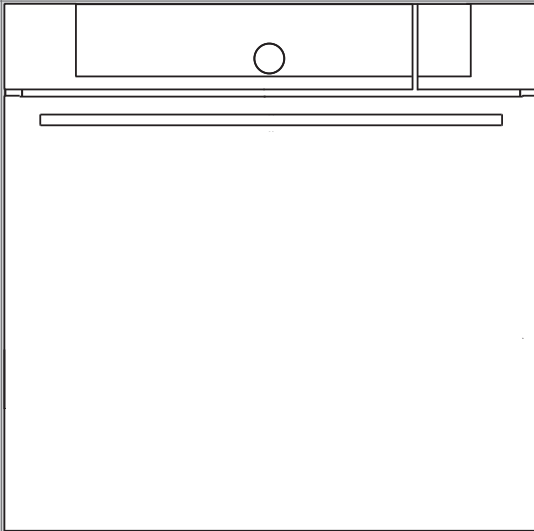


SK

# PODROBNÝ NÁVOD NA POUŽITIE KOMBINOVANEJ PARNEJ RÚRY

**gorenje**



Ďakujeme Vám za Vašu  
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

Tento podrobný návod na obsluhu  
na uľahčenie obsluhy tohto výrobku.  
Návod by vám mal umožniť spoznať  
váš nový spotrebič tak rýchlo, ako je  
to možné.

Uistite sa, že ste obdržali  
nepoškodený spotrebič. Ak zistíte  
poškodenie vyplývajúce z prepravy,  
obráťte sa, prosím na predajcu, od  
ktorého ste spotrebič zakúpili, alebo  
na miestny sklad, z ktorého bol  
dodaný. Telefónne číslo nájdete na  
faktúre, alebo na dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je  
dodaný na samostatnom liste.

Návod na obsluhu je tiež k dispozícii  
aj na našej webovej stránke:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

# OBSAH

<b>4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</b> 6 Pred zapojením rúry do siete:	ÚVOD
<b>7 KOMBINOVANÁ PARNÁ RÚRA</b> 11 Informácie o spotrebiči - typový štítok (v závislosti od modelu) 12 Ovládací panel	
<b>14 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA</b> 14 Varenie v pare 15 Naplnenie nádržky na vodu <b>16 PRVÉ POUŽITIE</b> 17 Test tvrdosti vody	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
<b>18 VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA</b> 19 A) pečenie výberom typu jedla 21 B) pečenie podľa výberu prevádzkového režimu (Profesionálny režim a režim pary) 28 C) VARENIE V PARE (Para - rýchly prístup k režimom pary) 31 D) Uloženie vášho vlastného programu (môj režim) <b>32 SPUSTENIE PROCESU VARENIA</b> <b>32 KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY</b> <b>33 VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ</b> <b>35 VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ</b> <b>37 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA</b>	POSTUP VARENIA
<b>57 ÚDRŽBA &amp; ČISTENIE</b> 58 Bežné čistenie rúry 59 Program parného čistenia (parné čistenie) 60 Čistenie zásobníka na vodu 61 Čistenie filtračnej peny 62 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných líšt 63 Zloženie a naloženie dvierok rúry 66 Zloženie a naloženie skla dvierok rúry 67 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
<b>68 RIEŠENIE PROBLÉMOV</b> <b>69 LIKVIDÁCIA</b>	OSTATNÉ

# 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 zahriať 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 poškríabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

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

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo špeciálnych ovládacích systémov.

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.

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, bylínok 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 dvierkach 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. Inštaláciu 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.

Zariadenie nezdvíhajte za rukoväť dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

## Správne a bezpečné používanie parnej rúry

Pred zapojením spotrebiča do napájania ho nechajte chvíľu pri izbovej teplote, aby sa všetky komponenty na ňu adaptovali. Ak sa rúra skladuje pri teplote blízko alebo pod bodom mrazu, hrozí nebezpečenstvo pre niektoré komponenty, najmä čerpadlá.

Spotrebič by nemal pracovať v prostredí s teplotou nižšou ako 5 °C. Pri nižšej teplote by spotrebič nemusel pracovať správne. Ak sa spotrebič zapne v takýchto podmienkach, čerpadlo sa môže poškodiť.

Ak spotrebič nepracuje správne, odpojte ho z napájania.

V rúre neskladujte položky, ktoré by mohli byť pri zapnutej rúre nebezpečné.

Nepoužívajte destilovanú vodu, ktorá nie je vhodná na pitie (napr. destilovaná voda pre batérie, do ktorej sa pridáva kyselina).

Po ukončení parného pečenia sa v rúre nachádza isté množstvo zvyškovej pary.

Ak otvárate dvierka rúry (s parným systémom) po varení alebo počas varenia v pare, uistite sa, že ste ich otvorili úplne, pretože para z vnútra rúry môže negatívne vplývať na činnosť ovládacieho panela.

Opatrne otvorte dvierka, pretože hrozí riziko obarenia parou. Keď rúra vychladne na izbovú teplotu, vyčistite ju.

Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Preto môže byť táto voda horúca. Pri vyprázdňovaní nádržky na vodu buďte opatrní.

Aby ste predišli usadzovaniu vodného kameňa, nechajte dvierka rúry po pečení otvorené, aby sa mohlo vnútro ochladiť na izbovú teplotu.

Počas parného cyklu sa neodporúča dvierka otvárať, keďže to zvyšuje spotrebu energie a tvorbu kondenzátu.

## PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

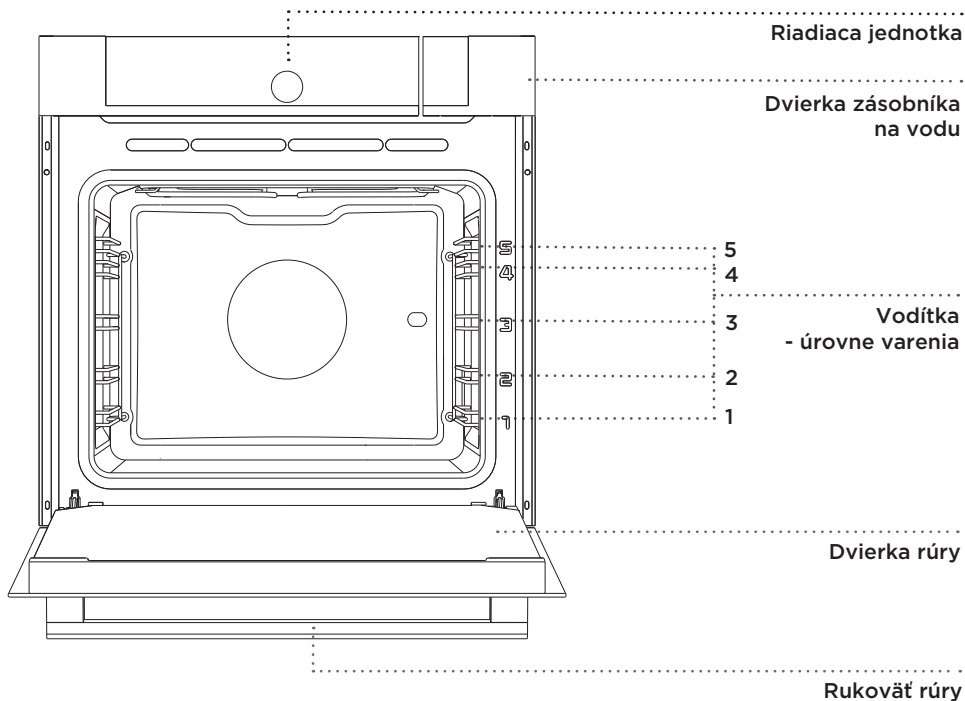


**Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.**

# KOMBINOVANÁ PARNÁ RÚRA

(OPIS RÚRY A PRÍSLUŠENSTVA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

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



## DRÔTENÉ VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrm na 5 výškových úrovniach (majte na pamäti, že úrovne sa počítajú zdola nahor.

