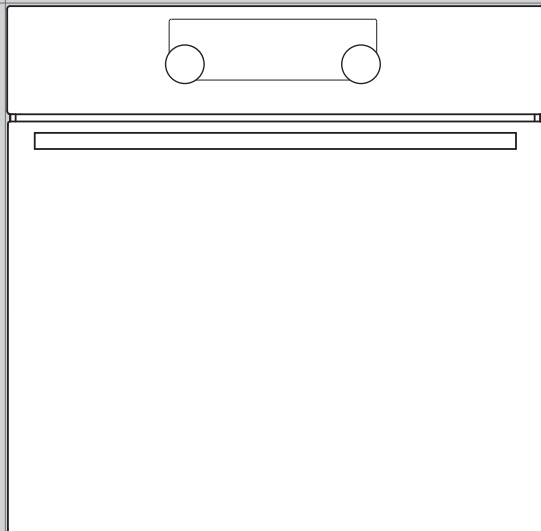


CS

PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ PRO ELEKTRICKOU TROUBU

MORA



Děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento podrobný návod k obsluze vám pomůže správně používat výrobek. Pokyny vás co možná nejrychleji seznámí s novým spotřebičem.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, obraťte se na prodejce, od kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na regionální sklad, odkud byl spotřebič dodán. Telefonní číslo naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

Pokyny pro používání jsou k dispozici také na naší webové stránce:

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



Důležitá informace



Tip, poznámka

OBSAH

4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 5 Před zapojením zařízení	ÚVOD
6 ELEKTRICKÁ TROUBA 10 Řídicí jednotka 12 Technické údaje	
13 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
14 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6) 14 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ 15 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 17 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ 20 Krok 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ 22 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ 22 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY	POSTUP VAŘENÍ
23 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	
39 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 40 Konvenční čištění trouby 41 Použití funkce aqua clean na čištění trouby 42 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek 43 Instalace samočisticích vložek 44 Vyjmutí a vložení dvířek trouby (závisí od modelu) 47 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří 48 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
49 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD
50 LIKVIDACE	

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič můžou používat pouze děti ve věku 8 a více let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí rizikům při používání. Děti si nemůžou se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nemůžou vykonávat děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali horkých částí. Děti mladší 8 let musí být drženi mimo dosah trouby, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

VAROVÁNÍ: Přístupné části zařízení se mohou během používání zahřát na vysoké teploty. Děti by měly být udržovány mimo dosah trouby.

Zařízení se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali ohřívacích prvků trouby.

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostrá kovová škrabadla pro čištění skleněných dveří trouby/skla závěsných vík varné desky (podle případu), protože můžou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čištění varné desky, protože mohou způsobit úder elektrickým proudem.

Prostředky pro odpojení musí být zavedeny pevným připojením v souladu s pravidly pro zapojení.

V případech, že je napájecí kabel poškozen, musí být z důvodu předcházení rizik vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanými osobami (Pouze pro spotřebiče s přípojevacím kabelem).

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Spotřebič je určen pro použití v domácnosti.

Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

Spotřebič může být připojen ke zdroji el.

napětí pouze autorizovaným servisním technikem nebo obdobným odborníkem. Manipulace se zařízením nebo neprofesionální oprava může způsobit vážné poranění nebo škody na výrobku.

Jsou-li **napájecí kabely** jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, mohou se poškodit, což může mít za následek zkrat. Z toho důvodu udržujte napájecí kabely jiných zařízení v bezpečné vzdálenosti.

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou fólií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné

kuchyňské náčiní na dno trouby. Hliníková fólie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

Dvířka trouby se během provozu značně zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (pouze u některých modelů).

Panty dvířek trouby se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Nepokládejte těžké plechy na pečení na otevřená dvířka trouby a také se o ně neopírejte během čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka trouby a nenechávejte děti si na ně sedat.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

Ujistěte se, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

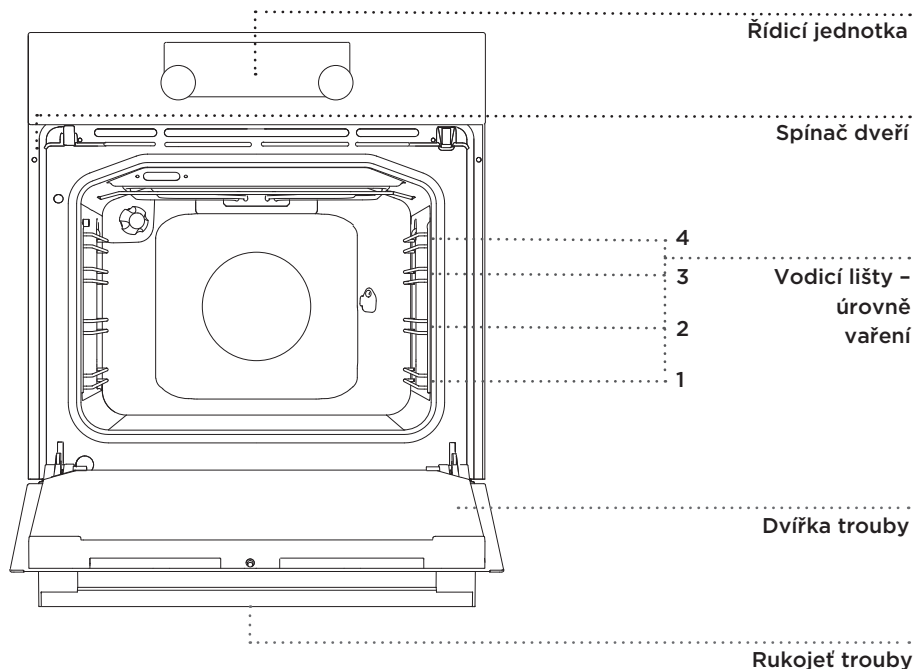


Před zapojením zařízení si přečtete podrobné pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

ELEKTRICKÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Obrázek znázorňuje jeden z vestavných modelů spotřebiče. Protože spotřebiče, pro které byly tyto pokyny sestaveny, mohou mít různé vybavení, může se stát, že některé funkce nebo vybavení popsané v tomto návodu nebudou na vašem spotřebiči k dispozici.



PUSH-PULL OVLADAČ

Jemně zatlačte ovladač, dokud nevyskočí; potom jím otočte.



Po každém použití otočte ovladač zpět do polohy "off" a zasuňte jej zpět. Push-pull ovladač můžete zasunout zpět, pouze když je v poloze "off" (vypnuto).

DRÁTĚNÉ ROŠTY

Drátěné rošty umožňují přípravu jídla na čtyřech úrovních (vezměte prosím na vědomí, že úrovně vodítek se počítají zdola nahoru).

Úrovně 3 a 4 jsou určeny na grilování.

TELESKOPICKÉ VYSOUVACÍ VODÍTKA

Teleskopické vysouvací vodítka můžete zasunout do druhé, třetí a čtvrté úrovně.

Vysouvací vodítka můžete částečně nebo úplně vysunout.

SPÍNAČ DVEŘÍ TROUBY

Spínač vypne ohřev trouby a ventilátor, když v průběhu vaření otevřete dvířka. Po opětovném zavření spínač opět. Když dveře zavřete ohřev a ventilátor se znovu spustí.

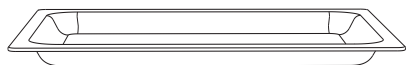
CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který chladí skelet trouby a ovládací panel spotřebiče.

PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby ventilátor pokračuje v provozu během krátké doby, aby ochladil troubu.


VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

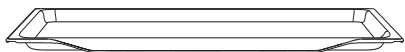


SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.

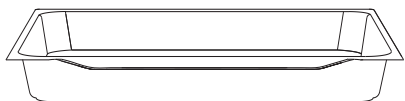


ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.

 Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.



MĚLKÝ PEČÍCÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

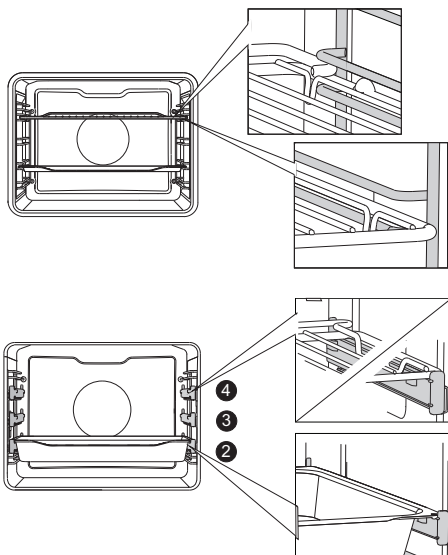


Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.



Když se příslušenství na pečení zahřeje, může se změnit jejich tvar. To neovlivňuje jejich funkčnost a jejich původní forma se obnoví po ochlazení.

Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečicí plech. Poté je rukou zatlačte zpět do trouby tak daleko, jak to půjde.



Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



KATALYTICKÉ VLOŽKY brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



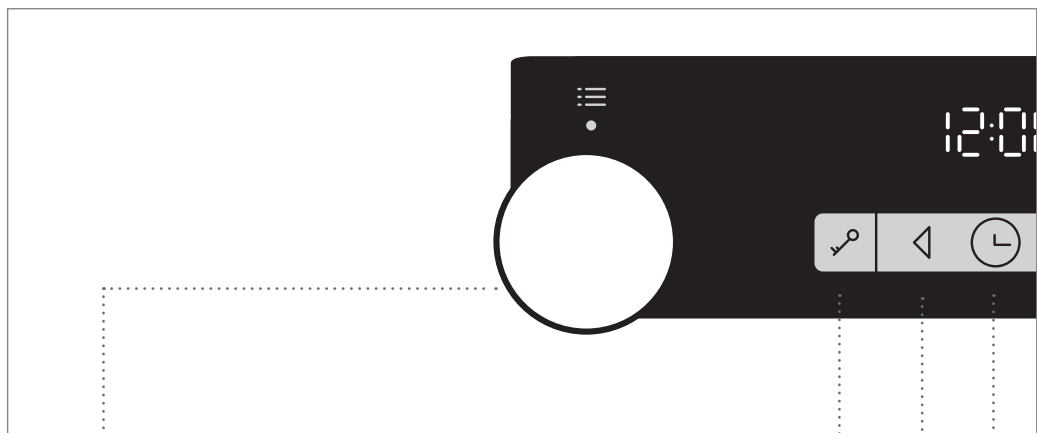
OTOČNÝ ROŠT použijte na pečení masa, kuřete, špízu a pod., skládá se z roštu, šroubu a odnímatelné rukojeti



Spotřebič a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívát se. Používejte ochranné rukavice.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)



1 OVLADAČ
VOLBY PEČENÍ

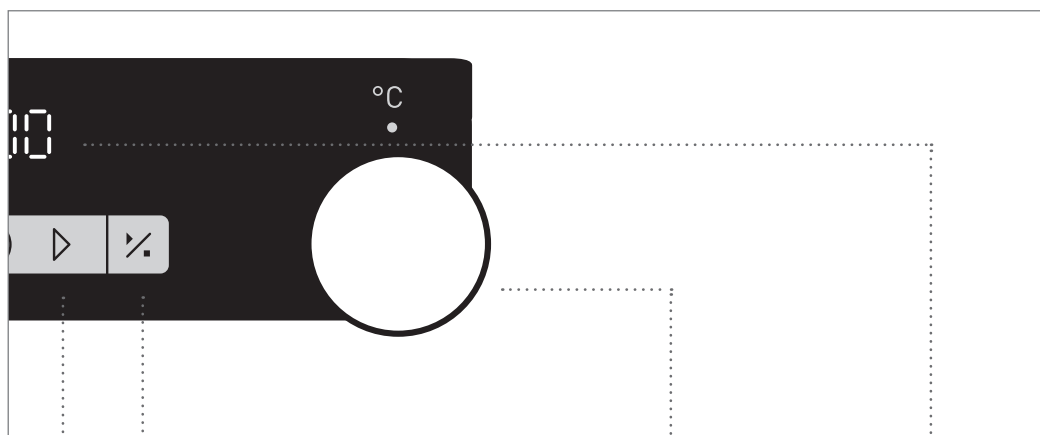
2 DĚTSKÁ
ZÁMKA

3 ZNIŽENÍ
HODNOTY

4 HODINY

POZNÁMKA:

Symbole systémů vaření mohou být umístěny na kolečku nebo na předním panelu (v závislosti na modelu spotřebiče).



