

gorenje

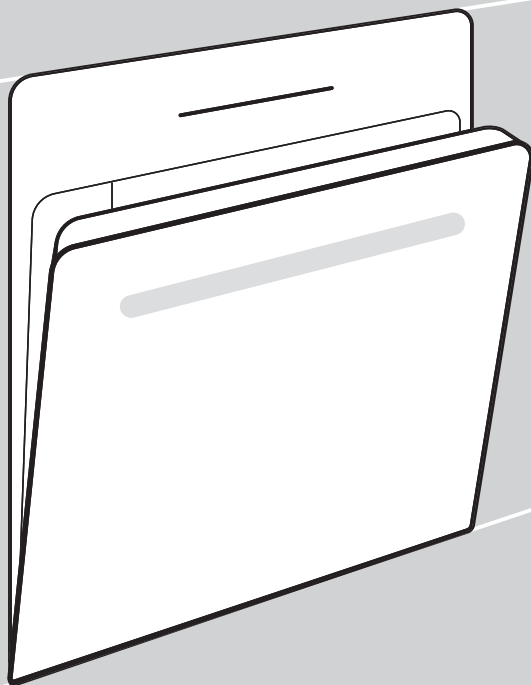
SK

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

VSTAVANÁ RÚRA NA

PEČENIE





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

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

1. 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.

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

2. Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania

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

Spotrebič nezdvíhajte tak, že ho držíte za rukoväť dvierok.

Na otvorené dvierka rúry nestúpajte, ani si na ne sadajte, ani sa o ne neopierajte. Na dvierka rúry taktiež nekladte ťažké predmety.

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.

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

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.

Skôr ako pripojíte spotrebič k elektrickému napájaniu, nechajte ho určitý čas v miestnosti, aby sa všetky komponenty prispôbili izbovej teplote.

Spotrebič sa nesmie prevádzkovať pri teplote okolia nižšej ako 5 °C.

Keď na pečenie použijete funkciu s prídavkom pary, resp. keď pečenie s prídavkom pary skončí, vždy otvorte dvierka rúry do krajnej polohy. Ak tak neurobíte, vychádzajúca para môže nepriaznivo ovplyvniť činnosť ovládacej jednotky.

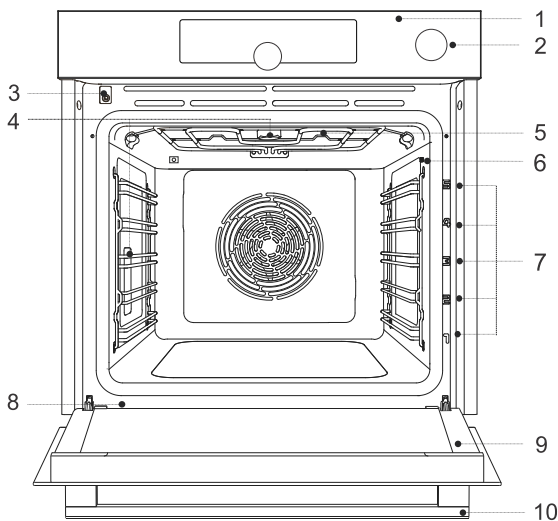
Odparovaciú nádobu môžete vybrať alebo vložiť naspäť až po úplnom vychladnutí rúry.

3. Popis zariadenia



VAROVANIE!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



1. ovládacia jednotka
2. gombík nádržky na vodu
3. dverový spínač
4. osvetlenie
5. odparovacia nádoba
6. zásuvka teplotnej sondy
7. Výškové úrovne (1-5)
8. typový štítok
9. dvierka rúry
10. rukoväť dvierok

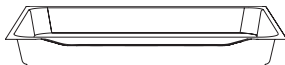
3.1 Vybavenie a príslušenstvo rúry

(v závislosti od modelu)