Úrovne 4 a 5 sú určené na grilovanie.

## TELESKOPICKÉ VODIACE LIŠTY

Teleskopické vysúvacie lišty môžu byť inštalované na druhú, tretiu a štvrtú úroveň.

Vysúvacie lišty možno vysunúť čiastočne alebo úplne.

## VYPÍNAČ DVIEROK RÚRY

Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, výhrevné telesá, ventilátor a parný generátor sa vypnú. Keď sa dvierka opäť zavrú, vypínače znovu zapnú vyhrievacie telesá a parný generátor.

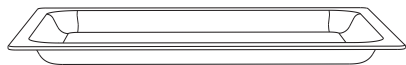
## CHLADIACI VENTILÁTOR

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

## DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

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

## VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)



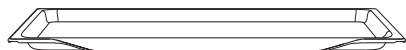
**SKLENÁ PANVICA NA PEČENIE** sa používa na varenie so všetkými systémami. Môže byť tiež použitá na servírovanie.



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

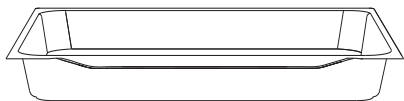


K dispozícii je bezpečnostná poistka na rošte. Pred keď vyberáte rošt z rúry mierne ho vpredu zdvihnite.



**PLYTKÝ PLECH** sa používa na pečenie pečiva a koláčov.

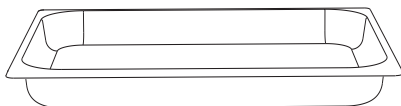
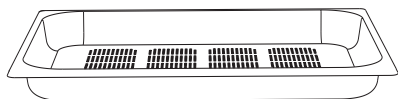




**HLBOKÝ PLECH** je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.

💡 Hlboký plech nikdy nevkładajte na prvú výškovú úroveň počas pečenia, okrem prípadov, keď grilujete a hlboký plech používate len na odkvapkávanie.

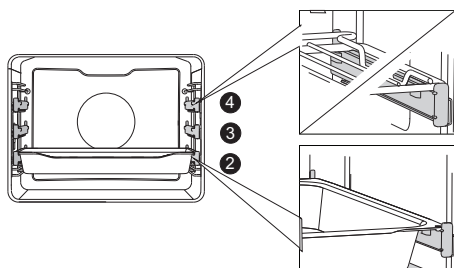
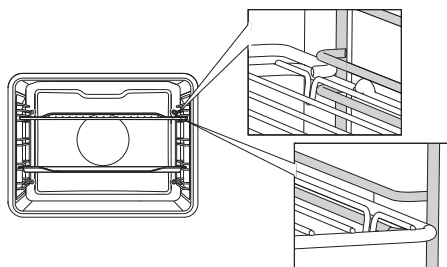
⚠️ Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodná forma sa obnoví po ochladení.



### **PARNÁ SÚPRAVA (NEHRDZAVEJÚCA OCEL)**

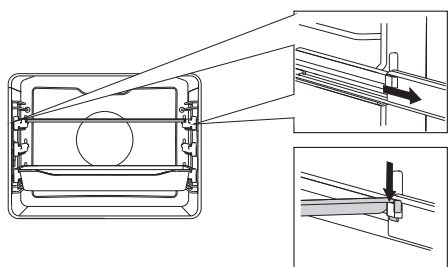
Perforovaný plech vložte na strednú úroveň a plech na odkvapkávanie umiestnite o úroveň nižšie.

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



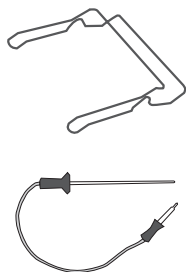
S teleskopickými rozširiteľnými lištami, najskôr vytiahnite lišty na jednu úroveň a umiestnite na ne plech. Potom ich zatlačte na doraz.

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



### SYNCHRONIZAČNÁ LIŠTA

Lištu je možné nainštalovať na teleskopické lišty (plne vysúvateľné) alebo ju z nich odmontovať. Najprv úplne vyťahnite obidve lišty z prvej úrovne. Zasuňte lištu do dvoch drážok na vodiacich lištách a zatlačte lišty rukou až na doraz.



**DRŽIAK NA PLECH** uľahčuje vyberanie horúcich plechov z rúry po pečení.

Teplotná sonda

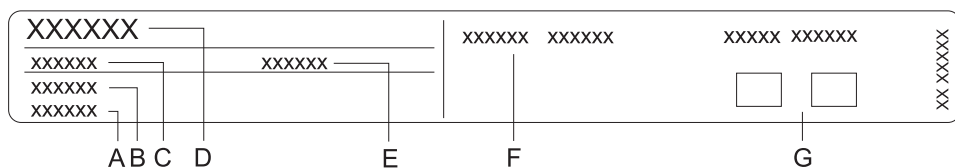
**PROSTRIEDOK NA ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA** alebo čistenie parného systému.

**PRŮŽOK INDIKÁTOROVÉHO PAPIERA** na testovanie tvrdosti vody.



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

# INFORMÁCIE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

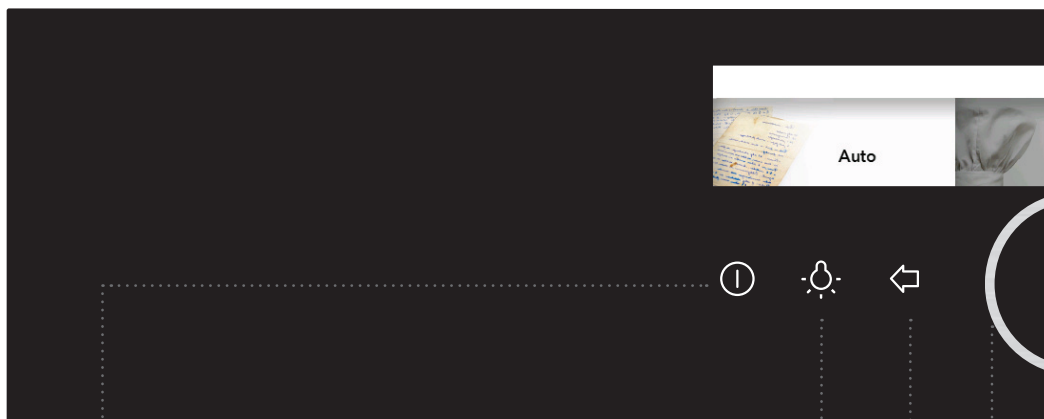


- A Sériové číslo
- B Kód
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

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

# OVLÁDACÍ PANEL

(v závislosti od modelu)



