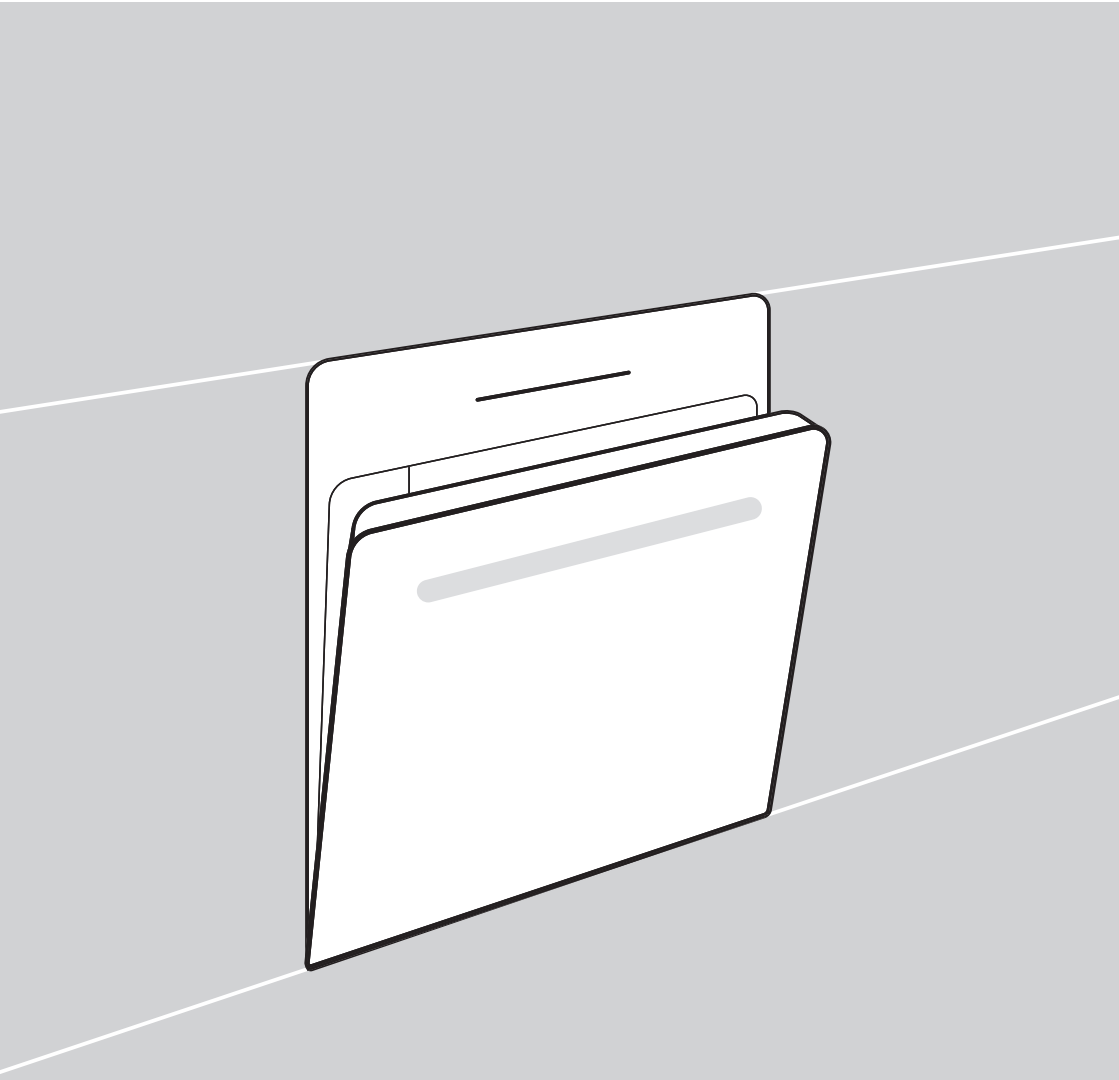
gorenje

SK SK

NÁVOD NA POUŽITIE

VSTAVANÉ RÚRY NA PEČENIE



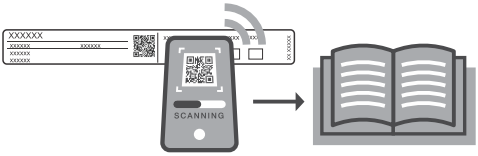
Ďakujeme vám za dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

Tento podrobný návod na použitie sa dodáva pre jednoduchšie použitie tohto výrobku. Návod by vám mal pomôcť dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči čo možno najrýchlejšie.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak zistíte, že bol počas prepravy poškodený, kontaktujte, prosím, predajcu, od ktorého ste spotrebič kúpili, alebo miestny sklad, z ktorého bol dodaný. Telefónne číslo môžete nájsť na faktúre alebo dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je dodaný na samostatnom liste

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



Podrobnejšie pokyny a rady nájdete na: http://www.gorenje.com alebo naskenujte QR kód na výrobnom štítku.

V manuáli sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:

INFORMÁCIA!
Informácia, rada, tip alebo odporúčanie

VAROVANIE!
Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo

Obsah

Bezpečnostné opatrenia **4**
Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia 5

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania **6**

Popis zariadenia **8**
Typový štítok - údaje o spotrebiči 8
Ovládacia jednotka 9
Zapustené gombíky 9

Vybavenie spotrebiča **10**
Vodidlá 10
Vypínač dvierok rúry 11
Chladiaci ventilátor 11
Vybavenie a príslušenstvo rúry 11

Pred prvým použitím spotrebiča **13**

Prvé spustenie spotrebiča **13**

Výber nastavenia **14**
VÝBER REŽIMU 14
NASTAVENIE TEPLOTY PEČENIA 15
ČASOVÉ FUNKCIE 16

Začiatok procesu pečenia **18**

Koniec pečenia a vypnutie rúry **18**

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ **20**

Všeobecné tipy na pečenie **22**

Tabuľka k pečeniu **23**

Pečenie s teplotnou sondou **27**
Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa 28

Údržba a čistenie **29**
Automatické čistenie rúry - pyrolýza 29
Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov. 31
Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok. 32
Výmena žiarovky 33

Tabuľka problémov a ich riešení **34**
Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb 34

Likvidácia **35**

Test jedla **36**

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY- Pozorne si prečítajte tento návod a odložte si ho pre prípadné použitie v budúcnosti.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Prostriedky na odpojenie sa musia zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi.