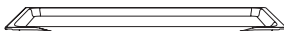
ROŠT



UNIVERZÁLNY HLBOKÝ
PLECH NA PEČENIE



PLYTKÝ PLECH NA PEČENIE



TEPLOTNÁ SONDA
(BAKESENSOR)



PERFOROVANÝ PLYTKÝ
PLECH NA PEČENIE

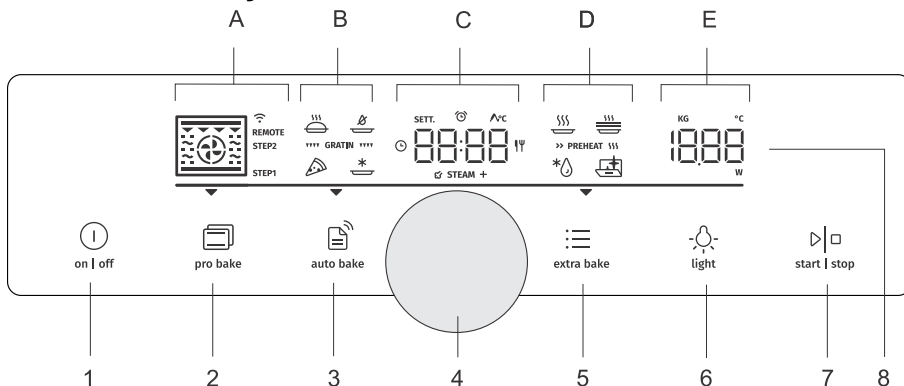


VAROVANIE!

Mrežový rošt vždy zasunúť do vodiacej drážky tak, aby jej vyššia časť bola vzadu hore.

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

3.2 Ovládacia jednotka



1.	 on off	tlačidlo on off
2.	 pro bake	Tlačidlo pre profesionálny režim pečenia (pro bake)
3.	 auto bake	Tlačidlo pre nastavenie automatického pečenia (auto bake) a automatické programy
4.		Ovládač pre výber nastavení a ich potvrdenie
5.	 extra bake	Tlačidlo pre výber doplnkových funkcií (extra bake) a všeobecných nastavení zariadenia
6.	 light	Tlačidlo na zapnutie a vypnutie svetla v rúre (light)
7.	 start stop	tlačidlo start stop na spustenie a zastavenie
8.	Displej: A. prevádzkové režimy, krokový program (STEP) B. automatický režim pečenia, automatické programy, gratinovanie C. hodiny, funkcie časovača, teplotná sonda, čas pečenia D. doplnkové funkcie, predohrev E. teplota, hmotnosť	

			
Krátky dotyk tlačidla – na potvrdenie nastavenia.	Dlhý dotyk tlačidla – pre ďalšie nastavenia.	Otáčanie ovládača – na prechádzanie medzi nastaveniami a pre výber nastavení.	Stlačenie tlačidla – na potvrdenie výberu.
 INFORMÁCIA! Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál (ak je funkcia k dispozícii).			

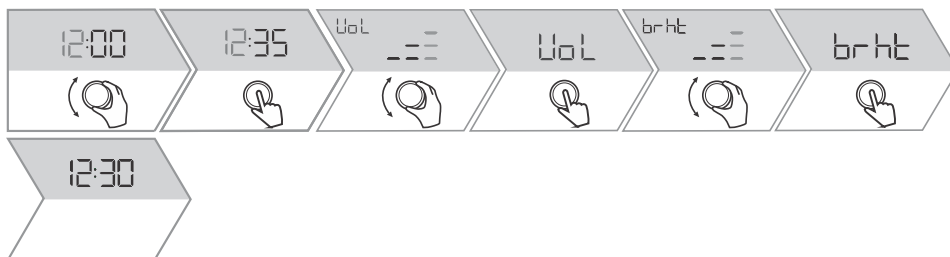
4. Pred prvým použitím spotrebiča

- 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.

5. Používanie rúry

5.1 Prvé spustenie spotrebiča

Najprv vyberte a potvrdte základné nastavenia: denný čas (**CLoc**), osvetlenie displeja (**brht**), hlasitosť zvukového signálu (**Vol**).



