

SK

**PODROBNÝ NÁVOD
NA POUŽITIE
ELEKTRICKEJ
PYROLYTICKEJ RÚRY**

gorenje
BY
ora ito

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 7 Pred zapojením rúry do siete	ÚVOD
8 PYROLÝZA RÚRY 11 Technické údaje 12 Ovládací panel	
14 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
15 KROKY PROCESU VARENIA (1-6) 15 1 Krok: ZAPNUTIE A NASTAVENIE 16 2. Krok: VÝBER REŽIMU PEČENIA 18 3. Krok: VÝBER NASTAVENIA 21 4. Krok: VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ 23 5. Krok: ZAČIATOK PROCESU PEČENIA 23 6. Krok: VYPNUTIE RÚRY	POSTUP VARENIA
24 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	
40 ÚDRŽBA & ČISTENIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU) 41 Bežné čistenie rúry 42 Automatické čistenie rúry - pyrolýza 44 Demontáž a čistenie drôtených vodičok 45 Čistenie hornej dutiny rúry 46 Zloženie a naloženie dvierok rúry 49 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 50 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
51 RIEŠENIE PROBLÉMOV	RIEŠENIE PROBLÉMOV
52 LIKVIDÁCIA	

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



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

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

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

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

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

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

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

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

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

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 rukoväť 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:

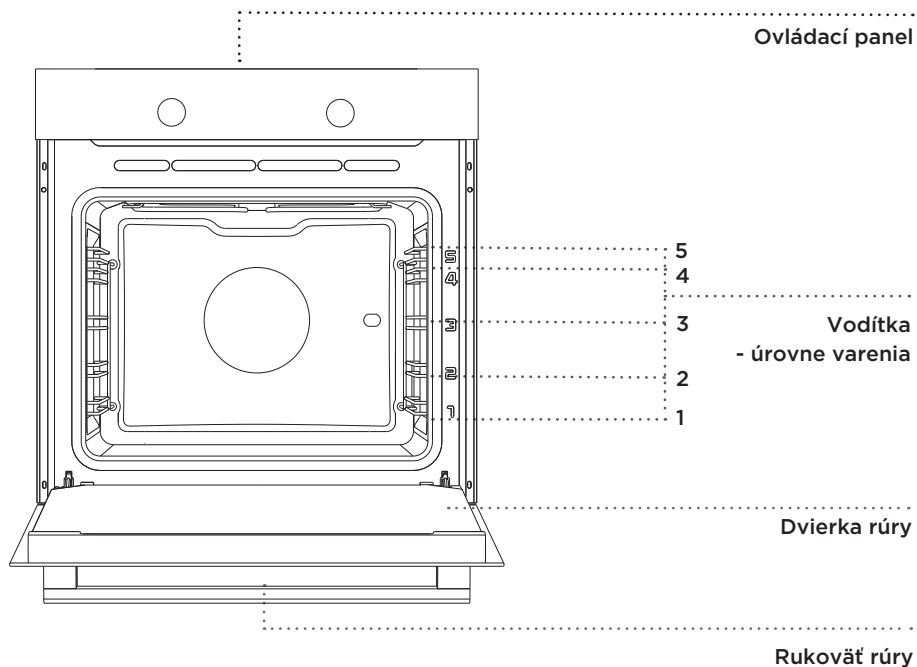


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

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

Úrovne 4 a 5 sú určené na grilovanie.

ESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodička 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.

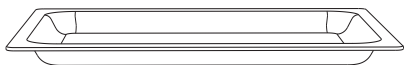
DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

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



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



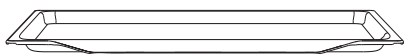
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



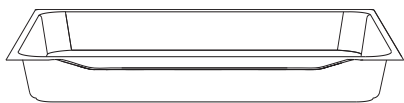
ROŠŤ sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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.

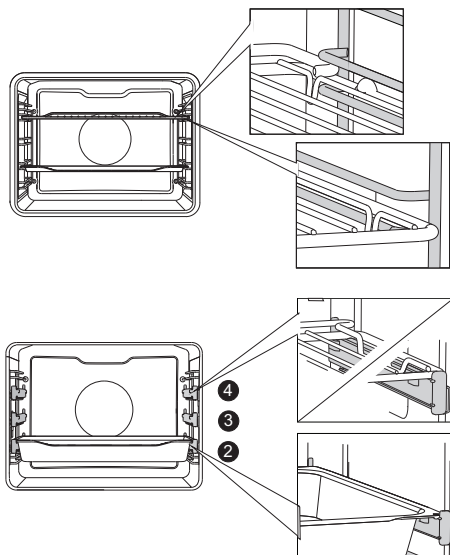


Hlboký plech nikdy nekladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



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.