5 ZVÝŠENÍ
HODNOTY

6 START/STOP
TKAČIDLO
pro spuštění, nebo
pauzu

7 TLAČIDLO PRO
NASTAVENÍ
TEPLOTY

8 DISPLAY ČASU

POZNÁMKA:

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou špičky prstu. Při každém stisknutí tlačítka zazní krátký zvukový signál.

TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

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

Typový štítek uvádějící základní informace o spotřebiči je umístěn na okraji trouby a je vidět, když se otevřou dvířka trouby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Po obdržení spotřebiče odstraňte všechny díly, včetně všech přepravních zabezpečení z trouby.

Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového spotřebiče. Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

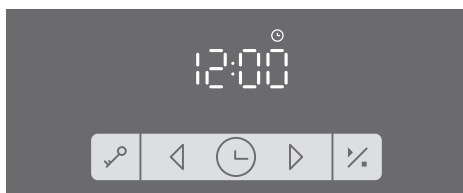
KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6)

KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ

Po připojení vašeho spotřebiče, nebo po delším výpadku napájení, bude na displeji blikat 12:00 a svítit symbol ☀.

Nastavte denní čas.

NASTAVENÍ HODIN



1 Nastavte hodiny stiskem čidel < a > a potvrďte nastavení čidlem ☀.

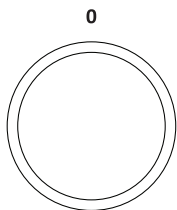
 Pokud stisknete a podržíte tlačítko pro nastavení času, nastavení hodnoty času se bude zvyšovat.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin můžete změnit pokud nemáte aktivovaný časovač.

Chcete-li nastavit aktuální čas (hodiny), stiskněte několikrát tlačítko CLOCK (Hodiny) a vyberte symbol ☀.

KROK 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ











Otáčením ovladače (doprava a doleva) zvolte způsob vaření (viz tabulka programů).



Otáčením ovladače (doprava a doleva) zvolte způsob vaření (viz tabulka programů, podle modelu).

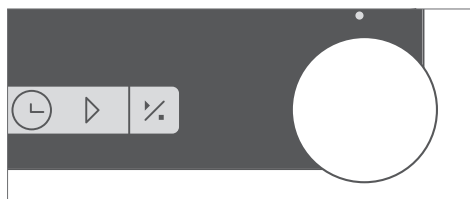
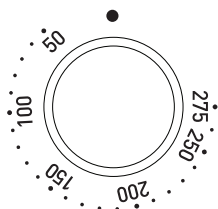
SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
SYSTÉMY VAŘENÍ		
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV Tuto funkci použijte, pokud chcete předehřát troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném case. Funkce není vhodná pro vaření jídla. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.	160
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV Topná tělesa ve spodní a horní části trouby budou rovnoměrně šířit teplo uvnitř trouby. Pečivo nebo maso můžete péct jen na jedné výškové úrovni..	200
	HORNÍ OHŘEV Teplo se bude šířit pouze přes horní topné těleso ve stropě trouby. Použijte ho na zhnědnutí připravovaného jídla (konečné dopečení).	180
	DOLNÍ OHŘEV Teplo se bude šířit pouze dolním topným tělesem. Použijte toto topné těleso na dopečení spodní strany jídla.	180
	GRIL Pracovat bude pouze část velkého grilu. Tento systém se používá pro grilování menšího množství jídla, zapekačky nebo klobásy či na opékání chleba.	230
	VELKÝ GRIL Pracuje horní topné těleso a gril. Teplo se šíří přímo z grilu nainstalovaného ve stropě trouby. Pro zvýšení topného účinku se aktivuje také horní topné těleso. Tato kombinace se používá pro grilování menšího množství masa, zapekaček, klobás a na opékání chleba.	230
	GRIL S VENTILÁTOREM Spuštěno bude grilovací topné těleso. Tato kombinace se používá pro grilování masa a pečení větších kusů masa a drůbeže na jedné výškové úrovni. Je také vhodná pro gratinovaná jídla a vytvoření křupavé kůrky / zapečení sýra.	170
	HORNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Spuštěno bude horní topné těleso. Použijte tento způsob na opékání větších kusů masa a drůbeže. Je také vhodný pro gratinování jídla.	170

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ OHŘEV Spuštěno bude dolní topné těleso, kruhové těleso a ventilátor. Používá se na pečení pizzy, koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva na několika úrovních současně.	200
	HORKÝ VZDUCH Spuštěno bude kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor nainstalován na zadní vnitřní stěně trouby zajistí neustálou cirkulaci vzduchu okolo pečeně nebo těsta. Tento systém se používá na opékání masa a pečení těsta na několika úrovních současně.	180
	DOLNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Používá se na pečení kynutého, ale málo rostoucího těsta a na zavařování ovoce a zeleniny.	180
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM Aktivované jsou obě topná tělesa a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu uvnitř trouby. Použijte na pečení pečiva, pro rozmrazování a na sušení ovoce a zeleniny.	180
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Tuto funkci použijte k ohřátí vašeho nádobí (talíře, šálky) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a pečení moučnicků na jedné úrovni. Nastavte teplotu v rozsahu od 140 do 220 ° C.	180
	AQUA CLEAN Teplou vodu vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od mastnoty a zapečených zbytků z jídla, program trvá 30 minut.	-
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	-

¹⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

REGULACE TEPLoty VAŘENÍ



Otáčením ovladače nastavte požadovanou TEPLOTU.

Po zapnutí spotřebiče stiskem tlačítka START se na displeji zobrazí ikona teploty.



Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko START a chvíli ho podržte - asi 1 sekundu.

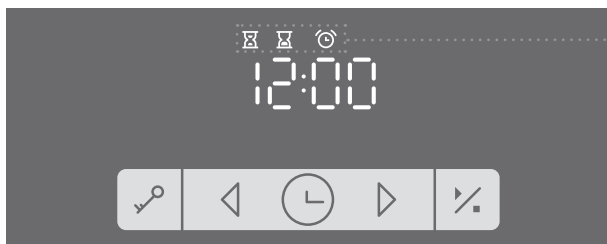
FUNKCE ČASOVAČE

Nejdříve otočte OTOČNÝ VOLIČ VARNÉHO SYSTÉMU; pak nastavte teplotu.

Stiskněte tlačítko TIMER (ČASOVAČ) několikrát, abyste zvolili požadovanou funkci časovače

Ikona pro zvolenou funkci časovače se rozsvítí a nastavitelná doba spuštění / ukončení pečení bude blikat na displeji.

Stisknutím tlačítka START spustíte průběh pečení. Zobrazí se doba, která už UPLYNULA.



Zobrazení funkce časovače



Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu vaření. Nejdříve nastavte minuty, pak hodiny. Symbol a doba vaření jsou zobrazeny na displeji.



Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete určit dobu trvání průběhu vaření (dobu vaření) a čas, kdy chcete průběh vaření ukončit (koncový čas). Ujistěte se, že hodiny jsou nastaveny přesně na aktuální čas.

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Ukončení vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU PROVOZU (2 hodiny). Stiskněte dvakrát tlačítko CLOCK (HODINY) pro výběr KONCE PROVOZU. Na displeji se automaticky zobrazí blikající doba a doba trvání provozu trouby (14:00).

Nastavte čas ukončení pečení (18:00).

Stiskněte START ke spuštění průběhu vaření. Časovač bude čekat na čas spuštění průběhu vaření a symbol bude rozsvícený. Trouba se automaticky zapne v 16:00 a zastaví provoz ve stanoveném čase 18:00.



Nastavení připomenutí (odpočítavadla)

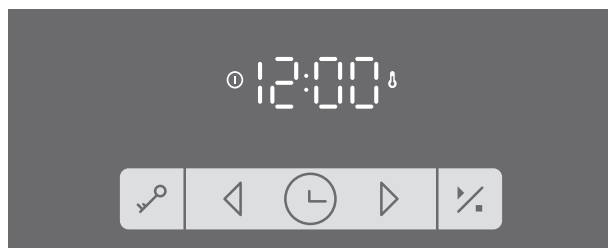
Připomínač můžete použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin. Během poslední minuty, bude připomínač odečítat sekundy.



Po uplynutí nastaveného času, trouba automaticky zastaví provoz (ukončí vaření). Zazní zvukové znamení, které můžete vypnout stisknutím kteréhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukové znamení vypne automaticky.

Funkce časovače můžete zrušit nastavením času na "0". Jakoukoli funkci časovače můžete rychle zrušit současným stisknutím tlačítek < a > jejich podržením na chvíli.

KROK 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ



Aktivujte / deaktivujte funkce stiskem požadovaného tlačítka, nebo kombinací tlačítek.

☞ DĚTSKÁ POJISTKA!

Aktivujte ji stiskem tlačítka DĚTSKÉ POJISTKY. Na displeji se zobrazí na 5 sekund **"Loc"**. Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete

Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat. Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časovače, pak bude trouba pracovat normálně; ale nebude možné změnit nastavení.

Když je dětská pojistka aktivována, režimy (systémy) můžete měnit, ale nelze změnit doplňkové funkce. Průběh vaření můžete ukončit otočného voliče na "0".

Dětská pojistka zůstane aktivní po vypnutí trouby. Na volbu nového režimu (systému) musíte nejprve deaktivovat dětskou pojistku.

💡 OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapne automaticky vždy, když zvolíte systém (režim) vaření.

5sek < ZVUKOVÉ ZNAMENÍ

Hlasitost zvukového znamení můžete nastavit, když není aktivována žádná funkce časovače (je zobrazen pouze denní čas). Stiskněte tlač < a držte jej po dobu pěti sekund. Nejdříve se na displeji zobrazí **"Vol"**, po něm budou následovat dvě plně osvětlené paličky. Stiskněte < a > na výběr jedné ze tří úrovní hlasitosti (jedna, dvě nebo tři paličky). Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží a zobrazí se denní čas.

5sek > SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Volič režimu vaření by měl být na pozici "0". Držte tlač > 5 sekund. Nejdříve se na displeji objeví **"bri"**, po kterém budou následovat dvě plně osvětlené paličky. Stiskněte < a > na úpravu kontrastu displeje (jedna, dvě nebo tři paličky). Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží.

=○ ⌚ ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ DISPLEJE HODIN

Displej hodin vypnete současným stisknutím čidel "key" a "clock" a přidržením na 5 sekund. Na několik sekund se zobrazí "OFF"; potom se rozsvítí ikona ⌚.

Displej hodin znovu aktivujete současným stisknutím čidel "key" a "clock" v době, kdy nebude aktivní žádná funkce časovače.