Testovanie tvrdosti vody

Frekvencia čistenie závisí od tvrdosti použitej vody a od toho, ako často používate funkciu s prídáním pary.

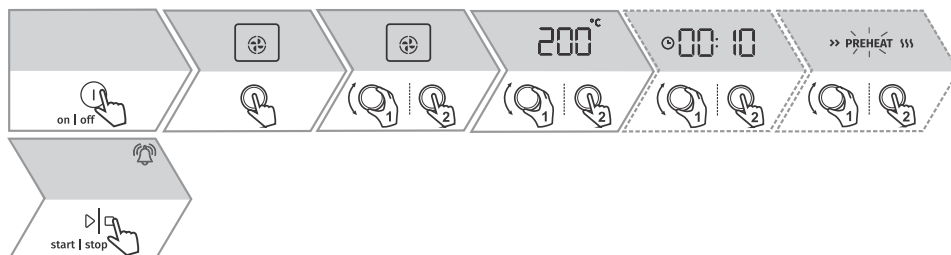
Ponorte testovací prúžok (dodaný so spotrebičom) na 1 sekundu do vody. Po 1 minúte odčítajte počet čiarok. Nastavenie stupňa - počet zafarebných čiarok na prúžku (pozri kapitolu Všeobecné nastavenia).

4 zelené čiarky - Hrd 1	1 červená čiarka - Hrd 2	2 červené čiarky - Hrd 3
3 červené čiarky - Hrd 4	4 červené čiarky - Hrd 5	

5.2 Výber nastavenia

krátky / dlhý dotyk	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Profesionálny režim	Automatický režim	Doplňkové funkcie
	Krokový program (STEP)	Automatické programy (Pr01- Pr21)	VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

5.3 Profesionálny režim



Okrem toho môžete nastaviť:

- funkcie časovača (pozri kapitolu 5.4 Funkcie časovača)
- krokový režim pečenia (pozri kapitolu 5.5 Krokový režim pečenia)
- prídanie pary (STEAM+) (pozri kapitolu 5.6 Prídavok pary počas pečenia)
- gratinovanie (pozri kapitolu 6.1 Dodatočné gratinovanie)

Rýchle predhriatie

Funkciu rýchleho predhrievania použite, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr.



Výber režimu

Symbol	Použitie
	HORÚCI VZDUCH 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.
	REŽIM PIZZA 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.

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Symbol	Použitie
 ☑ STEAM +	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY)¹⁾ 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.
	GRIL S HORÚCIM VZDUCHOM Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Vďaka čomu sa povrch jedla viac vysuší a v kombinácii s ohrievacím telesom grilu dosiahne intenzívnejšiu farbu. Používa sa na rýchlejšie pečenie mäsa a zeleniny.
	TURBO PEČENIE Tento režim používajte vtedy, keď chcete, aby bolo jedlo rovnomerne chrumkavé zo všetkých strán. Funkcia je vhodná aj ako prvý krok viackrokového pečenia mäsa, pretože umožňuje rýchle zhnedenie povrchu v počiatočnej fáze a pomalé pečenie v druhej fáze. Mäso bude šťavnaté a kôrka pekne hnedá.
	VEĽKÝ GRIL Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebkov, 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.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie).
	JEMNÉ PEČENIE Tento jemný režim sa používa na riadené pomalé pečenie jemných pokrmov (mäkké kúsky mäsa), ďalej na pečenie koláčov s chrumkavým spodkom.
 ☑ STEAM +	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM¹⁾ Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
 ☑ STEAM +	VEĽKÝ GRIL S VENTILÁTOROM¹⁾ Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	VEĽKÝ GRIL A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na rýchlejšie pečenie pokrmov na jednej úrovni a na pečenie koláčov s chrumkavým povrchom.
	GRIL S DOLNÝM OHREVOM A VENTILÁTOROM Tento režim je vhodný na optimálnu prípravu pekárenských výrobkov z kysnutého cesta, všetkých druhov chleba a na zaváranie.

