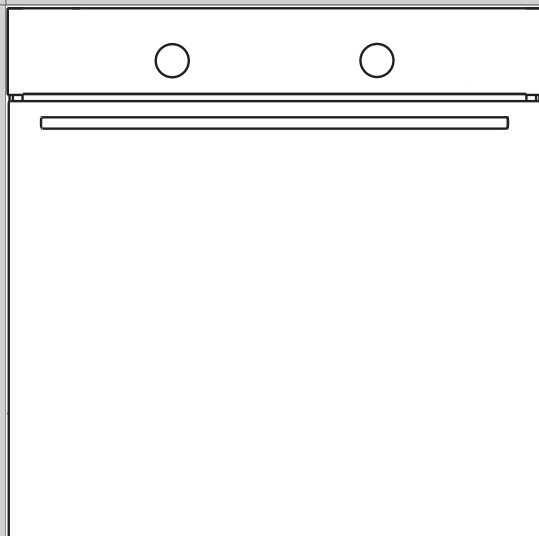


SK

# PODROBNÉ POKYNY K ELEKTRICKEJ PYROLYTICKEJ RÚRE

**gorenje**



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



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

# OBSAH

|  |   |
|--|---|
| <b>4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b><br>7 Pred zapojením rúry do siete<br><br>.....   | <b>ÚVOD</b>                                 |
| <b>8 ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ RÚRA</b><br>12 Ovládací panel<br>14 Technické údaje  |   |
| <b>15 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA</b>   | <b>PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE</b> |
| <b>16 POSTUP PRIEBEHU VARENIA (1-6)</b><br>16 Krok 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA<br>17 Krok 2: VÝBER REŽIMU VARENIA<br>19 Krok 3: VOĽBA NASTAVENÍ<br>22 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ<br>24 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA<br>24 Krok 6: VYPNUTIE RÚRY<br><br>.....   | <b>POSTUP VARENIA</b>                       |
| <b>25 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA</b>   |   |
| <b>45 ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b><br>46 Bežné čistenie rúry<br>47 Automatické čistenie rúry - pyrolýza<br>49 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodítk<br>50 Inštalácia katalytických vložiek<br>51 Demontáž a osadenie dverí rúry<br>54 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí<br>55 Výmena žiarovky | <b>ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b>                |
| <b>56 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b><br><br>.....  | <b>RIEŠENIE PROBLÉMOV</b>                   |
| <b>57 LIKVIDÁCIA</b>   |   |

# 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 zohriať 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 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.

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).

Pánky 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 rúkaväť dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez lišt.

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:

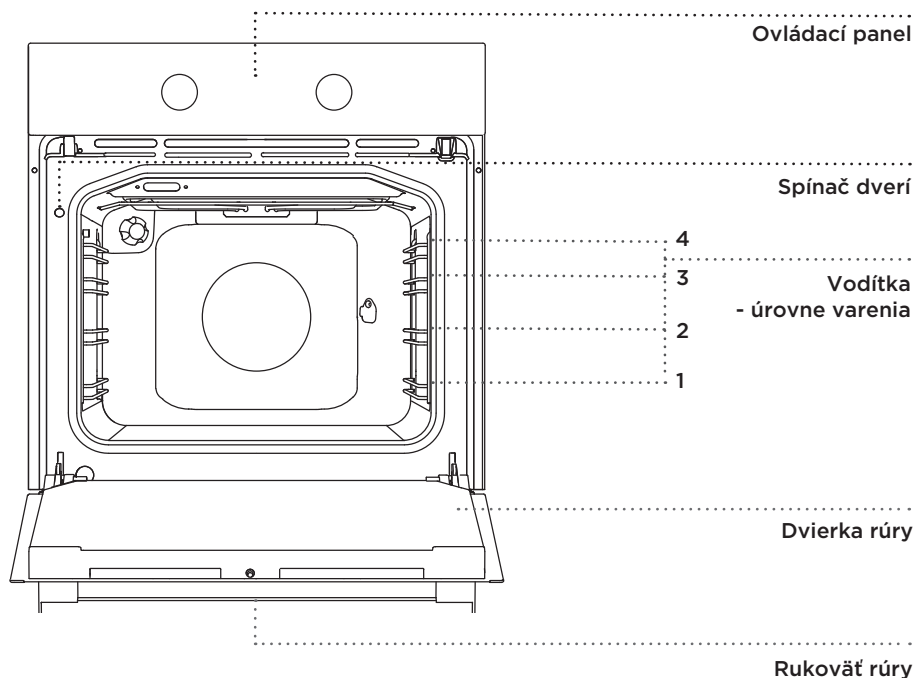


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

# ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ 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.



### PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.



Po každom použití otočte ovládač späť do polohy "off" a zasuňte ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe "off" (vypnutý).



## DRÔTENÉ ROŠTY

Drôtené rošty umožňujú prípravu jedla na štyroch úrovniach (vezmite prosím na vedomie, že úrovne vodítko sa počítajú zdola nahor). Úrovne 3 a 4 sú určené na grilovanie.

## TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE VODÍTKA

Teleskopické vysúvacie vodítka môžete zasunúť do druhej, tretej a štvrtej úrovne.

Vysúvacie vodítka môžete čiastočne alebo úplne vysunúť.

## SPÍNAČ DVERÍ RÚRY

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď v priebehu varenia otvoríte dverka. Po opätovnom zatvorení spínač opäť keď dvere zatvoríte ohrev a ventilátor sa znova spustia.

## CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí skelet rúry a ovládací panel spotrebiča.

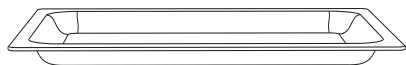
## PREDLŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje v prevádzke počas krátkej doby, aby ochdail rúru.

## VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO



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



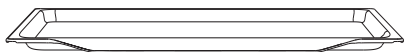
**SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE** sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



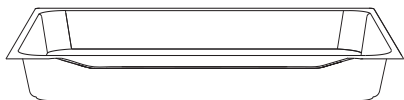
**ROŠT** sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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.



