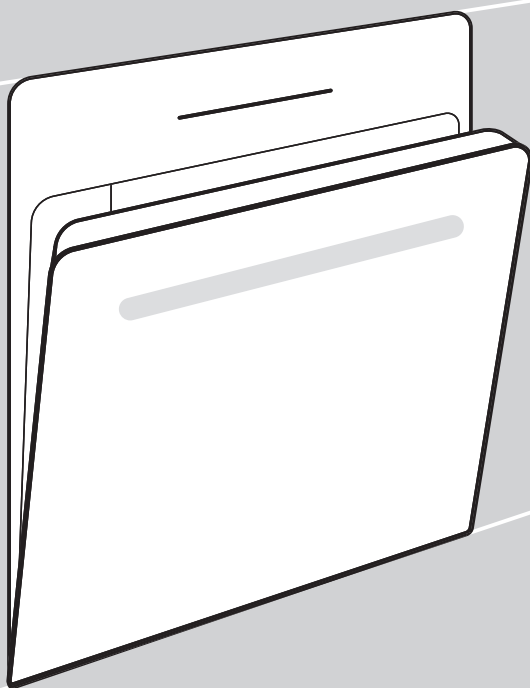


NÁVOD NA POUŽITIE
VSTAVANÉ RÚRY NA
PEČENIE



BO3SA

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
Ďalšie dôležité bezpečnostné varovania	5
Popis zariadenia	7
Typový štítok - údaje o spotrebiči	7
Ovládacia jednotka	8
Zapustené gombíky	8
Vybavenie spotrebiča	9
Vodidlá	9
Vypínač dvierok rúry	10
Chladiaci ventilátor	10
Vybavenie a príslušenstvo rúry	10
Pred prvým použitím spotrebiča	12
Prvé spustenie spotrebiča	12
Výber nastavenia	13
VÝBER REŽIMU	13
NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA	14
ČASOVÉ FUNKCIE	15
Pridanie pary	16
Začiatok procesu pečenia	19
Koniec pečenia a vypnutie rúry	19
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
Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean	30
Čistenie odparovacej nádoby	31
Čistenie parného systému	32
Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.	32
Demontáž a montáž dvierok a skla dvierok.	33
Výmena žiarovky	34
Tabuľka problémov a ich riešení	35
Špeciálne upozornenia a hlásenie chýb	35
Likvidácia	36
Test jedla	37

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.

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 nekladte 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. Zabráňte 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 lišt.

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.

Skôr ako pripojíte spotrebič k elektrickému napájaniu, nechajte ho určitý čas v miestnosti, aby sa všetky komponenty prispôbili izbovej teplote. Pokiaľ rúru skladujete pri teplote blízkej bodu mrazu, alebo pod bodom mrazu, hrozí poškodenie niektorých častí, najmä čerpadla.

Spotrebič sa nesmie prevádzkovať pri teplote okolia nižšej ako 5 °C. Keď zapnete spotrebič v neprimeraných podmienkach, môže dôjsť k poškodeniu čerpadla.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny.

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.

Odparovaciu nádobu nainštalujte do spotrebiča iba vtedy, keď pečiete v režime s prídavkom pary. Ak nepoužívate režim s prídavkom pary, odstráňte ju.

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



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.