¹⁾ Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu s prídavkom pary počas pečenia (pozri kapitolu 5.6 Prídavok pary počas pečenia).

5.4 Funkcie časovača

Symbol	Popis	Použitie
	Dĺžka trvania pečenia	V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať.
	Upozornenie	Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky nezapne ani nevypne.
	Oneskorenie prevádzky	Tento režim použijete, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Zadáte trvanie a čas, kedy chcete, aby bolo pečenie ukončené. Spotrebič sa automaticky spustí a zastaví v požadovanom čase.



INFORMÁCIA!

Ak nastavíte čas prevádzky a odložený štart, rúra sa automaticky vypne. Na displeji sa striedavo zobrazujú nápisy **End** a **00:00**.

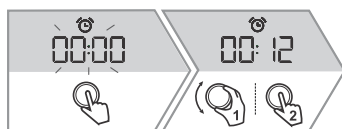
Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

Nastavenie doby pečenia



Nastavenie pripomienkovača (minútka)

Z režimu spánku:



Pri nastavovaní pečenia:

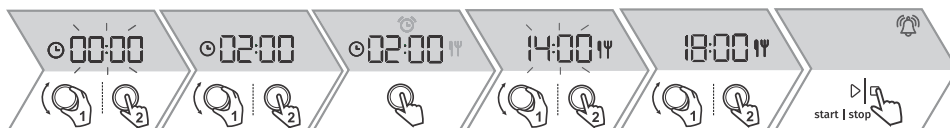


Nastavenie odloženého štartu

Tento režim použijete, 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 (koniec pečenia).

Príklad:

Aktuálny čas: 12.00; Čas pečenia: 2 hodiny; Koniec pečenia: o 18.00



! VAROVANIE!

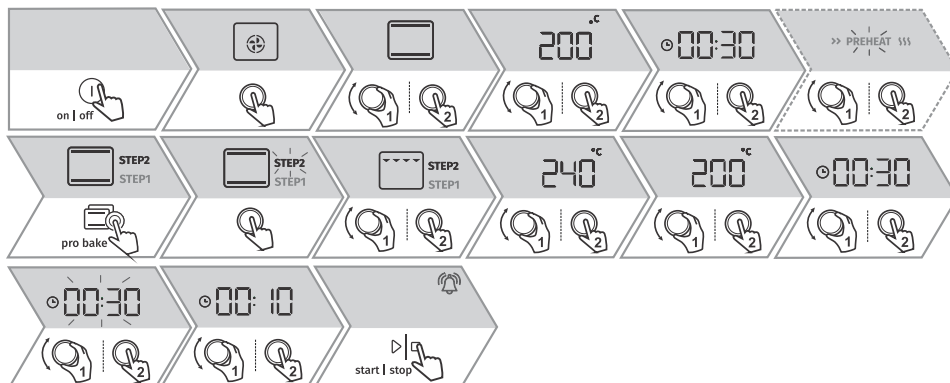
Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú rýchle predhrievanie rúry. Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho. Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.

💡 INFORMÁCIA!

Zvolenú funkciu časovača môžete resetovať na 00.00 dlhým stlačením OVLÁDAČA.

5.5 Krokový režim pečenia

Funkcia umožňuje nastaviť pečenie do dvoch krokov (do jedného procesu pečenia spojíte dva po sebe nasledujúce kroky pečenia).



	Krátky dotyk - zmena medzi krokom STEP1 a STEP2.
	Dlhý dotyk – odstránenie krokového pečenia.