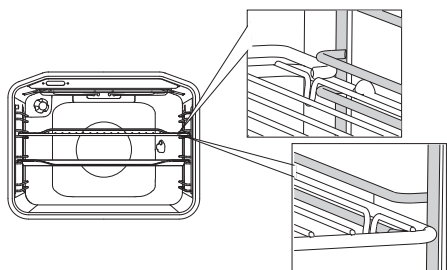
**HLBOKÝ PLECH** je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



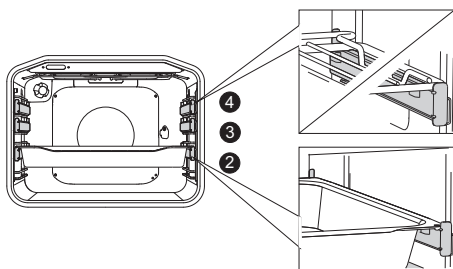
Hlboký plech nikdy nekladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



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



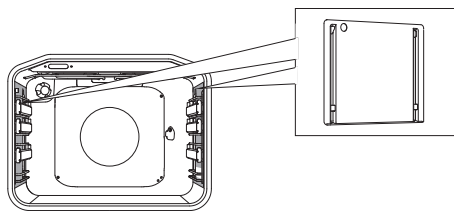
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



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



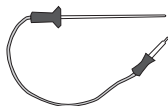
Dvierka rúry zatvorte, keď sú teleskopické vodiace lišty zasunuté do rúry až na doraz.



**KATALYTICKÉ VLOŽKY** bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



**OTOČNÝ ROŠT** používajte na pečenie mäsa, kuraťa, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubou a odnímateľnej rukoväte.



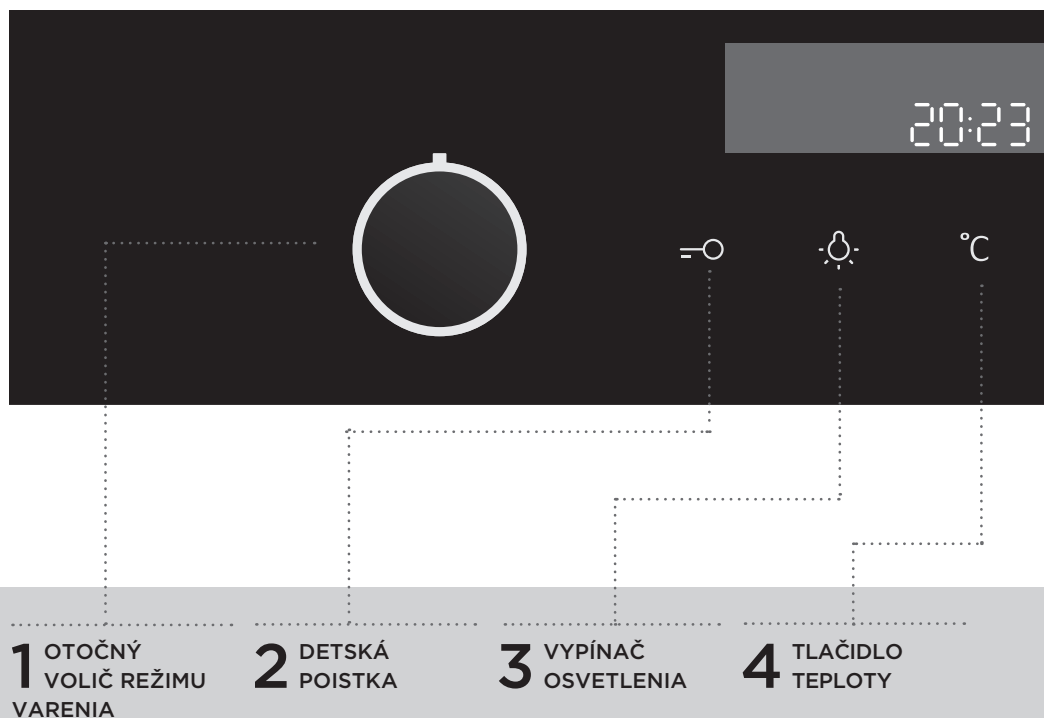
**SONDA** na pečenie väčších kusov mäsa.



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

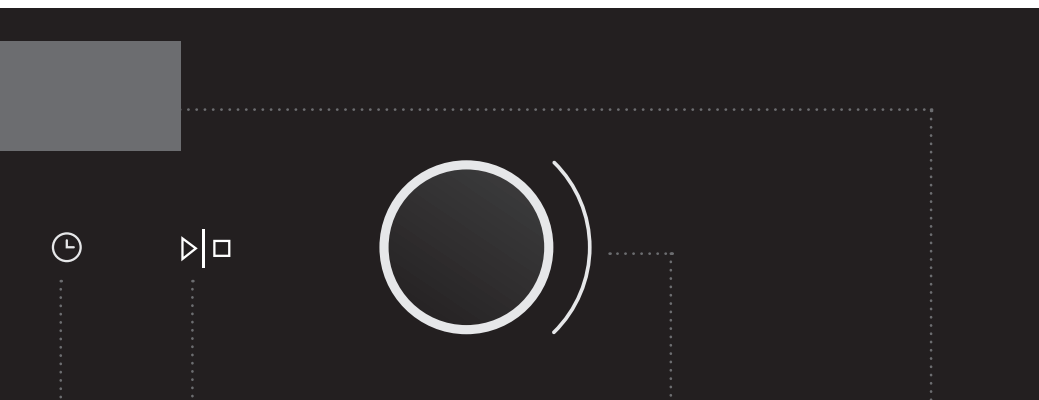
# OVLÁDACÍ PANEL

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



## POZNÁMKA:

Symbole režimu varenia môžu byť umiestnené na otočnom ovládači, alebo na prednom paneli (v závislosti od modelu).



## **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  
použité 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)

|                 |                    |                     |          |
|-----------------|--------------------|---------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | $P_{nmax}$ : 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.

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

Po obdržaní spotrebiča odstráňte všetky časti, vrátane akýchkoľvek prepravných zariadení z rúry.

Vyčistite všetko príslušenstvo a doplnky teplou vodou a bežným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.