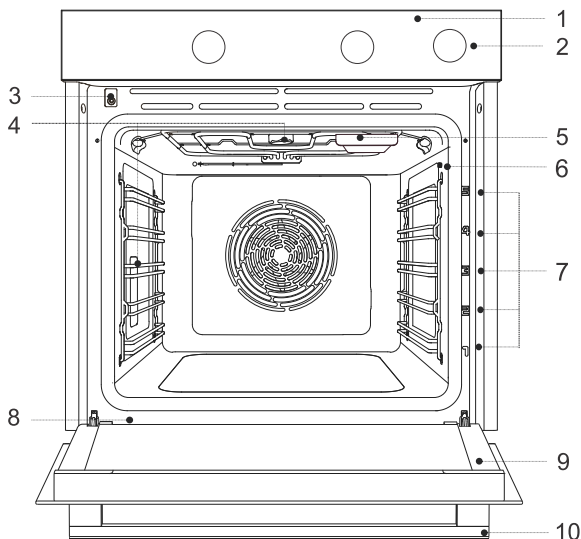
Popis zariadenia



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. gombík nádržky na vodu

3. dverový spínač

4. osvetlenie

5. odparovacia nádoba

6. zásuvka teplotnej sondy

7. Výškové úrovne (1-5)

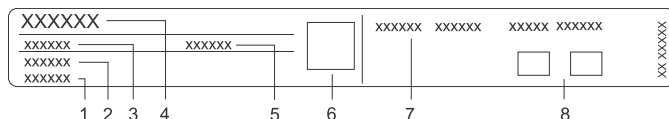
8. typový štítok

9. dvierka rúry

10. rukoväť dvierok

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

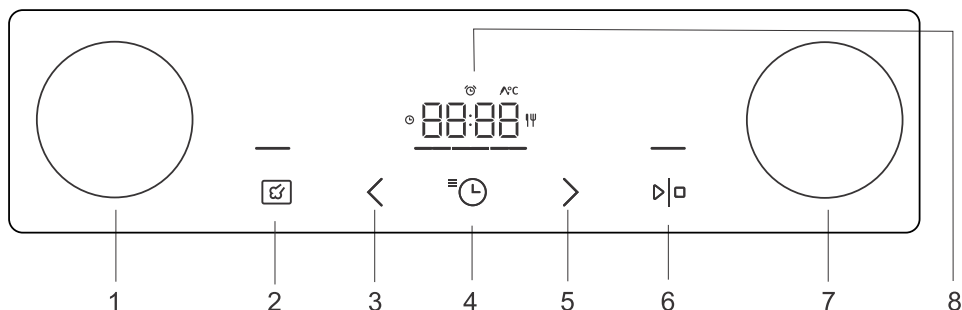
6. Kód QR (v závislosti od modelu)

7. Technické údaje

8. Označenia/symboły dodržiavania súladu s predpismi

Ovládacia jednotka

(v závislosti od modelu)



1. ovládač pre výber režimu
2. Tlačidlo pre pridanie pary, tlačidlo zrušiť alebo späť
3. tlačidlo na zníženie hodnoty
4. tlačidlo pre časové funkcie a nastavenia
5. tlačidlo na zvýšenie hodnoty
6. Tlačidlo start / 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!

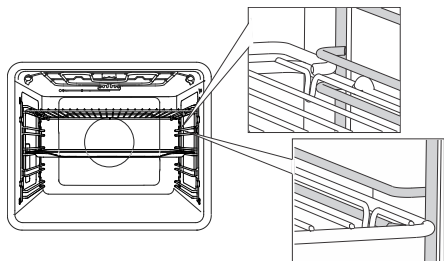
Po každom použití otočte ovládač späť do polohy „off“ a zasunúť ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe „off“ (vypnutý).

Vybavenie spotrebiča

Vodidlá

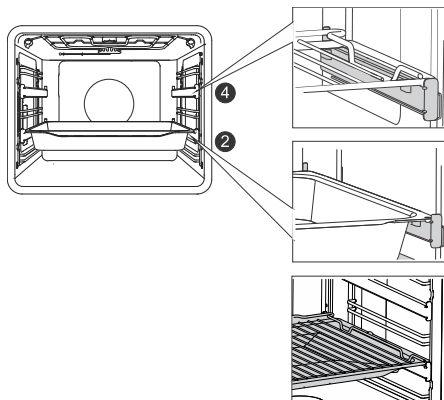
- Vodidlá majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne vodidiel, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodidlá 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.