Pri čiastočne výsuvných lištách, najskôr vytiahnite lišty a potom položte mriežku alebo panvicu. Potom ich zatlačte na doraz do rúry.



Keď sú výsuvné lišty zatlačené až na doraz do rúry, zatvorte dverka rúry.



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

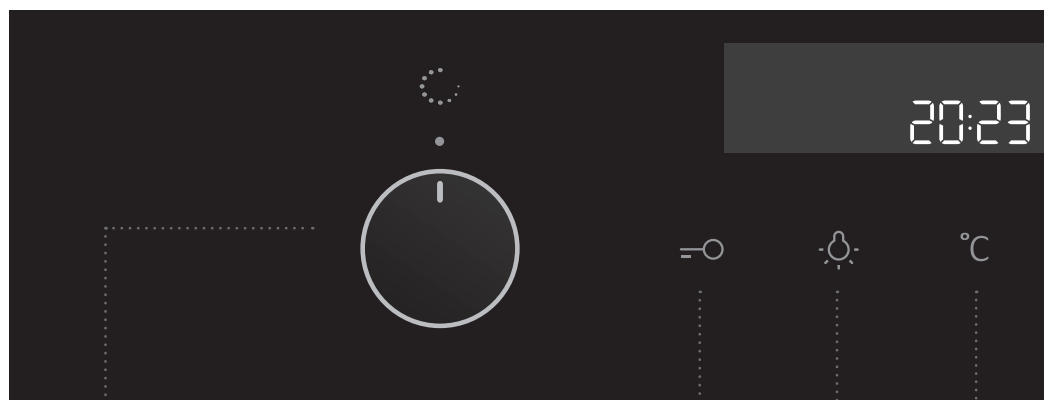
TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

OVLÁDACÍ PANEL



1 OVLÁDAČ
VÝBERU REŽIMU
PEČENIA
(podľa modelu)

2 DETSKÁ
ZÁMKA
OSVETLENIA

3 OVYPNUTIE/
ZAPNUTIE
RÚRY

4 TLAČIDLO
TEPLoty

POZNÁMKA:

Symbole varných systémov môžu byť umiestnené na ovládači alebo na prednom paneli (podľa modelu spotrebiča).



5 TLAČIDLO ČASOVAČA

Dĺžka pečenia

Koniec pečenia

Alarm

Hodiny

6 TLAČIDLO START/STOP

Týmto tlačidlom spustíte alebo zastavíte daný režim.

7 OVLÁDAČ NASTAVENIA (-/+)

Pomocou tohto ovládača nastavíte čas a teplotu.

8 DISPLEJ ZOBRAZUJÚCI INFORMÁCIE O PEČENÍ A HODINY

POZNÁMKA:

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

V menu sa pohybuje posúvaním prsta hore a dole alebo doľava a doprava. Výber potvrdíte stlačením.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

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

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

Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

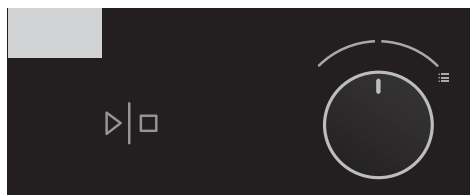
KROKY PROCESU VARENIA (1-6)

1 KROK: ZAPNUTIE A NASTAVENIE


Po zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku energie bude na displeji blikať 12:00 a zasvieti sa symbol.

Nastavte aktuálny čas.

NASTAVENIE ČASU




1 Otočte OVLÁDAČOM NASTAVENÍ (-/+)
najprv nastavte minúty; potom sa kurzor
prepne na hodiny. Po troch sekundách sa
nastavenia uložia.

 Ak otočíte ovládač ďalej doprava
alebo doľava, zmeníte tak nastavenie ešte
rýchlejšie.




2 Potvrďte stlačením tlačidla START/
STOP. Ak najbližšie tri sekundy nič
nestlačíte, nastavenie sa uloží automaticky.

 Rúra bude pracovať aj v prípade, že hodiny nie sú nastavené. V tomto prípade
však nie sú k dispozícii funkcie časovača (pozri kapitolu Krok 3: NASTAVENIE FUNKCIÍ
ČASOVAČA).

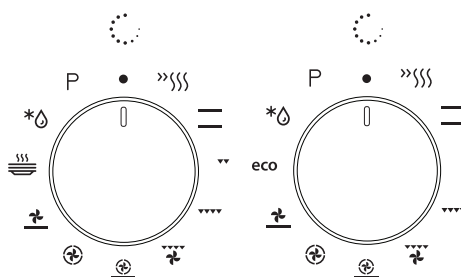
Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

ZMENA NASTAVENIA ČASU

Nastavenie času môžete zmeniť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača.