**1** TLAČIDLO  
ZAPNUTIA/  
VYPNUTIA

**2** ZAPNUTIE/  
VYPNUTIE  
OSVETLENIA RÚRY

**3** TLAČIDLO  
SPÄŤ

**4** Ovládač výberu a  
potvrdenia

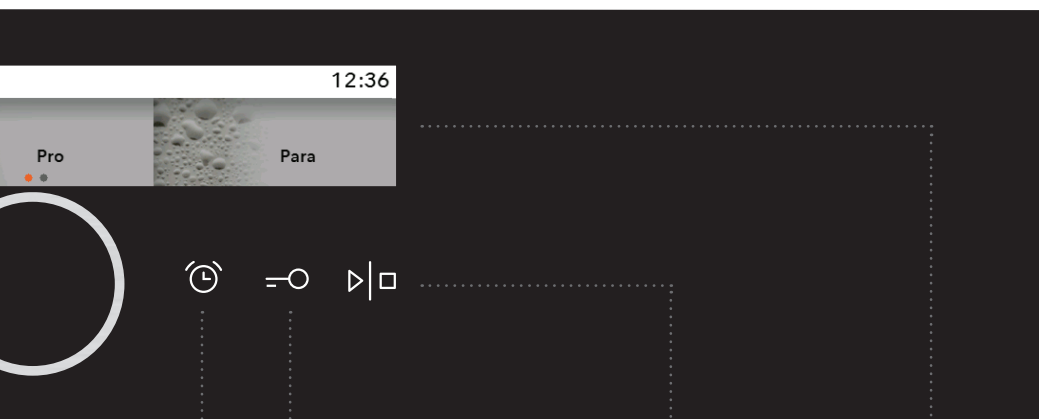
### Krátkym stlačením

sa vrátite do  
predchádzajúcej  
ponuky.

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

Otáčaním ovládača  
vyberiete nastavenie.

Stlačením ovládača  
potvrdíte nastavenie.



**5** MINÚTKA/  
ALARM

**6** TLAČIDLO  
DETSKEJ  
ZÁMKY

**7** TLAČIDLO  
ŠTART/STOP

**8** DISPLEJ -  
zobrazuje všetky  
nastavenia

Dlhé stlačenie:  
ŠTART

Dlhé stlačenie počas  
činnosti: STOP

**POZNÁMKA:**

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

# PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

---

**Pred prvým použitím rúry** odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave. Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

**Pred prvým použitím rúry ju nechajte nahriať** v režime »horný a dolný ohrev« pri teplote 200 °C asi jednu hodinu bez toho, aby ste pripravovali nejaké jedlo. Pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

## VARENIE V PARE

Zdravé a prirodzené varenie v pare zachováva plnú chuť potravín. Táto metóda neuvolňuje žiadne pachy.

### **Nižšie sú uvedené výhody varenia v pare:**

Varenie (restovanie, pečenie) začína pred dosiahnutím teploty 100 °C v rúre. Pomalé varenie (dusenie, pečenie) je možné aj pri nižších teplotách.

Je to zdravé: vitamíny a minerály sú zachované, pretože v kondenzovanej vode, ktorá sa pokrmu dotýka, sa rozpustí len malá časť z nich.

Počas procesu varenia nie je nutné pridávať žiadne tuky. Para udržiava chuť pokrmu. Nepridáva pachy, chuť grilu alebo plechu. Okrem toho sa z potravín nič neuvolňuje, pretože sa neriedia s vodou.

Para nešíri chuť alebo pach, a preto sa môžu mäso alebo ryby variť spolu so zeleninou. Para je vhodná pre blanširovanie, rozmrazovanie, ohrievanie alebo udržiavanie teploty pokrmu.

# NAPLNIENIE NÁDRŽKY NA VODU

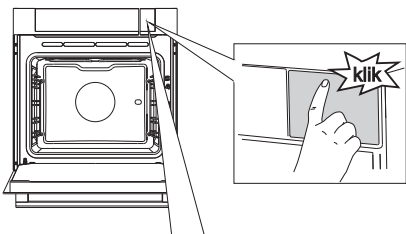
NÁDRŽKA NA VODU umožňuje samostatný prívod vody do parnej rúry. Nádržka má objem cca 1,3 litra (maximálna hladina vody - pozri označenie). Toto množstvo vody stačí na približne 3 hodiny varenia s najdlhším parným cyklom (horúci vzduch s parou pri systéme „vysoký“).



Pred prvým použitím vyčistite nádržku na vodu.



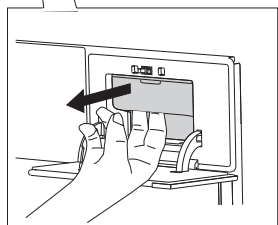
**Nádržku na vodu naplňte vždy čistou a studenou vodou z vodovodu, balenou vodou bez prísad alebo destilovanou vodou vhodnou na použitie pri varení. Voda, ktorá sa naleje do nádržky na vodu, by mala mať teplotu 20 °C (+/-10°C).**



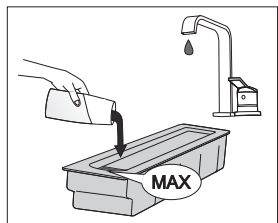
**1** Zatlačte (na miesto s nálepkou) a otvorte dverka nádržky. Nálepku je možné neskôr odstrániť.



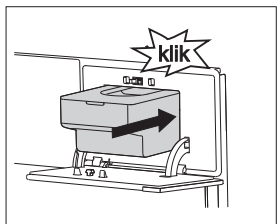
Uchopte nádržku na vodu za drážku a vyberte ju z rúry.



**2** Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Nádržku znova zostavte. Pred použitím pridajte čerstvú vodu až po značku MAX na nádržke.



**3** Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Nádržku znova zostavte. Pred použitím pridajte čerstvú vodu až po značku MAX na nádržke.



**4** Zatlačte nádržku na vodu späť do puzdra až na doraz (kým nebudete počuť cvaknutie). Potom dverka nádržky stlačte a zatvorte ich.



Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Veko a nádržku na vodu je možné umývať bežnými jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami alebo v umývačke riadu.

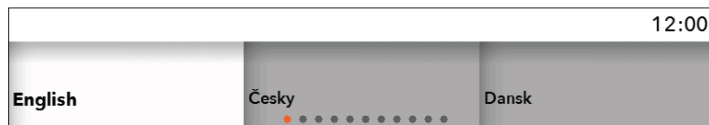
# PRVÉ POUŽITIE

## VÝBER JAZYKA

Pri prvom zapojení spotrebiča do napájania alebo po dlhšom čase odpojenia nastavte požadovaný jazyk. Prednastavený je anglický jazyk.

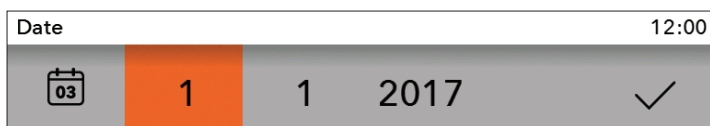


Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte požadovaný jazyk. Potvrdte svoj výber.

## NASTAVENIE DÁTUMU



Stlačením OVLÁDAČA nastavíte DEŇ, MESIAC a ROK. Otočte ovládač a potvrdte svoj výber pomocou symbolu fajky.

## NASTAVENIE ČASU



Otočte OVLÁDAČOM a nastavte HODINY. Potvrdte svoj výber pomocou symbolu fajky.



