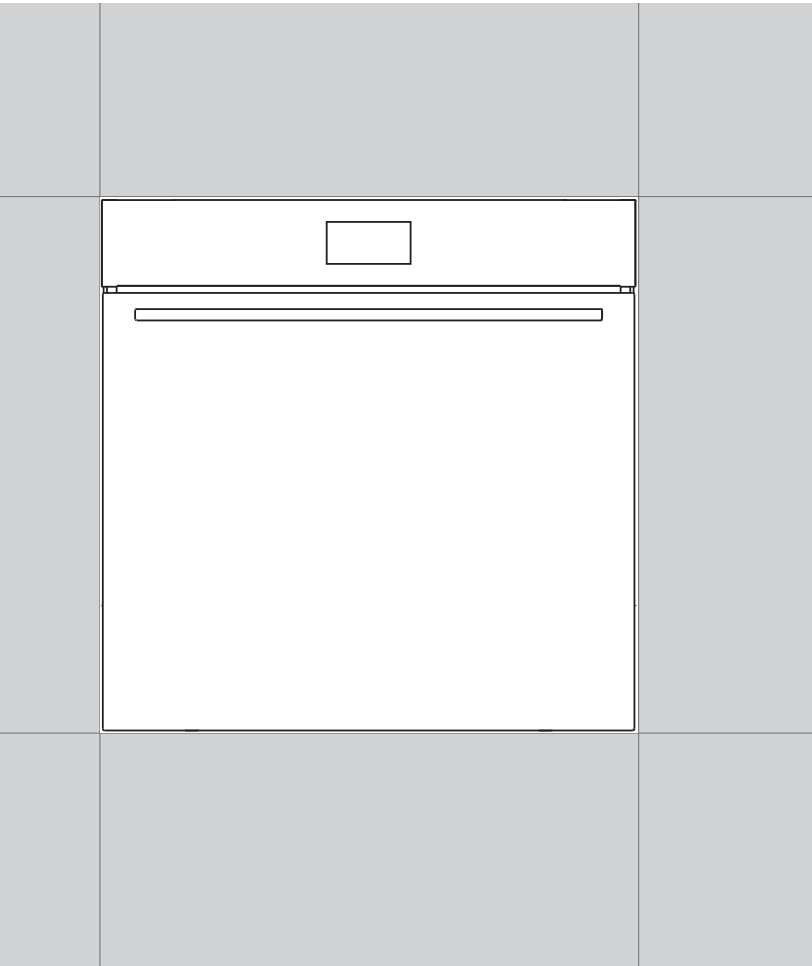


SK

**PODROBNÝ NÁVOD
NA POUŽITIE
ELEKTRICKEJ
PYROLYTICKEJ RÚRY**

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> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

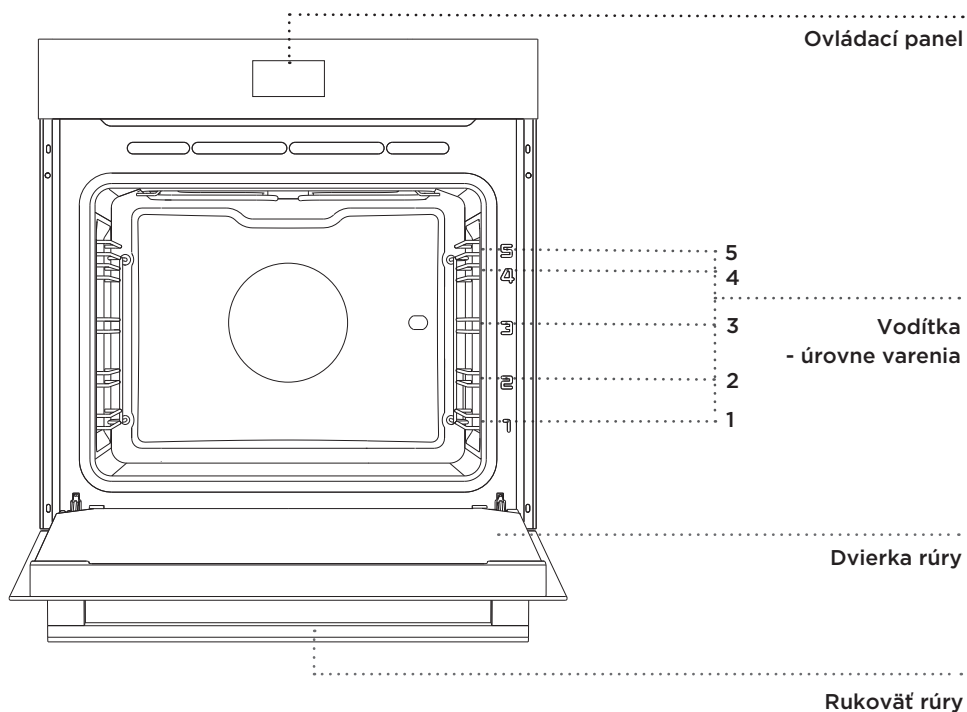
OBSAH

4 PYROLÝZA RÚRY 7 Technické údaje 8 Ovládací panel	ÚVOD
10 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 12 Pred pripojením rúry	
13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
14 KROKY PROCESU VARENIA (1-6) 14 Krok 1: PRVÉ ZAPNUIE SPOTREBIČA 15 Krok 2: VÝBER ZÁKLADNÉHO MENU VARENIA A NASTAVENÍ 23 Krok 3: SPUSTENIE PROCESU PRÍPRAVY 23 Krok 4: UKONČENIE PRÍPRAVY A VYPNUTIE RÚRY 25 Krok 5: NASTAVENIE ĎALŠÍCH FUNKCIÍ/EXTRA 28 Krok 6: VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	POSTUP VARENIA
30 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	
45 ÚDRŽBA & ČISTENIE 46 Bežné čistenie rúry 47 Automatické čistenie rúry - pyrolýza 49 Demontáž a čistenie drôtených vodičok 50 Čistenie hornej dutiny rúry 51 Zloženie a naloženie dvierok rúry 53 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 54 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
55 RIEŠENIE PROBLÉMOV	RIEŠENIE PROBLÉMOV
56 LIKVIDÁCIA	
57 TESTY VARENIA	OSTATNÉ

PYROLÝZA RÚRY

(POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Nákres predstavuje jeden zo vstavaných modelov spotrebiča. Vzhľadom na to, že spotrebiče, pre ktoré bol tento návod zostavený môžu mať rozličné vybavenie, niektoré funkcie, popísané v tomto návode sa nemusia vzťahovať na váš spotrebič.



DRÔTENÉ VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrm na štyroch výškových úrovniach (majte na pamäti, že úrovne sa počítajú zdola nahor.

Úrovne 4 a 5 sú určené na grilovanie.

ESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

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

Teleskopy môžu byť vysunuté čiastočne úplne.

SPÍNAČ DVIEROK

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

CHLADIACI VENTILÁTOR

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

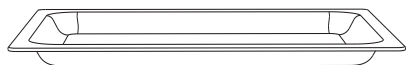
DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje krátky čas v činnosti za účelom poskytnutia dodatočného chladenia rúry. (Dodatočná prevádzka ventilátora závisí od teploty v rúre).

VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO



Pred pyrolytickým čistením vyberte z rúry príslušenstvo.