Použite tlačidlo  na nastavenie času. Potvrďte stlačením tlačidla START/STOP.








2. KROK: VÝBER REŽIMU PEČENIA






Otočte ovládačom (doľava a doprava) pre výber REŽIMU PEČENIA 0 (pozri Tabuľka programov).

Na displeji sa objaví ikonka vybraného režimu.

 Počas používania je možné nastavenia meniť.

SYSTÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)
SYSTÉMY VARENIA		
	RÝCHLE PREDHRIATIE Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces sa ukončí.	160
	HORNÝ A 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
	GRIL Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovania sendvičov, klobásy alebo opekanie chleba.	230
	VEĽKÝ 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.	230
	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať teleso grilu a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kúskov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Je tiež vhodný pre gratinované pokrmy a pečenie s chrumkavou kôrkou.	170
	HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ 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
	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

	SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	OHREV RIADU Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho 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 Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.	-
P	PYROLÝZA Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry/interiéru použitím vysokej teploty (pribl. 460 °C), ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.	-

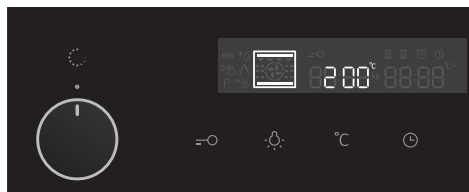
¹⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota rúry vzhľadom k použitiu špeciálneho prevádzkového algoritmu a využitiu zvyškového tepla.

3. KROK: VÝBER NASTAVENIA

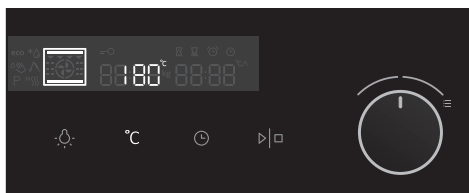
Každý režim pečenia obsahuje základné alebo pôvodné nastavenia, ktoré je možné upraviť.

Nastavenia zmeníte stlačením príslušného tlačidla (predtým, ako stlačíte tlačidlo START/STOP). Niektoré nastavenia nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade vás na to upozorní zvukový signál.

ZMENA TEPLoty PEČENIA



1 Vyberte REŽIM PEČENIA. Na displeji sa zobrazí vybraný symbol.
Na displeji bude blikať PREDNASTAVENÁ TEPLOTA:



2 Stlačte TLAČIDLO TEPLoty Otočte OVLÁDAČOM NASTAVENÍ (-/+) a vyberte požadovanú teplotu.

 Pri niektorých režimoch je maximálna teplota obmedzená.

Keď spotrebič zapnete pomocou tlačidla START, na displeji bude blikať symbol °C, až kým sa nedosiahne požadovaná teplota.

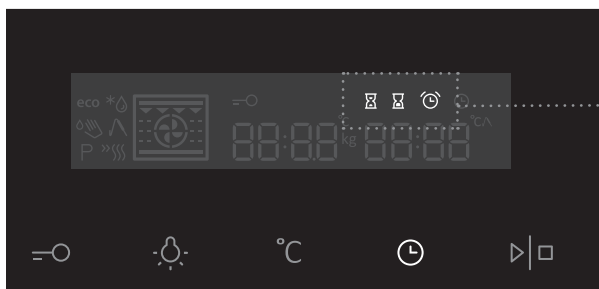
FUNKCIE ČASOVAČA

Najprv otočte OVLÁDAČ VOLBY REŽIMU PEČENIA, potom nastavte teplotu.

Stlačte tlačidlo ČASOVAČA niekoľkokrát a vyberte symbol.

Ikona vybranej funkcie časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku/konca pečenia bude svietiť na displeji. Ostatné symboly svietia tlmene.

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa bude zobrazovať UPLYNUTÝ ČAS PEČENIA.



Displej funkcie časovača



Nastavenie dĺžky pečenia

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry (čas pečenia). Nastavte požadovaný čas pečenia. Najprv nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a čas pečenia sú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

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

Príklad:

Aktuálny čas: poľudnie Čas pečenia: 2 hodiny Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Stlačte znova tlačidlo CLOCK (HODINY) a vyberte KONIEC PREVÁDZKY. Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00).

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač začne proces pečenia a na displeji sa zasvieti daný symbol vtedy, keď nastane príslušný čas. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a vypne pri druhom nastavenom čase (o 18:00).



Nastavenie pripomienkovača (minútky)

Pripomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry.

Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín.

Počas poslednej minúty zobrazuje pripomienkovač sekundy.