Rúra funguje, aj keď nenastavíte aktuálny čas, no v tomto prípade nebudete môcť nastaviť funkcie časovača (pozri kapitolu VÝBER FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

## ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Aktuálny čas môžete zmeniť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (pozri kapitolu VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ).



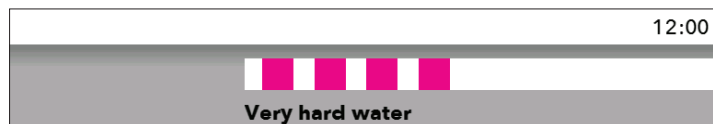
# TEST TVRDOSTI VODY

Pred prvým použitím by sa mal vykonať test tvrdosti vody.

Na displeji sa zobrazí prúžok so symbolom „**Veľmi tvrdá voda**“.



Továrensky predvolená je maximálna tvrdosť vody.



Namočte prúžok indikátorového papierika (dodávaný so spotrebičom) na jednu (1) sekundu do vody. Počkejte jednu minútu a sledujte počet prúžkov na papieriku. Údaj o počte prúžkov zadajte do spotrebiča. Otočte OVLÁDAČ.

	4 zelené pruhy	Veľmi mäkká voda
	1 červený pruh	Mäkká voda
	2 červené pruhy	Stredne tvrdá voda
	3 červené pruhy	Tvrdá voda
	4 červené pruhy	Veľmi tvrdá voda

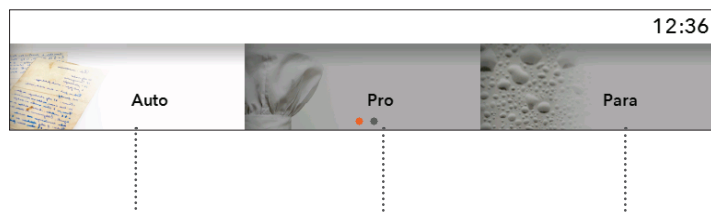
## ZMENA NASTAVENIA TVRDOSTI VODY

Tvrdosť vody môžete nastaviť aj v ponuke VŠEOBECNÉ NASTAVENIA.



**Nesprávne nastavenie úrovne tvrdosti vody môže ovplyvniť funkciu a životnosť spotrebiča.**

# VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte názov menu. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. NÁZOV vybraného menu sa zobrazí v hornej časti.



Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

## A) Auto

V tomto režime najprv vyberte druh jedla a potom zvolíte jedlo s automatickým nastavením množstva, úrovňou prepečenia a časom ukončenia pečenia.

Tento program ponúka množstvo prednastavených receptov, ktoré odskúšali šéfkuchári a odborníci na výživu.

## B) Pro

Tento režim ponúka výber jedál s prednastavenými hodnotami, ktoré môžete zmeniť.

## C) Para

Ide o prirodzený spôsob prípravy, ktorý zachováva plnú chuť jedla.

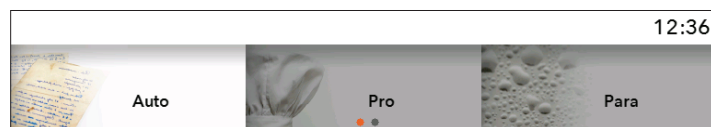
## D) Môj režim

Tento režim vám umožňuje pripraviť jedlá podľa vašich prianí, pričom stále využíva rovnaké kroky a nastavenia. Svoje nastavenia si môžete uložiť do pamäte rúry a obnoviť ich opäť vtedy, keď ich budete chcieť použiť.

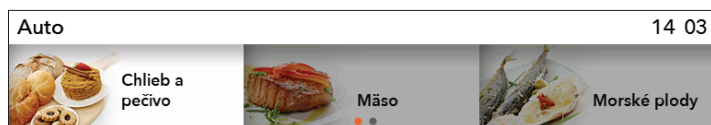
# A) PEČENIE VÝBEROM TYPU JEDLA

(Automatický režim - Auto)

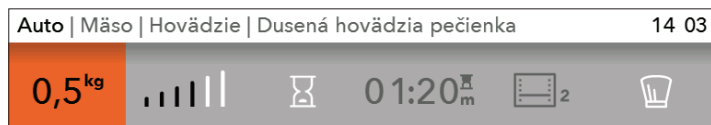
 Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a zvolte **Auto**. Svoj výber potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Vyberte typ jedla a vybrané potraviny. Potvrdte svoj výber.



Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Môžete zmeniť množstvo, úroveň prepečenia a odložený štart (koniec pečenia).

- 1 množstvo
- 2 úroveň prepečenia
- 3 odložený štart
- 4 čas pečenia
- 5 režim pečenia a odporúčaná úroveň
- 6 profesionálny (Pro) režim

 Ak vyberiete symbol **automatického** režimu  , program prepne do **profesionálneho (Pro) režimu** (pozri kapitolu PEČENIE PODĽA VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU).

Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

## PREDHRIEVANIE

Niektoré typy jedál v režime Auto tiež obsahujú funkciu predhriatia .

Keď vyberiete typ jedla, zobrazí sa nasledujúce upozornenie: "**Vybraný program obsahuje funkciu predhrievania.**" (Potvrďte svoj výber pomocou GOMBÍKA.) "**Predhriatie spustené.**" Zatiaľ však jedlo nekladajte. Na displeji sa bude striedať aktuálna a nastavená teplota.

Po dosiahnutí zvolenej teploty sa proces predohrevu zastaví a zaznie akustický signál.

Na displeji sa zobrazí nasledujúce upozornenie: "**Predohrev je dokončený.**"

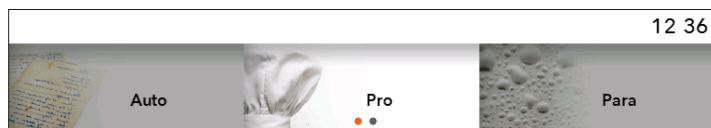
Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybratými nastaveniami.



Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.

## B) PEČENIE PODĽA VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU (Profesionálny režim a režim pary)

 Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a zvolte **Pro**. Potvrdte svoj výber.



Vyberte si svoje vlastné **základné nastavenie**.


### ZÁKLADNÉ NASTAVENIA

- 1 predohrev
- 2 režim (pozri tabuľku REŽIMY RÚRY)
- 3 teplota rúry

### DOPLNKOVÉ NASTAVENIA










- 4 čas pečenia (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA - TRVANIE)
- 5 Viacfázové varenie (pozri kapitolu Viacfázové varenie)
- 6 (vstrekovanie pary) (pozri kapitolu VSTREKOVANIE PARY)



### PREDHRIEVANIE

Použite funkciu predhrievania, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Po výbere tohto symbolu  sa aktivuje funkcia predhrievania a zobrazí sa upozornenie: **"Predhrievanie sa začalo."** Zatiaľ však jedlo nevkładajte. Na displeji sa bude striedať aktuálna a nastavená teplota. Po dosiahnutí zvolenej teploty sa proces predohreву zastaví a zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí nasledujúce upozornenie: **"Predohrev je dokončený."** Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybranými nastaveniami.






 Keď je nastavená funkcia predohreву, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.