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

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu (len pre spotrebiče dodávané s prípojným káblom).

Deti vo veku osem rokov a viac, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom vedomostí a skúseností môžu používať tento prístroj pod primeraným dohľadom alebo ak dostali príslušné pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a ak chápu riziká spojené s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom alebo ho bez náležitého dozoru čistiť alebo na ňom vykonávať údržbu.

POZOR: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE: Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrejú. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako osem rokov by mali byť pod stálym dozorom.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.

Na čistenie skla na dverách rúry alebo skla na príklope varnej dosky nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškodiť povrch, následkom čoho by mohlo sklo prasknúť.

Spotrebič nečistite parou alebo vysokotlakovými čističmi, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie odpojené zo siete, aby ste sa vyhli riziku zásahu elektrickou energiou.

Nikdy nelejte vodu na dno rúry. V dôsledku veľkého rozdielu teplôt môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Správne a bezpečné používanie funkcie automatického pyrolytického čistenia

Pred pyrolytickým čistením sa musí spotrebič správne pripraviť (pozri kapitolu Automatické čistenie rúry - pyrolýza).

Pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry prípadné zvyšky rozliatej tekutiny a všetky pohyblivé časti.

Počas procesu automatického čistenia sa rúra veľmi zohreje nielen zvnútra, ale i zvonka. Nebezpečenstvo popálenia! Deti by sa nemali zdržiavať v blízkosti rúry.

Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

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, byliniek a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Odporúčame, aby spotrebič prenášali a inštalovali najmenej dve osoby (hmotnosť spotrebiča).

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Závesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nestúpajte, ani si na ne sadajte, ani sa o ne neopierajte. Na dvierka rúry taktiež neklaďte ťažké predmety.

Ak sa káble iných spotrebičov umiestnených v blízkosti tohto spotrebiča zamotajú do dvierok rúry, môžu sa poškodiť a spôsobiť skrat. Preto sa postarajte o to, aby boli napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

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

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a na jej dno neodkladajte plechy ani akýkoľvek iný riad. Vyššie uvedené znižuje cirkuláciu vzduchu v rúre, brzdí a spomaľuje priebeh pečenia a ničí smalt.

Odporúčame vám, aby ste neotvárali dvierka rúry počas pečenia – každým otvorením sa stráca energia a zvyšuje sa hromadenie kondenzátu.

Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci buďte opatrní, pretože sa môžete opariť.

Keď dopečiete nechajte rúru otvorenú, aby vychladla na izbovú teplotu. Zabránite tak tvorbe vodného kameňa.

Rúra sa čistí až vtedy, keď je úplne vychladnutá.

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

Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Odpojte ho od elektrickej siete a zavolajte autorizovaný servis.

Prevádzka rúry je bezpečná s aj bez líšt.

Do rúry neukladajte veci, ktoré by mohli pri zapnutí rúry spôsobiť nebezpečenstvo.

Odchýlka v zobrazení denného času na displeji nemá vplyv na funkčnosť spotrebiča a môže byť spôsobená kolísaním frekvencie elektrickej siete.

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.

Počas procesu čistenia neklaďte nič priamo na spodok rúry.

Nebezpečenstvo požiaru! Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím veľmi vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky jedla. Preto pred každým spustením programu odstráňte z vnútra rúry a jej príslušenstva viditeľnú špinu a zvyšky jedla. Počas procesu čistenia môže z rúry vychádzať dym, dráždivé výpary alebo plyny. Preto sa postarajte o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná. Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Počas procesu automatického čistenia neotvárajte dvierka rúry.

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

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte kovových častí spotrebiča!

V prípade výpadku energie počas procesu pyrolytického čistenia sa program preruší po dvoch minútach a dvierka rúry zostanú zamknuté. Dvere sa znova odomknú, keď spotrebič zaznamená v strede rúry pokles teploty pod 150 ° C.

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje ich funkčnosť.

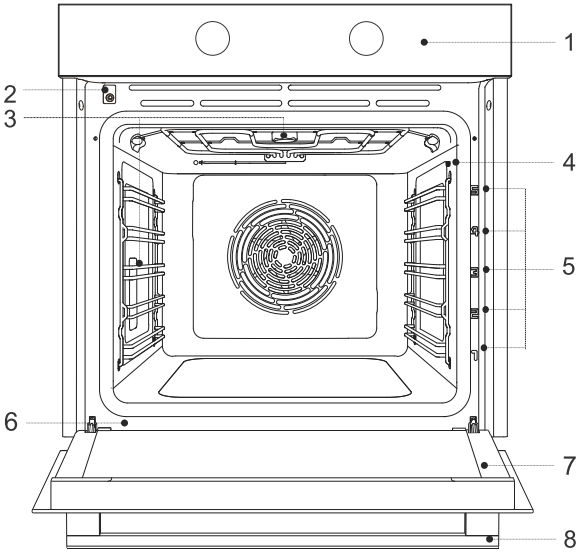
Pozor - počas pyrolytického čistenia je povrch horúci.

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

Popis zariadenia

INFORMÁCIA!
Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.

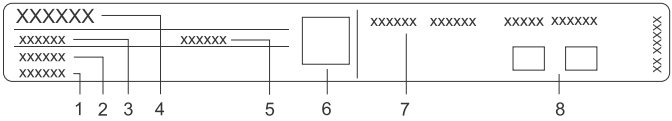
Základné vybavenie vášho spotrebiča tvoria drôtené vodidlá, plytký plech na pečenie a rošt.