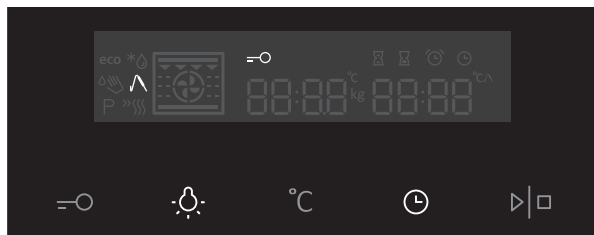
Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia).

Budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.


Všetky funkcie časovača sa môžu zrušiť nastavením času na „0“.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

4. KROK: VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ



Funkcie aktivujete/deaktivujete stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

 Niektoré funkcie nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade vás na to upozorní zvukový signál.

DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju stlačením tlačidla **DETSKÁ ZÁMKA**. Na displeji bude svietiť ikonka vybraného režimu. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete. Symbol sa z displeja stratí.

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 (režimy pečenia) či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Jediná možná zmena je skončiť proces pečenia otočením ovládača na „0“. Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.

OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne pri otvorení dvierok alebo zapnutí rúry.

Keď sa proces pečenia skončí, svetlo ostane ešte jednu minútu svietiť.

Svetlo vo vnútri rúry môžete vypnúť alebo zapnúť stlačením tlačidla „SVETLO“.

5sek °C ZVUKOVÝ SIGNÁL

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

Stlačte tlačidlo ZAP./VYP. alebo tlačidlo TEPLoty a podržte ho päť sekúnd. Na displeji sa naplno rozsvietia dva pásiky. Otočte OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+) a vyberte jednu z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

5sek ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Ovládač výberu režimu pečenia by mal byť v polohe „0“. Stlačte tlačidlo OSVETLENIA a podržte ho päť sekúnd. Na displeji sa naplno rozsvietia dva pásiky. Otočte OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+), aby ste nastavili úroveň jasnosti (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

=O + POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Keď sa rúra nepoužíva, osvetlenie displeja sa automaticky vypne po 10 minútach.

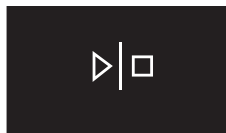
Displej vypnete stlačením tlačidiel TLAČIDLO + ČASOVAČ. Ak je aktivovaná funkcia časovača, na displeji sa zobrazia symboly „OFF“ a ČASOVAČ.



Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, nastavenia doplnkových funkcií ostanú uložené len niekoľko minút. Potom sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a detskej zámky resetujú na pôvodné továrenské nastavenia.

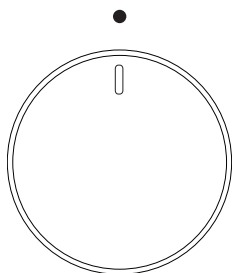
5. KROK: ZAČIATOK PROCESU PEČENIA


Proces pečenia začnete stlačením a podržaním tlačidla START/STOP.




6. KROK: VYPNUTIE RÚRY

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície „0“.



 Po skončení procesu pečenia a potom, ako sa rúra vypne, teplota na displeji sa začne znižovať na 50 °C.

Všetky nastavenia časovača sa pozastavia a zrušia. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (hodiny). Po jednej minúte nečinnosti 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.

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

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).

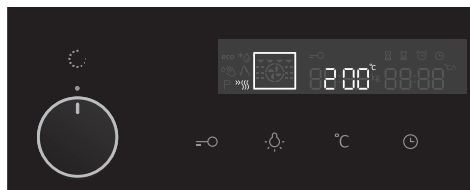
Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

REŽIMY VARENIA/PEČENIA

RÝCHLE PREDHRIATIE




Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov.



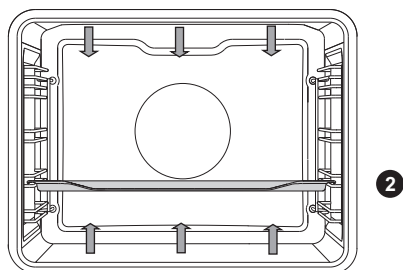
Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA

do polohy rýchleho predhriatia.

Na displeji sa zobrazí PREDNASTAVENÁ TEPLOTA: Nastavenie teploty je možné zmeniť.

 Po zapnutí sa rúra začne predhrievať. Na displeji začne blikať symbol °C. Po dosiahnutí zvolenej teploty sa predhrievanie skončí a zaznie zvukový signál. Zvukový signál vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; po jednej minúte sa vypne automaticky.

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



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

Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hlíny 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.

Potravina	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso	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
Pečené hovädzie mäso	1500	2	190-210	120-140
Pečené hovädzie mäso, dobre prepečené	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Králičí chrbát	1500	2	190-200	100-120
Jelenia nožina	1500	2	190-200	100-120
RYBY				
Restovaná 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.