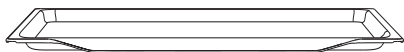
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



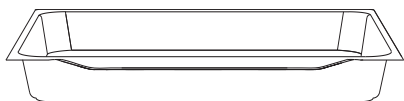
ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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



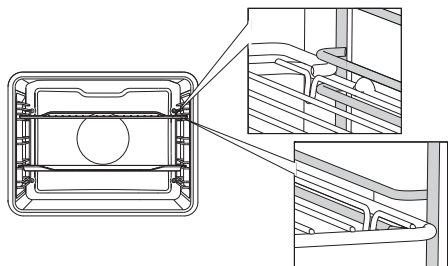
PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



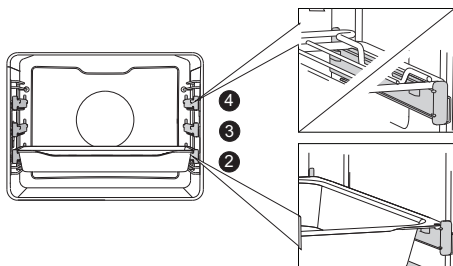
HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



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



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



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



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



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

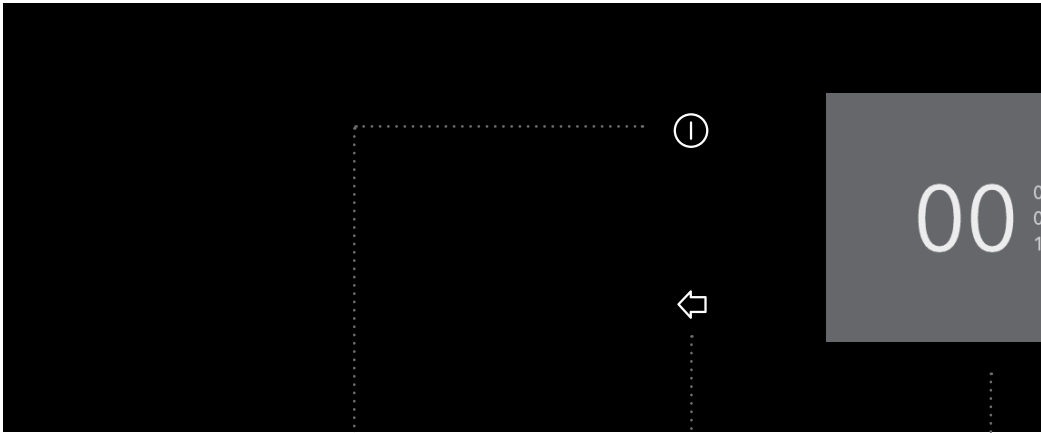
TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

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

OVLÁDACÍ PANEL



1 TLAČIDLO
ZAPNUTIA/
VYPNUTIA

2 TLAČIDLO
SPÄŤ

3 DISPLEJY -
Pre výber a
zobrazenie nastavení

Krátkym stlačením
sa vrátite do
predchádzajúcej
ponuky.

**Stlačením a
podržaním** sa vrátite
do hlavného menu.

8
2
4
00



4 TLAČIDLO
ŠTART/STOP

5 TLAČIDLO
DETSKEJ ZÁMKY

Dlhé stlačenie:
ŠTART

**Dlhé stlačenie počas
činnosti:** STOP

POZNÁMKA:

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

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Tento spotrebič môžu používať iba deti od 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúsenosti iba pod dohľadom, alebo po poučení ohľadom bezpečného použitia spotrebiča a ak chápu s tým spojené riziká. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

UPOZORNENIE: Spotrebič a niektoré z jeho prístupných častí sa môžu v priebehu používania veľmi zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov by mali byť neustále pod dohľadom.

Spotrebič sa počas prevádzky veľmi zohrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies.

UPOZORNENIE: Prístupné časti spotrebiča sa môžu počas prevádzky zahrievať. Deti by ste mali držať mimo dosahu rúry.

Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre použitie v tejto rúre.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je prístroj odpojený od elektrickej siete, aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky, alebo ostré kovové škrabky na čistenie rúry, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu alebo ochranný smaltovaný povrch. Takéto poškodenie môže viesť k popraskaniu skla.

Nepoužívajte parné čističe, alebo vysokotlakové čističe na čistenie spotrebiča, pretože môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom.

Prístroj nie je určený na ovládanie externými časovačmi alebo špeciálnymi riadiacimi zariadeniami.

Spotrebič je určený na domáce použitie. Nepoužívajte ho na žiadny iný účel, ako je vykurovanie miestnosti, sušenie domácich, alebo iných zvierat, papiera, tkanín, bylín atď., pretože to môže spôsobiť zranenie alebo riziko požiaru.

Spotrebič môže pripojiť do elektrickej siete iba autorizovaný servisný technik alebo odborník.

Manipulácia so spotrebičom, alebo neodborná oprava môže viesť k riziku závažného poranenia alebo poškodenia výrobku..

Ak sa napájacie káble iných spotrebičov, nachádzajúcich sa v blízkosti tohto spotrebiča zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže následne viesť ku skratu. Preto držte napájacie káble ostatných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, alebo autorizovaný servisný technik, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

Neobkladajte steny rúry hliníkovou fóliou a neodkladajte pekáče, ani iné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia by bránila cirkulácii vzduchu v rúre, brzdí priebeh varenia a ničí smaltovaný povrch.

Dvierka rúry sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Na zvýšenú ochranu je nainštalované tretie sklo, čo znižuje teplotu vonkajšieho povrchu (iba pri niektorých modeloch).

Závesy dverí sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Nekladte ťažké nádoby na otvorené dvere a neopierajte sa na otvorené dvierka rúry pri čistení vnútra rúry. Nikdy nestúpajte na otvorené dvierka rúry a nedovoľte deťom si na ne sadnúť.

Prevádzka spotrebiča je bezpečená s aj bez vodiťok plechu.

Uistite sa, že vetracie otvory nie sú nikdy akýmkoľvek spôsobom zakryté alebo zablokované.

Bezpečné používanie rúry počas pyrolytického čistenia

Pred spustením automatického čistenia odstráňte (v závislosti od modelu) rošt, teleskopické výsuvy, súpravu na pečenie na ražni, sklenené zapekacie misky a plechy, masovú sondu a ďalšie príslušenstvo pre pečenie, ktoré nie je súčasťou vybavenia rúry.

Počas procesu automatického čistenia sa rúra veľmi zahrieva z vonkajšej strany. Nebezpečenstvo popálenia! Deti držte v dostatočnej vzdialenosti od rúry.

Pred aktiváciou procesu automatického čistenia a pozorne prečítajte pokyny v kapitole Čistenie a údržba a postupujte podľa nich.

Skontrolujte, že v oblasti uzamknutia dverí nie sú žiadne nečistoty, ktoré by mohli zabrániť uzamknutiu dverí počas procesu automatického čistenia.

Nič neumiestňujte priamo na dno priestoru rúry.

V prípade prerušenia napájania počas procesu pyrolytického čistenia je program ukončený po dvoch minútach a dvierka rúry zostávajú zamknuté. Dvierka sa odomknú približne po 30 minútach po obnovení napájania bez ohľadu na to, či spotrebič vychladol alebo nie.

Kúsky pokrmu, tuku a šťavy sa môžu počas automatického pyrolytického čistenia vznietiť.

Nebezpečenstvo požiaru! Pred procesom automatického čistenia odstráňte väčšie zvyšky pokrmov a nečistôt.

Počas procesu automatického čistenia sa nedotýkajte žiadnych kovových častí spotrebiča!

Počas automatického čistenia sa nepokúšajte otvoriť dvierka rúry.

V dôsledku automatického čistenia môže rúra a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk.