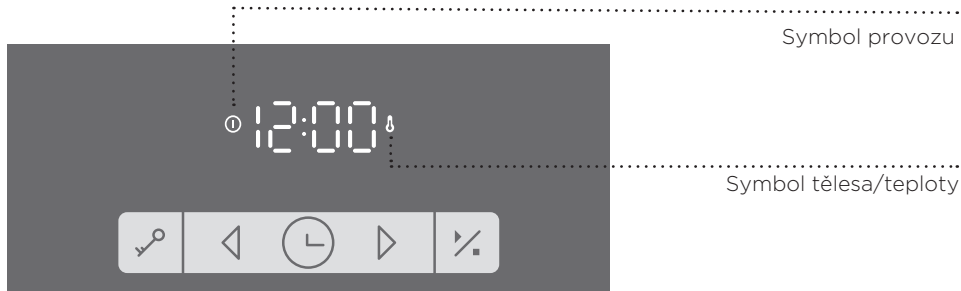


Po výpadku elektrického napájení nebo po vypnutí spotřebiče zůstávají nastavení doplňkových funkcí uložena nejvýše několik minut. Potom se všechna nastavení s výjimkou zvukového signálu a dětské pojistky vrátí na výchozí hodnoty nastavené výrobcem.

KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ

Spusťte průběh pečení stisknutím tlačítka START / STOP a podržte ho chvíli. Teplota a symboly provozu se rozsvítí.

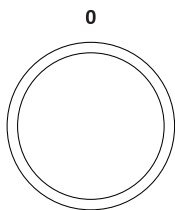
Pokud nenastavíte žádnou funkci časovače, na displeji se zobrazí čas, který představuje délku pečení od startu.





Dokud se trouba zahřívá, bude blikat symbol teploty. Po dosažení nastavené teploty se symbol rozsvítí a zazní krátké pípnutí.

KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY

Pro zastavení průběhu pečení stiskněte a podržte tlačítko START / STOP. Otočte VOLIČ REŽIMU a VOLIČ TEPLoty do pozice „0“.



 Po ukončení procesu pečení se také zastaví a zruší všechna nastavení časovače, kromě připomenutí. Denní čas (hodiny) budou zobrazeny. Chladicí ventilátor bude chvíli pokračovat v provozu.

 Po použití trouby může v kanálku na kondenzát (pod dvířky) zůstat trochu vody. Kanálek otřete houbou nebo hadříkem

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

Pokud v tabulce vaření nemůžete najít vámi požadované jídlo, vyhledejte si informace pro podobný pokrm. Uvedené informace platí pro vaření na jedné úrovni.

Je zde uveden interval doporučených teplot. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšte hodnotu, pokud zjistíte, že pokrm není dostatečně tepelně upravený.

Doby vaření jsou hrubé odhady a za určitých podmínek se mohou lišit.

Troubu předehřívejte jen v případě, že to vyžaduje recept v tabulkách tohoto návodu. Zahřívání prázdné trouby spotřebovává velké množství energie. Pečení několika druhů pečiva nebo několika kusů pizzy za sebou tedy šetří energii, protože trouba je již předehřátá.

Používejte pečicí plechy a pekáče tmavé barvy, s černou silikonovou vrstvou nebo potažené smaltem, protože velmi dobře vedou teplo.

Při použití pergamenového papíru dbejte na to, aby byl odolný proti vysokým teplotám.

Při přípravě větších kusů masa nebo pečiva se uvnitř trouby může vytvářet velké množství páry, která pak kondenzuje na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na provoz spotřebiče. Po skončení procesu vaření otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.

Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

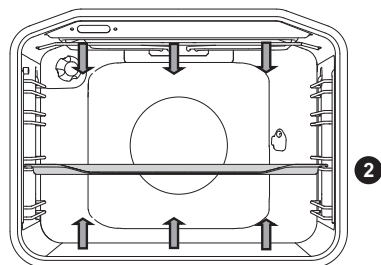
Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).

Standardní úrovně propečení a doporučená konečná vnitřní teplota pro různé druhy mas

Druh pokrmu	Vnitřní teplota (°C)	Barva masa uprostřed a barva šťávy
HOVĚZÍ		
Rare	40-45	masitá, rudá, jako syrové maso, málo šťávy
Medium rare	55-60	světle červená, hodně světle červené šťávy
Medium	65-70	růžová, malé množství světle růžové šťávy
Propečené	75-80	Rovnoměrně šedo-hnědá, trochu bezbarvé šťávy
TELECÍ		
Propečené	75-85	červeno-hnědá
VEPŘOVÉ		
Medium	65-70	světle růžová
Propečené	75-85	žluto-hnědá
JEHNĚČÍ		
Propečené	79	šedá, narůžovělá šťáva
SKOPOVÉ		
Rare	45	masité červená
Medium rare	55-60	světle červená
Medium	65-70	uprostřed růžová
Propečené	80	šedá
KOZÍ MASO		
Medium	70	světle růžová, růžová šťáva
Propečené	82	šedá, světle růžová šťáva
DRŮBEŽ		
Propečené	82	světle šedá
RYBY		
Propečené	65-70	bílá až šedo-hnědá

SYSTÉMY VAŘENÍ

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzářovat teplo do vnitřku trouby.

Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistíte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během vaření maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	180-200	90-110
Vepřová plec	1500	2	180-200	100-120
Vepřová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	170-190	120-140
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svíčková	1500	2	180-200	80-100
Králičí hřbet	1500	2	180-200	50-70
Srňčí koleno	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kuře	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá  přednastavení.

Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá  přednastavení.

Symbol * znamená, že je nutné předeheat troubu s použitím zvoleného systému vaření.

Pečení těsta

Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete příložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže předejdete troubu.

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky*	2	190-210	20-30
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	50-60
Špaldový chléb*	2	180-190	50-60
Ořechový závin	2	170-180	50-60
Piškotový dort*	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	2	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	2	200-210	20-30
Zelné pirožky	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sněhové pečivo	2	80-90	120-130
Buchty s náplní	2	170-180	30-40

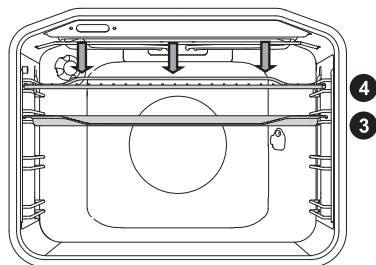
Symbol * znamená, že je nutné předejdít troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

Tip	Návod
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový. • Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.
Srazil se koláč?	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy. • Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.
Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



Při grilování jídla s velkým grilem bude v provozu horní topný článek a topný článek grilu upevněný na stropu uvnitř trouby.

Při grilování s normálním (ne velkým) grilem bude v provozu pouze topný článek grilu a část souboru velkého grilu.

Maximální teplota: 240 °C.

Předehřejte infračervený topný článek (gril) po dobu pěti minut.

Neustále sledujte proces vaření. Maso se při vysoké teplotě může rychle spálit.

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací misku.

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Tabulka pro grilování - malý gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Plátek vepřové krkovice	150 g/kus	3	230	18-22
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	230	3-6
Obložené chlebíčky	/	4	230	3-6

Tabulka pro grilování – velký gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	3	230	18-25
Plátek vepřové krkovice	150 g/kus	3	230	20-25
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
Sekaná	150 g/kus	3	230	10-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	200 g/kus	3	230	15-25
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	230	1-3
Obložené chlebíčky	/	4	230	2-5

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.

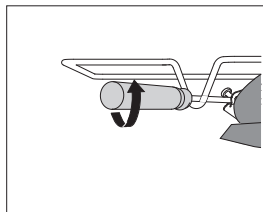
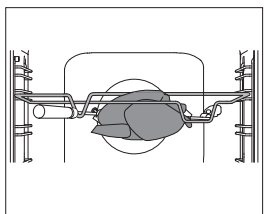
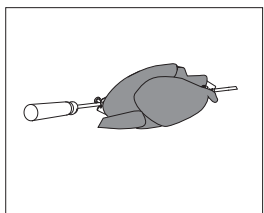
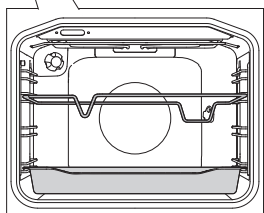
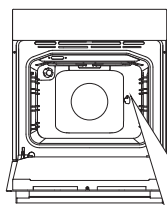


Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechte dvířka trouby zavřená.

Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.

Pečení s otočným roštěm (v závislosti na modelu)

Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



1 Vložte držák roštu do třetí úrovně zdola a položte hluboký plech na dno (první) úroveň jako odkapávací misku .

2 Napíchněte maso na rošť a dotáhněte šrouby.

3 Položte rukojeť roštu na přední držák roštu a vložte špičku do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby (otvor je chráněn otočným krytem).

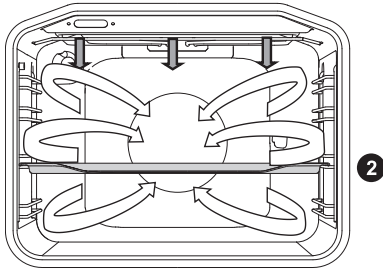
4 Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL



Gril bude pracovat pouze tehdy, když jsou dveře trouby zavřené.

GRIL S VENTILÁTOREM

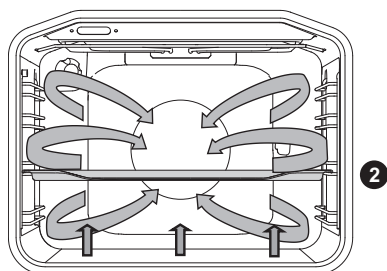


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Kachna	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	700	2	190-210	50-60
Kuře	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



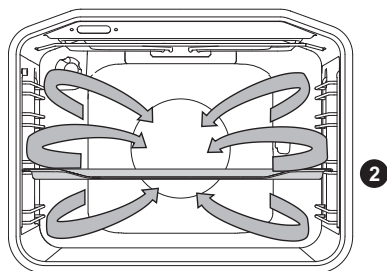
Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Cheesecake, linecké těsto	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že je nutné předeheat troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

HORKÝ VZDUCH



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistěte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během pečení maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně, včetně kůže	1500	2	170-180	140-160
Kachna	2000	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-170	180-220
Kuřecí prsa	1000	3	180-200	60-70
Plněné kuře	1500	2	170-180	90-110

Pečení těsta

Doporučuje se předeheat.

Pečivo a koláčky lze péct na plechách na několika úrovních současně (2. a 3.).

Pamatujte si, že se doba pečení může lišit, i když jsou použité pečicí plechy stejné. Pečivo na horním plechu může být hotové dříve než pečivo na plechu dolním.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete příložený pečicí plech, vyjměte rošt.

Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

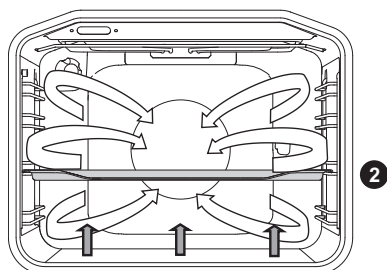
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky lisované*	2	140-150	15-25
Sušenky kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
PECIVO - ZMRZJENO			
Štrúdl jablkový nebo tvarohový	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu v troubě	2	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že je nutné předeheat troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou úroveň od spodu a raději mělký pečicí podnos, aby mohl horký vzduch cirkulovat přes horní stranu pokrmu.

ZAVAŘOVÁNÍ

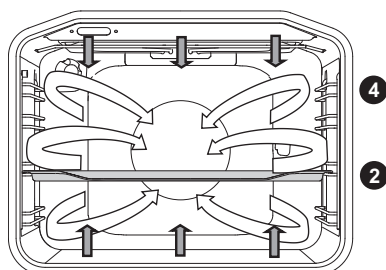
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

V průběhu zavařování sledujte sklenice a vařte je, dokud se kapalina ve sklenicích nezačne vařit – tj. dokud se v první sklenici nezačnou vytvářet bublinky.