Drôtené vodiče



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

Pevné výsuvné vodidlá (v závislosti od modelu)

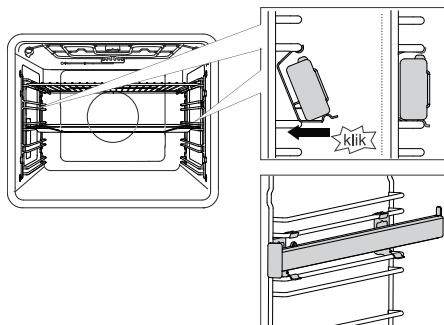


2. a 4.úroveň môže byť vybavená výsuvnými vodidlami.

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 **KLIKNU Tie**.

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 úroveň 4-5.

Dbajte na to, aby bolo výsuvné vodidlo správne obrátené 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 otvorí dvierka. Keď sa dvierka zavru, spínač rúru opäť zapne.

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)

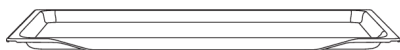


ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.



INFORMÁCIA!

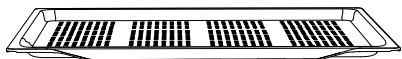
Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.



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

**VAROVANIE!**

Plytký plech na pečenie sa môže zohriať 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 potvrdte základné nastavenia.

INFORMÁCIA!

Môžete ich zmeniť dotykom tlačidiel < alebo > . Požadované nastavenie potvrdíte tlačidlom ▷◻ . 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 Doplnkové funkcie.



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 potvrdte 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 potvrdte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.

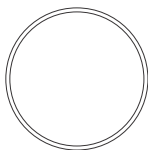
Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas (ak je OVLÁDAČ pre výber režimu pečenia v polohe 0).

Výber nastavenia

VÝBER REŽIMU

0

Otáčaním VOLIČA (dofava a doprava) zvolíte REŽIM PEČENIA (pozri tabuľku).

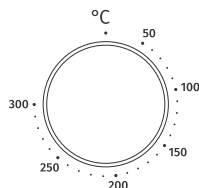


Symbol	Použitie
>>>>	RÝCHLE PREDHRIEVANIE RÚRY Používa sa na čím rýchlejšie dosiahnutie nastavenej teploty. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, zaznie krátky zvukový signál. Nasleduje nastavenie režimu, ktorý chcete použiť na prípravu jedla. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov.
 + 	HORNÝ 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⁾ 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).
	HORÚCI VZDUCH Vhodný je na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie).
	VEĽKÝ GRIL 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 stope rúry je rovnomerne vyhrievaný. . Maximálna povolená teplota je 240 °C.
	POMALÉ PEČENIE ²⁾ 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 mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upeče dohned. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 °C do 220 °C.
	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.

Symbol	Použitie
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVIN 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 obračejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.
	AQUA CLEAN Program uľahčuje odstraňovanie škvŕn v rúre.
	OSVETLENIE RÚRY Osvetlenie rúry sa zapne, keď zvolíte režim a keď nastavíte ovládač do polohy osvetlenia.

- 1)  Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu s prídavkom pary počas pečenia (pozri kapitolu Pridanie pary).
- 2) 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 > nastavíte požadovaný čas pečenia. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla ▷|◻.



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 , 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 ▷|◻.

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

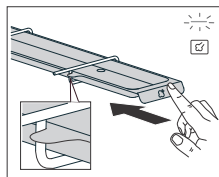
Minútka môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšia doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Opakovane stlačte tlačidlo , až kým sa na displeji nezobrazí symbol . Dotykom na < alebo > nastavte požadovaný čas minútky. Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť 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 > .

Pridanie pary



1. Výber funkcie

Vložte odparovaciu nádobu na pravú stranu pod strop rúry. Túto funkciu môžete použiť, ak ste si vybrali režim s prídavkom pary (čiarka nad tlačidlom  je čiastočne osvetlená).