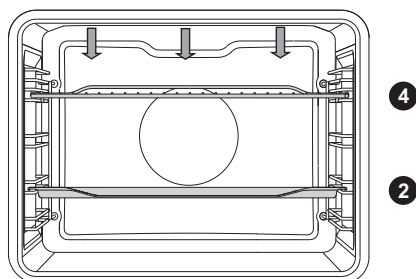
Potravina	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Žemle *	2	200-220	30-40
Chlieb *	2	180-190	50-60
Biely chlieb *	3	180-190	45-55
Pohánkový chlieb *	3	180-190	45-55
Celozrnný chlieb *	3	180-190	45-55
Ražný chlieb *	3	180-190	45-55
Špaldový chlieb *	3	180-190	45-55
Orechový koláč	2	180	55-60
Piškóta *	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Košičky	3	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	3	200-210	25-30
Kapustové pirohy	3	185-195	25-35
Ovocný koláč	3	140-150	85-95
Snehové pusinky	3	90	120-130
Lekvárové buchty (Buchtel)	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 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.

VELKÝ GRIL, 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.

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 prvú 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

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Hovädzí steak, mierne opečený	180 g / kus	4	230	18-21
Plátky z bravčovej krkovičky	180 g / kus	4	230	18-22
Kotlety/rebierka	180 g / kus	4	230	20-22
Grilované klobásy	100 g / kus	4	230	11-14
TOASTOVÝ CHLIEB				
Hrianka	/	4	230	3-4
Chlebičky	/	4	230	5-7

Tabuľka grilovania - veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Hovädzí steak, mierne opečený	180 g / kus	4	230	14-16
Hovädzí steak, úplne prepečený	180 g / kus	4	230	18-21
Plátky z bravčovej krkovičky	180 g / kus	4	230	19-23
Kotlety/rebierka	180 g / kus	4	230	20-24
Telací plátok	180 g / plátok	4	230	19-22
Grilované klobásy	100 g / kus	4	230	11-14
Lančmít (Leberkäse)	200 g / kus	4	230	9-15
RYBY				
Steak/filé z lososa	600	3	230	19-22
TOASTOVÝ CHLIEB				
6 plátkov bieleho chleba	/	4	230	1.5-3
4 plátky viacvrstvného chleba	/	4	230	2-3
Chlebičky	/	4	230	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.

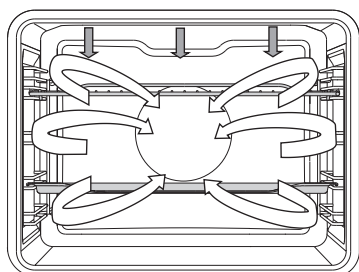
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



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.

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

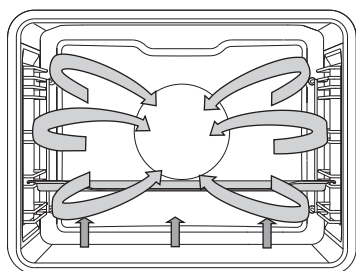


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Potravina	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Kačka *	2000	2	150-170	80-100
Pečené bravčové mäso	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčová koleno	1000	2	150-160	120-140
Polovica kurča	600	2	180-190	25 (jedna strana) 20 (druhá strana)
Kura	1500	2	210	60-65
RYBY				
Pstruh*	200 g/kus	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.

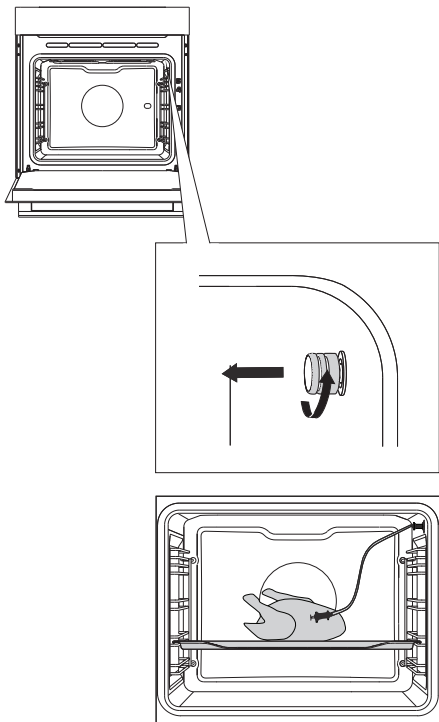
(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Potravina	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Cheesecake, krehký	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
Jablková štrúdľa, fillo cesto	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.