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba mírného varu (min)	Teplota a doba od začátku mírného varu	Doba ponechání v troubě (min)
OVOCE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Peckové ovoce	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocné pyré	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Slanečky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazole/mrkev	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30

HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM



Používá se na pečení všech druhů pečiva, pro rozmrazování a na sušení ovoce a zeleniny. Před vložením jídla do přehřáté trouby počkejte dokud světlo poprvé zhasne. Pro nejlepší výsledky pečte pouze na jedné úrovni.

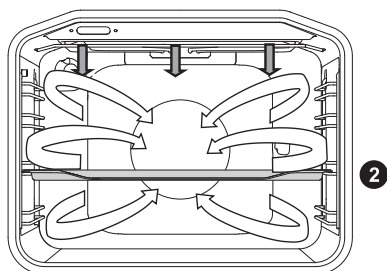
Troubu byste měli přehřát. Plech vložte do druhé nebo čtvrté úrovně směrem zdola.

Tabulka pro pečení těsta s horním a spodním topným tělesem a ventilátorem

Typ těsta	Úroveň zasunutí plechu (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Dort v obdélníkovém plechu na pečení	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - křehký	2	140-150	35-45
Piškotové těsto	2	140-150	25-35
Ovocný dort	2	130-140	35-45
Křehký závin	2	140-150	15-25
Vánoční chlebíček, mazanec	2	130-140	50-60
Buchty s nádivkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Křehké sušenky, koláčky	2	140-150	15-25
Lisované sušenky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
"Drobné pečivo, kysnuté cesto"	2	140-150	15-20
Chléb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablečný závin	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filo těsto	2	150-160	18-25

Symbol * znamená, že je nutné přehřát troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

GENTLEBAKE



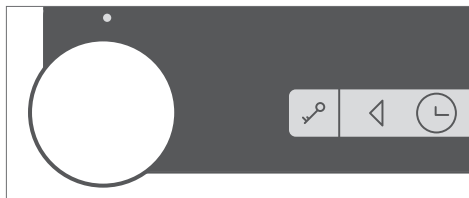
Tato funkce umožňuje jemné, pomalé pečení, které zanechává jídlo vláčné a šťavnaté. Je vhodné na pečení masa, ryb a pečení moučnicků na jedné úrovni.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Kachna	2000	2	150	90-110
Vepřová pečeně	1500	2	160	80-100
Vepřová plec	1500	2	150	130-160
Vepřové koleno	1000	2	150	130-150
Půlka kuřete	700	2	190	60-70
Kuře	1500	2	190	80-100
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200	20-30

ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu bude vzduch proudit bez provozu topných těles.
Potraviny vhodné k rozmrazování - koláče se smetanou nebo máslem na bázi krému, ostatní koláče a pečivo, chléb a housky a hluboce zmrazené ovoce.



Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENÍ na rozmrazování.
Stisknutím tlačítka START / STOP spustíte proces rozmrazování.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať jedlo z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a sponky).

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kúsky obrátiť, poiešať a oddeliť, ak boli predtým zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Nezapomeňte odpojit spotřebič od elektrického napájení a počkejte, až se spotřebič ochladí.

Děti nesmí čistit spotřebič ani provádět jakékoliv údržbové práce bez řádného dozoru.

Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)

Tento povrch čistíte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábá povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Nečistěte ovladače a tlačítka, rukojeť dveří, samolepky a držáky typových štítků pomocí abrazivních čisticích prostředků, nebo abrazivních materiálů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Případné nečistoty odstraňte jemným hadříkem nebo neabrazivní tkaninou s trochou vody, abyste zabránili poškození povrchu.

Rovněž můžete použít čisticí přípravky, které jsou určeny pro tento typ čištění - postupujte podle pokynů výrobců těchto čisticích prostředků

Ovládací jednotka

Nečistěte povrch abrazivními nebo agresivními čisticími prostředky či pomůckami.



Povrchy potažené hliníkem nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

K odstraňování nečistot usazených v troubě můžete používat standardní postup čištění (použití čisticích prostředků nebo spreje na trouby). Po takovém vyčištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

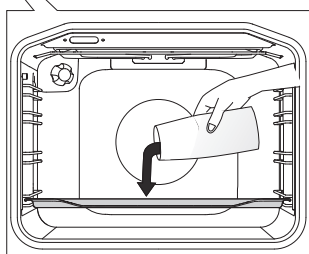
Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

Na usazené nečistoty a špínu používejte konvenční čisticí prostředky na trouby. Důkladně opláchněte troubu čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, brusná čistidla, abrazivní houby, odstraňovače skvrn a rzi apod.

Příslušenství (pečicí plechy a pekáče, rošty atd.) čistěte horkou vodou a saponátem.

Trouba, vnitřní prostor trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltovaným povlakem, díky němuž jsou hladké a odolné. Tento speciální povlak usnadňuje čištění při pokojové teplotě.

POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN NA ČIŠTĚNÍ TROUBY



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENÍ na Aqua Clean. 2. Nastavte VOLIČ TEPLoty na 70°C.

2 Nalijte 0,6 l vody do skleněného nebo mělkého plechu a vložte jej do spodní drážky.

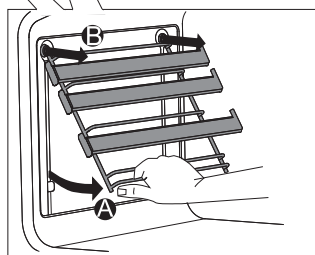
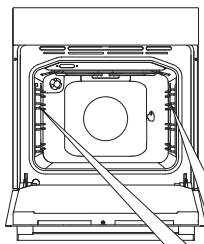
3 Po 30 minutách se zbytky tuků a připečení mastnoty vlivem odpařované vody navlhčí a změknou a vy je tak budete moci snadno otřít hadříkem



Použijte systém Aqua Clean, až když je trouba zcela vychladlá.

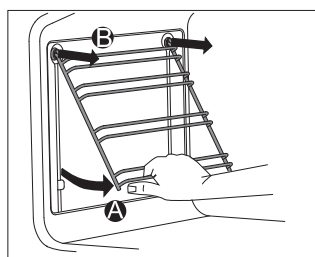
DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



A Držte vodítka na spodní straně a vytáhněte je směrem do středu vnitřku trouby

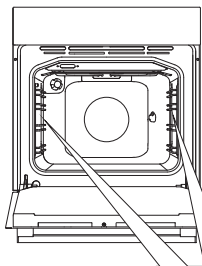
B Vyjměte je z otvorů v horní části.



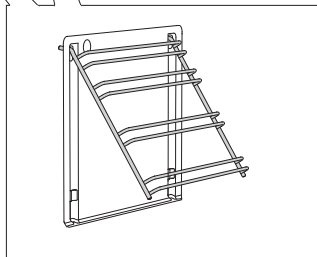
Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.

INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

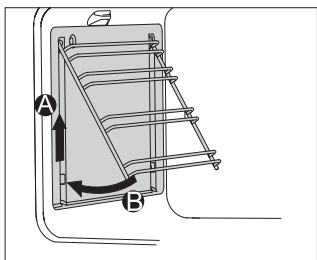
Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



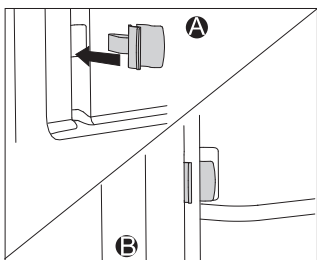
Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na samočisticí vložky.



2 Zavěste vložky s vodítky připojenými pomocí připravených otvorů a zatlačte směrem nahoru.



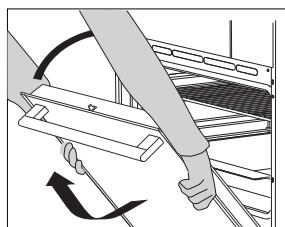
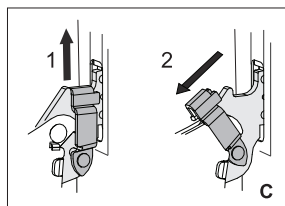
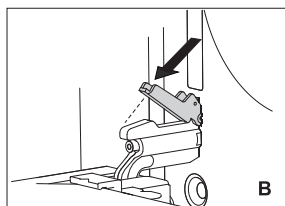
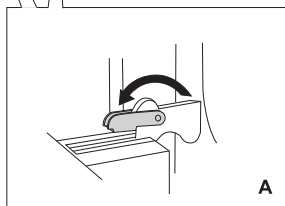
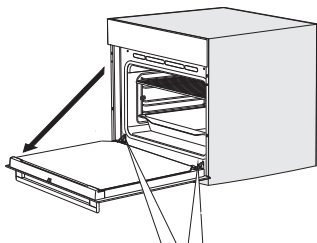
Při instalaci plně vysouvacích vodítek s katalytickými vložkami, vložte jeden konec dodané upínadel zámky do otvoru v dolní části vnitřku trouby a vložte druhý konec úchytné zámky do vodítek. Účelem upínadel zámků je držet vodítka pevně na místě.



Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

(závisí od modelu)




1 Nejdřív úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).

2 **A** Otočte zarážky úplně dozadu (v případě běžného uzavírání).

B U lehkého uzavíracího systému otočte zarážky zpátky o 90°.

C Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, mírně zvedněte západky pantů dveří a vytáhněte je směrem k sobě.

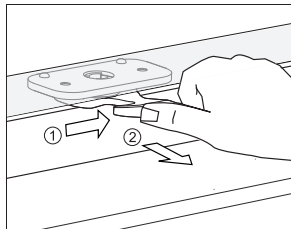
3 Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči.

 U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.




V případě výměny dvířek se vždy ubezpečte, že pantové držáky jsou správně umístěny v lůžkách pantů z důvodu předcházení náhlého zavření dvířek v pantu, který je napojen na silnou pružinu. Pokud tímto zasáhnete i pružinu, vzniká riziko úrazu.


ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



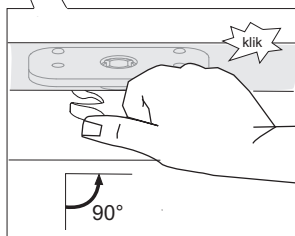
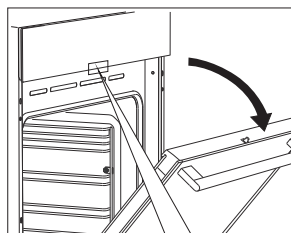
Pro otevření jemně zatlačte palcem doprava a současně vytáhněte dveře směrem ven.

 Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.

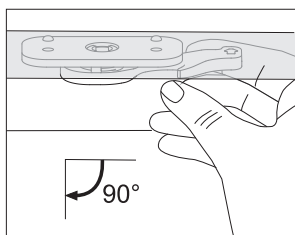
DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

 Trouba musí být zcela vychlazená.

Nejprve otevřete dvířka trouby.



Zatlačte zámek dveří palcem doprava o 90°, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zámek dveří není deaktivován.



Chcete-li znovu aktivovat zámek dveří, otevřete dveře trouby a pomocí pravého ukazováčku vytáhněte páčku směrem k vám.

LEHKÉ ZAVÍRÁNÍ DVĚŘÍ (závisí na modelu)

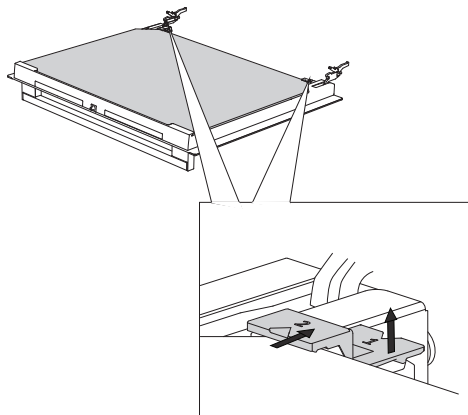
Dvířka jsou vybavena systémem, který snižuje sílu nutnou k zavření dvířek, počínajíc 75° úhlem. Umožňuje jednoduché, tiché a hladké zavírání. Jemné zatlačení (v 15° stupňovém úhlu vůči poloze zavřených dveří) je dostatečné pro dvířka, aby se automaticky a lehce zavřela.