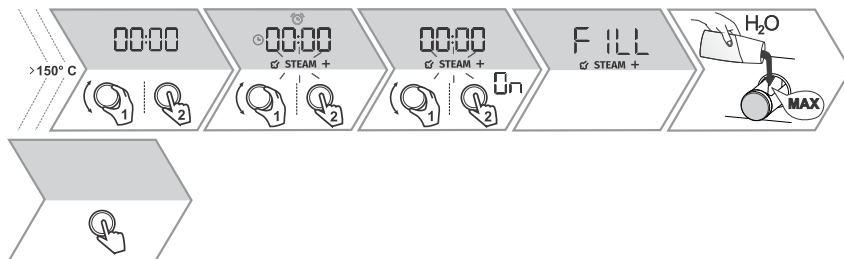
5.6 Prídavok pary počas pečenia

Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.



VAROVANIE!

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny. Používajte iba čerstvú vodu z vodovodu, zmäččenú vodu alebo nesýtenú minerálnu vodu. Voda, ktorú nalejete do nádržky, musí mať izbovú teplotu, to je asi 20 °C (+/- 10 °C).



5.7 Automatický režim

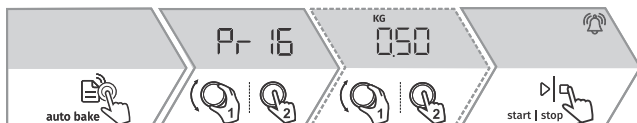


Symbol	Použitie
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVIN¹⁾ Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas a bez potrebného predhrievania. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailóniky), mäso a zeleninu.
	REŽIM PIZZA¹⁾ Tento režim 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.
	POMALÉ PEČENIE²⁾ Tento režim používa 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 mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upeče dohnedá. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 °C do 220 °C.
	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY)¹⁾ 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).

¹⁾ Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu 6.1 Dodatočné gratinovanie).

²⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

5.8 Automatické programy



Kód	Názov programu	Kód	Názov programu
Pr01	stiekané pečivo	Pr12	pečené hovädzie mäso
Pr02	mafiny	Pr13	hydina - celá
Pr03	Piškótový múčnik	Pr14	hydina - menšie kusy
Pr04	pečivo z kysnutého cesta	Pr15	bochník z mletého mäsa
Pr05	koláče z lístkového cesta	Pr16	pečený hovädzí steak
Pr06	jablkový koláč	Pr17	mäso - pomaly pečené
Pr07	jablkový závin	Pr18	pečená ryba
Pr08	čokoládové suflé	Pr19	pečené zemiaky - plátky (mesiačiky)
Pr09	kysnuté cestá	Pr20	zeleninové suflé
Pr10	chlieb	Pr21	lasagne
Pr11	Bravčová pečienka	Pr22	pizza

Pri zvolených automatických programoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu 6.1 *Dodatočné gratinovanie*).

5.9 Výber doplnkových funkcií/nadštandardnej výbavy



Symbol	Použitie
	Aqua clean Program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry (pozri kapitolu Čistenie a údržba).
	Rozmrazovanie Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (tort, koláčov, pečiva, chleba, žemlí a hlboko zmrazeného ovocia). V polovici rozmrazovania by sa mali kusy jedla obrátiť, premiešať a oddeliť, ak k sebe primrzli.
	Zohrievanie Používa sa na udržanie teploty už pripravených pokrmov. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.
	Zohrievanie tanierov Používa sa na ohrev riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby sa udržalo dlhšie teplé. Môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a konca zohrievania.

6. Začiatok procesu pečenia

Ohrev	Dosiahnutá teplota
55 $\rightarrow$ 150 $^{\circ}\text{C}$	150 $^{\circ}\text{C}$
Počas pečenia môžete zmeniť systém, teplotu a časové funkcie. Stlačením OVLÁDAČA vstúpite do nastavení.	

6.1 Dodatočné gratinovanie

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.



Funkciu môžete vypnúť aj počas prevádzky. Otočte OVLÁDAČ na nastavenie **GRATIN**. Vyberte poloosvetlený nápis a potvrdte ho stlačením OVLÁDAČA.