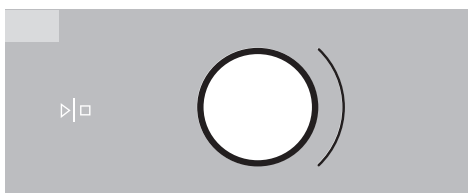
Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

# POSTUP PRIEBEHU VARENIA (1-6)


## KROK 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA

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

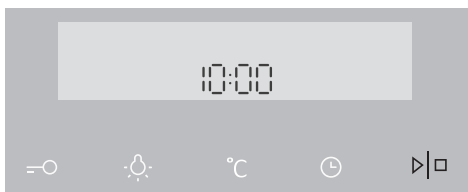
### NASTAVENIE HODÍN




**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.

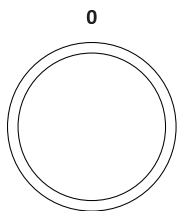
### NASTAVENIE HODÍN

Nastavenie hodín je možné zmeniť, ak nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Stlačte tlačidlo na  nastavenie aktuálneho času. Potvrďte stlačením ŠTART/STOP.



# KROK 2: VÝBER REŽIMU VARENIA

(v závislosti od modelu)








Otáčaním ovládača (doľava a doprava) zvolte REŽIM VARENIA 0 (pozri tabuľka programov).  
Zvolená ikona sa objaví na displeji.




Nastavenia je tiež možné zmeniť v priebehu prevádzky.

| REŽIM                | POPIS  | ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C) |
|----------------------|--|-------------------------|
| <b>REŽIM VARENIA</b> |  |                         |
| »»»»                 | <b>RÝCHLY OHREV</b><br>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                     |
|                      | <b>HORNÝ A DOLNÝ OHREV</b><br>Ohrevné telesá v dne a stropu vnútra rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť / restovať iba na jednej výškovej úrovni.  | 200                     |
| ▼▼                   | <b>GRIL</b><br>Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba.  | 230                     |
| ▼▼▼                  | <b>VEĽKÝ GRIL</b><br>Bude pracovať horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v stropu 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. | 230                     |
|                      | <b>GRIL S VENTILÁTOROM</b><br>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                     |
|                      | <b>HORÚCI VZDUCH A DOLNÉ OHREVNÉ TELESO</b><br>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                     |
|                      | <b>HORÚCI VZDUCH</b><br>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                     |

| REŽIM   | POPIS   | ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C) |
|---|---|-------------------------|
|  | <b>SPODNJE GRELO IN VENTILATOR</b><br>Uporablja se za peko nízko vzhajanega peciva ter vkuhavanje sadja in zelenjave.   | 180                     |
|  | <b>PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO</b><br>Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (taniere, šálky) pred vkladáním jedla do nich, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.                | 60                      |
|  | <b>ECO PEČENIE <sup>1)</sup></b><br>V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečíva. | 160                     |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Tepló šíri iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín v rúre. Program trvá 30 minút.                       | -                       |
|  | <b>PYROLÝZA</b><br>Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.              | -                       |

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

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

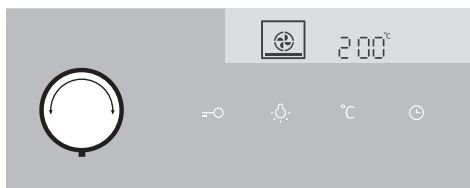
 Vďaka týmto systémom, môžete piecť jedlá s pridaním pary - pozri kapitolu OPISY SYSTÉMOV/REŽIMY PEČENIA A TABUĽKA PEČENIA PRE PROGRAMY S PRÍDANÍM PARY.

## KROK 3: VOĽBA NASTAVENÍ

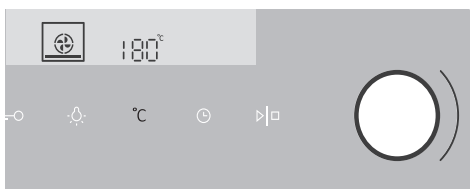
Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

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

### 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.

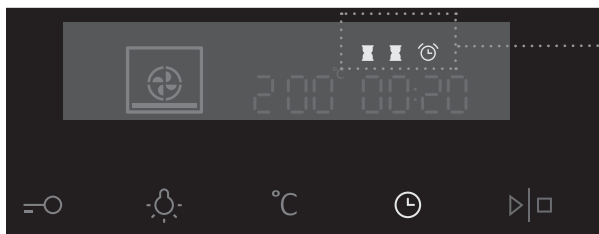
Po zapnutí spotrebiča tlačidlom START bliká symbol °C, pokiaľ nie je dosiahnutá požadovaná teplota.

## 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

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Dvakrát stlačte tlačidlo CLOCK (HODINY), čím vyberiete KONIEC PREVÁDZKY.

Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (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)

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

Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.

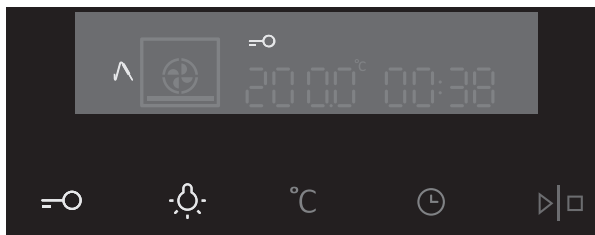


Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín. Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.


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.

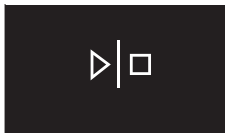
Stlačte tlačidlo časovača + TIMER na vypnutie displeja. Ak bola funkcia časovača aktivovaná, na displeji sa objavia ikony "OFF" (VYPNUTÉ) a TIMER (ČASOVAČ), aby upozornili na aktivovanú funkciu.



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.

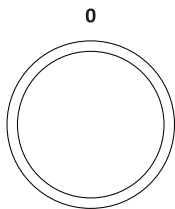
## KROK 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Spustite proces varenia stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP.




## KROK 6: 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 dvierkami) 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 postúpne, 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.

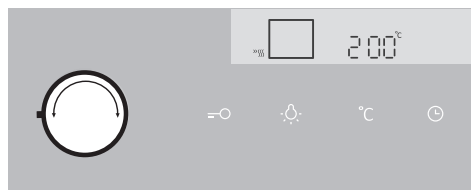
Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla (toto neplatí pri režimoch a systémoch s mikrovlnami).

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

# REŽIMY (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.

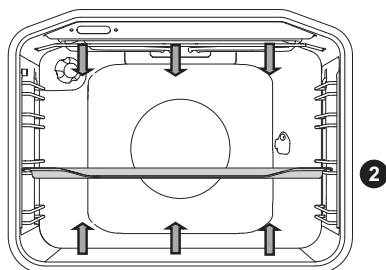
PREDNASTAVENÁ TEPLOTA sa zobrazí. Toto nastavenie teploty môžete upraviť.

 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.