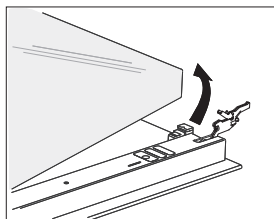
Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

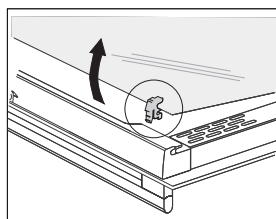
Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!).




1 Mírně nadzvedněte držáky na levé straně dveří (označení 1 na držáku) a vytáhněte je směrem od skleněné tabule (označení 2 na držáku).



2 Držte skleněnou tabuli dveří za dolní hranu; lehce ji nadzvedněte tak, aby nebyla připojena k držáku; a vyjměte ji.



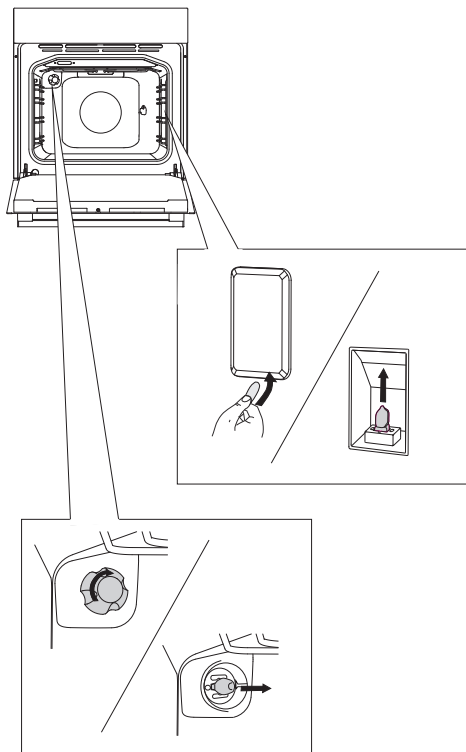
3 Chcete-li odstranit třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a odstraňte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

 Pro vložení skleněné tabule postupujte v opačném pořadí. Označení (půlkruh) na dveřích a skleněné tabuli se musí překrývat.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka je spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky, odstraňte plechy, rošt a vodička.

(Halogenová žárovka: G9, 230V, 25W; běžná žárovka E14 25W 230V)



Pomocí plochého šroubováku uvolněte kryt žárovky a odstraňte ho. Vyjměte žárovku.

💡 Dávejte pozor, abyste nepoškodili smalt

Uvolněte kryt žárovky a vyjměte žárovku.

💡 Používejte ochranu, abyste se nepopálili.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód (E1, E2, E3, atd.).	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí uživatel náklady na opravu.



Před opravou odpojte spotřebič od síťového napájení (vyjmutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky ve zdi).

LIKVIDACE



Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze recyklovat, odstraňovat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Za tímto účelem jsou obalové materiály příslušným způsobem označeny.

Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s normálním domácím odpadem. Výrobek je nutné odvézt do sběrného centra pro zpracování odpadu z elektrického a elektronického zařízení.

Správná likvidace výrobku pomůže zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví osob, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s výrobkem. Budete-li chtít zjistit přesné informace o likvidaci a zpracování výrobku, obraťte se na příslušný orgán veřejné správy pro nakládání s odpadem, na svou službu likvidace odpadu nebo obchod, v němž jste výrobek zakoupili.

Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a chyby v návodu k používání.

EVP_MULTI_IL

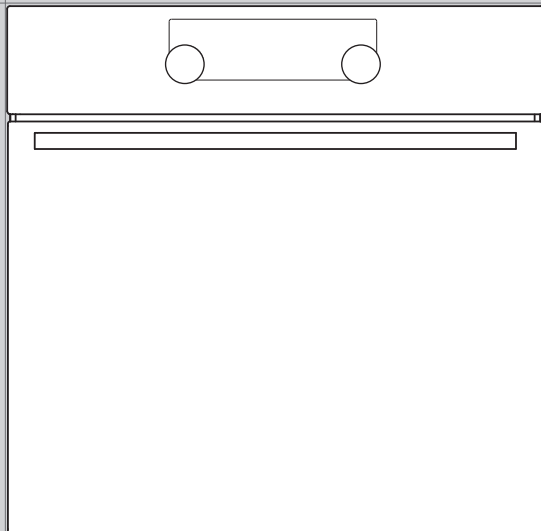


cs (03-20)

SK

PODROBNÉ POKYNY NA POUŽITIE ELEKTRICKEJ RÚRY

MORA



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 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 5 Pred zapojením rúry do siete	ÚVOD
6 ELEKTRICKÁ RÚRA 10 Ovládací panel 12 Technické údaje	
13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
14 KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6) 14 Krok 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA 15 Krok 2: VÝBER REŽIMU VARENIA 17 Krok 3: VOĽBA NASTAVENÍ 20 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ / DOPLNKOV 22 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA 22 Krok 6: VYPNUTIE RÚRY	POSTUP VARENIA
23 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABULKY VARENIA	
39 ÚDRŽBA & ČISTENIE 40 Bežné čistenie rúry 41 Použitie funkcie aqua clean na čistenie rúry 42 Demontáž a čistenie drôtených roštov a teleskopických vysúvacích vodítk 43 Inštalácia katalytických vložiek 44 Zloženie a vloženie dvierok rúry 47 Odstránenie a vloženie sklenenej tabule dverí 48 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
49 RIEŠENIE PROBLÉMOV	RIEŠENIE PROBLÉMOV
50 LIKVIDÁCIA	

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. So spotrebičom by sa deti nemali hrať. Deti bez dozoru by nemali vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať mimo spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.

UPOZORNENIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča.

Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí vo vnútri rúry.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

UPOZORNENIE: Predtým, ako budete vymieňať žiarovku, spotrebič vypnite, aby ste sa vyhli zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Pri čistení sklenených dvierok rúry/skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Pevné elektrické vedenie musí obsahovať zariadenia na odpojenie v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu (iba pre spotrebiče s pripojovacím káblom).

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

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, byliniek a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič môže do zdroja elektrickej energie zapojiť iba autorizovaný servisný technik alebo odborník. Manipulácia so spotrebičom alebo neodborná oprava môže mať za následok vážne zranenie alebo poškodenie výrobku.

Ak sa napájacie káble ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v dverkách rúry, môžu sa poškodiť, čo môže spôsobiť skrat. Preto udržiavajte napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti od sporáka.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry.

Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciou tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (platí len pre určité modely).

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

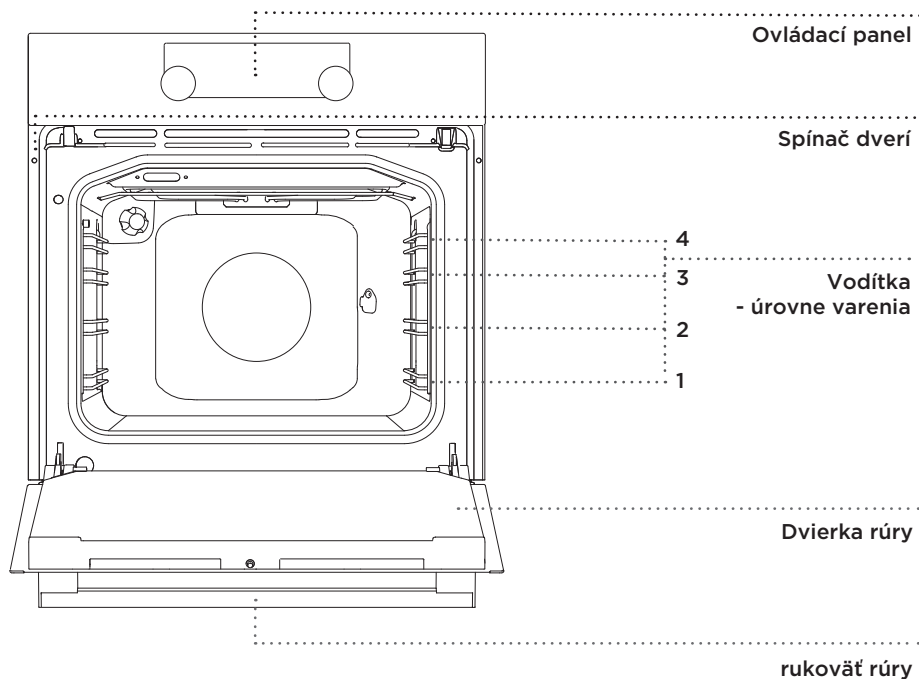


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

ELEKTRICKÁ RÚRA

(POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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



PUSH-PULL OVLÁDACÍ GOMBÍK

Jemne zatlačte ovládač, kým nevyskočí; potom ním otočte.



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

DRÔTENÉ ROŠTY

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

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE VODÍTKA

Teleskopické vysúvacie vodítka môžete zasunúť do druhej, tretej a štvrtej úrovne. Vysúvacie vodítka môžete čiastočne alebo úplne vysunúť.

SPÍNAČ DVERÍ RÚRY

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

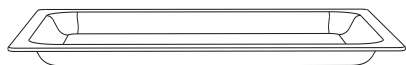
CHLADIACI VENTILÁTOR

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

PREDĹŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

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

VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)



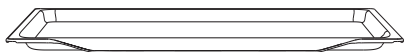
SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



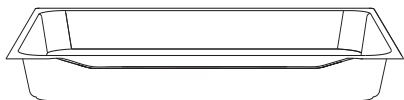
ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



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



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



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

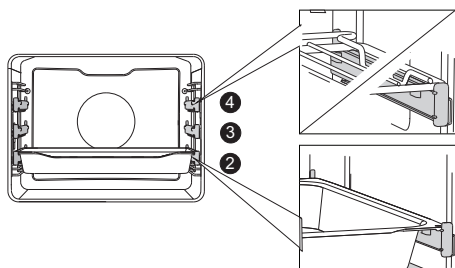
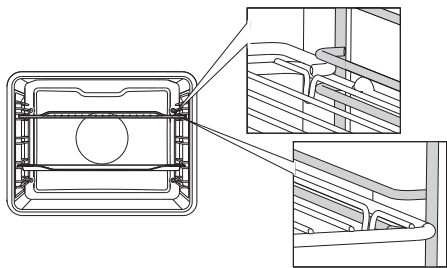


Hlboký plech nikdy nekladajte na prvú úroveň počas procesu varenia okrem prípadov, keď grilujete a používate ho na zachytenie kvapkajúcej šťavy.



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

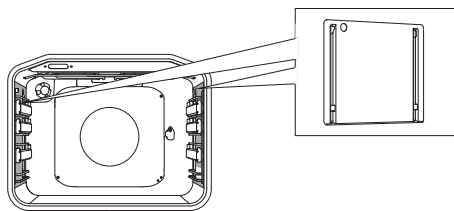
Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



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



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



KATALYTICKÉ VLOŽKY bránia zachytávaniu tukov po stranách vnútra rúry.