POZNÁMKA: Predhrievanie nie je žiaduce pre režim s prídavkom pary. Aby ste dosiahli správny parný efekt, zapnite funkciu, keď je rúra ešte studená.



2. Spustenie funkcie a plnenie nádržky na vodu

Funkciu zapnite pred začiatkom pečenia alebo v prvých minútach pečenia. Para pomáha, aby sa povrch jedla lepšie zapiekol a bol ešte chrumkavejší.

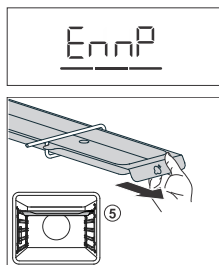
Dotknite sa tlačidla , aby sa na displeji zobrazil symbol **Fill**. Naplňte nádržku na vodu (pozri kapitolu Plnenie nádržky na vodu).

Znova potvrdte nastavenie dotykom tlačidla  (čiarka nad tlačidlom je úplne osvetlená).



INFORMÁCIA!

Pri používaní funkcie môžete počuť čerpadlo. Ide o normálne prevádzkové zvuky.



3. Vypnutie funkcie, koniec pečenia a čistenie nádrčky na vodu

Ak po pečení zostane v nádrži voda, po 20 minútach sa na displeji zobrazí **EnnP**. Ovládač výberu režimu musí byť nastavený v pozícii „0“.

Vyberte jedlo z rúry.

Vyberte odparovaciu nádobu a vložte univerzálny hlboký plech na pečenie na 5. úroveň. Dlhým stlačením tlačidla  spustíte proces vyprázdňovania nádrčky na vodu. Po dokončení procesu vyberte plech s vodou z rúry a rúru utrite.



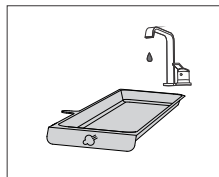
INFORMÁCIA!

Nádrčku na vodu môžete kedykoľvek vyprázdniť s dlhým dotykom tlačidla . Ovládač výberu režimu musí byť nastavený v pozícii „0“.



INFORMÁCIA!

Odparovacia nádoba sa môže zohriať v rúre deformovať, ale to nemá vplyv na jej použiteľnosť.



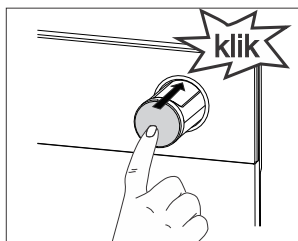
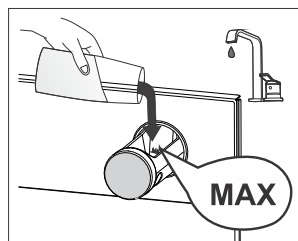
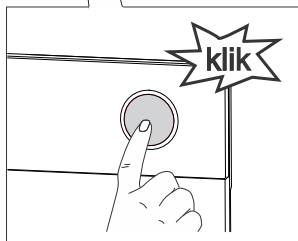
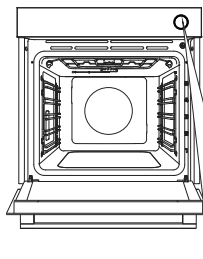
4. Čistenie odparovacej nádoby

Po skončení prevádzky sa zvyšná voda vyleje do odparovacej nádoby, ktorá je umiestnená pod stropom rúry a je zavesená na ohrievacom telese grilu (infra ohrievač). (Informácie o čistení nájdete v kapitole Odstránenie a čistenie odparovacej nádoby).

Plnenie nádrčky na vodu

Nádrčka na vodu umožňuje samostatný prívod vody do rúry. Objem nádrčky je približne 1,3 dl.

Nádrčku vždy naplňte iba čistou vodou z vodovodu alebo balenou vodou bez prísad. Voda, ktorú nalejete do nádrčky, musí mať izbovú teplotu, to je asi 20 °C (+/- 10 °C).