## Štandardné stupne prepečenia a odporúčaná konečná vnútorná teplota pre rôzne druhy mäsa

| Druh jedla           | Vnútorná teplota jedla (°C) | Farba mäsa v pričnom reze a farba šťavy            |
|----------------------|-----------------------------|--|
| <b>HOVÄDZIE MÄSO</b> |                             |  |
| Mierne opečené       | 40-45                       | mäsovočervené ako surové mäso, troška šťavy        |
| Mierne prepečené     | 55-60                       | svetločervené, veľké množstvo svetločervenej šťavy |
| Stredne prepečené    | 65-70                       | ružové, malé množstvo svetloružovej šťavy          |
| Úplne prepečené      | 75-80                       | rovnomerne sivohnedé, trošku bezfarebnej šťavy     |
| <b>TELACIE MÄSO</b>  |                             |  |
| Úplne prepečené      | 75-85                       | červenohnedé                                       |
| <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b> |                             |  |
| Stredne prepečené    | 65-70                       | svetloružové                                       |
| Úplne prepečené      | 75-85                       | žltohnedé  |
| <b>JAHŇACIE MÄSO</b> |                             |  |
| Úplne prepečené      | 79                          | sivé, ružovkastá šťava                             |
| <b>BARANIE MÄSO</b>  |                             |  |
| Mierne opečené       | 45                          | mäsovočervený                                      |
| Mierne prepečené     | 55-60                       | svetločervený                                      |
| Stredne prepečené    | 65-70                       | v strede ružové                                    |
| Úplne prepečené      | 80                          | sivé   |
| <b>HUSACINA</b>      |                             |  |
| Stredne prepečené    | 70                          | svetloružový, ružová šťava                         |
| Dobre prepečené      | 82                          | sivé, svetloružová šťava                           |
| <b>HYDINA</b>        |                             |  |
| Dobre prepečené      | 82                          | svetlosivé   |
| <b>RYBY</b>          |                             |  |
| Dobre prepečené      | 65-70                       | biele až sivohnedé                                 |

## 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, 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) |
|--------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>        |              |                |              |                       |
| Bravčová pečienka  | 1500         | 2              | 180-200      | 90-110                |
| Bravčové plece     | 1500         | 2              | 180-200      | 100-120               |
| Bravčová roláda    | 1500         | 2              | 180-200      | 120-140               |
| Sekaná             | 1500         | 2              | 200-210      | 60-70                 |
| Hovädzia pečienka  | 1500         | 2              | 170-190      | 120-140               |
| Teľacia roláda     | 1500         | 2              | 180-200      | 90-120                |
| Jahňacia sviečková | 1500         | 2              | 180-200      | 80-100                |
| Zajačie stehná     | 1500         | 2              | 180-200      | 50-70                 |
| Stehno diviny      | 1500         | 2              | 180-200      | 100-120               |
| Pizza*             | /            | 2              | 200-220      | 20-30                 |
| Kurča              | 1500         | 2              | 190-210      | 70-90                 |
| <b>RYBA</b>        |              |                |              |                       |
| Dusená ryba        | 1000         | 2              | 210          | 50-60                 |

Použite tento spôsob pečenia kuraťa, ak spotrebič nemá prednastavenie.

Použite tento spôsob pečenia pizze, ak spotrebič nemá prednastavenie.

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

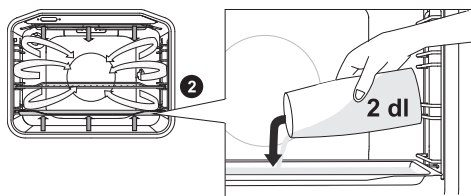
## Pečenie pečiva

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) |
|-------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>PEČIVO</b>                 |                |              |                       |
| Zeleninový nákyp              | 2              | 190-200      | 30-35                 |
| Sladký nákyp                  | 2              | 190-200      | 30-35                 |
| Rolky *                       | 2              | 190-210      | 20-30                 |
| Biely chlieb *                | 2              | 180-190      | 50-60                 |
| Pohánkový chlieb *            | 2              | 180-190      | 50-60                 |
| Celozrnný chlieb *            | 2              | 180-190      | 50-60                 |
| Ražný chlieb *                | 2              | 180-190      | 50-60                 |
| Pšeničný chlieb *             | 2              | 180-190      | 50-60                 |
| Orechová torta                | 2              | 170-180      | 50-60                 |
| Piškót *                      | 2              | 160-170      | 25-30                 |
| Tvarohový koláč               | 2              | 170-180      | 65-75                 |
| Šálkový koláč                 | 2              | 170-180      | 25-30                 |
| Malé pečivo z kysnutého cesta | 2              | 200-210      | 20-30                 |
| Kapustové pirohy              | 2              | 185-195      | 25-35                 |
| Ovocný koláč                  | 2              | 150-160      | 40-50                 |
| Sušienky                      | 2              | 80-90        | 120-130               |
| Plnené rožky                  | 2              | 170-180      | 30-40                 |

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

## HORNÝ A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.



Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.



Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

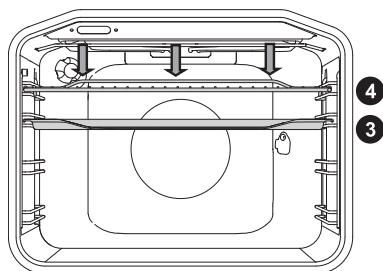
| Pokrm                | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|----------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| Pečené bravčové mäso | 1500         | 2              | 180-200      | 100-120               |
| Bravčová pliecko     | 1500         | 2              | 180-200      | 110-130               |
| Fašírka              | 1500         | 2              | 200-210      | 70-80                 |
| Pečené hovädzie mäso | 1500         | 2              | 170-190      | 130-150               |
| Kuracie mäso         | 1500         | 2              | 190-210      | 80-100                |

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



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

## 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.

Maximálna teplota: 240 °C.