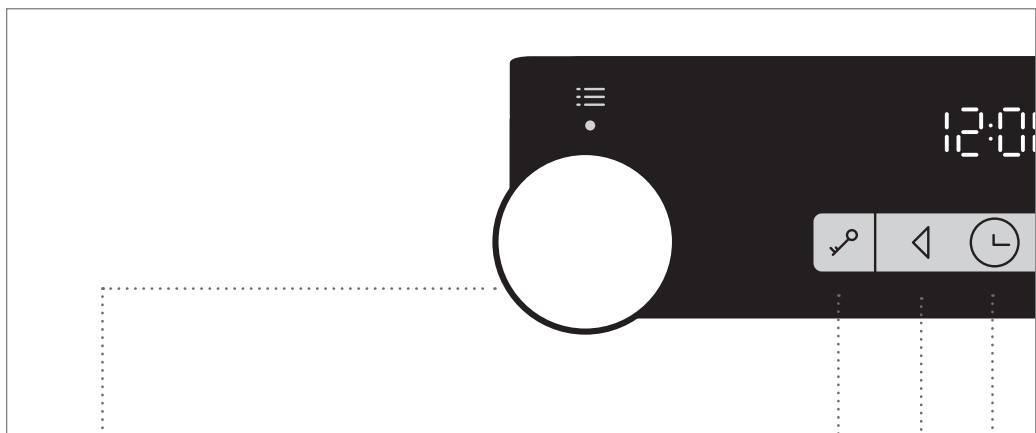
OTOČNÝ ROŠT používajte na pečenie mäsa, kuraťa, špízu a pod., skladá sa z roštu, šraubou a odnímateľnej rukoväte.



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

OVLÁDACÍ PANEĽ

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



1 OVLÁDAČ
VOLBY PEČENIA

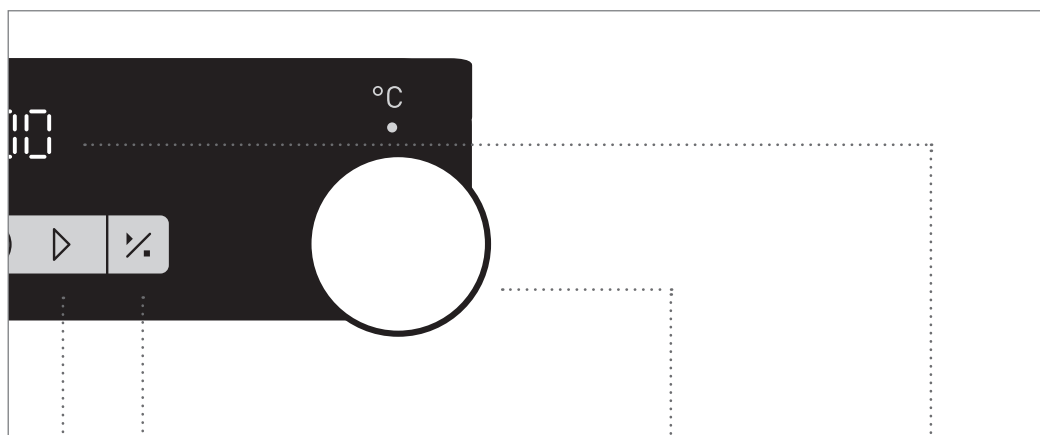
2 DETSKÁ
POISTKA

3 TLAČIDLO
ZNÍŽENIA
HODNOTY

4 TLAČIDLO
HODÍN

POZNÁMKA:

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



5 TLAČIDLO
ZVÝŠENIA
HODNOTY

6 ŠTART/STOP
TLAČIDLO
PRE ŠTART/pauzu
programu

7 VOLIČ
TEPLoty

8 DISPLEJ ČASU

POZNÁMKA:

Ovládače budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál.

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

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

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

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

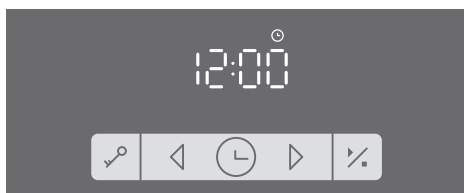
KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6)

KROK 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA

Po pripojení vášho spotrebiča, alebo po dlhšom výpadku napájania, bude na displeji blikať 12:00 a svietiť symbol ☀.

Nastavte denný čas.

NASTAVENIE HODÍN



1 Nastavte hodiny stlačením tlačidiel < a > a potvrdte nastavenie tlačidlom ☀.

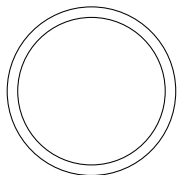
💡 Ak stlačíte a podržíte tlačidlo pre nastavenie času, nastavenie hodnoty času sa bude zvyšovať.

ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Nastavenia hodín môžete zmeniť poiaľ nemáte aktivovaný časovač. Ak chcete nastaviť aktuálny čas (hodiny), stlačte niekoľkokrát tlačidlo CLOCK (Hodiny) a vyberte symbol ☀.

KROK 2: VÝBER REŽIMU VARENIA

0











Otáčaním ovládača (doprava a doľava) zvolíte spôsob varenia (pozri tabuľku programov, v závislosti od modelu)



Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.

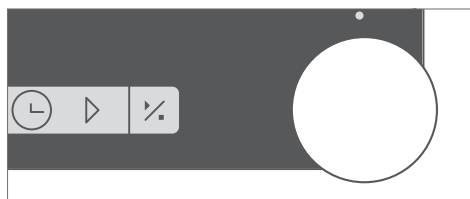
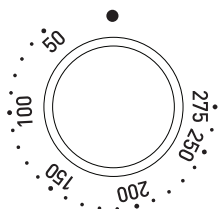
REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIM VARENIA		
	RÝCHLY PREDOHREV Túto funkciu použijete, ak chcete predohriať rúru na požadovanú teplotu v čo najkratšom možnom čase. Funkcia nie je vhodná na varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Ohrevné telesá v spodnej a hornej časti rúry budú rovnomerne šíriť teplo vo vnútri rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť iba na jednej výškovej úrovni.	200
	HORNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba cez horné ohrevné teleso v strope rúry. Použite ho na zhnednutie pripravovaného jedla (konečné dopečenie).	180
	DOLNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba dolným ohrevným telesom. Použite toto ohrevné teleso na dopečenie spodnej strany jedla.	180
	GRIL Pracovať bude iba časť veľkého grilu. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva jedla, zapekačky alebo klobásy či na opekanie chleba.	230
	VEĽKÝ GRIL Pracuje horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo z grilu nainštalovaného v strope rúry. Pre zvýšenie ohrevného účinku sa aktivuje tiež horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva mäsa, zapekačiek, klobások a na opekanie chleba.	230
	GRIL S VENTILÁTOROM Spustené bude grilovacie ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa a hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinované jedlá a na vytvorenie chrumkavej kôrky/zapečenie syra.	170
	HORNÝ OHREV A VENTILÁTOR Spustené bude horné ohrevné teleso. Použite tento spôsob na opekanie väčších kusov mäsa a hydiny. Je tiež vhodný na gratinovanie jedla.	170

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV Spustené bude dolné ohrevné teleso, kruhové teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200
	HORÚCI VZDUCH Spustené bude kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej vnútornej stene rúry zaistí neustálu cirkuláciu vzduchu okolo pečeného mäsa alebo cesta. Tento systém sa používa na opekanie mäsa a pečenie cesta na niekoľkých úrovniach súčasne.	180
	DOLNÝ OHREV A VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého, ale málo rastúceho cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Aktivované sú obidve ohrevné telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu vo vnútri rúry. Použite na pečenie pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny.	180
	OHRIEVANIE TANIEROV Túto funkciu použite na zohriatie vášho riadu (taniere, šálky) pred podávaním jedla, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni. Nastavte teplotu v rozmedzí od 140 do 220 ° C.	180
	AQUA CLEAN Teploto vyžaruje iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na čistenie rúry od msatnoty a zapečených zvyškov z jedla, program trvá 30 minút.	-
	ROZMRAZOVANIE Vzduch prúdi bez aktivovaných ohrevných telies. Aktívny bude iba ventilátor. Funkcia je určená na pomalé rozmrazovanie potravín.	-

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

KROK 3: VOĽBA NASTAVENÍ

REGULÁCIA TEPLoty VARENIA



Otáčaním ovládača nastavte požadovanú TEPLOTU.

Po zapnutí spotrebiča stlačením tlačidla START sa na displeji zobrazí ikona teploty.

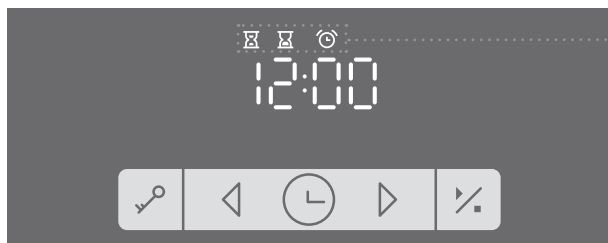


Na zapnutie spotrebiča stlačte tlačidlo START a chvíľku ho podržte - asi 1 sekundu.

FUNKCIE ČASOVAČA

Najskôr otočte OTOČNÝ VOLIČ VARNÉHO SYSTÉMU; potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIMER (ČASOVAČ) niekoľkokrát, aby ste zvolili požadovanú funkciu časovača. Ikona pre zvolenú funkciu časovača sa rozsvieti a nastavitelná doba spustenia / ukončenia varenia bude blikať na displeji.

Stlačením tlačidla START spustíte priebeh varenia. Zobrazí sa doba pečenia, ktorá už UPLYNULA.



Zobrazenie funkcie časovača



Nastavenie doby varenia

V tomto režime môžete stanoviť dobu trvania prevádzky rúry (dobu varenia). Nastavte požadovanú dobu varenia. Najskôr nastavte minúty, potom hodiny. Symbol a doba varenia sú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť dobu trvania priebehu varenia (dobu varenia) a čas, kedy chcete priebeh varenia ukončiť (koncový čas). Uistite sa, že hodiny sú nastavené presne na aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Doba varenia: 2 hodiny

Ukončenie varenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Dvakrát stlačte tlačidlo CLOCK (HODINY), čím vyberiete KONIEC PREVÁDZKY. Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00).

Stlačte START na spustenie priebehu varenia. Časovač bude čakať na čas spustenia priebehu varenia a symbol bude rozsvietený. Rúra sa automaticky zapne o 16:00 a zastaví prevádzku v stanovenom čase 18:00.



Nastavenie pripomienkovača (odpočítavadla)

Pripomienkovač môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry.

Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín.

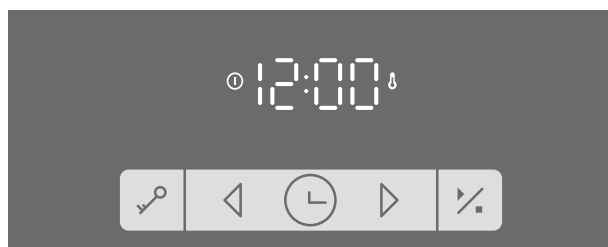
Počas poslednej minúty, bude pripomienkovač odrátať sekundy.



Po uplynutí nastaveného času, rúra automaticky zastaví prevádzku (ukončí varenie). Zaznie zvukové znamenie, ktoré môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Po jednej minúte sa zvukové znamenie vypne automaticky.

Funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času na "0". Akúkoľvek funkciu časovača môžete rýchlo zrušiť súčasným stlačením tlačidiel < a > ich podržaním na chvíľu.

KROK 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ / DOPLNKOV



Aktivujte / deaktivujte funkcie stlačením požadovaného tlačidla, alebo kombináciou tlačidiel.

☞ **DETSKÁ POISTKA!**

Aktivujte ju stlačením tlačidla DETSKEJ POISTKY. Na displeji sa zobrazí na 5 sekúnd **"Loc"**. Opätovným stlačením tlačidla detskú poistku deaktivujete.