PRED PRIPOJENÍM RÚRY



Pred pripojením spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Opravy alebo akékoľvek záručné reklamácie, vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča, nie sú kryté zárukou.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

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

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

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

KROKY PROCESU VARENIA (1-6)

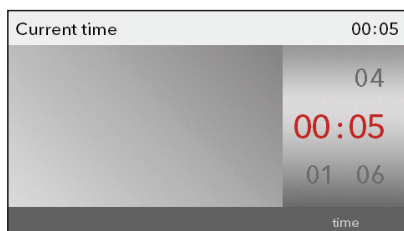
KROK 1: PRVÉ ZAPNUIE SPOTREBIČA

NASTAVENIE HODÍN

Po pripojení spotrebiča alebo po dlhšom prerušení napájania bude na displeji blikať 00:00. Nastavte čas.



V menu sa pohybujte posúvaním prsta hore a dole.



Nastavte CLOCK dotykom na displeji. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla START/STOP.



Rúra bude fungovať, aj keď nie sú nastavené hodiny. Avšak v tomto prípade nefunguje funkcia časovača (pozri kapitolu NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA). Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu.

ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Nastavené hodiny môžu byť zmenené ak nie je aktivovaná funkcia časovača (pozri kapitolu ZMENA VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ).


NASTAVNIE JAZYKA

Ak nie ste spokojný s nastaveným jazyka, v ktorom sú zobrazované správy na displeji, vyberte iný. Z výroby je prednastavený anglický jazyk.



Keď sa dotknete riadku s požadovaným jazykom, zväčšia sa zobrazené písmená.



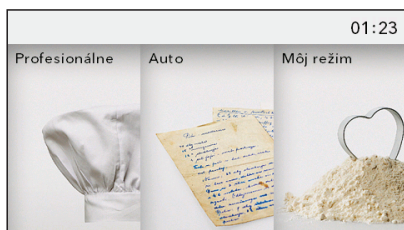
Stlačením tlačidla  sa vrátite do HLAVNÉHO MENU.

KROK 2: VÝBER ZÁKLADNÉHO MENU VARENIA A NASTAVENÍ

Proces prípravy pokrmu je možné ovládať niekoľkými spôsobmi:



V menu sa pohybuje posúvaním prsta doľava a doprava.



Požadovaný režim zvolíte dotknutím sa príslušného obrázka. Názov zvoleného menu sa zobrazí v hornej časti.

Profesionálny režim

Tento režim použijete, keď chcete pripraviť akýkoľvek typ a množstvo pokrmu. Všetky nastavenia sú vybrané užívateľom.

Automatický režim

V tomto režime najskôr vyberte typ pokrmu. Potom nasleduje automatické nastavenie množstva, úrovne a konečný čas varenia. Program ponúka široký výber prednastaveným receptov hodnotených profesionálnymi kuchármi a odborníkmi na výživu.

Moje recepty

Tento režim umožňuje pripraviť pokrm tak, ako sa Vám to páči, podľa rovnakých krokov a nastavení. Svoje obľúbené recepty môžete uložiť do pamäte a pri budúcej potrebe načítať z pamäte.

A) VARENIE VÝBEROM TYPU POKRMU (Automatický režim)



Vyberte **automatický** režim.



Vyberte typ pokrmu a jedla.

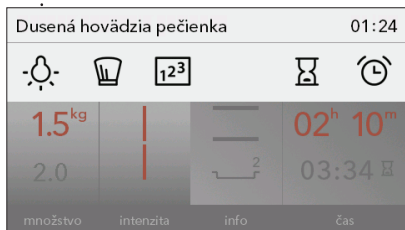


Budú zobrazené prednastavené hodnoty:

- **množstvo**,
- **úroveň (intenzita)**,
- **čas prípravy** (čas ukončenia sa zobrazí sivou farbou).

Množstvo a úroveň je možné nastaviť.

Zvolené nastavenia sa zobrazia červenou farbou.



ĎALŠIE NASTAVENIA (EXTRA)

Zvoľte ich dotykem horného pásu alebo zodpovedajúceho znaku.



- **osvetlenie rúry**



- spôsob a prísady pre zvolený recept



- **krokový režim** (pozri kapitolu KROKOVÉ VARENIE)




- **nastavenie konečného času varenia** (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA)



- **minútka** (pozri kapitolu ĎALŠIE NASTAVENIE/EXTRA)

PREDHRIATIE

Postupy varenia niektorých pokrmov v automatickom režime zahŕňajú aj funkciu predhrievania. Na displeji sa zobrazí symbol .

Keď zvolíte pokrm, zobrazí sa nasledovná poznámka: **"Zvolený program obsahuje predhriatie. Predhriatie začalo. Nevkladajte pokrm."** Na displeji bude blikať symbol.

Po dosiahnutí požadovanej teploty sa predhrievanie ukončí a zaznie zvukový signál. Zvukový signál je možné vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí nasledovná poznámka: **"Predhrievanie dokončené. Vložte pokrm."** Otvorte dvierka alebo potvrdte stlačením OVLÁDAČA. Program spustí varenie so zvolenými nastaveniami.

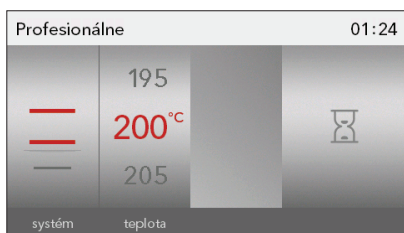


Keď je nastavená funkcia prehrievania, nie je možné použiť funkciu oneskoreného spustenia.

B) VARENIE VÝBEROM PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU (Profesionálny režim)



Zvoľte **Profesionálny (Pro) režim**.



Vyberte si vlastné predvolené nastavenia:

- **systém**
- **teplota rúry**

Zvolené hodnoty sa zobrazia červenou farbou.

Stlačením symbolu  vyberte čas prípravy.

(Čas ukončenia sa zobrazí šedou farbou).



ĎALŠIE NASTAVENIA (EXTRA):

Zvoľte ich dotknutím sa horného pásu alebo zodpovedajúceho znaku.



- **osvetlenie rúry**



- **predhrievanie**




- **krokový režim** (pozri kapitolu KROKOVÉ VARENIE)




- **minútka** (pozri kapitolu ĎALŠIE NASTAVENIA/EXTRA)




-  Ak zvolíte čas trvania, ďalšie nastavenia vám umožnia zvoliť oneskorené spustenie (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA)

Dotknite sa tlačidla START.

 Na displeji sa zobrazia všetky zvolené nastavenia. Zobrazí sa teplota rúry a uplynulý čas prípravy.

PREDHRIATIE












Ak chcete čo najskôr dosiahnuť požadovanú funkciu, použite funkciu predhriatia . Keď zvolíte tento symbol, zapne sa funkcia prehriatia a zobrazí sa upozornenie: "**Predhriatie začalo.** Nevkladajte pokrm." Symbol bude blikať na displeji.

Po dosiahnutí požadovanej teploty sa predhrievanie ukončí a zaznie zvukový signál. Zvukový signál je možné vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí nasledovná poznámka: "**Predhrievanie dokončené.** Vložte pokrm." Otvorte dvierka alebo potvrdte stlačením OVLÁDAČA. Program spustí varenie so zvolenými nastaveniami.



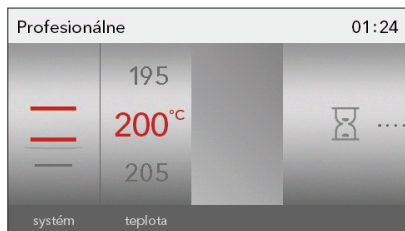
Keď je nastavená funkcia prehrievania, nie je možné použiť funkciu oneskoreného spustenia.