1. ovládacia jednotka
2. uzamykanie dvierok so spínačom
3. osvetlenie
4. zásuvka teplotnej sondy
5. Výškové úrovne (1-5)
6. typový štítok
7. dvierka rúry
8. rukoväť dvierok

Typový štítok - údaje o spotrebiči

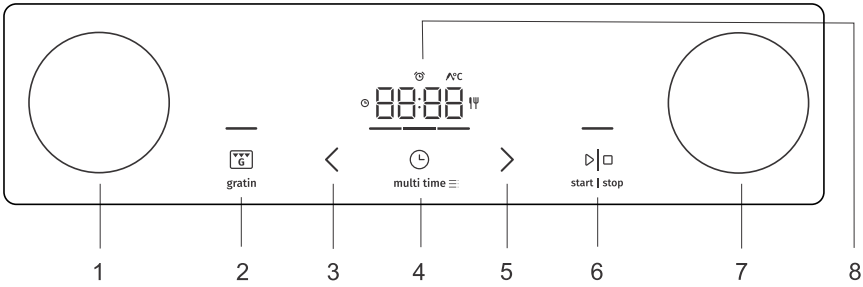
Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry



1. Sériové číslo
2. Model
3. Typ
4. Obchodná značka
5. Kód
6. Kód QR (v závislosti od modelu)
7. Technické údaje
8. Označenia/symboly dodržiavania súladu s predpismi

Ovládacia jednotka

(v závislosti od modelu)



1. ovládač pre výber režimu
2. Tlačidlo na Gratinovanie (gratin), tlačidlo zrušiť alebo späť
3. tlačidlo na zníženie hodnoty
4. tlačidlo pre časové funkcie a nastavenia
5. tlačidlo na zvýšenie hodnoty
6. Tlačidlo start I stop na zapnutie, pozastavenie a potvrdenie
7. ovládač nastavenia teploty
8. Displej

INFORMÁCIA!
Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál.

Zapustené gombíky

(v závislosti od modelu)

Ovládač jemne stlačte, až kým nevyskočí von, a potom ním otočte.

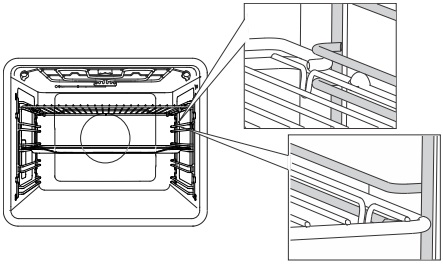
VAROVANIE!
Po každom použití otočte ovládač späť do polohy „off" a zasuňte ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe „off" (vypnutý).

Vybavenie spotrebiča

Vodidlá

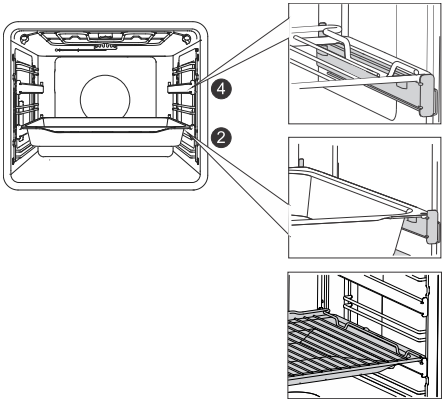
- Vodidlá majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne vodidiel, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodidlá 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.

Drôtené vodiče



Na drôtených vodidlách, rošt a plechy na pečenie vždy zasuňte do vodiacej drážky.

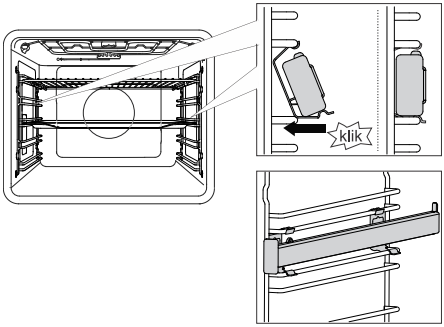
Pevné výsuvné vodidlá
(v závislosti od modelu)



2. a 4.úroveň môže byť vybavená výsuvnými vodidlami.

Pri pevných výsuvných vodidlách príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku (plytký alebo univerzálny hlboký plech).

Výsuvné vodidlá s klik systémom
(v závislosti od modelu)



Výsuvné vodidlo s klik systémom je možné umiestniť do ľubovoľnej polohy v priestore medzi dvomi drôtenými vodidlami.
Vodidlo nainštalujte symetricky na drôtené vodidlá na ľavú a pravú stranu rúry. Najskôr zastrčte hornú svorku vodidla pod tyčku drôteného vodidla, potom zatlačte ešte spodnú svorku do príslušnej polohy tak, aby ste počuli KLIKNUTIE.

POZNÁMKA: Vodidlá je možné nainštalovať v ľubovoľnej výške medzi úrovňami drôtených vodidiel.

INFORMÁCIA!
Výsuvné vodidlá s klik systémom nie je možné namontovať na vodidlá s pevným dvojúrovňovým čiastočným vysúvaním. Môžu sa však namontovať na jednoúrovňové vodidlá s čiastočným vysúvaním, a to na úroveň 3-4 a úroveň4-5.

Dbajte na to, aby bolo výsuvné vodidlo správne obrátená a pohybovalo sa smerom von, t. j. z rúry.

Vypínač dvierok rúry
(v závislosti od modelu)

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvoria dvierka. Keď sa dvierka zavrú, spínač rúru opäť zapne.

VAROVANIE!
Je zakázané používať rúru s otvorenými dverami a zapnutým spínačom dverí. V takom prípade rúra ohlási chybu a bude sa musieť resetovať.

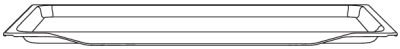
Chladiaci ventilátor
Spotrebič má zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí jeho povrch, dvere a ovládaciu jednotku. Po vypnutí rúry chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby ochladil rúru.

Vybavenie a príslušenstvo rúry
(v závislosti od modelu)

VAROVANIE!
Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).

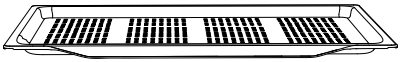
ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.

INFORMÁCIA!
Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.

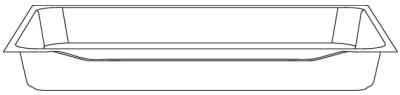


PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

VAROVANIE!
Plytký plech na pečenie sa môže zohriatím v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.



PERFOROVANÝ PLYTKÝ PLECH NA PEČENIE (dierovaný plech) sa používa pri režimoch s prídavkom pary a pri funkcii intenzívneho pečenia (air fry). Dierky v plechu umožňujú lepšie prúdenie vzduchu okolo pokrmu a zlepšujú chrumkavosť jedla.
Pri príprave jedál s vyšším obsahom tekutín (voda, tuk) vložte na nižšiu úroveň plytký alebo univerzálny hlboký plech na pečenie.



UNIVERZÁLNY HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

INFORMÁCIA!
Univerzálny hlboký plech by počas pečenia nikdy nemal byť v prvom vodidle.

Teplotná **SONDA (BAKESENSOR)**.

VAROVANIE!
Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas pečenia veľmi zahrejú.

Pred prvým použitím spotrebiča

- Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén).
- Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
- Prázdnu rúru zohrievajte asi hodinu na 250 ° C v režime »horný a dolný ohrev«. Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.