Ak je detská poistka aktivovaná bez využitia funkcie časovača (sú zobrazené iba hodiny), potom rúra nebude pracovať. Ak je detská poistka aktivovaná po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra pracovať normálne; ale nebude možné zmeniť nastavenia. Keď je detská poistka aktivovaná, režimy (systémy) môžete meniť, ale nie je možné zmeniť doplnkové funkcie. Priebeh varenia môžete ukončiť otočným otočného voliča na "0". Detská poistka zostane aktívna po vypnutí rúry. Na voľbu nového režimu (systému) musíte najskôr deaktivovať detskú poistku.

💡 **OSVETLENIE RÚRY**

Osvetlenie rúry sa zapne automaticky vždy, keď zvolíte systém (režim) varenia.

5sek < ZVUKOVÉ ZNAMENIE

Hlasitosť zvukového znamenia môžete nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (je zobrazený iba denný čas). Stlačte tlač < a držte ho po dobu piatich sekúnd. Najskôr sa na displeji zobrazí **"Vol"**, po ňom budú nasledovať dve plne osvetlené paličky. Stlačte < alebo > na výber jednej z troch úrovní hlasitosti (jedna, dve alebo tri paličky). Po troch sekundách sa nastavenia automaticky uložia a zobrazí sa denný čas.

5sek > ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Volič režimu varenia by mal byť na pozícii "0". Držte tlač > 5 sekúnd. Najskôr sa na displeji objaví **"bri"**, po ktorom budú nasledovať dve plne osvetlené paličky. Stlačte tlač < alebo > na úpravu kontrastu displeja (jedna, dve alebo tri paličky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.



ZAPNUTIE/VYPNUTIE DISPLEJA HODÍN

Displej hodín vypnete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ a pridržaním na 5 sekúnd. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí „OFF“; potom sa rozsvieti ikona ☹.

Displej hodín znovu aktivujete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ v čase, keď nebude aktívna žiadna funkcia časovača.



Po výpadku prúdu alebo po vypnutí prístroja, zostanú prídavné funkcie uložené na dobu nie viac ako niekoľko minút. Potom budú všetky nastavenia, okrem zvukového znamenia a detskej poistky obnovené na továrenské nastavenia.

KROK 5: SPUSTENIE PROCESU PEČENIA

Spustíte priebeh pečenia stlačením tlačidla START / STOP a podržte ho chvíľu. Teplota a symboly prevádzky sa rozsvietia.

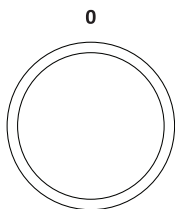
Ak nezvolíte žiadnu funkciu časovača, dĺžka trvania pečeni a čas pečenia sa zobrazia na displeji.



Kým sa rúra zahrieva, bude blikať symbol teploty. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa symbol rozsvieti a zaznie krátke pípnutie.

KROK 6: VYPNUTIE RÚRY

Na zastavenie priebehu pečenia stlačte a podržte tlačidlo START / STOP. Otočte VOLIČ REŽIMU a VOLIČ TEPLoty do pozície "0".



💡 Po ukončení procesu pečenia sa tiež zastavia a zrušia všetky nastavenia časovača, okrem pripomienkovača. Denný čas (hodiny) budú zobrazené. Chladiaci ventilátor bude chvíľu pokračovať v prevádzke.

💡 Po použití rúry môže v kanáliku na kondenzát (pod dvierkami) zostať nejaká voda. Kanálik utrite špongiou alebo handričkou.

POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

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

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

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

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

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

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

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

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

Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla.

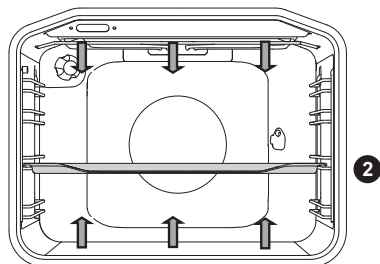
Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

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

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

REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

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, hlíny alebo zliatiny. Nerezové nádoby nie sú vhodné, pretože silno odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka	1500	2	180-200	90-110
Bravčové plece	1500	2	180-200	100-120
Bravčová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	170-190	120-140
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	180-200	80-100
Zajačie stehná	1500	2	180-200	50-70
Stehno diviny	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kurča	1500	2	190-210	70-90
RYBA				
Dusená ryba	1000	2	210	50-60

Použite tento spôsob pečenia kurča, ak spotrebič nemá  prednastavenie.

Použite tento spôsob pečenia pizze, ak spotrebič nemá  prednastavenie.

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

Pečenie pečiva

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo. Vždy umiestnite plechy na pečenie na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, vyberte rošt. Doba varenia bude kratšia, ak rúru predhrejete.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	190-210	20-30
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	170-180	50-60
Piškót *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šálkový koláč	2	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	20-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sušienky	2	80-90	120-130
Plnené rožky	2	170-180	30-40

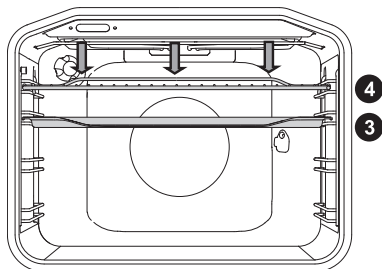
Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • Prepichnete tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria 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.

Maximálna teplota: 240 °C.

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 prvý alebo druhú úroveň.

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

Po grilovaní, vyčistite rúru, príslušenstvo a riad.

Tabuľka grilovania - malý gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Bravčové rezne	150 g/szt.	3	230	18-22
Karbonátky/kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Grilované klobásy	70 g/szt.	3	230	10-15
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabuľka grilovania - veľký gril

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

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

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

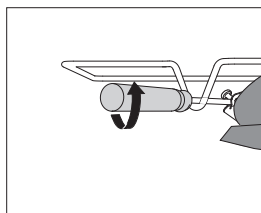
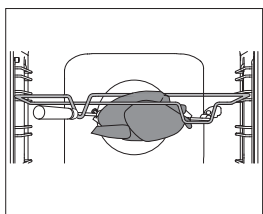
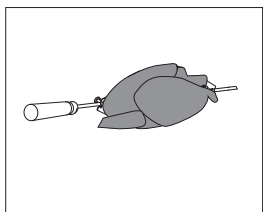
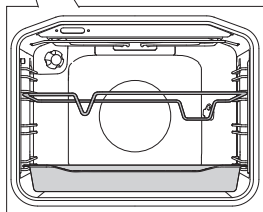
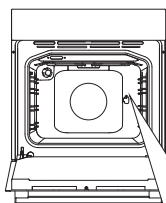


Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.

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

Pečenie s otočným roštom (v závislosti od modelu)

Maximálna teplota pri použití grilu je 240°C.



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

2 Napichnite mäso na rošt a dotiahnite skrutky.

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

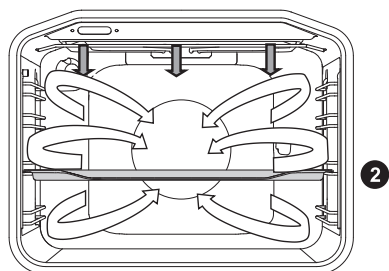
4 Uvoľnite držiak roštu a zatvorte dvere rúry.

Zapnite rúru a zvolte režim VEĽKÝ GRIL.



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

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

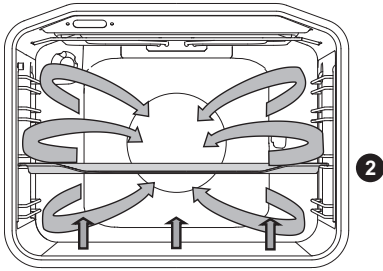


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150	90-110
Bravčová pečienka	1500	2	160	80-100
Bravčové plece	1500	2	150	130-160
Bravčové stehno	1000	2	150	130-150
Polka kurčťa	700	2	190	60-70
Kurča	1500	2	190	80-100
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200	20-30

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



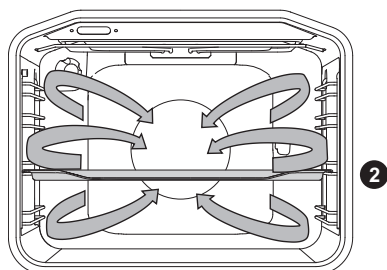
Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Tvarohový koláč	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehké	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablkový závin	2	170-180	45-65

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

HORÚCI VZDUCH



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

Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

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

Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

Sušienky a sucháre môžete piecť v plytkých plechoch na pečenie na niekoľkých úrovniach súčasne (druhej a tretej).

Všimnite si, že doba pečenia sa môže líšiť, aj keď používate rovnaké plechy na pečenie.

Sušienky v hornom plechu na pečenie môžu byť upečené skôr ako v plechu nižšie.

Plechy na pečenie umiestnite vždy na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, rošt vyberte.

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

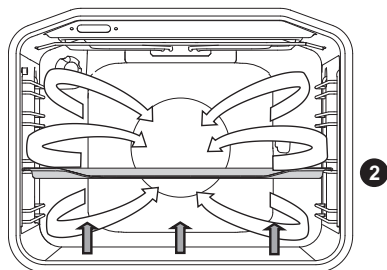
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Piškótvový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	140-150	15-25
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablko a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pečené zemiaky	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35

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



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítkok.

SPODNÝ OHREV A VENTILÁTOR



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

ZAVÁRANIE

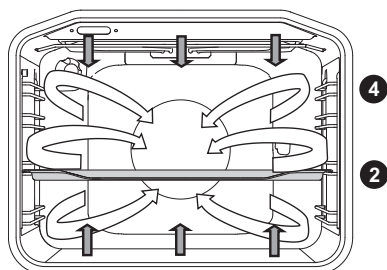
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumovým tesnením a skleneným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

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

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

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas do mierneho varu (v minútach)	Teplota a čas po začiatku vrenia	Čas potrebný na odležanie v rúre (v minútach)
OVOCIE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Kôstkovice	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocná kaša	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazuľa/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov pečiva, na rozmrazovanie a na sušenie ovocia a zeleniny. Pred vložením jedla do predhriatej rúry počkajte kým svetlo prvýkrát zhasne. Pre najlepšie výsledky pečte iba na jednej úrovni.

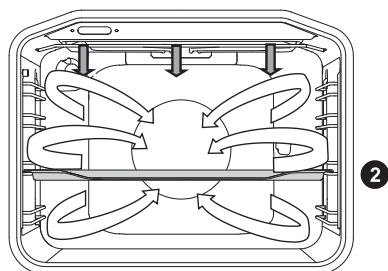
Rúru by ste mali predhriať. Plech vložte do druhej alebo štvrtej úrovni smerom zdola.

Tabuľka pre pečenie cesta s horným a spodným výhrevným telesom a ventilátorom

Typ cesta	Úroveň zasunutia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (minúty)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Torta v obdĺžnikovom plechu na pečenie	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - krehký	2	140-150	35-45
Piškótové cesto	2	140-150	25-35
Ovocná torta	2	130-140	35-45
Krehký závin	2	140-150	15-25
Vianočný chlebík, mazanec	2	130-140	50-60
Buchty s plnkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Krehké sušienky, koláčiky	2	140-150	15-25
Lisované sušienky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
Drobné pečivo, kysnuté cesto	2	140-150	15-20
Chlieb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablkový závin	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filo cesto	2	150-160	18-25

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

GENTLEBAKE



Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni.