1 Nádržku na vodu vytiahnete z puzdra stlačením gombíku. Keď stlačíte tlačidlo, nádržka vyskočí.



INFORMÁCIA!

Nádržku na vodu nie je možné zo spotrebiča vybrať.

2 Do nádržky nalejte vodu po značku **MAX** (stačí na celý proces pečenia).

3 Zatlačte nádržku späť do puzdra až na doraz (budete počuť cvaknutie).



VAROVANIE!

Ak pri nalievaní vody do nádržky nedodržíte značku **MAX** a nalejete príliš veľa vody, môže prebytočná voda vytekať na podlahu, cez medzeru medzi krytom nádržky a nádržkou.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru alebo iné kvapaliny. Používajte iba čerstvú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo nesýtenú minerálnu vodu.

Začiatok procesu pečenia



Čiarka nad tlačidlom   bliká. Nastavený program spustíte dotykcom 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 nie je nastavená žiadna časová funkcia, na displeji sa zobrazí doba pečenia. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí °C.

Koniec pečenia a vypnutie rúry

Pečenie pozastavíte dotykcom na tlačidlo   . Na displeji sa zobrazí **End** a zaznie zvukový signál.

Otočte OVLÁDAČ PRE VÝBER REŽIMU do polohy "0".



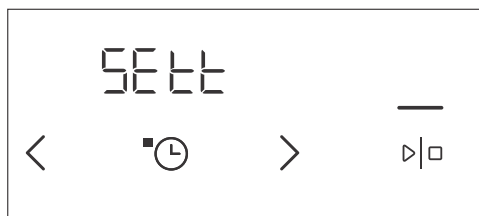
INFORMÁCIA!

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 VOLIČ REŽIMU PEČENIA do polohy "0".

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



INFORMÁCIA!

S tipkama < alebo > se pomikate po meníju. Nastavítev potrdíte s tipko . Če želite zapustiť meni dodatnih funkcij, se dotaknite tipke .



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 úrovni 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 úrovni 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 **hi dE**. Dotykom na tlačidlo < alebo > vyberte zapnúť on alebo vypnúť off a potvrďte.

The image shows a rectangular box containing the text 'FAct' in a stylized, segmented font, with horizontal lines underneath the letters.

7. Továrenské nastavenia

Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **FAct**. Dotykom na tlačidlo < alebo > zvolíte rES pre výber továrenských nastavení. Pre potvrdenie stlačte a podržte tlačidlo ▷|◻, až kým nezmiznú všetky osvetlené čiarky.

The image shows a rectangular box containing the text 'Wh 1' in a stylized, segmented font, with horizontal lines underneath the letters.

8. Tvrdosť vody

Dotykom tlačidla < alebo > si môžete vybrať z piatich rôznych stupňov tvrdosti vody. Prednastavený je stupeň 5.

Wh 1 označenie pre veľmi mäkkú vodu.

Wh 5 označenie pre veľmi tvrdú vodu.

The image shows a rectangular box containing the text 'dEcl' in a stylized, segmented font, with horizontal lines underneath the letters.

9. Odstraňovanie vodného kameňa

Funkciu odstraňovanie vodného kameňa môžete aktivovať sami alebo ju môže navrhnúť rúra po určitom počte cyklov, pri ktorých sa používala funkcia pary (na displeji sa zobrazí **dEcl**).

Ak chcete funkciu aktivovať, dotknite sa tlačidla < alebo > a vyberte YES. Na deaktiváciu vyberte NO.



VAROVANIE!

Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú 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 kladte 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 nevplyva 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 hviezdikou *. Jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdikami **. V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			°C	min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Piškótový múčnik	3		150	30-40
koláč z krehkého cesta s plnkou	1		180	90-120
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		170-180	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobné pečivo				
mafiny	3		160 *	20-30
mafiny, 2 úrovne	2, 4		145	40-50
pečivo z kysnutého cesta	2		180 *	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160 *	18-25
koláče z lístkového cesta	3		170	30-40
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170 *	25-30
krehké pečivo				
striekané pečivo	3		140	30-40
striekané pečivo, 2 úrovne	2, 4		140	45-55
striekané pečivo, 3 úrovne	1, 4, 5		145 *	50-60
krehké pečivo	3		140	20-30
krehké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160 *	20-25
snehové pusinky	3		80-100 *	120-150

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			 °C	 min
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	 + 	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	 + 	200-210	10-15
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210 *	15-20
hrianky	5		230	4-7
zapečené obložené chlebičky	5		230	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 *	10-25
mrazená pizza, 2 úrovne	2, 4		200-220 *	10-25
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
hovädzia sviečkovica, stredne prepečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie	2		120-140 *	250-300
hovädzie steak, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4		220-230	25-30

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo			°C	min
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		170-180	90-110
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	30-45
kuracie krídelká	4		210-220	30-45
hydínové prsia, pomalé pečenie	3	==	100-120 *	60-90
mäsové jedlá				
bochník z mletého mäsa, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky 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
pečené zemiaky, rozpolené	3	+	200-210 *	40-50
plnené zemiaky	3		190-200	30-40
hranolky, domáce	4		210-220 *	20-30
miešaná zelenina, plátky	3	+	190-200	30-40
plnená zelenina	3	▼▼▼	190-200	30-40

Pokračovanie predchádzajúcej tabuľky

Jedlo				°C		min
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, SUFLÉ 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		230**		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)

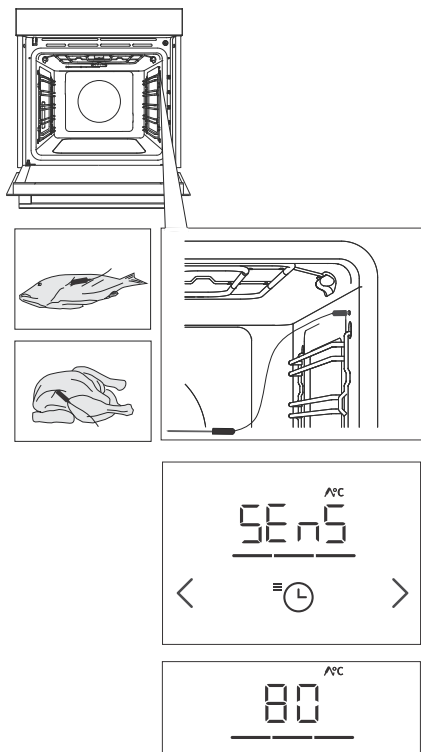
(v závislosti od modelu)

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 zapichnete 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 ▷◻ .

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 ▷◻ .

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

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

**VAROVANIE!**

Po použití sondy opatrně 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	jemne, mierne opečené	stredne prepečené	prepečené	úplne prepečené
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					
kozlacie 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 vodiací: 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.

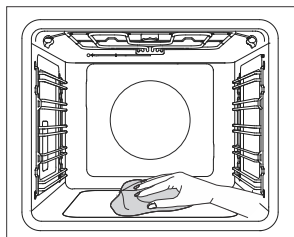
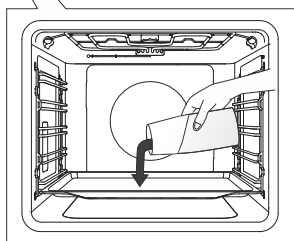
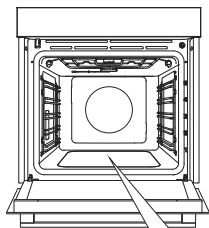
Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

Čistenie rúry pomocou programu Aqua clean

AQUA CLEAN program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry.

Táto funkcia je najefektívnejšia, ak ju používate pravidelne, po každom pečení.

Pred každým spustením čistiaceho programu odstráňte z vnútra rúry všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla.