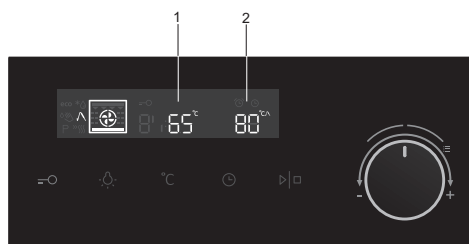


1 Odstráňte kovový kryt (zásuvka je v prednom hornom rohu na pravej strane rúry).

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

3 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA (horúci vzduch a spodný ohrev).

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.

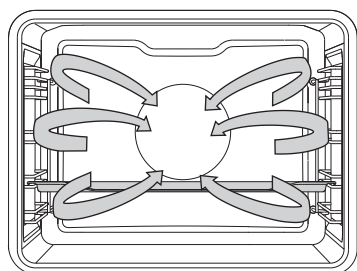
Keď je dosiahnutá požadovaná vnútorná teplota pokrmu, proces varenia sa zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte. Na displeji sa zobrazia hodiny.

Po ukončení varenia zakryte zásuvku sondy kovovým krytom.



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.

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.

Potravina	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso s kožkou	1500	2	170-180	140-160
Bravčový bôčik	1500	2	170-180	120-150
Kura, vcelku	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 kura	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.

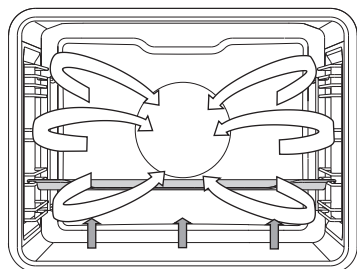
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Potravina	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
PEČIVO			
Koláč	2	150-160	45-60
Piškováta	2	150-160	25-35
Koláč s posýpkou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškóta	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	35-60
Piškováta roláda*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	160-170	35-50
Jablková štrúdlá	2	170-180	40-60
Lekvárové buchty (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Sušienky, krehké	3	150-160	15-25
Sušienky, strojčekové	3	150-160	15-28
Koláčiky, kysnuté	3	170-180	20-35
Koláčiky, fillo cesto	3	170-180	20-30
Pečivo plnené krémom	3	180-190	25-45
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablková štrúdlá so syrom cottage	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Smažené zemiaky na prípravu do rúry	3	170-180	20-35
Krokety pečené v rúre	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

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.

ZAVÁRANIE

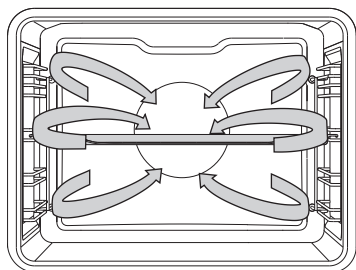
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas varenia (min)	Teplota na začiatku kysnutia	Čas potrebný na odležanie v rúre (min)
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

ECO PEČENIE



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

Druh jedla	Výšková úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	3	190	140-160
Pečené bravčové mäso, 2 kg	3	190	150-180
Pečené hovädzie mäso, 1,5 kg	3	200	120-140
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190	40-50
Rybie filé, 100 g/kus	3	200	25-35
PEČIVO			
Strojčekové koláčiky *	3	170	20-25
Malé košíčky	3	180	25-30
Piškótová roláda	3	180	15-25
Ovocný koláč, krehký	3	180	55-65
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	3	180	40-50
Lazane	3	190	40-50
MRAZENÉ JEDLÁ			
Hranolčeky, 1 kg	3	210	25-40
Chicken medaillons, 0,7 kg	3	210	25-35
Rybie prsty, 0,6 kg	3	210	20-30



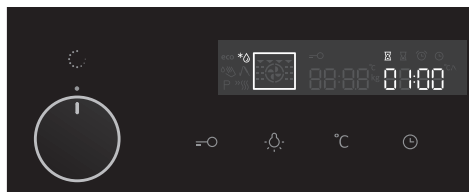
Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítok.



ROZMRAZOVANIE

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

Jedlo vhodné na rozmrazovanie zahŕňa koláče s vysokopercentnou smotanou alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb a rožky a hlboko mrazené ovocie.



Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA

do polohy rozmrazovania. Na displeji sa zobrazí ČAS. Nastavenie času je možné zmeniť. Stlačte tlačidlo START.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať pokrm z obalu (nezabudnite odstrániť kovové svorky alebo sponky).

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

ÚDRŽBA & ČISTENIE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



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 nedrhnúcim tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takého povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenanašajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch.

Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky a špongie.

Poznámka: Povrch by nemal prísť do styku s čistiacimi 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, štítiky, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze alkoholu alebo s alkoholom.

Ľahko odstráňte všetky škrvy 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.



Hliníkové povrchy by nemali prísť do styku s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

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, drhnúce 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.