Prvé spustenie spotrebiča

Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania sa na displeji zobrazí 12:00.

Najprv vyberte a potvrďte základné nastavenia.

INFORMÁCIA!
Môžete ich zmeniť dotykom tlačidiel 〈 alebo 〉 . Požadované nastavenie potvrďte tlačidlom **start I stop**. Nasledujúce nastavenie môžete nastaviť, keď ste predchádzajúce už nastavili a potvrdili.

1. NASTAVENIE HODÍN
Dotknite sa tlačidla 〈 alebo 〉 a nastavte denný čas. Ak podržíte tlačidlo pre nastavenie hodnoty dlhšie, hodnoty sa budú meniť rýchlejšie.

INFORMÁCIA!
Ak chcete zmeniť už nastavený čas, pozrite si kapitolu Všeobecné nastavenia.

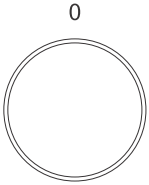
2. OSVETLENIE DISPLEJA
Jas je z výroby nastavený na vysokú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **brh** a aktuálne nastavená hodnota intenzity osvetlenia. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 si vyberte požadovanú úroveň a potvrďte ju. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.

3. HLASITOSŤ PÍPANIA
Hlasitosť je z výroby nastavená na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **Vol** a aktuálne nastavená hlasitosť pípania. Dotykom na tlačidlo 〈 ali 〉 si vyberte požadovanú úroveň a potvrďte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.

Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas (ak je OVLÁDAČ pre výber režimu v polohe 0).

Výber nastavenia

VÝBER REŽIMU



Otáčaním VOLIČA (doľava a doprava) zvoľte REŽIM PEČENIA (pozri tabuľku).

Symbol	Použitie
	RÝCHLY PREDOHREV RÚRY Používa sa na čím rýchlejšie dosiahnutie nastavenej teploty. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, na displeji sa zobrazí **Prht** in a zaznie krátky zvukový signál. Nasleduje nastavenie režimu, ktorý chcete použiť na prípravu jedla. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM 1) Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.
	VEĽKÝ GRIL S VENTILÁTOROM 1) Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile.
	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY) 1) 2) Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailónky). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	HORÚCI VZDUCH 1) 2) Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV 1) 2) Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	VEĽKÝ GRIL 1) Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebíkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na strope rúry je rovnomerne vyhrievaný. . Maximálna povolená teplota je 240 °C.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

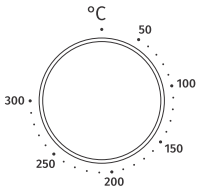
Symbol	Použitie
	POMALÉ PEČENIE [3] Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upečie dohneda. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 ° C do 220 ° C.
	REŽIM PIZZA [1] Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVÍN [1] Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas bez potrebného predohrevu. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailóniky), mäso a zeleninu.
	ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potraviny během rozmrazování obracejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmraženy dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.
	PYROLÝZA Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.
	OSVETLENIE RÚRY Osvetlenie rúry sa zapne, keď zvolíte režim (s výnimkou pyrolýzy) a keď nastavíte ovládač do polohy osvetlenia.

1) *Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).*

2) *Pri týchto režimoch môžete piecť pokrmy s prídavkom pary. Zvolený režim funguje so základnou funkciou. Ak použijete plech s vodou, tak zmeníte funkciu na pečenie s prídavkom pary (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).*

3) *Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.*

NASTAVENIE TEPLOTY PEČENIA



Otočte ovládačom a nastavte požadovanú TEPLOTU.

ČASOVÉ FUNKCIE

Otáčaním OVLÁDAČA najprv nastavte SYSTÉM a TEPLOTU.

12:00		Nastavenie doby pečenia
		Nastavenie odloženého štartu
		Nastavenie pripomienkovača (minútky)

INFORMÁCIA!
Posledných 10 minút, pred koncom zvolenej časovej funkcie, sa zobrazuje v sekundovom intervale.

Nastavenie doby pečenia
V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.
Dotykom na 〈 alebo 〉 nastavte požadovaný čas pečenia. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start I stop**.

Nastavenie odloženého štartu

INFORMÁCIA!
Nastavenie odloženého štartu nie je možné v režimoch gril a gril s ventilátorom.

Tento režim použite, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Vložte jedlo do rúry, vyberte režim a teplotu. Potom nastavte dobu trvania programu a čas, kedy chcete mať jedlo hotové.

Príklad:
Aktuálny čas: 12:00
Čas pečenia: 2 hodiny
Koniec pečenia: 18:00

Dotykom na 〈 alebo 〉 nastavíte trvanie programu (v našom prípade sú to 2.00 hodiny). Dvakrát klepnite na tlačidlo **multi time**, aby ste zvolili koniec pečenia, teda čas, kedy chcete mať jedlo hotové (v našom prípade to je 18.00). Potvrďte výber. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí(18.00).

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **start I stop**.

Počas čakania na spustenie procesu pečenia, rúra prejde do čiastočného pohotovostného režimu (alebo "stand-by"): jas displeja sa stlmí, ventilačný systém a osvetlenie rúry sú po celý čas zapnuté. Zvolené nastavenie sa zapne automaticky (v našom prípade o 16.00). Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne (v našom prípade o 18.00).

INFORMÁCIA!
Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis **End**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

VAROVANIE!
Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú predhrievanie rúry.

Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho.

Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.

Nastavenie minútky
Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšia doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Opakovane stlačte tlačidlo **multi time**, až kým sa na displeji nezobrazí symbol . Dotykom na 〈 alebo 〉 nastavte požadovaný čas minútky. Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

INFORMÁCIA!
Pri nastavovaní časových funkcií môžete čas resetovať na nulovú hodnotu, tak že sa súčasne dotknete tlačidla 〈 a 〉 .

Začiatok procesu pečenia

start | stop

Čiarka nad tlačidlom **start I stop** bliká. Nastavený program spustíte dotykom na toto tlačidlo.
Počas prevádzky programu čiarka nad tlačidlom je plne osvetlená.

Až do dosiahnutia nastavenej teploty sa osvetlená čiara pod hodinami pohybuje vľavo a vpravo.
Po dosiahnutí nastavenej teploty sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí °C , zaznie zvukový signál a čiarka pod pod hodinami je úplne osvetlená.