SYSTÉMY VARENIA (záleží od modelu)

SYSTÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)
SYSTÉMY VARENIA		
	HORNÝ A SPODNÝ OHREV Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti budú rovnomerne vyžarovať teplo do priestoru rúry. Môžete piecť pečivo a mäso/pečenie na jednej výškovej úrovni.	200
	HORNÝ OHREV Bude pracovať iba horné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnedenie pokrmu na hornej strane.	150
	SPODNÝ OHREV Bude pracovať iba dolné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnedenie pokrmu na spodnej strane.	160
	GRIL Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovanie sendvičov, klobásy alebo opekanie chleba.	240
	VELKÝ GRIL Bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu. Teplo je vyžarované priamo z telesa grilu umiestneného na stropce. Pre zvýšenie účinku je aktivované aj horné výhrevné teleso. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, klobás a na opekanie chleba.	240
	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať teleso grilu a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Je tiež vhodný pre gratinované pokrmy a pečenie s chrumkavou kôrkou.	170
	HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHREV Bude pracovať spodné výhrevné teleso, kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého a krehkého cesta na viacerých úrovniach naraz.	200
	3D HORÚCI VZDUCH Bude pracovať kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej stene zaisťuje, že horúci vzduch neustále cirkuluje okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach naraz.	180
	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180
	SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	AUTOMATICKÝ PRÍPRAVA MÄSA – AUTOMATICKÝ REŽIM PEČENIA V režime/systéme automatického pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Používa sa na pečenie všetkých druhov mäsa.	180

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

FUNKCIE ČASOVAČA - DOBA



Funkcie časovača môžete zvoliť v základnom **Profesionálnom (Pro) režime** a v **Automatickom** režime zvolením zodpovedajúceho symbolu.



Nastavenie času prípravy

V tomto režime môžete určiť čas prípravy (čas varenia). Nastavte požadovaný čas prípravy a potvrdte nastavenie. Konečný čas prípravy je zodpovedajúcim spôsobom upravený.

Stlačením tlačidla START spustíte proces prípravy. Všetky zvolené nastavenia sú zobrazené na displeji.

Všetky časové funkcie je možné zrušiť nastavením času na "0".



Nastavenie oneskoreného spustenia

V tomto režime môžete zadať čas prípravy (čas varenia) a čas, kedy si prajete ukončiť proces prípravy (konečný čas). Skontrolujte, či sú správne nastavené hodiny.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Čas prípravy: 2 hodiny

Konečný čas: 18:00

Najskôr nastavte čas prípravy (čas varenia), t.j. 2 hodiny.

Automaticky sa zobrazí aktuálny čas a čas prípravy (2 pm).

Nastavte **KONEČNÝ ČAS PRÍPRAVY (6 PM)**. Stlačením tlačidla START spustíte proces prípravy. Časovač bude čakať na začiatok času prípravy. Na displeji sa zobrazí: **"Váš program je oneskorený. Spustí sa o 16:00."**



Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky zastaví (koniec prípravy). Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením tlačidla ALARM. Po jednej minúte sa zvukový signál automaticky vypne.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí čas.

KROKOVÉ VARENIE

Tento režim umožňuje postupne spojiť **tri rôzne nastavenie** do jedného procesu varenia. Výberom rôznych nastavení alebo konečného času môžete pripravovať pokrm podľa vašich predstáv.




Dotknite sa zodpovedajúceho symbolu krokového varenia v menu ĎALŠIE NASTAVENIA (EXTRA).



Dvakrát sa dotknite displeja pre výber Kroku 2 a Kroku 3. Stlačením príslušného označenia (názvu kroku) potvrdíte alebo odstránite krok.

Pre zapnutie rúry sa dotknite symbolu START. Rúra začne okamžite pracovať s nastaveniami definovanými v kroku 1. (Zvolený krok bude zobrazený červenou farbou.) Po uplynutí nastaveného času je aktivovaný Krok 2 a potom Krok 3, ak sú špecifikované.

 Na vymazanie kroku počas činnosti, vyberte krok a dotknite sa symbolu krížika. Toto môžete vykonať iba ak krok ešte nezačal.

KROK 3: SPUSTENIE PROCESU PRÍPRAVY

Pred spustením procesu prípravy bude blikať START/STOP.

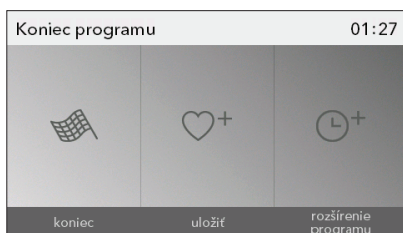
Proces prípravy spustíte dotknutím sa START.

Niektoré nastavenia môžete zmeniť počas prípravy dotykcom displeja (teplota, čas prípravy a krokový režim/program).

Stlačte tlačidlo START/STOP pre zmenu ďalších nastavení alebo pre dokončenie času prípravy. Zobrazí sa nasledovná poznámka: **"Program pozastavený. Chcete ho zrušiť?"**



KROK 4: UKONČENIE PRÍPRAVY A VYPNUTIE RÚRY



Po ukončení procesu prípravy sa zobrazí menu so symbolmi.



Koniec

Vyberte pre ukončenie procesu prípravy. Na displeji sa zobrazí hlavné menu.



Predĺženie času prípravy

Výberom symbolu môžete predĺžiť čas prípravy. Je možné zvoliť nový čas ukončenia prípravy (pozri kapitolu ČASOVÉ FUNKCIE).



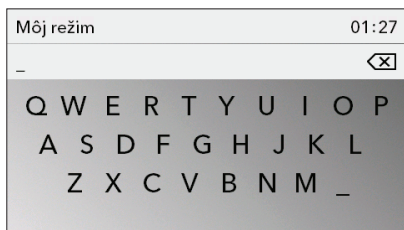
Pridať do mojich receptov - uloženie


Tento režim umožňuje uložiť aktuálne nastavenia do pamäte a znovu ich načítať v budúcnosti.



Po ukončení prípravy sa ventilátor zastaví. Ak ponecháte v rúre pokrm, môže z neho preniknúť vlhkosť a skondenzovať na dverkách rúry a prednom paneli. Na zabránenie kondenzácie nastavte ovládač na svetlo. Ventilátor ostane v prevádzke a zabráni kondenzácii.

ULOŽENIE PROGRAMOV NASTAVENÝCH UŽÍVATEĽOM (MOJE RECEPTY)



Vyberte požadovaný symbol  a zadajte názov dotykom požadovaných písmen. Ak sa pomýlite, znak vymažete pomocou šípky.

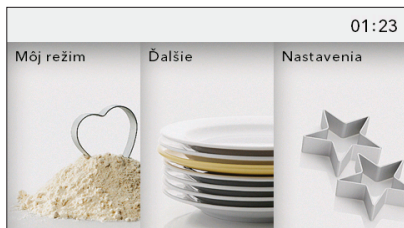
Stlačením tlačidla START/STOP uložíte nastavenie.

 Vaše obľúbené recepty, ktoré boli uložené môžete kedykoľvek nastaviť a použiť. Vyberte proces a nastavenia v menu **Moje recepty**.