1 Do prvého vodidla vložte plytký plech na pečenie a nalejte doňho 0,4 l teplej vody.

2 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU do pozície Aqua Clean . OVLÁDAČOM NASTAVENIA TEPLOTY nastavte teplotu na 80 °C.

3 Nechajte program bežať pol hodiny.

4 Po dokončení programu opatrne vyberte plech s ochrannými rukavicami (môže na ňom byť ešte stále trochu vody). Škvŕny poutierajte vlhkou handričkou a mydlovou vodou. Keď je čistenie hotové, treba spotrebič ešte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

INFORMÁCIA!

Ak sú výsledky čistenia neuspokojivé (v prípade odolných nečistôt), musí sa proces čistenia zopakovať.

VAROVANIE!

Režim Aqua clean používajte, keď je rúra úplne vychladnutá.

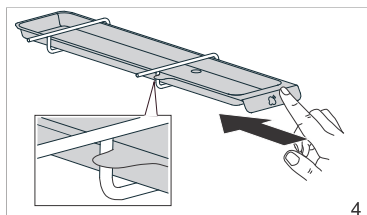
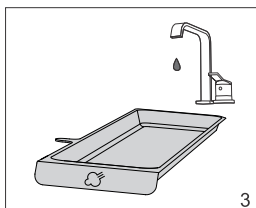
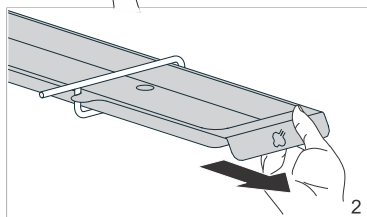
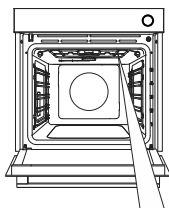
Čistenie odparovacej nádoby



VAROVANIE!

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

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.



1 Odparovacia nádoba je pripevnená na pravej strane, pod stropom rúry a je zavesená na ohrievacom telese grilu.

2 Uchopte odparovaciu nádobu a vytiahnite ju z rúry.

3 Odparovaciu nádobu vyčistite vodou a čistiacimi prostriedkami.

4 Pred opätovným pečením s pridaním pary, odparovaciu nádobu vložte naspäť do kofajničiek a mierne ju zasuňte až do konca.

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



INFORMÁCIA!

Nádoba môže zmeniť farbu kvôli tomu, že sa nachádza v blízkosti ohrievača. To však nemá vplyv na jej funkčnosť a použiteľnosť.

Čistenie parného systému

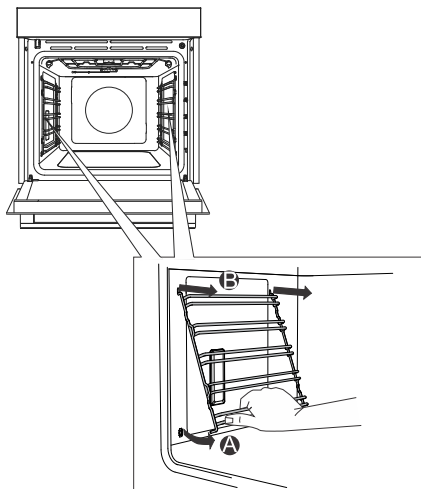
Frekvencia čistenie závisí od tvrdosti použitej vody a od toho, ako často používate funkciu s pridaním pary.