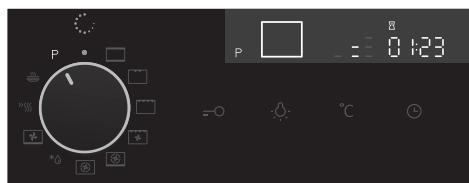
AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

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.

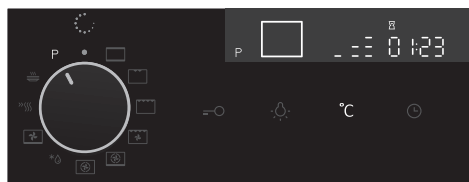


Pred začatím pyrolitického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane teleskopických lžíst).



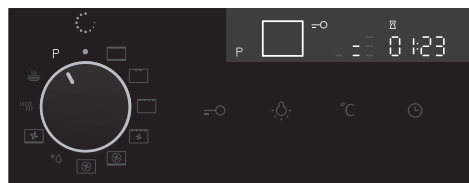
1 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície „P“.

Zobrazí sa intenzita a dĺžka čistenia.



2 Vyberte si požadovanú intenzitu čistenia.

Dotknite sa tlačidla TEPLOTA a otočte OVLÁDAČ NASTAVENÍ (-/+).



3 Po istom čase sa dverka rúry automaticky zamknú pre vašu vlastnú bezpečnosť. Na displeji sa zobrazí symbol tlačidla:



Počas procesu čistenia môže z rúry vychádzať nepríjemný zápach. Po dokončení pyrolitického čistenia sa na spodku vnútra rúry môže vyskytnúť popol a na okrajoch môžete vidieť zvyšky škvŕn. Keď rúra vyhladne, vyčistite tieto zvyšky vlhkou utierkou a jemnou špongiou Utrite dverka rúry a príslušenstvo tesnenia. Tesnenie nechráňte.

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 dverka 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 čišćenja 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).

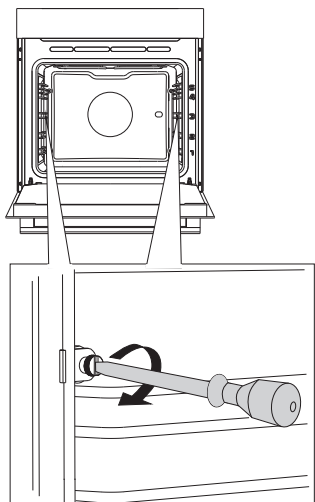
Po použití plechov na pečenie ich najprv opláchnite horúcou vodou s čistiacim prostriedkom, potom plech utrite handričkou a umiestnite ich do 2. alebo 3. vodiacej lišty. Do 1. vodiacej lišty (najspodnejšia) nekladajte žiadne plechy.

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

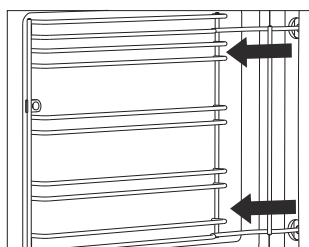
 Pri použití procesu pyrolytického čistenia na čistenie plechov na pečenie nemusí byť vnútro rúry na konci čistiaceho cyklu úplne čisté.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



1 Povoľte skrutku.



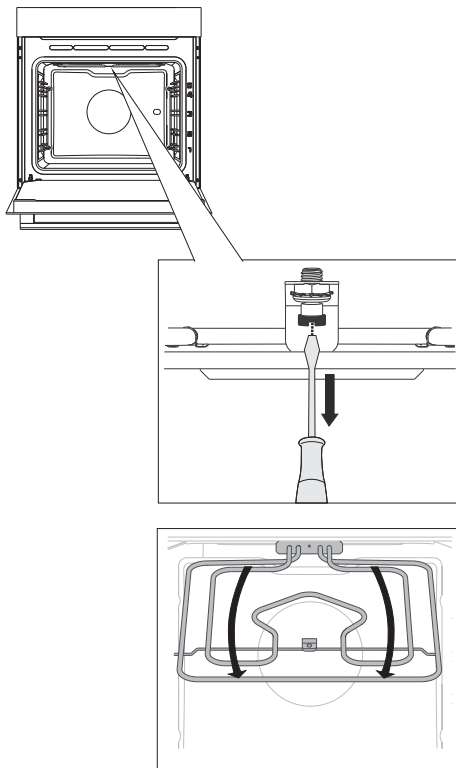
2 Vyberte vodítka z otvorov na zadnej stene.




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 vodítko.