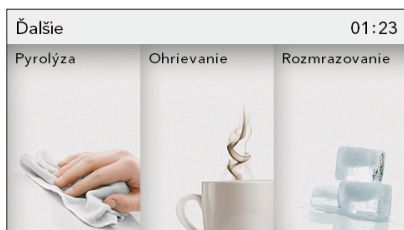
KROK 5: NASTAVENIE ĎALŠÍCH FUNKCIÍ/ EXTRA



V menu sa pohybujte posúvaním prsta doľava a doprava.



Dotykom zvolíte EXTRA menu. Zobrazí sa menu EXTRA.



Pyrolýza

Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry/interiéru použitím vysokej teploty (cca 460 °C), ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol. Keď je proces čistenia dokončený a rúra vychladne, stačí rúru utrieť vlhkou tkaninou (pozri kapitolu Čistenie a údržba).

Ohrievanie

Ohrievanie môžete použiť na udržanie teplého už uvareného pokrmu. Vyberte symbol pre nastavenie teploty, začiatkový a konečný čas ohrievania.

Rozmrazovanie

V tomto režime bude cirkulovať vzduch bez použitia výhrevných telies. Bude aktivovaný iba ventilátor. Pomocou tejto funkcie môžete rozmrazovať mrazené pokrmy (torty, pečivo, chlieb, rožky a hlboko zmrazené ovocie).

Výberom príslušného symbolu môžete zadať typ pokrmu, hmotnosť alebo rozmrazovanie so začiatkovým a konečným časom.

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

Rýchle predhrievanie

Funkciu predhrievania použite, ak chcete rýchlo zohriať rúru na požadovanú teplotu. Tento režim nie je vhodný pre varenie. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, proces predhrievania sa ukončí a rúra je pripravená na použitie zvoleného procesu prípravy.

Ohrievanie riadu

Túto funkciu použite na ohrievanie riadu (tanierov, pohárov) pred servírovaním pokrmu, aby pokrm vydržal dlhšiu dobu teplý. Vyberte symbol pre nastavenie teploty, začiatočný a konečný čas ohrievania.



Vyberte požadovaný symbol a konečný čas prípravy. Na displeji sa zobrazí hlavné menu.



DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju dotykom tlačidla LOCK (symbol kľúča). Na displeji sa zobrazí nasledovná poznámka: **"Dvierka sú zamknuté."** Opätovným stlačením deaktivujete zámku.



Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna časová funkcia (zobrazené sú iba hodiny), potom rúra nebude fungovať.

Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení časovej funkcie, potom bude rúra fungovať alebo nebude možné zmeniť nastavenia. Keď je aktivovaná detská zámka, systémy (režimy prípravy) alebo doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Je možné len zastaviť alebo vypnúť režim. Detská zámka zostáva aktívna aj po vypnutí rúry. Pre výber nového procesu prípravy musíte najskôr vypnúť detskú zámku.



OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa zapne automaticky, keď sa otvoria dvierka, alebo keď je rúra zapnutá.

Po ukončení procesu prípravy svetlo zostane svietiť približne minútu.



NASTAVENIE MINÚTKY

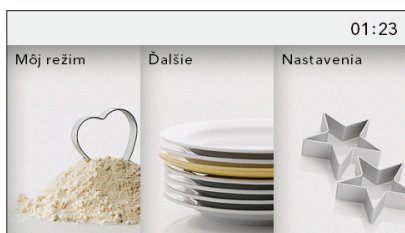
Minútka je možné používať nezávisle na prevádzke rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 10 hodín. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál automaticky vypne.



Osvetlenie a minútka môže byť zvolená kedykoľvek sa dotknete horného pásu.

KROK 6: VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ

 V menu sa pohybujete pomocou posúvania prsta doľava a doprava.



Dotykom vyberte menu **Nastavení**.



Keď sa dotknete riadku s požadovaným nastavením, písmená v riadku sa zväčšia.

Jazyk

Vyberte jazyk pre zobrazenie textu na displeji.

Čas

Čas nastavte pri prvom zapnutí spotrebiča alebo pri dlhšom prerušení napájania (viac ako týždeň). Nastavte CLOCK – čas. Potom je možné zvoliť režim času v poli "TIME": digitálny alebo analógový.

Zvuk

Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (nezobrazí sa len čas). V tomto menu môžete vybrať z dvoch nastavení: **hlasitosť zvuku a dĺžku trvania alarmu**.

Displej

V tomto menu môžete nataviť

Jas a kontrast.

Nočný režim – nastavenie času vypnutia displeja.

Ďalšie nastavenia

Vypnutie osvetlenia rúry.

Obnovenie výrobných nastavení.



Po prerušení napájania lebo po vypnutí spotrebiča sú obnovené všetky užívateľské nastavenia.

POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

Ak vaše požadované jedlo nenájdete v tabuľke varenia, pozrite si podobné jedlo.

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

Interval odporúčanej teploty je uvedený. Začnite pri nastavení nižšej teploty a zvyšujte ju, ak zistíte, že sa jedlo dostatočne nepečie.

Doby varenia sú hrubé odhady a môžu kolísať v závislosti od určitých podmienok.

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

Rúru predhrievajte iba v prípade, ak sa to odporúča v recepte v tabuľke tohto návodu na obsluhu. Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie.

Preto pečenie viacerých druhov pečiva alebo niekoľkých píz postupne, ušetrí množstvo energie, pretože rúra už bude predhriata.

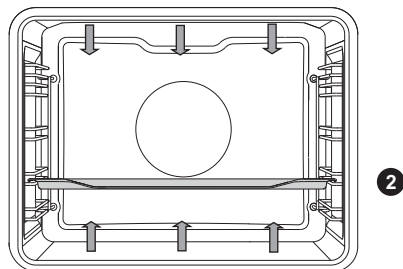
Použite tmavé, čierne plechy a panvice potiahnuté silikónom alebo smaltom, pretože veľmi dobre vedú teplo.

Pri použití pergamenového papiera sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám. Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva sa vytvára množstvo pary vo vnútri rúry, čo sa môže kondenzovať na dverách rúry. Toto je normálny jav, ktorý nemá vplyv na funkciu spotrebiča. Po ukončení procesu varenia, utrite dvere a sklo na dverách do sucha.

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

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

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a stope 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.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso	1500	2	180-200	90-120
Bravčové plece	1500	2	180-200	110-140
Bravčová roláda	1500	2	180-200	90-110
Pečené hovädzie mäso	1500	2	170-190	120-150
Teľacia roláda	1500	2	180-200	80-100
Jahňacia sviečková	1500	2	180-200	60-80
Králičí chrbát	1000	2	180-200	50-70
Jelenia nožina	1500	2	180-200	90-120
RYBY				
Restovaná ryba, 1 kg	200 g/kus	2	190-210	40-50

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 predhrejte.

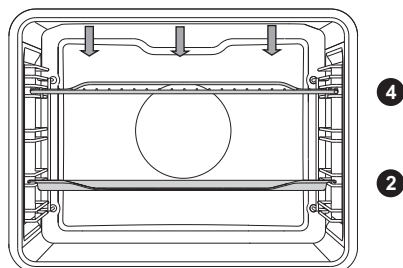
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
PEČIVO			
Zeleninové suflé	2	190-210	35-45
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Žemle *	3	190-210	20-30
Biely chlieb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pohánkový chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Celozrnný chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ražný chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Špaldový chlieb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Orechový koláč	2	170-180	50-60
Piškóta *	2	160-170	30-40
Malé pečivo z kysnutého cesta	3	200-210	20-30
Kapustové pirohy *	3	190-200	25-35
Ovocný koláč	2	130-150	80-100
Snehové pusinky	3	80-90	110-130
Lekvárové buchty (Buchtel)	3	170-180	30-40

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



Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.