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

Dohliadajte na priebeh varenia po celú dobu. Mäso 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) |
|--------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>              |              |                |              |                       |
| Biftek                   | 180 g/szt.   | 3              | 230          | 15-20                 |
| Bravčové rezne           | 150 g/szt.   | 3              | 230          | 18-22                 |
| Karbonátky/kotlety       | 280 g/szt.   | 3              | 230          | 20-25                 |
| Grilované klobásy        | 70 g/szt.    | 3              | 230          | 10-15                 |
| <b>TOASTOVANÝ CHLIEB</b> |              |                |              |                       |
| Toast                    | /            | 4              | 230          | 3-6                   |
| Sendvič                  | /            | 4              | 230          | 3-6                   |

## Tabuľka grilovania - veľký gril

| Typ pokrmu             | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>            |              |                |              |                       |
| Biftek                 | 180 g/szt.   | 3              | 230          | 15-20                 |
| Biftek - prepečený     | 180 g/szt.   | 3              | 230          | 18-25                 |
| Bravčová krkovička     | 150 g/szt.   | 3              | 230          | 20-25                 |
| Karbonátky / Kotlety   | 280 g/szt.   | 3              | 230          | 20-25                 |
| Teľací rezeň           | 140 g/szt.   | 3              | 230          | 20-25                 |
| Klobása                | 70 g/szt.    | 3              | 230          | 10-15                 |
| Leberkäse              | 150 g/szt.   | 3              | 230          | 10-15                 |
| <b>RYBA</b>            |              |                |              |                       |
| Lososové plátky        | 200 g/szt.   | 3              | 230          | 15-25                 |
| <b>TOASTOVÝ CHLIEB</b> |              |                |              |                       |
| Toast                  | /            | 4              | 230          | 1-3                   |
| Sendvič                | /            | 4              | 230          | 2-5                   |

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

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



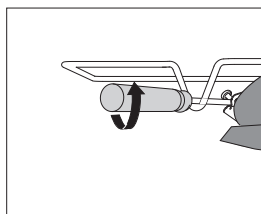
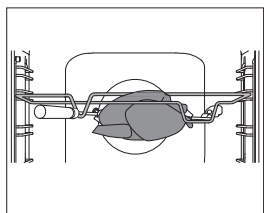
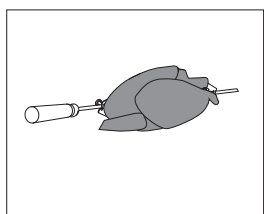
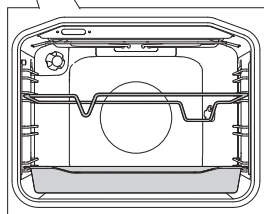
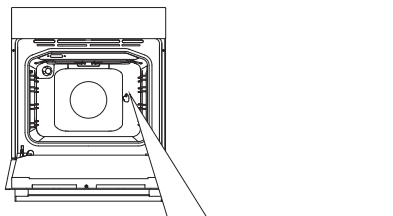
**Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.**

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



## Pečenie s otočným roštom (v závislosti od modelu)

Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



**1** Vložte držiak roštu do tretej úrovne zdoľa a položte hlboký plech na dno (prvú) úroveň ako odkvapkávaciu misku.

**2** Napichnite mäso na rošt a dotiahnite skrutky.

**3** Položte rukoväť roštu na predný držiak roštu a vložte špičku do otvoru na pravej strane zadnej steny rúry (otvor je chránený otočným krytom).

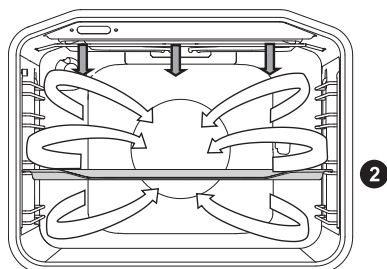
**4** Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL.



Gril bude pracovať len vtedy, keď sú dvere rúry zatvorené.

## GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

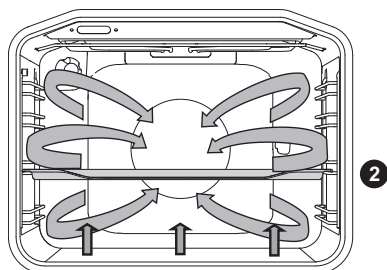


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

| Pokrm             | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|-------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>       |              |                |              |                       |
| 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      | 700          | 2              | 190-210      | 50-60                 |
| Kurča             | 1500         | 2              | 190-210      | 60-90                 |
| <b>RYBA</b>       |              |                |              |                       |
| Pstruh            | 200 g/szt.   | 2              | 200-220      | 20-30                 |

## HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



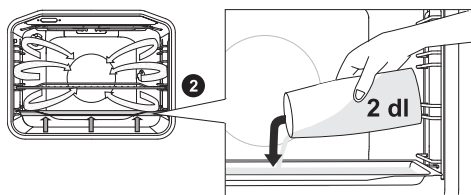
Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

(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                 |

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

## HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

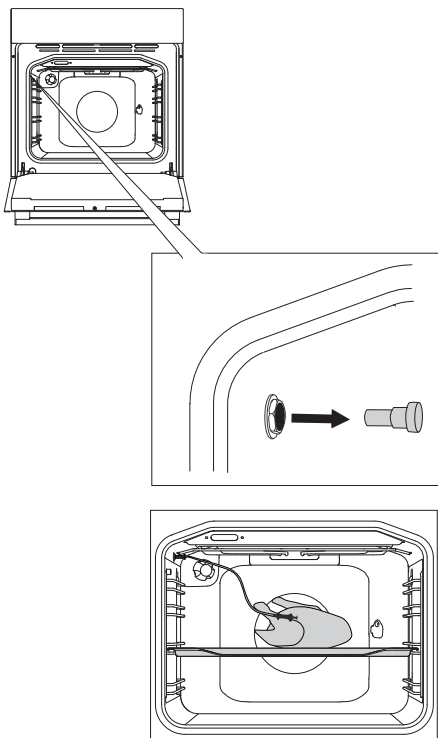
 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

| Pokrm                               | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|-------------------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| Biely chlieb*                       | 1000         | 2              | 180-190      | 60-80                 |
| Pizza *                             | /            | 2              | 210-220      | 15-20                 |
| Štrúdlá z jablák a tvarohu          | /            | 2              | 180-190      | 50-60                 |
| Pizza; mrazená                      | /            | 2              | 200-220      | 15-20                 |
| Štrúdlá z jablák a tvarohu; mrazená | /            | 2              | 200-210      | 30-40                 |
| Kuracie prsia                       | 1000         | 2              | 190-210      | 60-70                 |

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

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

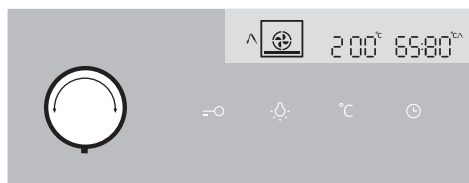
V tomto režime nastavte požadovanú vnútornú teplotu pokrmu. Rúra pracuje, pokiaľ pokrm nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu. Vnútorná teplota pokrmu sa meria sondou.