## REŽIMY RÚRY (v závislosti od modelu)


SYS-TÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
<b>REŽIMY RÚRY</b>			
	<b>HORNÝ + SPODNÝ OHREV</b> Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti budú rovnomerne vyžarovať teplo do priestoru rúry. Môžete piecť pečivo a mäso/pečenie na jednej výškovej úrovni.	200	30-230
	<b>HORNÝ OHREV</b> Bude pracovať iba horné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na hornej strane.	150	30-230
	<b>SPODNÝ OHREV</b> Bude pracovať iba dolné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na spodnej strane.	160	30-230
	<b>MALÝ GRIL</b> Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovania sendvičov, klobásy alebo opekanie chleba.	230	30-230
	<b>VELKÝ GRIL</b> Bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu. Teplo je vyžarované priamo z telesa grilu umiestneného na strope. Pre zvýšenie účinku je aktivované aj horné výhrevné teleso. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, klobás a na opekanie chleba.	230	30-230
	<b>VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR</b> Bude pracovať teleso grilu a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kúskov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Je tiež vhodný pre gratinované pokrmy a pečenie s chrumkavou kôrkou.	170	30-230
	<b>HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV</b> Bude pracovať spodné výhrevné teleso, kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého a krehkého cesta na viacerých úrovniach naraz.	200	30-230
	<b>HORÚCI VZDUCH</b> Bude pracovať kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej stene zaisťuje, že horúci vzduch neustále cirkuluje okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach naraz.	180	30-230
	<b>ECO HORÚCI VZDUCH <sup>1)</sup></b> V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180	120- 230

SYS-TÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
<b>REŽIMY RÚRY</b>			
	<b>SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR</b> Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zaváranie ovocia a zeleniny.	180	30-230
	<b>ZAPEKANIE</b> V režime/systéme automatického pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Používa sa na pečenie všetkých druhov mäsa.	180	30-230

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

SYS-TÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
	<b>HORÚCI VZDUCH S PAROU</b> Tento systém sa používa na varenie a rozmrazovanie. Umožňuje rýchle a efektívne varenie bez zmeny farby alebo tvaru potravín. K dispozícii sú tri možnosti:	160	
	<b>VYSOKÁ:</b> príprava rezňov, steakov a menších kúskov mäsa		30-230
	<b>STREDNÁ:</b> ohrievanie chladených / mrazených jedál, príprava rybích filiet a gratinovanej zeleniny		30-230
	<b>NÍZKA:</b> príprava veľkých kúskov mäsa (pečenka, celé kura), pečenie kysnutého cesta (chleba alebo rožky), príprava lasagní atď.		30-230
	<b>PARA</b> Používajte pre všetky druhy mäsa, dusené mäso, zeleninu, koláče, nákypy, pečivo a gratinované pokrmy (t.j. potraviny, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy).	100	-
	<b>SOUS VIDE</b> pomalý postup varenia, pri ktorom je jedlo vákuovo zabalené a varí sa pri špecifickej teplote, ktorú je potrebné presne udržiavať. Spôsob varenia sous-vide je vhodný na prípravu mäsa, rýb, všetkých druhov ovocia a zeleniny. Jedlo takto pripravené je šťavnaté a má plnšiu chuť.	50	30-95

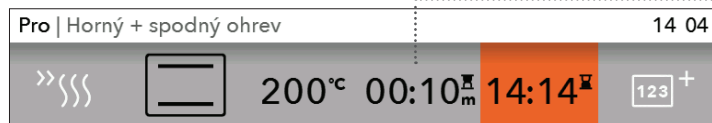
Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

 Na displeji bliká symbol °C, kým sa nedosiahne nastavená teplota. Budete počuť pípanie. Počas procesu nemôžete režim pečenia meniť.

## FUNKCIA ČASOVAČA - DOBA TRVANIA



V základnom profesionálnom režime môžete zvoliť **funkciu časovača**. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Trvanie prevádzky rúry

Odložený štart




### Nastavenie času pečenia

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry. Nastavte požadovaný čas pečenia a potvrdte výber (maximálny čas pečenia je 10 hodín). Podľa toho sa nastaví aj zobrazený koniec pečenia. Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia. Vypnite všetky funkcie časovača tak, že nastavíte čas na 0.



### Nastavenie odloženého štartu

 Nastavenie odloženého štartu nie je možné na systémoch malý gril, veľký gril a gril s ventilátorom.

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť (odložený štart je možné nastaviť na 24 hodín). Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: 12:00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte ČAS PEČENIA (2 hodiny). Automaticky sa zobrazí súčet aktuálneho času a času pečenia (14:00).

Potom vyberte KONIEC PEČENIA a nastavte časovač (18:00). Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač počká na začiatok procesu pečenia. Na displeji sa zobrazí správa: **»Začiatok pečenia bol odložený. Pečenie začne o 16:00.«** Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne.



Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky zastaví (koniec varenia). Zaznie krátky akustický signál a v menu sa zobrazí Koniec.

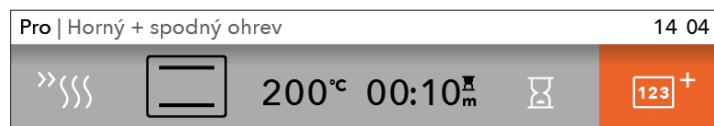
Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.



# VIACFÁZOVÉ VARENIE

Tento režim umožňuje kombinovať tri rôzne po sebe nasledujúce spôsoby prípravy jedla počas jedného procesu pečenia.

Výberom rôznych nastavení môžete pripraviť jedlá presne podľa svojich predstáv.



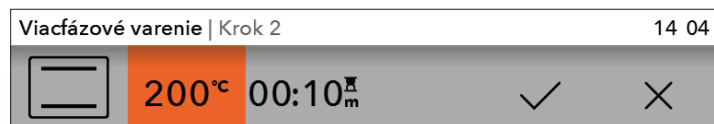
V základnom Pro režime sú k dispozícii programy **Krokové varenie** a varenie v Pare. Nastavenie potvrdíte stlačením **TLAČIDLA..**



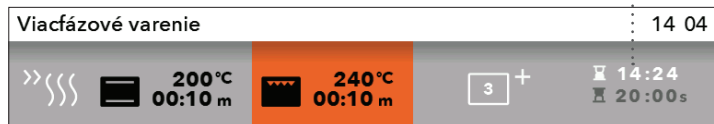
Vyberte: krok 1, krok 2, krok 3. Svoje nastavenie potvrdíte stlačením **OVLÁDAČA.**



Krok 1 je už zvolený v prípade, že ste predtým nastavili Funkcie časovača.



Nastavte režim, teplotu a čas varenia. Svoj výber potvrdíte prostredníctvom symbolu **FAJKY** stlačením **OVLÁDAČA.**

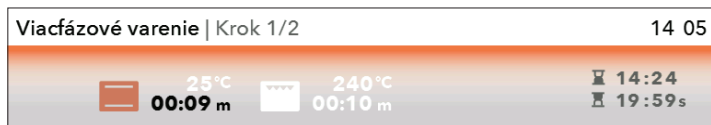



Celkový čas pečenia - koniec

Teplota a trvanie vybraného kroku

Postup aktuálneho kroku

Stlačením tlačidla START začne rúra najprv pracovať podľa kroku 1. (Lišta v spodnej časti displeja zobrazuje aktuálny krok procesu pečenia). Po uplynutí určitého času sa aktivuje krok 2 a potom krok 3 v prípade, že ste ho zvolili.