VELKÝ GRIL, GRIL



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

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

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

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

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

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

Po grilovaní, vyčistite rúru, príslušenstvo a riad.

Tabuľka grilovania - malý gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	4	240	20-25
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	4	240	25-30
Kotlety/rebierka	280 g/kus	4	240	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	4	240	20-25
OPEČENÝ CHLIEB				
Hrianka	/	4	240	5-10
Chlebičky	/	4	240	5-10

Tabuľka grilovania - veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	4	240	10-15
Hovädzí steak, dobre prepečený	180 g/kus	4	240	15-20
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	4	240	15-20
Kotlety/rebierka	280 g/kus	4	240	20-25
Teľací plátok	140 g/kus	4	240	15-20
Grilované klobásky	70 g/kus	4	240	10-20
Lančmít (Leberkäse)	150 g/kus	4	240	15-20
RYBY				
Steak/filé z lososa	200g/kus	4	240	15-20
OPEČENÝ CHLIEB				
6 krajcov chleba	/	4	240	1-4
Chlebičky	/	4	240	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.

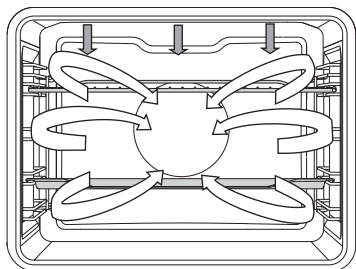
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neatáčajte.



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

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

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

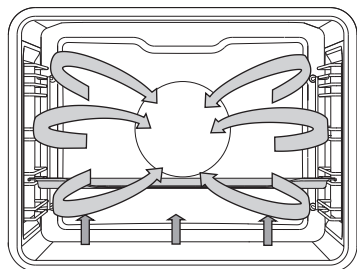


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
Kačka	2000	2	180-200	90-110
Pečené bravčové mäso	1500	2	170-190	90-120
Bravčové plece	1500	2	160-180	100-130
Kura, polka	700	2	190-210	50-60
Kura, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Sekaná	1500	2	160-180	70-90
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV

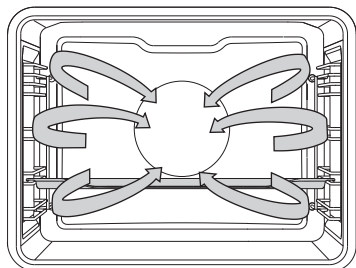


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
PEČIVO			
Cheesecake, krehký	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, krehké	2	190-200	50-60
Jablková štrúďľa, fillo cesto	2	170-180	50-60

360° HORÚCI VZDUCH



2

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.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso s kožkou	1500	2	160-180	90-120
Kura vcelku	1500	2	170-190	70-90
Kačka	2000	2	160-180	120-150
Hus	4000	2	150-170	170-200
Morka	5000	2	150-170	180-210
Kuracie prsia	1000	3	180-200	50-60
Plnené kura	1500	2	180-200	110-130

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.

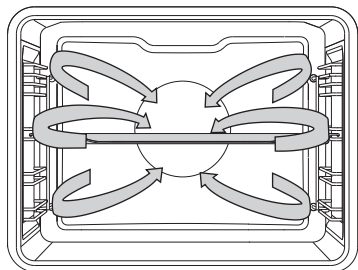
Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
PEČIVO			
Piškóta	2	150-160	30-40
Koláč s posýpkou	3	160-170	25-35
Slivkový koláč	2	150-160	30-40
Piškótová roláda *	3	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	160-170	35-50
Jablková štrúdľa	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Sušienky, krehké *	3	150-160	15-25
Sušienky, strojčekové *	3	140-150	20-30
Malé koláče *	3	140-150	20-30
Koláčiky, kysnuté	3	170-180	20-35
Koláčiky, fillo cesto	3	170-180	20-30
Pečivo plnené krémom	3	180-190	25-45
MRAZENÉ POTRAVINY			
Jablková štrúdľa so syrom cottage	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Smažené zemiaky na prípravu do rúry	3	200-210	25-40
Krokety pečené v rúre	3	200-210	20-35



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítkok.

ECO PEČENIE



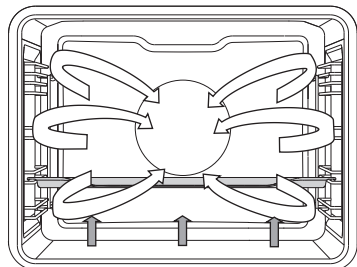
Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	2	190-200	110-130
Pečené bravčové mäso, 2 kg	2	190-200	130-150
Pečené hovädzie mäso, 1 kg	2	200-210	100-120
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190-200	40-50
Rybíe filé, 100 g/kus	3	200-210	25-35
PEČIVO			
Strojčekové koláčiky	3	170-180	15-25
Malé košíčky	3	180-190	30-35
Piškótová roláda	3	190-200	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	180-190	55-65
GRATINIRANE JEDI (ZELENINA)			
Gratinované zemiaky	2	180-190	40-50
Lazane	2	190-200	45-55
MRAZENÉ POTRAVINY			
Hranolky	3	220-230	35-45
Kuracie medajlónky, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Rybíe prsty, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítok.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



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

ZAVÁRANIE

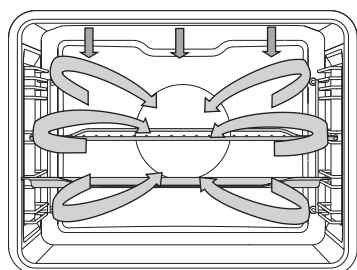
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumeným tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas varenia (min)	Teplota na začiatku kysnutia	Čas potrebný na odležanie v rúre (min)
OVOCIE					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Kôstkovice (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Ovocná kaša (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Fazuľa/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA MÄSA – AUTOMATICKÝ REŽIM PEČENIA



3
2

V automatickom režime pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Tento režim sa používa na pečenie všetkých druhov mäsa.

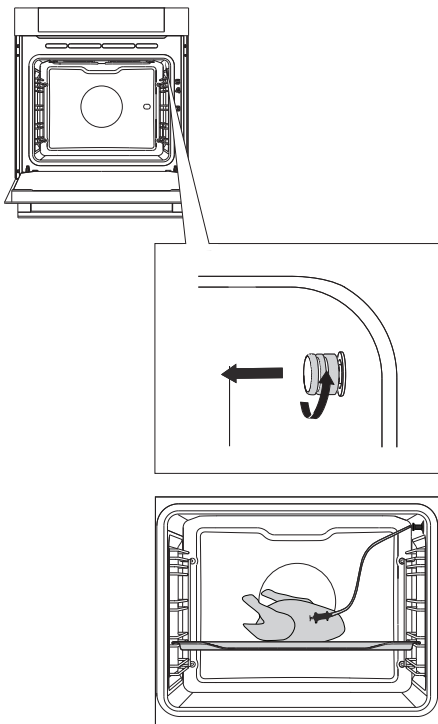
Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa naň nelepilo mäso a vložte ho na úroveň 3. Plech na zachytenie kvapkajúcej šťavy vložte na úroveň 2. Pri pečení mäsa na plechu, zasuňte plech na úroveň 2.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)	Stredná teplota (°C)
MÄSO					
Hovädzia panenka	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kura vcelku	1500	2	170-190	65-85	85-90
Morka	4000	2	160-180	150-180	85-90
Pečené bravčové mäso	1500	2	160-180	100-120	70-85
Sekaná	1000	2	160-180	50-65	80-85
Teläcina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jahňacina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Divina	1000	2	170-190	60-90	75-85
Celá ryba	1000	3	160-180	40-50	75-85

* nízka = 55-60 °C; stredná = 65-70 °C; vysoká = 70-75 °C

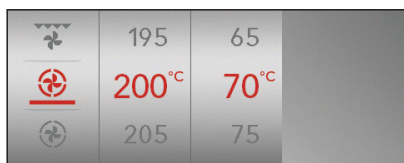
Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

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.)