**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). Symbol, aktuálna teplota, teplotný senzor a nastavená teplota sa zobrazia na displeji. Stlačte tlačidlo START.





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

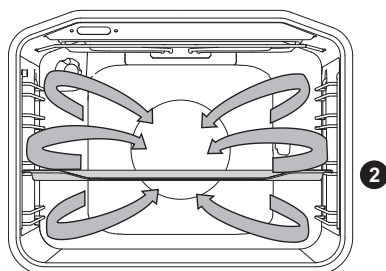
Keď je dosiahnutá požadovaná vnútorná teplota pokrmu, proces varenia sa zastaví. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zvukový signál sa automaticky vypne po jednej minúte. Na displeji sa zobrazia hodiny.

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 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.

| Pokrm                           | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|---------------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>MÄSO</b>                     |              |                |              |                       |
| Bravčová pečienka, vrátane kože | 1500         | 2              | 170-180      | 140-160               |
| Kačka                           | 2000         | 2              | 160-170      | 120-150               |
| Hus                             | 4000         | 2              | 150-160      | 180-200               |
| Morka                           | 5000         | 2              | 150-170      | 180-220               |
| Kuracie prsia                   | 1000         | 3              | 180-200      | 60-70                 |
| Plnené kurča                    | 1500         | 2              | 170-180      | 90-110                |

## 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) |
|------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| <b>PEČIVO</b>                |                |              |                       |
| Piškótvový múčnik            | 2              | 150-160      | 25-35                 |
| Drobená torta                | 2              | 160-170      | 25-35                 |
| Ovocná torta                 | 2              | 150-160      | 45-65                 |
| Hubové rolky*                | 2              | 160-170      | 15-25                 |
| Ovocný koláč                 | 2              | 160-170      | 50-70                 |
| Jablkový závin               | 2              | 170-180      | 40-60                 |
| Sušienky                     | 2              | 150-160      | 15-25                 |
| Sušienky, lisované           | 2              | 140-150      | 15-25                 |
| Jemné pečivo, kysnuté        | 2              | 170-180      | 20-35                 |
| Jemné pečivo, lístkové cesto | 2              | 170-180      | 20-30                 |
| <b>PEČIVO - MRAZENÉ</b>      |                |              |                       |
| Jablko a tvarohový závin     | 2              | 170-180      | 50-70                 |
| Pizza                        | 2              | 170-180      | 20-30                 |
| Pečené zemiaky               | 2              | 170-180      | 20-35                 |
| Krokety                      | 2              | 170-180      | 20-35                 |

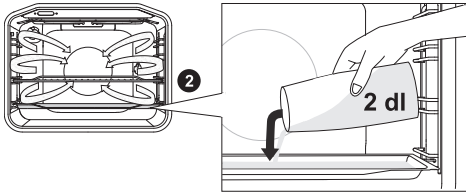
Symbol \* znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.




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




## HORÚCI VZDUCH S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

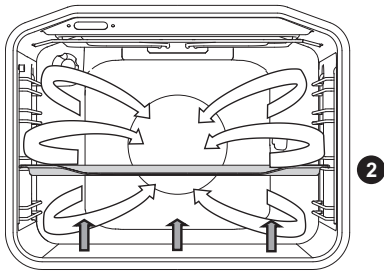
 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

| Pokrm                              | Hmotnosť (g) | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas prípravy (minúty) |
|------------------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------------|
| Žemle*                             | /            | 2              | 190-210      | 20-30                 |
| Rolády *                           | /            | 2              | 170-180      | 20-25                 |
| Koláče z lístkového cesta; mrazené | /            | 2              | 190-200      | 20-30                 |
| Lasagne, mrazené                   | /            | 2              | 190-200      | 40-50                 |

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

# 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.

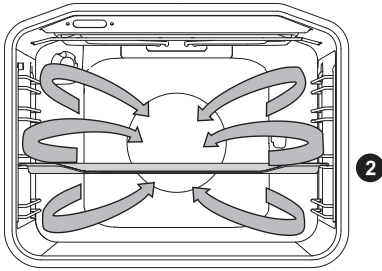
## ZAVÁRANIE

Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumovým 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       | Lišta (odspodu) | Teplota (°C) | Čas do mierneho varu (v minútach) | Teplota a čas po začiatku vrenia | Čas potrebný na odležanie v rúre (v minútach) |
|------------------|-----------------|--------------|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| <b>OVOCIE</b>    |                 |              |                                   |                                  |   |
| Jahody           | 2               | 160-180      | 30-45                             | /                                | 20-30   |
| Kôstkovice       | 2               | 160-180      | 30-45                             | /                                | 20-30   |
| Ovocná kaša      | 2               | 160-180      | 30-45                             | /                                | 20-30   |
| <b>ZELENINA</b>  |                 |              |                                   |                                  |   |
| Nakladané uhorky | 2               | 160-180      | 30-45                             | /                                | 20-30   |
| Fazuľa/mrkva     | 2               | 160-180      | 30-45                             | 120°C, 45-60 min                 | 20-30   |



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) |
|----------------------------|--------------------------------|--------------|-------------------|
| <b>MÄSO</b>                |                                |              |                   |
| Bravčová pečenka, 1 kg     | 2                              | 180          | 140-160           |
| Bravčová pečenka, 2 kg     | 2                              | 180          | 150-180           |
| Hovädzie pečenka, 1 kg     | 2                              | 190          | 120-140           |
| <b>RYBA</b>                |                                |              |                   |
| Celá ryba, 200 g / ks      | 2                              | 180          | 40-50             |
| Rybíe filety 100 g / ks    | 2                              | 190          | 25-30             |
| <b>PEČIVO</b>              |                                |              |                   |
| Lisované sušienky *        | 2                              | 160          | 20-25             |
| Malé cupcakes              | 2                              | 170          | 25-35             |
| Rolády                     | 2                              | 170          | 25-30             |
| Ovocný koláč               | 2                              | 170          | 55-65             |
| <b>ZELENINA</b>            |                                |              |                   |
| Gratinované zemiaky        | 2                              | 170          | 40-50             |
| lasagne                    | 2                              | 180          | 40-50             |
| <b>MRAZENÉ JEDLO</b>       |                                |              |                   |
| Hranolky, 1 kg             | 2                              | 200          | 25-40             |
| Kuracie medailóniky, 0,7kg | 2                              | 200          | 25-35             |
| Rybíe prsty, 0,6 kg        | 2                              | 200          | 20-30             |