 Ak chcete ktorýkoľvek krok počas pečenia zrušiť, otočte OVLÁDAČOM, vyberte krok a zrušte ho tak, že ho potvrdíte prostredníctvom symbolu FAJKY. Môžete zrušiť len kroky, ktoré sa ešte nespustili.

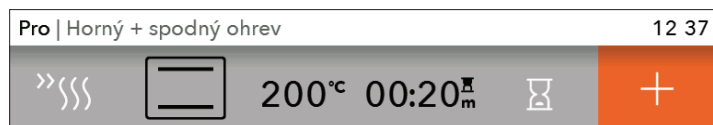
## VSTREKOVANIE PARY

Vstrekovanie pary sa odporúča pri varení/pečení

- **mäsa** (ku koncu varenia): mäso bude šťavnatejšie a mäkšie a nemusíte ho podlievať. Mäso: hovädzie, teľacie, bravčové, divina, hydina, jahňacie, ryby, klobásy;
- **chlieb a pečivo**: paru používajte počas prvých 5 - 10 minútach pečenia. Kôrka bude chrumkavá a pekne opečená dohnedá;
- **zeleninové a ovocné nákypy**, lazane, škrabové pokrmy, puding;
- **zelenina**, najmä zemiaky, karfiol, brokolica, mrkva, cuketa, baklažán.

Vstrekovanie pary je možné v **profesionálnom režime** pri výbere času pečenia. Čas pečenia musí byť dostatočne dlhý na to, aby umožnil vstrekovanie pary.

 **Celkový čas pečenia nesmie byť kratší ako 10 minút.**



Pre vstrekovanie pary vyberte **+ symbol**. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.




Otočte OVLÁDAČOM a vyberte symbol.  
- **Viacfázové varenie** (Pozri kapitolu VIACFÁZOVÉ VARENIE.)  
- Intenzita vstrekovania pary v troch úrovniach

### A) VSTREKOVANIE PARY KROK ZA KROKOM

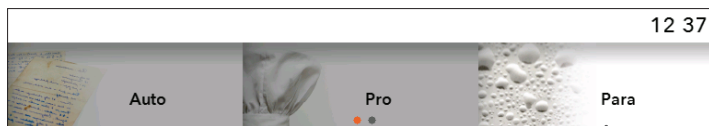
Nastavte kroky (pozri kapitolu VIACFÁZOVÉ VARENIE). Pre vstrekovanie pary vyberte **+ symbol**. Systém automaticky vypočíta jednotlivé vstrekovania pary podľa celkového času varenia. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte prevádzku rúry.

### B) PRIAME VSTREKOVANIE PARY

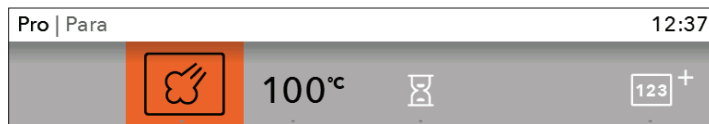
Priame vstrekovanie pary sa vykonáva počas procesu varenia. Zvoľte symbol . Zobrazí sa varovanie: „**Chcete spustiť vstrekovanie pary?**“ Symbol bliká, až kým sa proces nedokončí. Priame vstrekovanie pary sa môže opakovať v troch krokoch; potom symbol pary zmizne.

## C) VARENIE V PARE (Para - rýchly prístup k režimom pary)

 Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.




Otočte OVLÁDAČOM a vyberte režim **Para**. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Vyberte si svoje vlastné základné nastavenie:

- 1 Režim
- 2 Teplota rúry
- 3 Čas varenia
- 4 Viacfázové varenie (pozri kapitolu VIACFÁZOVÉ VARENIE)

 Použite túto funkciu predhrievania, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné.

Naplňte **nádržku** čerstvou vodou až po značku MAX. PARNÚ SÚPRAVU používajte na varenie zeleniny, rýb, mäsa a zemiakov - keď ich varíte so šťavou. Parnú súpravu vložte na druhú výškovú úroveň.

## SOUS-VIDE (VARENIE V PARE)

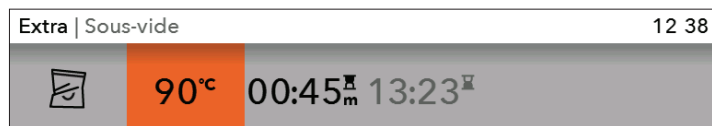
Jedlo ochuťte a uzatvorte do plastového vrečka určeného na vákuové balenie a varenie metódou sous-vide. Vákuovo zabalené vrečko s jedlom vložte do perforovaného plechu a umiestnite na strednú výškovú úroveň rúry.



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Extra**. Potvrďte svoj výber. Objaví sa menu EXTRA.



Otočte OVLÁDAČM a zvolte **Sous-vide**.




Vyberte teplotu a čas varenia.

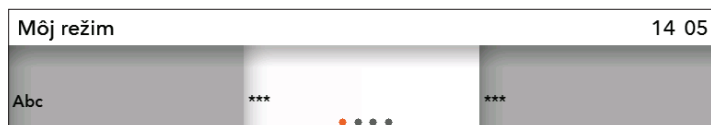
Jedlo varte pomaly pri nižšej teplote (pozri tabuľku varenia).

Po skončení varenia vyberte jedlo z vrečka. Pre ešte intenzívnejšiu chuť môžete jedlo rýchlo opražiť na rozpálenom oleji.

Jedlo	Hrúbka (cm)	Symbol teploty (°C)	Čas pečenia (minúty)
<b>MÄSO</b>			
Hovädzí steak, mierne prepečený	3	60	150-180
Hovädzí steak, úplne prepečený	3	70	140-170
Bravčový steak, mierne prepečený	3	65	70-100
Bravčový steak, úplne prepečený	3	70	70-100
Jahňací steak, mierne prepečený	2	60	90-120
Jahňací steak, úplne prepečený	2	70	70-100
Teľací steak, medium	3	60	90-120
Teľací steak, úplne prepečený	3	70	70-100
Kuracie prsia bez kostí	3	65	90-120
Kačacie prsia bez kostí	3	65	120-150
Morčacie prsia bez kostí	3	65	180-210
Rybie filé	1	55	40-60
Steak z ryby	2	55	40-60
Krevety	/	60	30-40
Chobotnica, chápadlá	/	85	180-240
Hrebenatky	/	60	40-60
Mrkva, posekaná/nakrájaná	1	85	90-120
Zemiaky, nakrájané na kocky	2	85	100-130
Špargľa	/	85	50-70
Baklažán	1	85	50-70
Ovocie, kúsky	/	70	90-120

## D) ULOŽENIE VÁŠHO VLASTNÉHO PROGRAMU (MÔJ REŽIM)

Po dokončení procesu varenia sa zobrazí "Koniec". Zvoľte symbol  pre uloženie nastavenia do pamäte rúry.

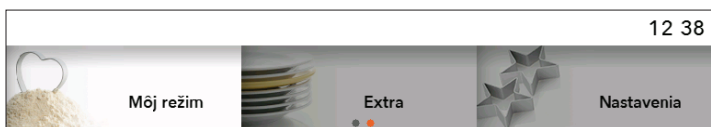


Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvoľte **Môj režim**.