Zvoľte systém (spodné výhrevné teleso a ventilátor).

Zobrazí sa nastavená teplota a teplota sondy. Stlačte tlačidlo START.

 Počas varenia je zobrazená vnútorná teplota pokrmu (vnútornú teplotu pokrmu môžete upraviť počas procesu varenia).

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

Po ukončení varenia zakryte zásuvku sondy kovovým krytom.

Stav pripraveného mäsa

DRUH MÄSA	Stredná teplota (°C)
HOVÄDZIE MÄSO	
Surové	40-45
Krvavé	55-60
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	75-80
TELACIE MÄSO	
Dobre prepečené	75-85
BRAVČOVÉ MÄSO	
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	75-85
JAHŇACIE MÄSO	
Dobre prepečené	79
BARANIE MÄSO	
Surové	45
Krvavé	55-60
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	80
HUSACINA	
Stredne prepečené	70
Dobre prepečené	82
HYDINA	
Dobre prepečené	82
RYBY	
Dobre prepečené	65-70



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.

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 čistiacimi sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

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

Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

Na čistenie gombíkov a tlačidiel, rúčky dverí, 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.



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

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

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

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

Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky. Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnúce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

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

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

AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

Pri priemernom používaní rúry odporúčame spustiť pyrolytický čistiaci program raz mesačne, tak zachováte vnútro rúry čisté a bez pripálených zvyškov a mastnoty.

Po pyrolytickom procese čistenia môže dôjsť k miernemu odfarbeniu okolo dverí. Toto môžete jednoducho odstrániť pomocou jemnej hubky s malým množstvom mydla.

Utrite rúru a príslušenstvo, ktoré majú byť čistené v rúre vlhkou handričkou!

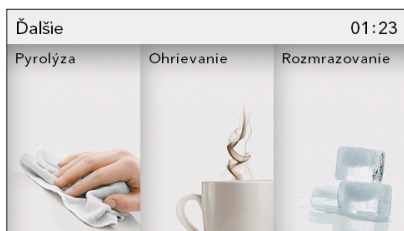
Zvyšky potravín a tuku sa môžu počas pyrolytického čistenia vznietiť. Nebezpečenstvo požiaru!



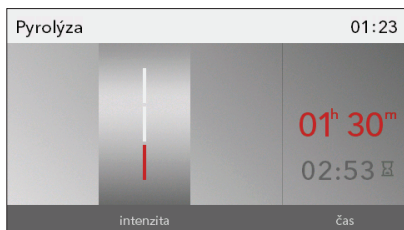
Pred pyrolytickým čistením počkajte, kým rúra vychladne a vyberte z nej všetky zariadenia a príslušenstvo, vrátane teleskopickým pojazdom.

***V závislosti od modelu**

Ak sú so spotrebičom dodané drôtené vodítka plechov, namontujte ich namiesto výsuvných teleskopov pred začatím pyrolytického procesu čistenia.



V Extra ponuke vyberte **Pyrolýza**.



Vyberte intenzitu čistenia.

Základná: cca. 90min

Stredná: cca. 120min

Vysoká: cca. 150min

Po určitom čase sa dvierka rúry automaticky uzamknú pre vašu bezpečnosť (keď teplota dosiahne 250 °C).

Počas procesu môže z rúry vychádzať nepríjemný zápach.

Po ukončení procesu čistenia sa zobrazí: "**Dvierka sú zamknuté. Spotrebič sa ochladzuje.**"

Keď rúra vychladne, utrite ju vlhkou tkaninou. Utrite dvierka rúry a príslušné povrchy tesnenia. Tesnenie nedrhňte.



Počas automatického čistenia rúry sa nepokúšajte otvoriť dvierka. Program môže byť ukončený. Nebezpečenstvo popálenia!

ČISTENIE PYROLYTICKÉHO PRÍSLUŠENSTVO V RÚRE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

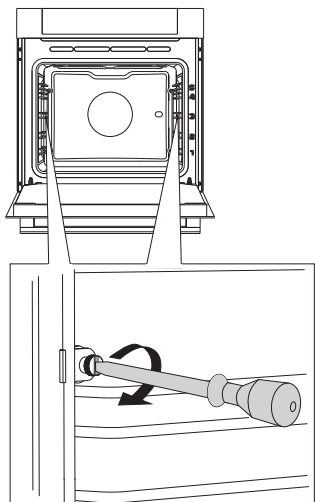
Program pyrolýzy môžete použiť aj na čistenie dodaných pyrolytických pekáčov a plechov (pozri Príslušenstvo rúry). Po použití ich vyčistíte teplou vodou a saponátom, potom ich utrite utierkou a vložte na úroveň 2 alebo 3. Neumiestňujte ich na plech alebo zásobník na úroveň 1.

Počas pyrolytického čistenia môžu plechy na pečenie a podnosy čiastočne zmeniť farbu a stratiť lesk.

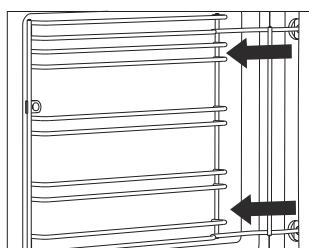
Pokiaľ budete čistiť plechy na pečenie prostredníctvom pyrolytického procesu čistenia, môže sa stať, že spodná časť rúry nemusí byť úplne vyčistená.

DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



1 Povoľte skrutku.



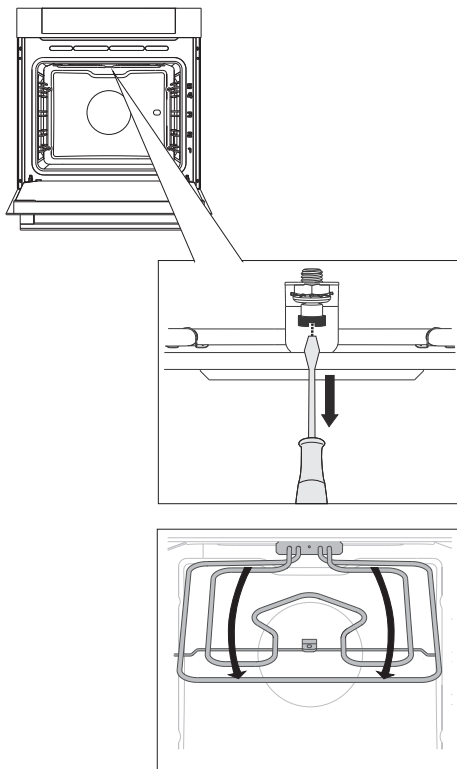
2 Vyberte vodítka z otvorov na zadnej stene.




Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodítkach pomocou skrutkovača.