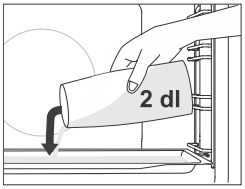
INFORMÁCIA!
Počas pečenia môžete zmeniť SYSTÉM, TEPLOTU a ČASOVÉ FUNKCIE .

INFORMÁCIA!
Ak nevyberiete žiadnu funkciu časovača, na displeji , sa zobrazí dĺžka trvania pečenia (čas pečenia).

gratin

Dodatočné gratinovanie
Funkciu je možné spustiť až po 10 minútach pečenia (čiarka nad tlačidlom gratin je čiastočne osvetlená). Keď potvrdíte funkciu, na displeji sa zobrazí doba pečenia 10 minút (10:00). Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 nastavíte dobu gratinovania.
Funkciu môžete aj vypnúť dotykom na tlačidlo **gratin**.

Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapiecť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.



Pečenie s prídavkom pary
Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie. Keď používate **režim pečenia s prídavkom pary**, tak do studenej rúry na prvú úroveň vložte plytký plech. Do pekáča nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pripravované jedlo a spustite režim.

INFORMÁCIA!
Ak chcete na pečenie použiť hlboký plech, vložte ho o úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení pečenia.
Aby funkcia mohla optimálne fungovať, nesmiete počas pečenia otvárať dvierka ani prilievať vodu.

Koniec pečenia a vypnutie rúry

Pečenie pozastavíte dotykom na tlačidlo **start I stop**. Na displeji sa zobrazí **End** a zaznie zvukový signál.

Otočte OVLÁDAČ PRE VÝBER REŽIMU do polohy "0".

INFORMÁCIA!

Po použití rúry sa môže voda hromadiť v kanáliku, resp. drážke na zber kondenzátu (pod dverami). Drážku utrite špongiou alebo handričkou.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

Otočte OVLÁDAČ PRE VÝBER REŽIMU do polohy "0".

Funkciu aktivujete stlačením tlačidla **multi time** na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí na niekoľko sekúnd nápis **SEtt**, a potom sa zobrazí ponuka doplnkových funkcií.

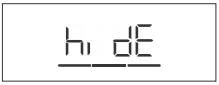
INFORMÁCIA!
Tlačidlami 〈 alebo 〉 prechádzajte cez ponuky. Nastavenie potvrďte tlačidlom **start I stop** alebo **multi time**. Ak chcete opustiť ponuku doplnkových funkcií, dotknite sa tlačidla**gratin**.

1. Zobrazenie hodín
Dotknite sa tlačidla 〈 alebo 〉 a nastavte denný čas. Na displeji sa zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrdení si môžete vybrať zobrazovanie času v 12 alebo 24 hodinovom formáte. Potvrďte a potom nastavte ešte denný čas. Najskôr nastavte a potvrďte minúty, potom nastavte a potvrďte ešte hodiny.

2. Hlasitosť zvukového signálu
Môžete si vybrať z troch rôznych úrovní hlasitosti pípania. Vyberte nastavenie **Vol**. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 si vyberte požadovanú úroveň a potvrďte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.

3. Osvetlenie displeja
Môžete si vybrať z troch rôznych úrovní osvetlenia displeja. Vyberte nastavenie **brh**. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 si vyberte požadovanú úroveň a potvrďte ju. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.

4. Displej - nočný režim
Táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na najnižšiu. Vyberte nastavenie **nGht**. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 si vyberte požadované nočné osvetlenie displeja a potvrďte ho.



5. Pohotovostný režim
Táto funkcia zapína alebo vypína zobrazenie denného času. Vyberte nastavenie **hidE**. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 vyberte zapnúť on alebo vypnúť off a potvrďte.

7. Továrenské nastavenia
Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **FAct**. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 zvoľte rES pre výber továrenských nastavení. Pre potvrdenie stlačte a podržte tlačidlo **start I stop**, až kým nezmiznú všetky osvetlené čiarky.

VAROVANIE!
Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovajú maximálne na niekoľko minút. Po uplynutí tejto doby sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a jasu vrátia na základné hodnoty.

Všeobecné tipy na pečenie

- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdorné nádoby). Svetlé materiály (ušľachtilá oceľ alebo hliník) odrážajú teplo, takže jedlo v nich sa horšie tepelne spracúva.
- Plechy na pečenie vždy zasuňte až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Aby ste pri pečení dosiahli optimálne výsledky, odporúčame vám dodržiavať pokyny uvedené v tabuľke na prípravu jedál. Vyberte nižšiu uvedenú teplotu a minimálny čas pečenia, potom na konci pečenia skontrolujte výsledok a upravte nastavenia podľa potreby.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Plech na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- Počas pečenia nepoužívajte univerzálny hlboký plech na prvej výškovej úrovni.
- Nezakrývajte dno rúry alebo rošt hliníkovou fóliou.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.
- Formy na pečenie vždy klaďte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- Ak pečiete podľa receptov zo starších kuchárskych kníh, tak používajte režim spodného a horného ohrevu (klasický) a o 10 ° C nižšiu teplotu, ako je uvedené v recepte.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabraňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva s vyšším obsahom vody sa v rúre vytvorí väčšie množstvo pary, ktorá môže na dverách rúry vytvárať kondenzát. Toto je normálny jav, ktorý nevplýva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dvierka a sklo dvierok dosucha.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šťavu.

Rýchle predhrievanie rúry: Rúru predhrievajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na obsluhu. Ak používate rýchle predhrievanie, nevkladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Teplota má veľký vplyv na konečný výsledok. Rýchle predhrievanie sa odporúča pre jemné kusy mäsa (filé), ďalej pre kysnuté koláče a biskvity, ktoré si vyžadujú kratšiu dobu pečenia. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.

Pomalé pečenie: Umožňuje kontrolovanú prípravu potravín pri nižších teplotách. Mäsová šťava sa rovnomerne rozloží a mäso zostane šťavnaté a jemné. Tento režim je vhodný pre jemné kusy vykosteného mäsa. Mäso pred pečením v rúre, dobre opečte zo všetkých strán na panvici na vysokej teplote.