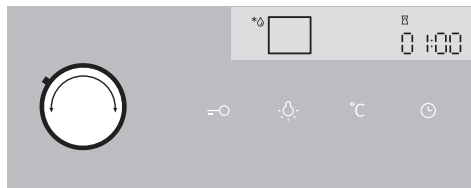


**Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.**

## ROZMRAZOVANIE



V tomto režime bude cirkulovať vzduch bez činnosti výhrevných telies. Potraviny vhodné na rozmrazovanie zahriňajú 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 nedrhnúcim 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 čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

# 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, drhnuce 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.

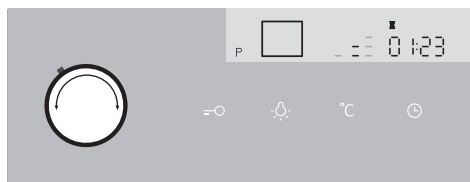
# AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

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.

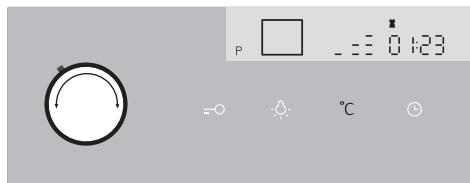


**Pred začatím pyrolitického čistenia vyberte z rúry všetko príslušenstvo (vrátane teleskopických lžíst).**



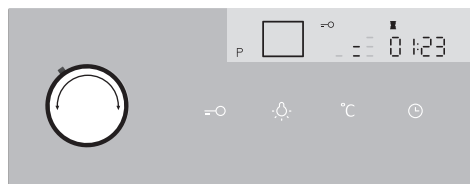
**1** OVLÁDAČ SYSTÉMU VARENIA otočte na "P".

Zobrazí sa intenzita čistenia a čas.




**2** Vyberte požadovanú intenzitu čistenia. (v závislosti od modelu)

Stlačte tlačidlo TEMPERATURE (TEPLOTA) a otáčajte OVLÁDAČOM (-/+).



**3** Po určitom čase sa dvierka z dôvodu bezpečnosti zamknú. Na displeji sa zobrazí symbol kľúča.

 Počas procesu čistenia môže z rúry vychádzať nepríjemný zápach. Keď rúra vychladne, utrite ju vlhkou tkaninou. Utrite dvierka a príslušné plochy v oblasti tesnenia. Nedrhňte tesnenia.

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



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

Počas pyrolýzy spotrebič vypúšťa neprijemné 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 nechrňte.

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo uporabo funkcie 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 (najsprávnejšia) nekladajte žiadne plechy.



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

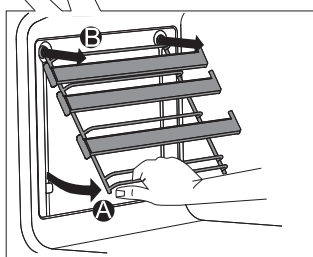
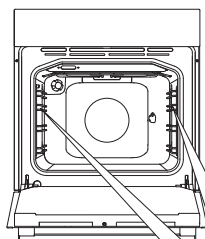


Pri použití procesu pyrolytického čistenia na čistenie plechov na pečenie nemusí byť vnútro rúry na konci čistiacieho cyklu úplne čisté.



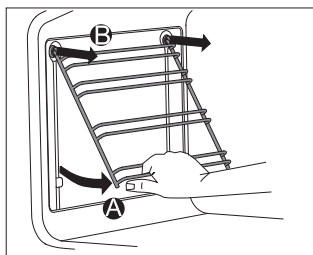
# DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítko.



**A** Držte vodítko na spodnej strane a vytiahnite ich smerom do stredu vnútra rúry.

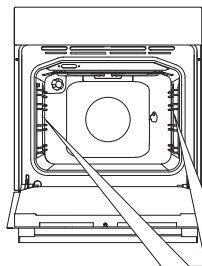
**B** Vyberte ich z otvorov v hornej časti



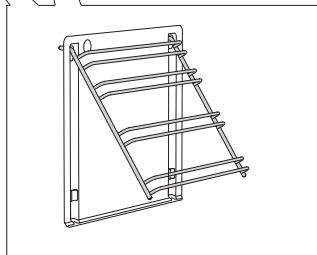
Neumývajte teleskopické vodítko v umývačke riadu.

# INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

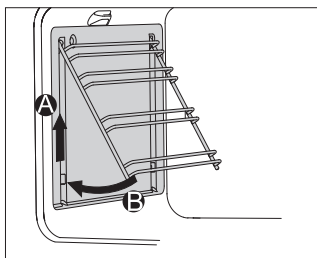
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



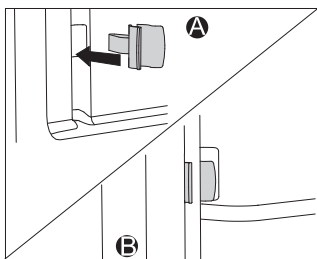
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



**1** Namontujte vodítka na katalytické vložky.



**2** Zaveste vložky s vodítkami pripojenými pomocou pripravených otvorov a zatlačte smerom nahor.

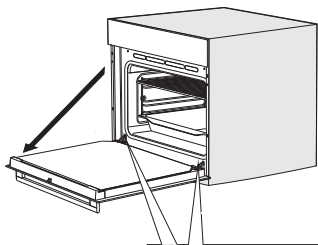


Pri inštalácii plne vysúvacích vodítok s katalytickými vložkami, vložte jeden koniec dodanej úchopnej zámky do otvoru v dolnej časti vnútra rúry a vložte druhý koniec úchopnej zámky do vodítok. Účelom úchopných zámok je držať vodítka pevne na mieste.