1. Vyberte odparovaciu nádobu.
2. Na 5. úroveň vložte univerzálny hlboký plech na pečenie, do ktorého bude odkvapkávať voda.
3. V ponuke doplnkových funkcií zvolte odstraňovanie vodného kameňa (**dEcL**). Výber potvrdíte tlačidlom $\triangleright|\square$. Na displeji sa zobrazí **Yes**.
Pre potvrdenie podržte tlačidlo $\triangleright|\square$. Proces odstraňovania vodného kameňa sa aktivuje a nie je možné ho zrušiť.
4. Na displeji sa zobrazí nápis **Fill**. Do nádržky na vodu pridajte prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa. Nastavenie potvrdíte tlačidlom $\triangleright|\square$.
5. Prebieha proces odstraňovania vodného kameňa.
6. Po dokončení procesu sa na displeji opäť zobrazí nápis **Fill**. Do nádržky nalejte čerstvú vodu na oplachovanie. Nastavenie potvrdíte tlačidlom $\triangleright|\square$.
7. Po dokončení procesu oplachovania sa na displeji zobrazí nápis **End**.
8. Vyberte plech s vodou z rúry a ak je to potrebné, rúru utrite dosucha.

INFORMÁCIA!

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

Odstránenie drôtených a pevných výsuvných vodiacich prvkov.



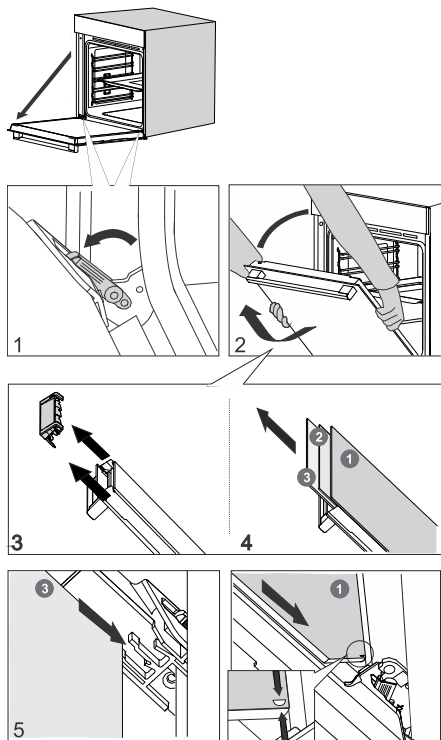
A Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

B Vyberte ich z otvorov navrchu.

INFORMÁCIA!

Pri vyberaní vodičiek 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 úchyty.

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 tlmi 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.

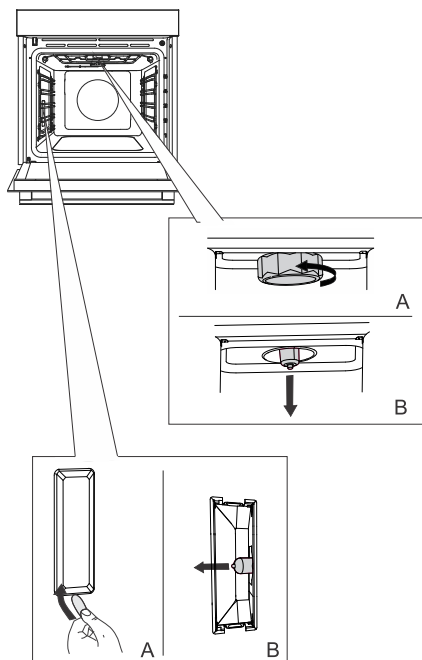
VAROVANIE!

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

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.

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 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.

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, kým nedosiahne požadovanú hodnotu. 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	140	30-40	
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	150	30-40	
sušienky – dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	140	45-55	
sušienky – trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 4, 5	135	50-60	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	160 *	20-30	
koláče - jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	160	30-40	
koláče - dvojúrovňové	plytký plech na pečenie		2, 4	145	40-50	
koláče - trojúrovňové	plytký plech na pečenie		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		1	150	45-55	
Piškótový múčnik	okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		3	160	45-55	
piškótová torta - dvojúrovňová	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2, 4	160 **	45-55	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		1	170	90-120	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	170	80-110	

GRILOVANIE						
Jedlo	vybavenie	umiestnenie foriem na pečenie		 °C	 min	
hrianky	rošt		5	230	4-7	▼▼▼▼
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼



877652-a11