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

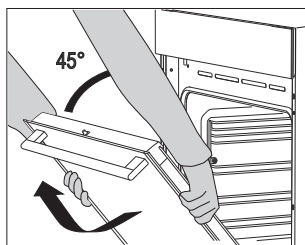
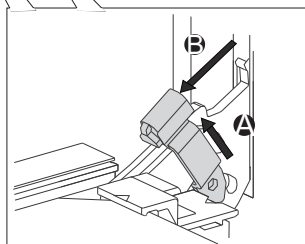
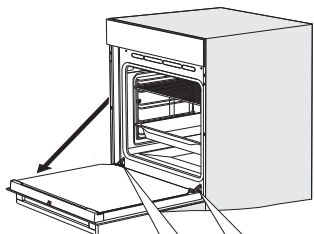
 Nikdy nepoužívajte zložené výhrevné teleso – keď je znížené.



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 príchytku závesu a dverka vytiahnite smerom k sebe.

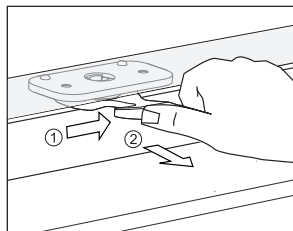
3 Pomaly zatvorte dverka do 45 stupňového uhla (vzhľadom k zatvorenej polohe); potom zdvihnite kryt a vytiahnite ich von.

 Ak chcete naložiť dverka, postupujte v opačnom poradí. Ak sa dverka nedajú správne otvoriť alebo zatvoriť, skontrolujte, či sú zářezy 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)



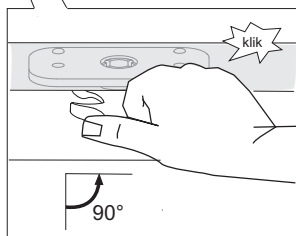
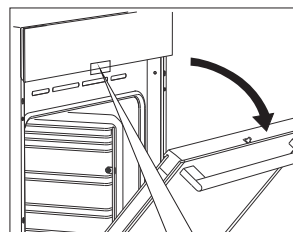
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vyťahnite dvere smerom von.

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

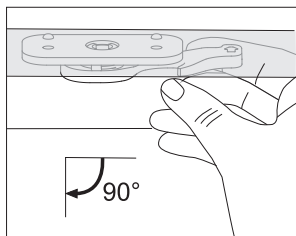
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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 vyťahnite 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)

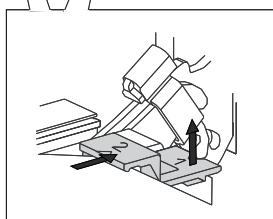
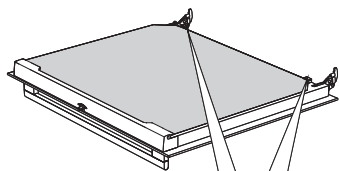
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



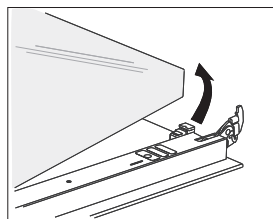
Ak je sila pri zatváraní príliš vysoká, účinok systému sa zníži alebo z dôvodu bezpečnosti bude systém zablokovaný.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY

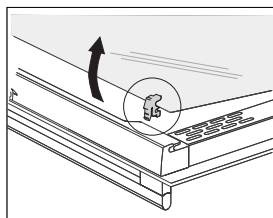
Sklo dvierok rúry môže byť vyčistené zvnútra, ale musí byť najskôr zložené. Zložte dvierka (pozri kapitolu "Zloženie a naloženie dvierok rúry").



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 tretiu a štvrtú sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. Tiež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.

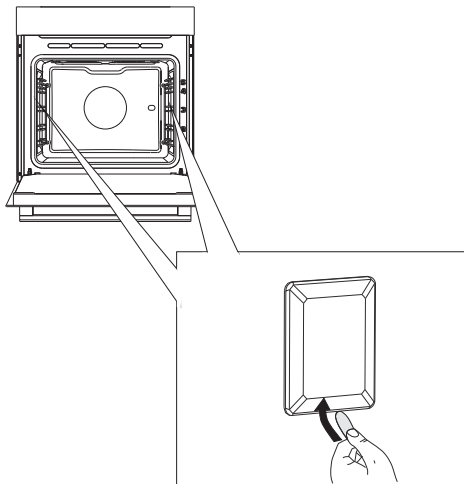


Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Označenia (polkruhy) na dvierkach a sklenenej platni by sa mali prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

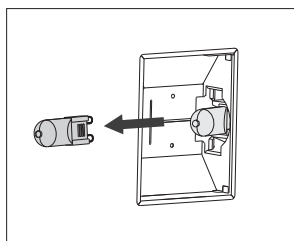
Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte riad, rošt a vodítka.

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.

MULTI_IL_PIROLIZA_60_ORAITO2



602181

sk (06-20)