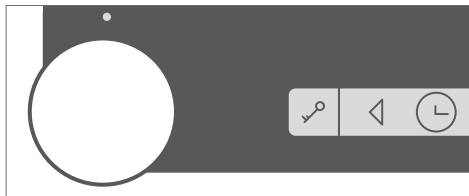
Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150	90-110
Bravčová pečienka	1500	2	160	80-100
Bravčové plece	1500	2	150	130-160
Bravčové stehno	1000	2	150	130-150
Polka kurčaťa	700	2	190	60-70
Kurča	1500	2	190	80-100
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200	20-30

ROZMRAZOVANIE



V tomto režime bude vzduch prúdiť bez prevádzky ohrevných telies.

Potraviny vhodné na rozmrazovanie - koláče so smotanou alebo maslom na báze krému, ostatné koláče a pečivo, chlieb a žemle a hlboko zmrazené ovocie.



Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENIA na rozmrazovanie.

Stlačením tlačidla START / STOP spustíte proces rozmrazovania.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať jedlo z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a sponky)

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kúsky obrátiť, poiešať a oddeliť, ak boli predtým zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA & ČISTENIE



Uistite sa, že je spotrebič odpojený od elektrického napájania a počkajte kým vychladne.

Deti by nemali čistiť spotrebič, ani vykonávať údržbu bez riadneho dozoru.

Hliníkový povrch

Vyčistite hliníkových povrch s nedrhnúcim tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takého povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky a špongie.

Poznámka: Povrch by nemal prísť do styku s 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.

Ovládacia jednotka

Nečistite povrch abrazívnymi alebo agresívnymi čistiacimi prostriedkami či pomôckami.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

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

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

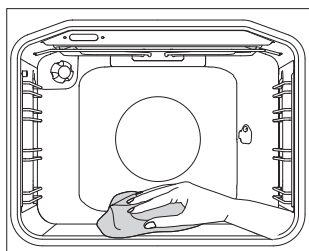
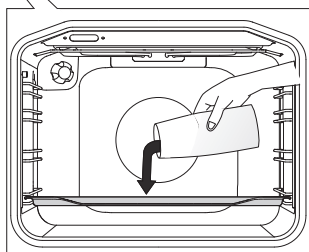
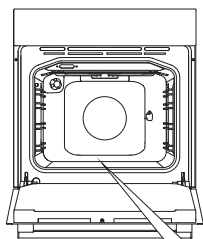
Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnuce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

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

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

POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN NA ČISTENIE RÚRY



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENIA na Aqua Clean. 2. Nastavte VOLIČ TEPLoty na 70 °C.

2 Nalejte 0,6 l vody do skleneného alebo plytkého plechu a vložte ho do spodnej drážky.

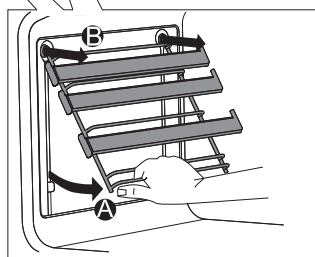
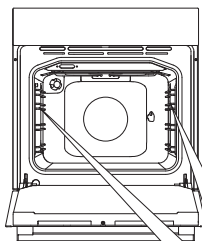
3 Po 30 minútach sa zvyšky tukov a pripečenej masnoty vplyvom odparovanej vody navlhčia a zmäknú a vy ich tak budete môcť ľahko utrieť handričkou.



Použite systém Aqua Clean, až keď je rúra úplne vychladnutá.

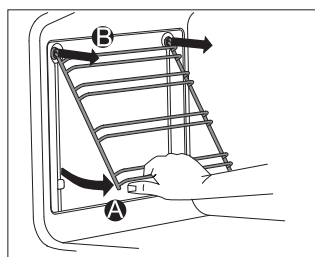
DEMONTÁŽ A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV A TELESKOPICKÝCH VYSÚVACÍCH VODÍTKO

Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



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

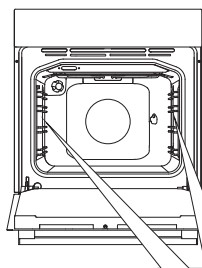
B Vyberte ich z otvorov v hornej časti



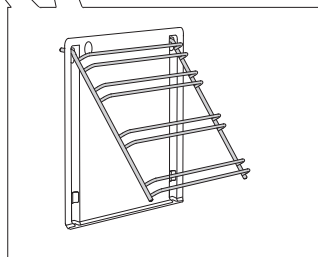
Neumývajte teleskopické vodítka v umývačke riadu.

INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

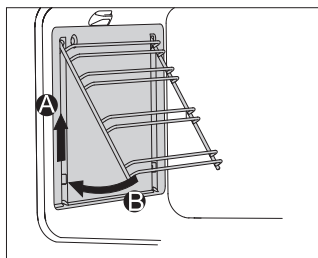
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



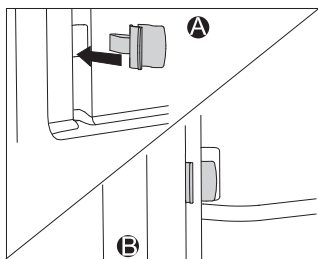
Odmontujte drôtené rošty alebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na katalytické vložky.



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



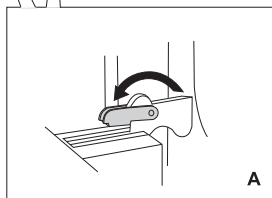
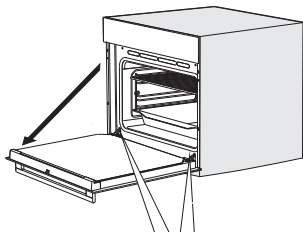
Pri inštalácii plne vysúvacích vodítok s katalytickými vložkami, vložte jeden koniec dodanej úchopnej zámky do otvoru v dolnej časti vnútra rúry a vložte druhý koniec úchytnej zámky do vodítok. Účelom úchopných zámokov je držať vodítka pevne na mieste.



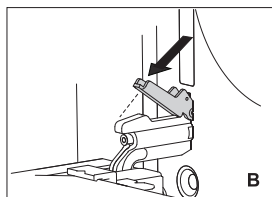
Neumývajte katalytické vložky v umývačke riadu.

ZLOŽENIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

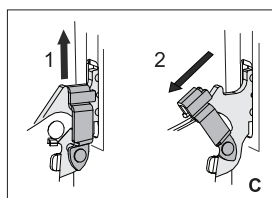
(v závislosti od modelu)



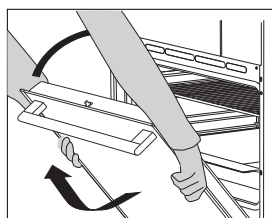
A



B



C




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

2 A Otočte zarážky celou cestou späť (platí pre tradičné zatváranie dvierok).

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

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

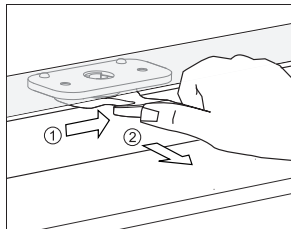
3 Pomaly zatvárajte dvierka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dvierka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

 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 úchytovej drážky.




Pri výmene dvierok sa vždy uistite, či sú úchyty pántov pevne založené na svojom mieste, aby ste predišli uvoľneniu hlavného pántu, ktorý je ovládaný silnou pružinou. Hrozí tak nebezpečenstvo poranenia.


ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



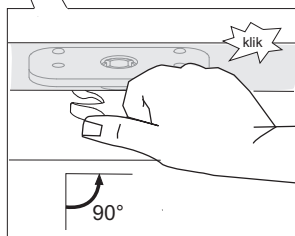
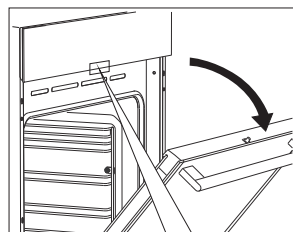
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

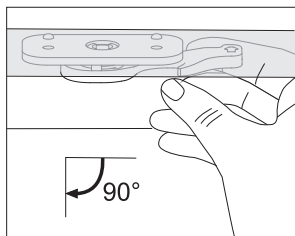
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 Rúra musí byť úplne vychladená.

Najprv otvorte dverka rúry.



Zatlačte zámok dverí palcom doprava o 90°, kým nebudete počuť cvaknutie. Zámok dverí nie je deaktivovaný.



Ak chcete opätovne aktivovať zámok dverí, otvorte dvere rúry a pomocou pravého ukazováka vytiahnite páčku smerom k vám.

TLMENÉ ZATVÁRANIE DVIEROK (v závislosti od modelu)

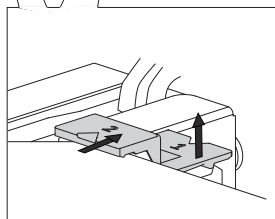
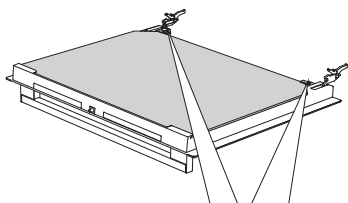
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok pri uhle 75°. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatváranie dvierok. Stačí jemný dotyk (pri uhle 15° vzhľadom na zatvorenú polohu dverí), aby sa dvierka automaticky a jemne zavreli.



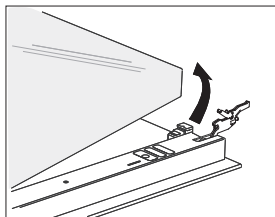
Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obide kvôli bezpečnosti.

ODSTRÁNENIE A VLOŽENIE SKLENENEJ TABULE DVERÍ

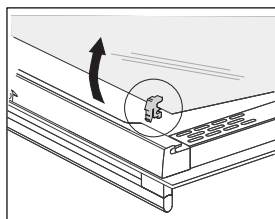
Sklenenú tabuľu dverí môžete čistiť z vnútra, ale musíte ju najskôr vybrať. Odstráňte dvere (pozri kapitola "DEMONTÁŽ A OSADENIE DVERÍ").




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



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



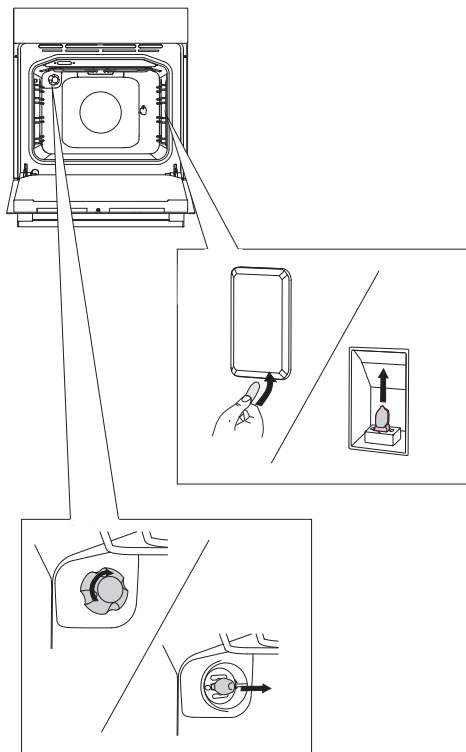
3 Ak chcete odstrániť tretiu sklenenú tabuľu (iba pri niektorých modeloch), nadvihnite ju a odstráňte. Tiež odstráňte gumové tesnenia na sklenenej tabuli.

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

VÝMENA ŽIAROVKY

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

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



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

💡 Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

Uvoľnite kryt žiarovky a vyberte žiarovku.

💡 Používajte ochranu, aby ste sa nepopáliili.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	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 chybový kód (E1, E2, E3 atď.).	Zistená chyba v elektronickom module prevádzky. Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút. Potom ho znovu pripojte a nastavte denný čas. Ak sa chyba znova zobrazí, obráťte sa na servisného technika.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaného servisného technika. Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade bude náklady hradit' zákazník.



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

LIKVIDÁCIA



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

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

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

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

EVP_MULTI_IL



sk (02-20)