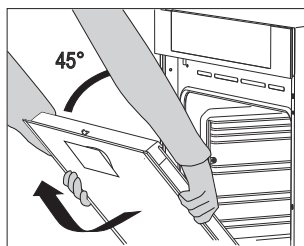
ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY




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



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



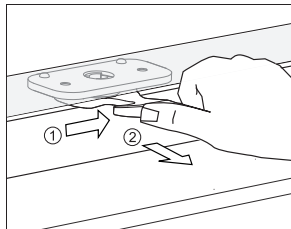
- 3** Pomaly zatvorte dverka do 45 stupňového uhla (vzhľadom k zatvorenej polohe); potom zdvihnite kryt a vytiahnite ich von.

 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)



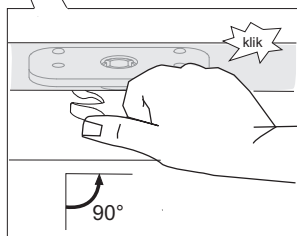
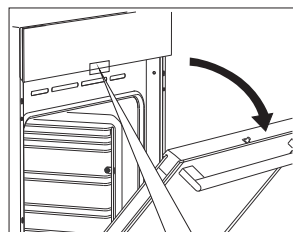
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

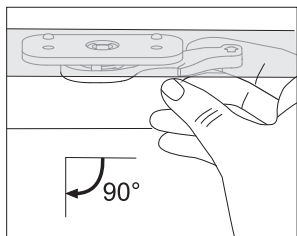
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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)

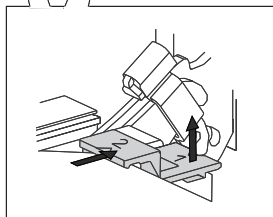
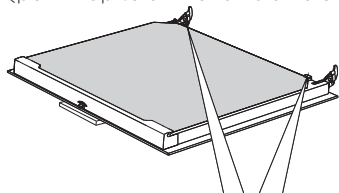
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



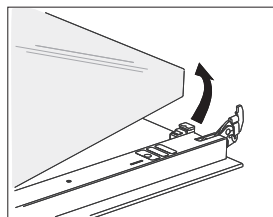
Ak je sila pri zatváraní príliš vysoká, účinok systému sa zníži alebo z dôvodu bezpečnosti bude systém zablokovaný.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY

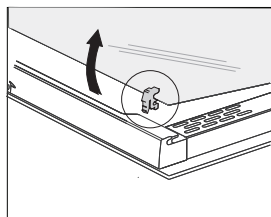
Sklo dvierok rúry môže byť vyčistené zvnútra, ale musí byť najskôr zložené. Zložte dvierka (pozri kapitolu "Zloženie a naloženie dvierok rúry").



1 Mierne zdvihnite podpory 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 tretie sklo (len niektoré modely), vytiahnite ho. Tiež zložte gumené tesnenie na skle.

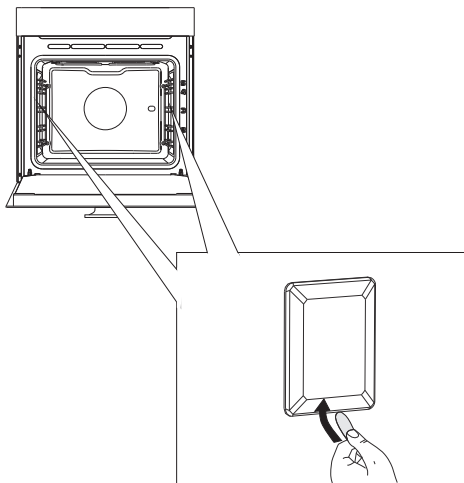


Ak chcete naložiť sklo postupujte v opačnom poradí. Označenie (polkruh) na dverách a sklených tabuliach sa musia prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

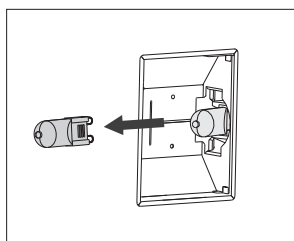
Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte riad, rošt a vodička.

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



1 Pomocou skrutkovača uvoľnite kryt žiarovky a vyberte ho.

POZNÁMKA: Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu smaltu.



2 Vytiahnite halogénovú žiarovku.

 Použite ochranné rukavice, aby ste sa 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 chybový kód (E1, E2, E3 atď.).	Zistená chyba v elektronickom module prevádzky. Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút. Potom ho znovu pripojte a nastavte denný čas. Ak sa chyba znova zobrazí, obráťte sa na servisného technika.

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 hradit' 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.

MULTI_IL_60



sk (08-20)