ČISTENIE HORNEJ DUTINY RÚRY

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



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

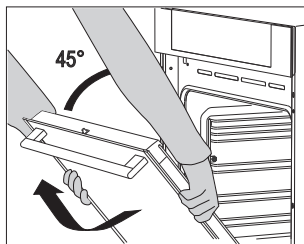
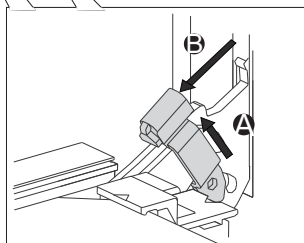
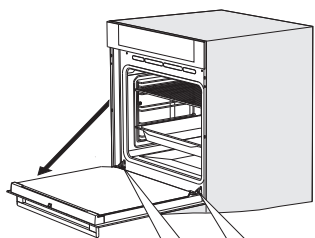
 Nikdy nepoužívajte zložené výhrevné teleso – keď je znížené.



Spotrebič odpojte od elektrického napájania.

Výhrevné teleso musí byť chladné, inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.


ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY



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

2 Mierne nadvihnite príchytku závesu a dverka vytiahnite smerom k sebe.

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

 Ak chcete naložiť dverka, postupujte v opačnom poradí. Ak sa dverka nedajú správne otvoriť alebo zatvoriť, skontrolujte, či sú zářezy na pántoch v súlade so závesmi.



Pri výmene dverok vždy skontrolujte, či sú úchytky závesov správne umiestnené v držiakoch závesu, aby sa zabránilo náhlemu zatvoreniu hlavného závesu, ktorý je pripojený k silnej pružine. Ak je hlavný záves náhle zatvorený, hrozí riziko poranenia.

JEMNÉ OTVORENIE DVIEROK (v závislosti od modelu)

Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu otvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov.

JEMNÉ ZATVORENIE DVIEROK (v závislosti od modelu)

Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 195 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



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

ZÁMKA DVIEROK (v závislosti od modelu)

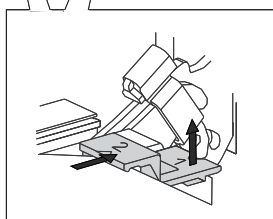
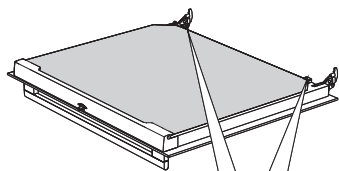
Uzamknuté dvierka otvoríte jemným zatlačením na pravej strane a súčasným otváraním dvierok.



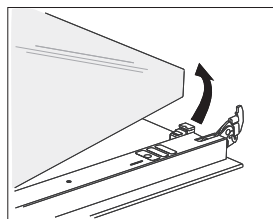
Ak sú dvierka zatvorené, uzamknutie sa vráti automaticky do základnej polohy.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY

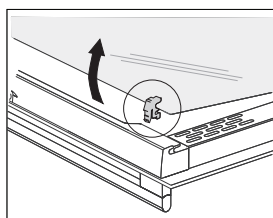
Sklo dvierok rúry môže byť vyčistené zvnútra, ale musí byť najskôr zložené. Zložte dvierka (pozri kapitolu "Zloženie a naloženie dvierok rúry").



1 Mierne zdvihnite podpory na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1) a vytiahnite ich smerom od skla (označenie 2).



2 Podržte sklo dvierok na spodnom okraji, mierne zdvihnite tak, že už nie je pripojené k podpore a vyberte.



3 Ak chcete zložiť tretie sklo (len niektoré modely), vytiahnite ho. Tiež zložte gumené tesnenie na skle.

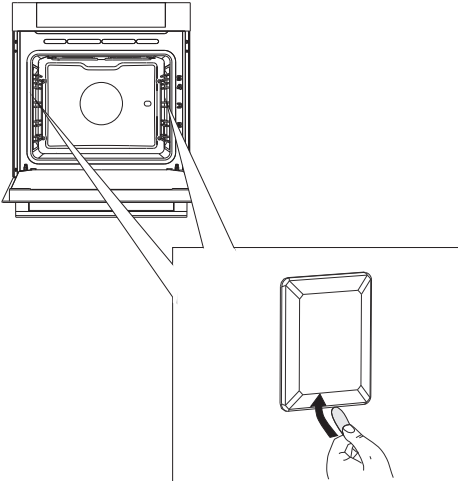


Ak chcete naložiť sklo postupujte v opačnom poradí. Označenie (polkruh) na dverách a sklenených tabuliach sa musia prekryvať.

VÝMENA ŽIAROVKY

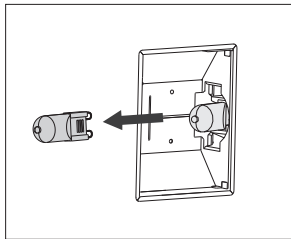
Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte riad, rošt a vodítka.

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



1 Pomocou skrutkovača uvoľnite kryt žiarovky a vyberte ho.

POZNÁMKA: Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu smaltu.



2 Vytiahnite halogénovú žiarovku.

 Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopáliili

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvere rúry zatvorené?
Zobrazí sa kód chyby: ERRXX ... * XX označuje číslo/kód chyby.	<ul style="list-style-type: none">• Chyba v elektronickom module. Spotrebič odpojte na niekoľko minút od elektrického napájania. Potom ho pripojte a nastavte čas.• Ak sa znova zobrazí chybový kód, obráťte sa na servis.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaného servisného technika.

Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade bude náklady hradiť zákazník.



Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete (odstránením poistky alebo odstránením zástrčky zo zásuvky).

LIKVIDÁCIA



Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by ste nemali narábať ako s bežným domácim odpadom. Výrobok by ste mali odovzdať do autorizovaného zberného strediska na spracovanie elektrického a elektronického odpadu.













Správnou likvidáciou výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli nastať v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobné informácie o odstránení a spracovaní výrobku, sa prosím, obráťte na príslušný miestny úrad, zodpovedný za nakladanie s odpadom, vašu službu na likvidáciu odpadu, alebo predajňu, kde ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny a chyby v návode na obsluhu.

TESTY VARENIA



Pokrmý testované v súlade so štandardami EN 60350-1.

Konvenčné pečenie

Jedlo	Príslušenstvo	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)	Systém
Linecký koláč- jedna vrstva	Nehlboký smaltovaný plech	3	140-150 *	20-35	
Linecký koláč- jedna vrstva	Nehlboký smaltovaný plech	3	140-150 *	25-40	
Linecký koláč- dve vrstvy	Nehlboký smaltovaný plech	2, 3	140-150 *	25-40	
Linecký koláč- tri vrstvy	Nehlboký smaltovaný plech	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Košíčky - jedna vrstva	Nehlboký smaltovaný plech	3	140-150 *	20-35	
Košíčky - jedna vrstva	Nehlboký smaltovaný plech	3	150-160 *	20-35	
Košíčky - dve vrstvy	Nehlboký smaltovaný plech	1, 3	140-150 *	30-45	
Košíčky - tri vrstvy	Nehlboký smaltovaný plech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Piškóta	Okrúhla kovová forma s priemerom 26 cm/Mriežka	2	160-170 *	20-35	
Piškóta	Okrúhla kovová forma s priemerom 26 cm/Mriežka	2	160-170 *	20-35	
Jablkový koláč	2x okrúhla kovová forma s priemerom 20 cm/Mriežka	2	170-180	65-85	
Jablkový koláč	2x okrúhla kovová forma s priemerom 20 cm/Mriežka	3	160-170	65-85	

* Predhrejte 10 minút. Nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

Grill

Jedlo	Príslušenstvo	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)	System
Hrianka	Mriežka	5	230 *	0:30 - 2:30	
Burgery z hovädzieho mäsa	Mriežka + plech ako odpadová mriežka	4	230 *	25-35 **	

* Predhrejte 10 minút. Nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



sk (09-16)