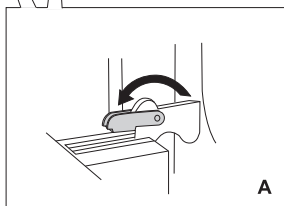


**Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.**

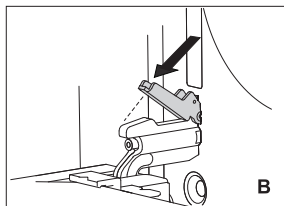
# DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ RÚRY



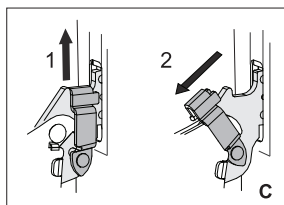
**1** Najskôr úplne otvorte dvere (tak ako to najviac pôjde).



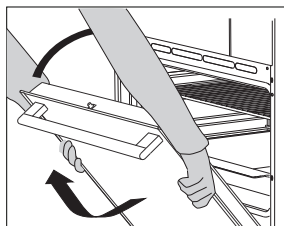
**2 A** Otvorte záračky úplne na spodok (dvierka bez systému jemného zatvárania).



**B** Pri dvierkach s jemným systémom zatvárania otočte záračky späť o 90°.



**C** Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dverí a vytiahnite ich smerom k sebe.

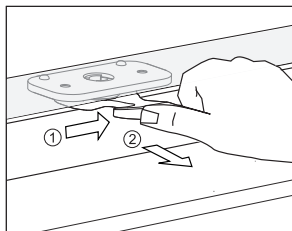


**3** Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči. Na nasadenie dverí, zopakujte postup v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že zárezy na závesoch sú zarovnané s lôžkami závesov.




Pri výmene dverí sa vždy uistite, či sú závesné držiaky správne umiestnené v závesných lôžkach, aby sa zabránilo náhlemu zatvoreniu hlavného závesu, ktorý je pripojený k hlavnej pružine. Ak je hlavná pružina zapojená, hrozí riziko nebezpečenstva.


## ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



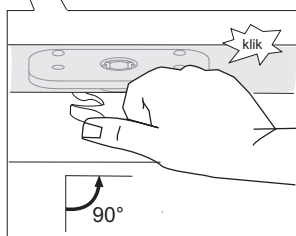
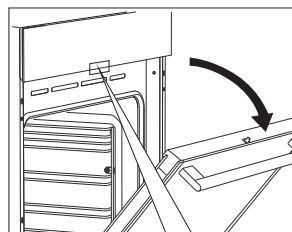
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

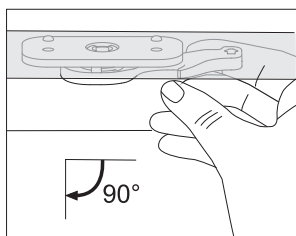
### DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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 ZATVÁRANIE DVERÍ (v závislosti od modelu)

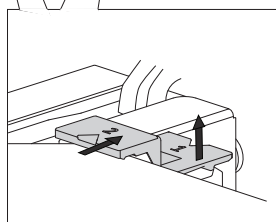
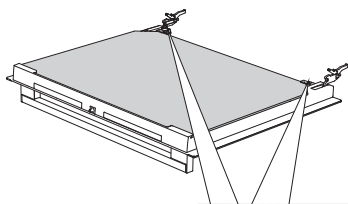
Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí zatvárania dverí, začína pri 75-stupňovom uhle. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zatvorenie dverí. Jemný tlak (do 15 stupňov do uzavretia dverí) je dostatočný na automatické a tiché zatvorenie dverí.



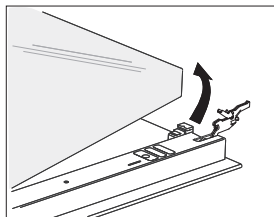
**V prípade, že sila použitá na zatvorenie dverí je príliš veľká, účinok systému sa zníži, alebo sa systém vynechá z dôvodu bezpečnosti.**

# ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

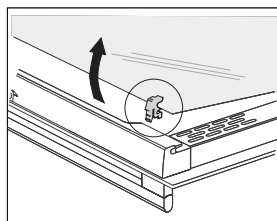
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").



**1** Mierne nadvihnite držiaky na ľavej strane dverí (označenie 1 na držiaku) a vytiahnite ich smerom od sklenenej tabule (označenie 2 na držiaku).



**2** Držte sklenenú tabuľu dverí za dolnú hranu; ľahko ju nadvihnite tak, aby nebola pripojená k držiaku; a vyberte ju.



**3** Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

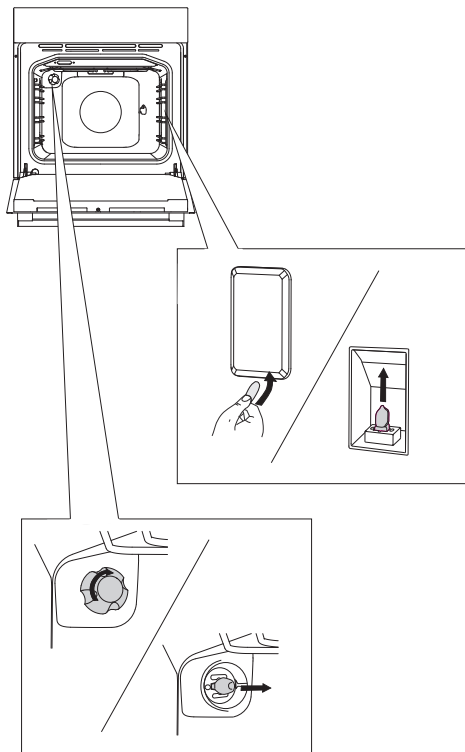


Na vloženie sklenenej tabule postupujte v opačnom poradí. Označenia (polkruh) na dverách a sklenenej tabuli sa musia prekryvať.

# VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky, odstráňte plechy, rošt a vodička.

(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W; bežná žiarovka E14 25W 230V)



Pomocou plochého skrutkovača uvoľníte kryt žiarovky a odstráňte ho. Vyberte žiarovku.



Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Uvoľnite kryt žiarovky a vyberte žiarovku.



Používajte ochranu, 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.  | Zvolajte servisného technika.   |
| Osvetlenie rúry nefunguje.                        | Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.  |
| Pečivo je nedopečené.                             | Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu?<br>Sú dvere rúry zatvorené?  |
| Zobrazí sa chybový kód (E1, E2, E3 atď.).         | Zistená chyba v elektronickom module prevádzky.<br>Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút. Potom ho znovu pripojte a nastavte denný čas.<br>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 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.*





EVP\_MULIT\_IL+\_PIR



sk (03-20)