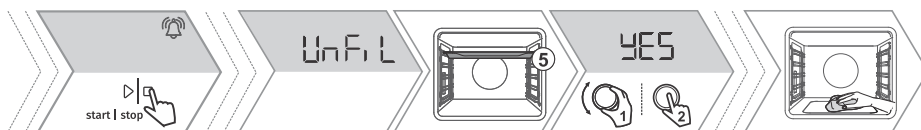
7. Koniec pečenia a vypnutie rúry

Prevádzku pozastavíte dotykom na tlačidlo **start | stop**.

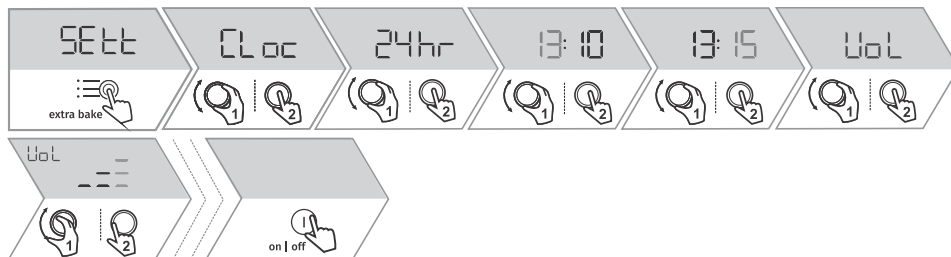
7.1 Vyprázdenie nádržky na vodu

Ak ste počas pečenia použili funkciu s prídavkom pary **STEAM** +sa na displeji, keď sa rúra ochladí, zobrazí nápis **UnFIL** na vyprázdenie nádržky na vodu.

Ak po zobrazení nápisu **UnFIL** postup nevykonáte, tak sa tento nápis zobrazí na displeji pri nasledujúcom použití rúry.



8. VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



CLoc	Denný čas
Vol	Hlasitosť signálov
brht	Jas displeja
nGht	Nočný režim displeja - táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na najnižšiu.
hidE	Pohotovostný režim - táto funkcia zapína alebo vypína zobrazenie denného času.
AdPt	Adaptívna funkcia - táto funkcia umožňuje upravovať nastavenú teplotu pečenia a čas pečenia. Funkcia je z výroby vypnutá, ale môžete ju zapnúť.
Avto	Automatický rýchly predohrev - funkcia umožňuje automaticky pridať rýchly predohrev k tým režimom pečenia, ktoré to umožňujú.
Wi-Fi	Toto je funkcia, ktorá umožňuje zapnúť alebo vypnúť spotrebič prostredníctvom Wi-Fi.
SAbb	Sabbath - funkcia umožňuje, aby jedlo zostalo v rúre teplé, bez toho, aby sa rúra musela zapnúť a vypnúť.
FAct	Továrenské nastavenia - Zvoľte rES pre výber továrenských nastavení. Pre potvrdenie stlačte a podržte tlačidlo start / stop, až kým nezmiznú všetky osvetlené čiarky.
Whr	Tvrdosť vody - môžete si vybrať z piatich rôznych stupňov tvrdosti vody. Prednastavený je stupeň 5.
UnFil	Vyprázdňovanie nádržky na vodu - funkcia umožňuje vyprázdniť nádržku na vodu po skončení pečenia, ak ste počas neho použili prídavok pary.
dEcL	Odstraňovanie vodného kameňa - funkciu môžete aktivovať sami alebo ju môže navrhnúť rúra po určitom počte cyklov, pri ktorých sa používala funkcia pary (na displeji sa zobrazí dEcL).