Tabuľka k pečeniu

POZNÁMKA: Jedlá, ktoré si vyžadujú plne predhriatu rúru, sú v tabuľke označené s jednou hviezdičkou * . Jedlá, ktorým stačí 10-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdičkami ** . V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			°C	min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Piškótový múčnik	3		200-220	60-70
koláč z krehkého cesta s plnkou	2		180	60-70
mramorová bábovka	2		170-180	50-60
koláče z kysnutého cesta	2		170-180	45-55
linecký koláč, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
zákusky, rezy				
štrúdľa	2		180-190	60-70
štrúdľa, mrazená	2	*	200-210	34-45
piškótová roláda	3	+ plech s vodou	170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobné pečivo				
mafiny	3		160-170 **	20-30
mafiny, 2 úrovne	1, 5		140-150 **	30-45
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160 *	18-25
koláče z lístkového cesta	3		200	30-45
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170 *	25-30
krehké pečivo				
striekané pečivo	3		150	25-40
striekané pečivo, 2 úrovne	2, 4		140 **	25-45
striekané pečivo, 3 úrovne	1, 4, 5		135	45-60
krehké pečivo	3		160	40-50

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
krehké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160 *	20-25
snehové pusinky	3		80-100 *	120-150
snehové pusinky, 2 úrovne	2, 4		80-100 *	120-150
zlepované pusinky (makrónky)	3		130-140 *	15-20
zlepované pusinky (makrónky), 2 úrovne	2, 4		130-140 *	15-20
chlieb				
kysnuté cestá	2		40-45	30-45
chlieb na plechu	2	+ plech s vodou	190-200	40-55
chlieb na plechu, 2 úrovne	2, 4		190-200 *	40-55
chlieb vo forme	2		190-200	30-45
chlieb vo forme, 2 úrovne	2, 4		200-210	30-45
plochý chlieb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé žemle	3	+ plech s vodou	200-210	10-15
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		240	4-6
zapečené obložené chlebíčky	5		240	3-5
pizza a ostatné jedlá				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 úrovne	2, 4		210-220 *	25-30
mrazená pizza	2		200-220	10-20
mrazená pizza, 2 úrovne	2, 4		200-220	10-20
krehký slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
slaný koláč, burek	2		180-190	40-50
MÄSO				
hovädzie a teľacie mäso				
hovädzia roštenka (chrbát), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
hovädzia sviečkovica, stredne prepečená,1 kg	2		170-190 *	40-60
hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie	2		120-140 *	250-300
hovädzie steaky, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4		220-230	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2		160-170	120-150
bravčové mäso				
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3		200-220	100-200
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	120-150
bravčová sviečkovica, 400 g	2		80-100 *	80-100
bravčové karé, krkovička, pomalé pečenie	2		100-120 *	200-230
bravčový bôčik pomalé pečenie	2		120-140 *	210-240
bravčové kotlety, hrubé 3 cm	4		220-230	20-25
hydina				
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
hydina s plnkou, 1,5 kg	2		170-180	80-100
hydina, prsia	2		170-180	45-60
kuracie stehná	3		210-220	25-40
kuracie krídelká	4		210-220	20-35
hydinové prsia, pomalé pečenie	3		100-120 *	60-90
mäsové jedlá				
bochník z mletého mäsa,1 kg	2		170-180	60-70
klobásy na grilovanie	4		230 **	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4		220-230	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4		220-230	10-15
mušľa sv. Jakuba (hrebenatka)	4		230 *	5-10
krevety	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené zemiaky, plátky	3		210-220 *	30-40

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

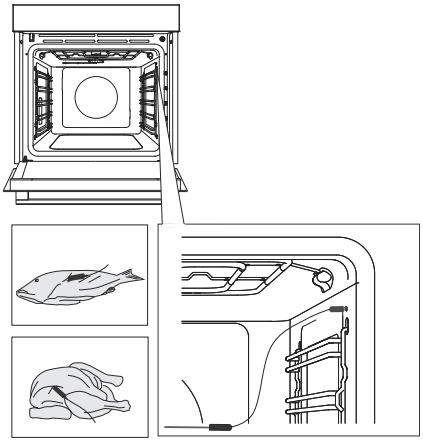
Jedlo			°C	min
pečené zemiaky, rozpolené	3	+ plech s vodou	200-210 *	40-50
plnené zemiaky	3		190-200	30-40
hranolky, domáce	4		210-220 *	20-30
miešaná zelenina, plátky	3	+ plech s vodou	190-200	30-40
plnená zelenina	3		190-200	30-40
BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovne	2, 4		190-210	30-40
kuracie medailónky	4		210-220 *	12-17
rybie tyčinky	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
zelenina narezaná na kúsky	2		190-200	20-30
francúzske croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ				
zemiaková musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinované jedlá	3		170-190	30-45
plnené tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
syr na grilovanie	4		240**	6-9
OSTATNÉ				
zaváranie	2		180	30
sterilizácia	3		125	30
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170 *	/
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15

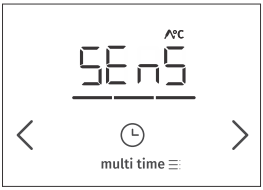
Pečenie s teplotnou sondou (BAKESENSOR)

(v závislosti od modelu)

Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia.

VAROVANIE!
Teplotná sonda nesmie byť v bezprostrednej blízkosti ohrevných telies.





1 Kovový hrot sondy zapichnite do mäsa v mieste, kde je najhrubšie.

2 Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, ktorá sa nachádza v pravom hornom rohu rúry (pozri obrázok). Na displeji sa zobrazí **SEnS**.

POZNÁMKA: Keď zasuniete sondu do zásuvky, tak sa funkcie rúry, ktoré boli predtým nastavené vymažú.

Vyberte požadovaný režim a teplotu pečenia (v teplotnom rozsahu do 210 °C). Na displeji sa zobrazí symbol pre činnosť sondy a prednastavená teplota, ktorú možno zmeniť dotykom tlačidiel < alebo > . Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 ° C), ktorú chcete na konci dosiahnuť.

POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.

4 Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla **start I stop**.

5 Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis **End**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.

INFORMÁCIA!
Počas pečenia sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená a aktuálna teplota jedla. Podľa potreby môžete počas prevádzky zmeniť teplotu pečenia alebo konečnú vnútornú teplotu pokrmu. Nastavenie potvrdíte dotykom tlačidla **start I stop**.

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnite sondu do najhrubšej časti pŕs,
- mäso: zapichnite sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,
- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnite sondu v mieste pri kosti,
- ryby: zapichnite sondu za hlavou, smerom k chrbtici.

VAROVANIE!
Po použití sondu opatrne vyberte z jedla, odpojte ju zo zásuvky a očistite.

INFORMÁCIA!
Ak sondu nepoužívate, vyberte ju z rúry.