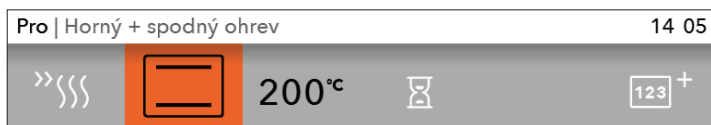
 Do pamäte môžete uložiť až 12 receptov.




Otáčaním GOMBÍKA potvrdíte príslušné písmená pre zadanie názvu. V prípade potreby vymažte znak so šípkou; názov uložte začiarknutím.



Svoje obľúbené recepty môžete vyvolať výberom **Moje recepty** v hlavnom menu. Výber potvrdíte pomocou GOMBÍKA.



Zobrazia sa prednastavené hodnoty a v prípade potreby ich môžete zmeniť.

Po dokončení programu sa v menu zobrazí **Koniec**. Ak ste pri pečení vykonali akúkoľvek zmenu, môžete ju uložiť do pôvodného receptu stlačením symbolu . Zvoľte recept s rovnakým názvom. Na displeji sa zobrazí "**Program bol prepísaný**".

- Potvrdíte výber pre uloženie receptu pod rovnakým alebo novým názvom.
- Môžete tiež zrušiť výber. Na displeji, ktorý sa zobrazí, môžete vybrať nové pole a uložiť nový recept.


# SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Pred začiatkom procesu pečenia sa rozsvieti tlačidlo START/STOP.

Proces pečenia spustíte dotknutím sa tlačidla START/STOP.

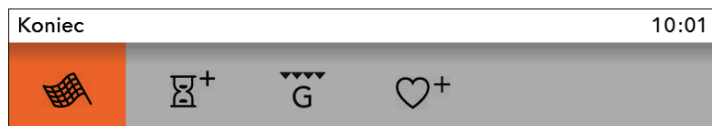
Stlačte a otočte OVLÁDAČ, aby ste počas varenia zmenili aktuálne nastavenie.



 Ak počas prevádzky otvoríte dvierka, proces varenia sa zastaví. Keď dvierka opäť zatvoríte, varenie bude pokračovať. Musíte tak urobiť najneskôr do troch minút; v opačnom prípade sa prevádzka preruší a na displeji sa zobrazí nápis „Koniec“.

## KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete proces varenia pozastaviť, stlačte tlačidlo START/STOP a chvíľku ho podržte.



Otočte OVLÁDAČOM a pri symboloch sa objaví menu **Koniec**.



### Koniec

Vyberte symbol a ukončíte proces pečenia. Na displeji sa zobrazí hlavné menu.



### Pridať trvanie

Trvanie pečenia môžete predĺžiť výberom tohto symbolu. Môžete nastaviť nový čas a koniec pečenia (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA - TRVANIE).




### Gratinovanie

Zvoľte tento symbol, pre zabezpečenie hornej vrstvy pripravovaného jedla po ukončení pečenia.



### Pridať k obľúbeným

Vybrané nastavenia môžete uložiť do pamäte rúry a použiť ich znovu.


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



# VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvoľte **Extra**. Potvrďte svoj výber. Zobrazí sa menu s doplnkovými funkciami.

 Niektoré funkcie nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade budete počuť zvukový signál.

## Parné čistenie

Tento program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry. (Pozri časť ČISTENIE A ÚDRŽBA.)

## Rozmrazovanie

V tomto režime vzduch v rúre cirkuluje bez toho, aby pracovali akékoľvek vyhrievacie telesá.

Pracuje len ventilátor.

Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (koláčov, pečiva, chleba, žemlí a hlboko zmrazeného ovocia).

Pomocou konkrétneho symbolu nastavte druh jedla, hmotnosť a čas začiatku a ukončenia rozmrazovania.

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

## Ohrievanie

Ohrievanie môžete využiť, ak chcete udržať upečené jedlo teplé.

Vyberte symbol pre nastavenie teploty, začiatočný a konečný čas ohrievania.

## Ohrievanie taniera

Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok)

pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé. Pomocou konkrétneho symbolu môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a ukončenia ohrievania.

## Regenerácia

Tento režim môžete použiť na ohrev jedla, ktoré už bolo uvarené.

Keďže sa jedlo ohrieva pomocou pary, nestráca svoju kvalitu.

Chuť a textúra sú zachované, ako keby bolo jedlo čerstvo uvarené.

Regenerovať môžete viac jedál naraz.

- Pomocou tejto funkcie môžete zvoliť začiatok a koniec procesu regenerácie.

## Rýchly predohrev

Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Nie je vhodná pre varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, proces ohrievania sa ukončí a rúra je pripravená na použitie zvoleného programu.

## Shabbat

V tomto režime môžete nastaviť teplotu v rozmedzí 85 až 180 °C a čas (max 74 hodín) na Šabat aktivity. Stlačením ŠTART začne odpočítavanie času. Svetlo v rúre sa rozsvieti. Všetky zvuky a prevádzka budú deaktivované, okrem tlačidla ON/OFF. Po dokončení procesu môžu byť príslušné nastavenia uložené.

 V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočnej polohy.



**Upozornenie: Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne používanie režimu Shabbat.**

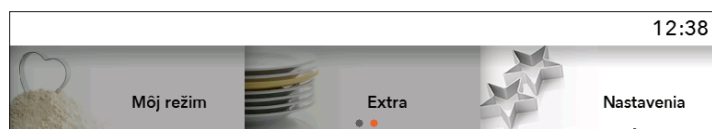
## Sous-vide

Používa sa na pomalé varenie vo vákuu pomocou pary. Vákuovo zabalené jedlo varte pomaly pri nízkej teplote. Jedlo bude mať plnšiu chuť a zachová si viac vitamínov a minerálov.

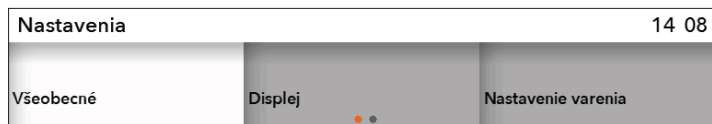
Koniec	14 06
	

Otočte OVLÁDAČOM, aby sa zobrazilo menu **Koniec** so symbolmi.

# VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Nastavenia**. Potvrďte svoj výber.



V menu sa môžete pohybovať otáčaním OVLÁDAČA. Každý výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

## Všeobecné

**Jazyk** - vyberte jazyk, v ktorom chcete, aby sa vám zobrazoval text.

**Dátum** - Po prvom zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom čase odpojenia spotrebiča (viac ako jeden týždeň) nastavte dátum. Nastavte deň, mesiac a rok.

**Čas** - Po prvom zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom čase odpojenia spotrebiča (viac ako jeden týždeň) je potrebné nastaviť aktuálny čas. Nastavte HODINY - čas. V políčku Čas môžete tiež vybrať zobrazenie digitálnych alebo analógových hodín.

**Zvuk** - Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť len vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas).

Hlasitosť - môžete si vybrať tri rôzne úrovne hlasitosti.

Zvuk tlačidiel - môžete ho aktivovať alebo deaktivovať.

Zvuk pri zapnutí/vypnutí - môžete ho aktivovať alebo deaktivovať.