8.1 Uzamknutie tlačidiel



9. Tabuľka k pečeniu

POZNÁMKA: Jedlá, ktoré si vyžadujú plne predhriatu rúru, sú v tabuľke označené s jednou hviezdikou *. Jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdikami **. V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			°C	min
Piškótový múčnik	3		200	60-70
koláč z krehkého cesta s plnkou	2		180	60-70
štrúdľa	2		180-190	60-70
mafiny	3		160 *	25-35
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
koláče z lístkového cesta	3		200	30-45
striekané pečivo	3		150 *	30-40
krechké pečivo	3		160	40-50
chlieb na plechu	2		190-200	40-55
chlieb vo forme	3		190-200	30-45
čerstvé žemle	3		180-200	20-30
pizza	1		300 *	4-10
hovädzia roštenka (chrbát), 1,5 kg	2		160-170	130-160
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	90-120
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2	 ☞ STEAM +	200-220	60-80
kuracie krídelká	4		210-220	25-40
celá ryba, 350 g	4	 ☞ STEAM +	230-240	12-20
pečené zemiaky, plátky	3	 ☞ STEAM +	210-220 *	30-40
hranolky	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
gratinované jedlá	3		170-190	30-45
plnené tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
syr na grilovanie	4		240 **	6-9
zaváranie	2		180	30
sterilizácia	3		125	30
zohrievanie jedla	3		60-95	/
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15

9.1 Pečenie s teplotnou sondou (BAKESENSOR)

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

VAROVANIE!

Teplotná sonda nesmie byť v bezprostrednej blízkosti ohrevných telies.



10. Údržba a čistenie

VAROVANIE!

Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.

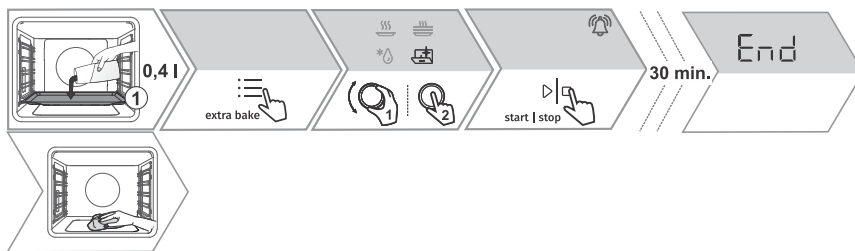
Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

10.1 Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean

VAROVANIE!

Režim Aqua clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.

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. Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu.

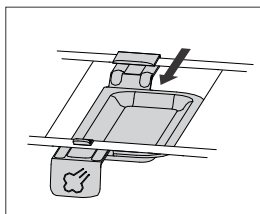
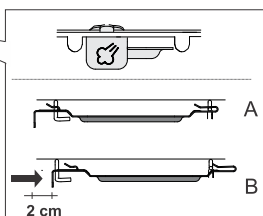
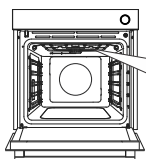


10.2 Čistenie odparovacej nádoby

VAROVANIE!

Odparovacia nádoba je po použití horúca a môže v nej zostať trochu vody. Aby ste sa nepopáliili počkajte, kým rúra úplne vychladne.

Počas pečenia s použitím funkcie pary bude kvapkať voda na jedlo, ak nevrátite nádobu na miesto.



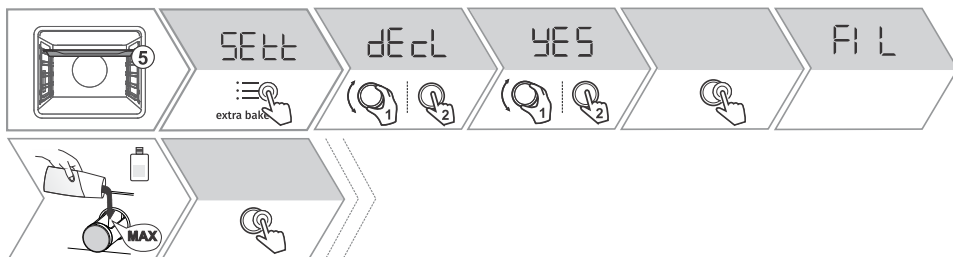
Nádobu vyberte a vyčistite ju ručne čistiacim prostriedkom alebo v umývačke riadu. Ak sa v nádobe usadil vodný kameň, môžete ju namočiť do prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa (používajte ho v súlade s pokynmi výrobcu uvedenými na obale) alebo do liehového octu. Nádoba by sa mala po vyčistení a pred opätovnou inštaláciou dôkladne opláchnuť.