Odporúčané úrovne zapečenia pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	surové, neprepečené [°C]	jemne, mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TEĽACIE MÄSO					
teľacie mäso, panenská sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
teľacie mäso, chrbát	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica	/	/	/	60-69	/
bochník z mletého mäsa	/	/	/	/	80-85
JAHŇACIE MÄSO					
jahňacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					
baranie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozľacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					
hydina, celá	/	/	/	/	82-90
hydina, prsia	/	/	/	/	62-65
RYBY A MORSKÉ PLODY					
pstruhy	/	/	/	62-65	/
tuniak	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

Údržba a čistenie

VAROVANIE!
Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

Aby sa rúra jednoduchšie čistila, jej vnútro a plechy sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý má hladký a odolný povrch.

Spotrebič pravidelne čistite teplou vodou s pridaním prostriedku na ručné umývanie riadu a taktiež priebežne odstraňujte veľké nečistoty a vodný kameň. Používajte čistú mäkkú handričku alebo špongiu.

Vonkajšok spotrebiča: horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.

Vnútro spotrebiča: Na odolné alebo veľmi silné nečistoty používajte bežné čistiace prostriedky na rúry. Ak použijete tieto prostriedky, rúru musíte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby ste odstránili ich zvyšky.

Príslušenstvo a vodidlá: očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.

V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte.

INFORMÁCIA!
Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).

Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu.

Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

Automatické čistenie rúry - pyrolýza

Táto funkcia umožňuje použitím vysokej teploty jednoduché čistenie vnútorného priestoru rúry a niektorého dodávaného príslušenstva Počas čistenia sa zvyšky tuku a iné nečistoty spália na popol.

K dispozícii sú tri stupne pyrolýzy (intenzity čistenia) s rôznou dobou trvania:

Úroveň	Intenzita čistenia	Použitie čistenia	Trvanie programu
1	rýchle čistenie	na drobné nečistoty	2 hodiny
2	stredne intenzívne čistenie	na viditeľne väčšie nečistoty	2 hodiny 15 minút
3	intenzívne čistenie	na odolné a staré nečistoty	2 hodiny 30 minút
POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnejšia, tým vyšší stupeň intenzity je treba zvoliť.			

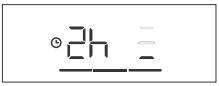
Príprava na pyrolytické čistenie

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

- Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).
- odstráňte všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla z vnútra rúry.

- Pyrolýzne čistenie spustite len vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.
- Ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami, vložte príslušenstvo na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.

1. Otočte VOLIČ REŽIMU PEČENIA na symbol **P**. Na displeji sa najprv zobrazí nápis **PYro**.



2. Dotykom na tlačidlo 〈 alebo 〉 si vyberiete požadovanú intenzitu čistenia a potvrďte ju tlačidlom **start I stop** . Začína sa odpočítavanie času.

3. Pre vašu vlastnú bezpečnosť sa po istom čase dvierka rúry automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí nápis **Loc** .

- Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, dvierka rúry sa automaticky odomknú.
- Keď vnútro rúry úplne vychladne, odstráňte z neho všetky zvyšky (napr. popol) pomocou mäkkej handričky namočenej v horúcej mydlovej vode.

VAROVANIE!
Počas procesu pyrolýzy sa môžu uvoľňovať nepríjemné pachy a dym, ako aj dráždivé výpary a plyny. Postarajte sa o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná. Nezdržiavajte sa v nej príliš dlho. Nedovoľte deťom ani zvieratám zdržiavať sa v blízkosti spotrebiča.

Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a mastnota vznietiť. Preto ešte pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry všetky nečistoty.

Počas pyrolýzy sa spotrebič zvonku zohreje na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa dvierok rúry a na rukoväť dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako napríklad kuchynské utierky alebo pod.

Nepokúšajte sa otvoriť dvierka rúry, keď sú zamknuté (počas pyrolýzy alebo po jej dokončení, v čase, keď sa spotrebič chladí)! Čistiaci proces sa môže prerušiť a hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou

- Čistenie priloženého vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami.
- Príslušenstvo (napr. plech) vložte na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.
- Po dokončení pyrolýzy vyčistite vychladnuté príslušenstvo vlhkou handričkou namočenou do horúcej mydlovej vody.

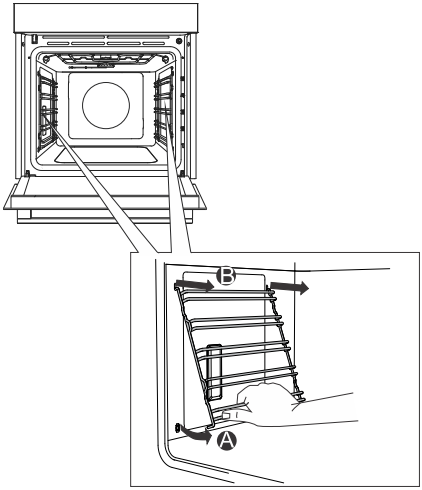
VAROVANIE!
Ak je rúra vybavená výsuvnými vodidlami, nie je možné použiť pyrolýzu na čistenie príslušenstva.

INFORMÁCIA!
Odporúčame rúru a príslušenstvo čistiť osobitne, pretože len tak môžete dosiahnuť optimálne výsledky čistenia. Ak pyrolytickým procesom čistíte v rúre zároveň aj príslušenstvo, nemusí byť vnútro rúry na konci čistiaceho cyklu úplne čisté.

Ak nie ste spokojní s konečným výsledkom čistenia, odporúčame postup zopakovať.

V dôsledku automatického pyrolitického čistenia môže vnútro rúry a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje funkčnosť rúry alebo jej príslušenstva.

Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.

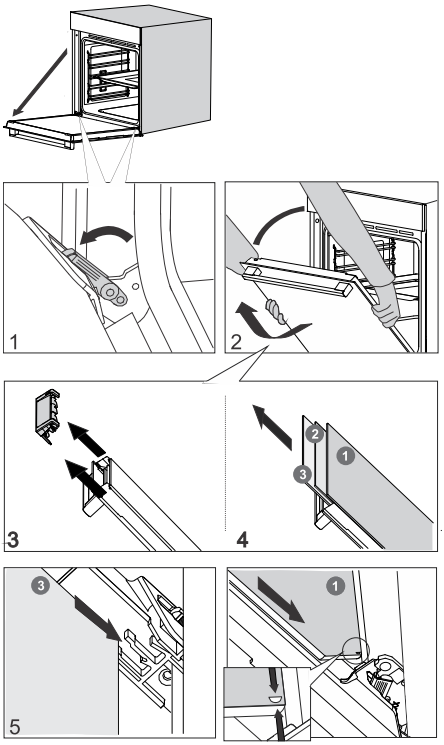


A Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

B Vyberte ich z otvorov navrchu.