10.3 Čistenie parného systému

Začiatok procesu:



- Prostriedok na odvápenie



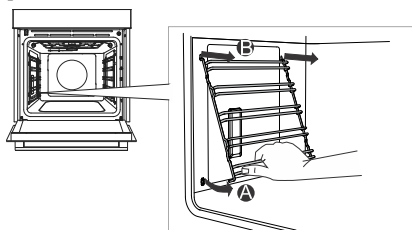
Koniec procesu:



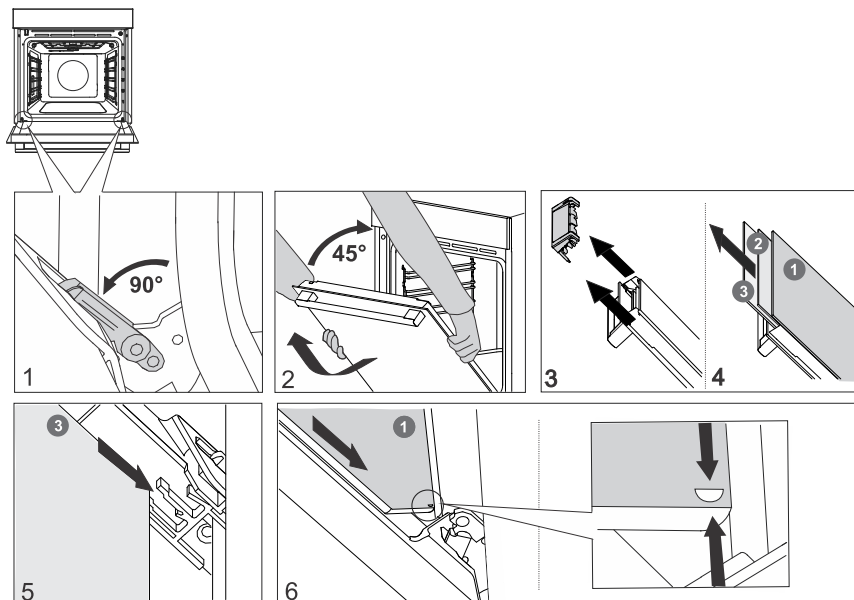
INFORMÁCIA!

Ak nechcete vykonať čistenie parného systému ihneď, keď ho rúra navrhne, môžete ho zrušiť pomocou OFF. Čistenie môžete zrušiť maximálne trikrát, potom rúra deaktivuje funkciu pary.

10.4 Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.

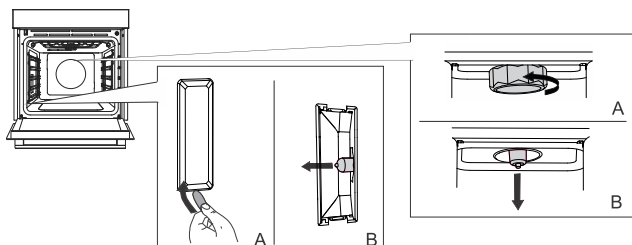


10.5 Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.



10.6 Výmena žiarovky

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W



11. Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb

Akkoľvek 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 obsluhu alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.

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

11.1 Tabuľka problémov a ich riešení

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 teplotnú 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.	

12. Ochrana životného prostredia



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.

13. 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 – jednourovňové	plytký plech na pečenie		3	150	25-40	
sušienky – jednourovňové	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 - jednourovňové	plytký plech na pečenie		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednourovňové	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	okrhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	150	45-55	
Piškótový múčnik	okrhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	160	45-55	
piškótová torta - dvojúrovňová	2 x okrhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablkový koláč	2 x okrhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160 **	70-120	
jablkový koláč	2 x okrhla 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



843590-a1