INFORMÁCIA!
Pri vyberaní vodidiel dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.



1 Najprv naplno otvorte dvierka (pokiaľ sa len dá).

2 Dvierka rúry sú pripojené k závesom pomocou špeciálnych držiakov, ktoré majú aj blokovacie páčky. Blokovacie páčky posuňte o 90 ° smerom k dverám. Pomaly zatvorte dvierka do 45 ° uhla (vzhľadom na zatvorenú polohu dverí) a potom ich nadvihnite a vytiahnite.

Sklá dvierok sa môžu čistiť aj z vnútornej strany, ale sa musia najskôr odstrániť z dvierok spotrebiča. Najskôr postupujte tak, ako je popísané v bode 2, ale ich neodstraňujte.

3 Vyberte vzduchové vedenie. Uchopte ho oboma rukami na ľavej a na pravej strane dverí. Odstráňte ho jemným potiahnutím smerom k sebe.

4 Uchopte sklo dverí za horný okraj a odstráňte ho. To isté urobte s druhým a tretím sklom (v závislosti od modelu).

5 Sklá namontujete späť v opačnom poradí.

INFORMÁCIA!
Pre vloženie dvierok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchytov.

VAROVANIE!
Závesy na dverách spotrebiča sa môžu s veľkou silou zaklapnúť. Preto pri montáži a demontáži dvierok spotrebiča vždy otočte obe blokovacie páčky na doraz.

Jemné otváranie a zatváranie dverí
(v závislosti od modelu)

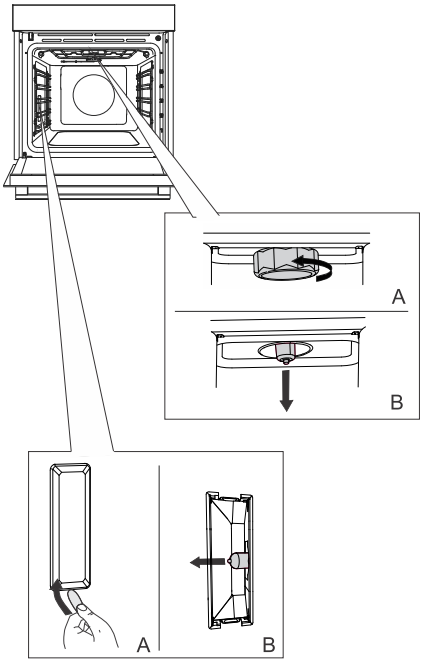
Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí nárazy pri zatváraní dverí. Umožňuje, aby sa dvere otvárali a zatvárali ľahko, ticho a jemne. Stačí jemne zatlačiť (do 15 ° uhla vzhľadom na otvorenú polohu dverí) a dvere sa automaticky jemne zatvoria.

VAROVANIE!
Ak budete dvierka príliš prudko zatvárať, účinok systému sa zníži alebo systém nezavrie bezpečne dvierka.

Výmena žiarovky

Žiarovka je spotrebný materiál, a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte všetko príslušenstvo z rúry.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W



1 Odskrutkujte a odstráňte kryt (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite halogénovú žiarovku.

2 Pomocou plochého plastového nástroja odstráňte kryt. Vytiahnite halogénovú žiarovku.

INFORMÁCIA!
Dajte pozor, aby ste nepoškodili smalt. Používajte ochranné pomôcky, aby ste sa nepopálili.

VAROVANIE!
Žiarovku vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič odpojený od elektrickej siete.

Tabuľka problémov a ich riešení

Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb

Akékoľvek opravy počas trvania záručnej doby môže vykonávať len servisné stredisko autorizované výrobcom.

Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.

Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného odborníka.

V prípade, ak sa vyskytnú na spotrebiči menšie poruchy, skúste pomocou týchto pokynov, poruchu odstrániť sami.

Ak spotrebič v záručnej dobe odnesiete do servisu a zistí sa, že nefunguje kvôli nesprávnej obsluhe alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.

Návod na obsluhu si odložte pre prípadné neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Výmena žiarovky v rúre je popísaná v kapitole Výmena žiarovky.
Ovládacia jednotka nereaguje, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút (odskrutkujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znova pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru.
Na displeji sa zobrazuje chyba ErrX. Ak je číslo chyby dvojciferné, zobrazí sa ErXX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.
Na displeji sa zobrazí nápis SEnS, teplotná sonda nie je pripojená.	Očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnù sondu.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaný servis. Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade si náklady na opravu hradíte sami.

Likvidácia

Balenie je vyrobené z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré sa dajú recyklovať, zlikvidovať alebo zničiť bez poškodenia životného prostredia. Z tohto dôvodu je obalový materiál riadne označený.

Značka na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo narábať ako s bežným domovým odpadom. Výrobok by sa mal odniesť do autorizovaného centra určeného na spracovanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Správna **likvidácia** výrobku pomôže zabrániť negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobnejšie informácie o likvidácii a spracovaní výrobku kontaktujte príslušný miestny orgán zodpovedný za spracovanie odpadov, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na vykonanie akýchkoľvek zmien v tomto návode na použitie.

Test jedla

EN60350-1: Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom.
Vždy vložte plech na pečenie do konečnej polohy na drôtenom vodidle. Koláče vo formách umiestnite podľa obrázka.

* Spotrebič vopred predhrejte na požadovanú teplotu. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.
** Spotrebič predhrejte 10 minút vopred. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.
*** Obráťte po 2/3 doby pečenia.

PEČENIE						
Jedlo	vybavenie	umiestnenie foriem na pečenie		°C	min	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	150	25-40	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	135 **	35-50	
sušienky – dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	140 **	25-40	
sušienky – trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	155 **	20-30	
koláče - dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	150	45-55	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	160	45-55	
piškótová torta - dvojúrovňová	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160 **	70-120	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160	70-120	
GRILOVANIE						
hrianky	rošt		5	max	4-7	

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

PEČENIE						
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	230	25-40 ***	▾▾▾▾

gorenje

922865-a2

CE