## Displej

V tomto menu môžete nastaviť:

**Jas** - môžete si vybrať z troch rôznych úrovní.

**Nočný režim** - nastavte časové rozhranie, počas ktorého by ste chceli, aby bol displej tlmený.

**Prepnúť spotrebič do pohotovostného režimu** - displej sa automaticky po jednej hodine vypne.

## Nastavenie varenia

Tvrdosť vody

Odstraňovanie vodného kameňa

## System

### Informácie o spotrebiči

#### Výrobné nastavenie

**Osvetlenie rúry počas činnosti** – osvetlenie sa vypne, keď sa dvierka počas pečenia otvoria.

**Osvetlenie rúry** – osvetlenie rúry sa aktivuje automaticky, keď otvoríte dvierka alebo zapnete rúru. Keď sa proces pečenia dokončí, svetlo ostane zapnuté ešte približne jednu minútu. Svetlo môžete vypnúť alebo zapnúť stlačením tlačidla svetla.



## DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Zobrazí sa správa **»Detská zámka zapnutá«**. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete.



Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať. Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť. Keď je aktivovaná detská zámka, systémy či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Jediná možná zmena je skončiť proces pečenia. Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.



## NASTAVENIE PRIPOMIENKOVAČA

Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry. Aktivujete ho stlačením tlačidla. Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 10 hodín. Keď uplynie nastavený čas, budete počuť krátky zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla, alebo sa vypne automaticky po jednej minúte.



**Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, všetky doplnkové nastavenia ostanú uložené.**

# 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 postupne, ušetrí množstvo energie, pretože rúra už bude predhriata.

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

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

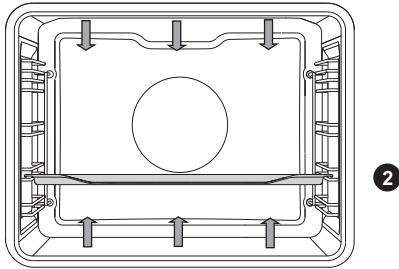
Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla.

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



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

## HORNÝ + SPODNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a strope vnútra rúry vyžarujú teplo rovnomerne do vnútorného priestoru rúry.

### Pečenie mäsa

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plechy alebo nádoby z tvrdého skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Počas opekania sa musí mäso podlievať, aby nezohorelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

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

## Pečenie pečiva

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

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

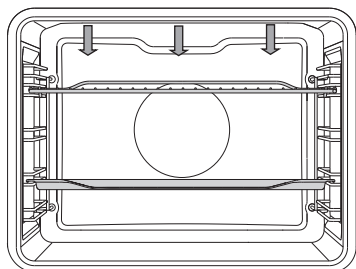
Rada	Použitie
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvorí stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový.</li> <li>• Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.</li> </ul>
Torta sa zosype?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



**Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.**



## MALÝ GRIL, VEĽKÝ 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 pri použití ražňa je 230 °C.

Infračervené výhrevné teleso (gril) predhrejte počas piatich minút. Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote! Režim grilu je vhodný pre chrumkavé a nízkotučné pečenie klobás, kusov mäsa a rýb (steakov, rezňov, steakov z lososa a pod.) alebo toastovaný chlieb.

Keď grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v štvrtej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovni položte odpadovú mriežku.

Počas grilovania na plechu sa musí mäso podlievať, aby nezohorelo. Počas grilovania mäso otočte.

Po každom grilovaní vyčistite rúru a príslušenstvo.

### Tabuľka grilovania - malý gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	4	230	20-25
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	4	230	25-30
Kotlety/rebierka	280 g/kus	4	230	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	4	230	20-25
<b>OPEČENÝ CHLIEB</b>				
Hrianka	/	4	230	5-10
Chlebičky	/	4	230	5-10

## Tabuľka grilovania - veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>MÄSO</b>				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	4	230	10-15
Hovädzí steak, dobre prepečený	180 g/kus	4	230	15-20
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	4	230	15-20
Kotlety/rebierka	280 g/kus	4	230	20-25
Telací plátok	140 g/kus	4	230	15-20
Grilované klobásy	70 g/kus	4	230	10-20
Lančmít (Leberkäse)	150 g/kus	4	230	15-20
<b>RYBY</b>				
Steak/filé z lososa	200g/kus	4	230	15-20
<b>OPEČENÝ CHLIEB</b>				
6 krajcov chleba	/	4	230	1-4
Chlebičky	/	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.

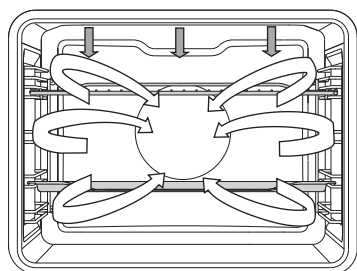
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



**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.**

## VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR

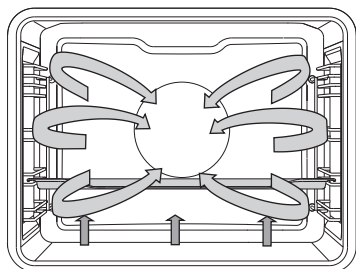


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

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

## HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV

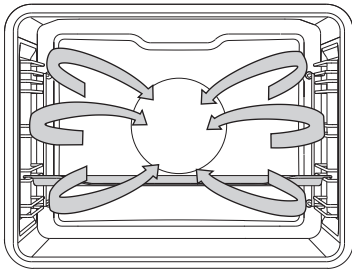


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

Druh jedla	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>PEČIVO</b>			
Cheesecake, krehký	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, krehké	2	190-200	50-60
Jablková štrúdľa, fillo cesto	2	170-180	50-60

# 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.

## Pečenie mäsa:

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plechy alebo nádoby z temperovaného skla.

Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Počas opekania sa musí mäso podlievať, aby nezohorelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

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

## Pečenie pečiva

Odporúča sa predohrev rúry.

Malé pečivo môžete piecť na plytkých plechoch na viacerých úrovniach (druhej a tretej). Pamätajte, že pri rôznych plechoch sa môže čas pečenia líšiť.

Je možné, že horný plech budete musieť vybrať skôr ako plech na nižšej úrovni.

Formy na pečenie vždy uložte na mriežku; ak používate plech, ktorý sa dodáva so spotrebičom, mriežku môžete vybrať.

Malé pečivo by malo mať rovnakú hrúbku, aby sa upieklo rovnomerne.

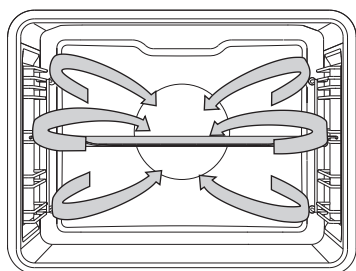
Druh jedla	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
<b>PEČIVO</b>			
Piškóta	2	150-160	30-40
Koláč s posýpkou	3	160-170	25-35
Slivkový koláč	2	150-160	30-40
Piškótová roláda *	3	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	160-170	35-50
Jablková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



**Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodičok.**

## ECO HORÚCI VZDUCH

eco



3

Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom.

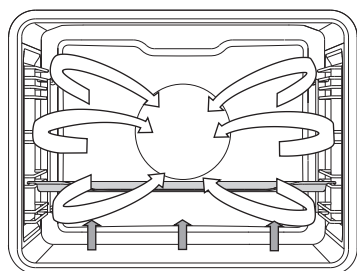
Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo mäsa, zeleniny alebo pečiva.

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



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodičok.

## SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR



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

### ZAVÁRANIE

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

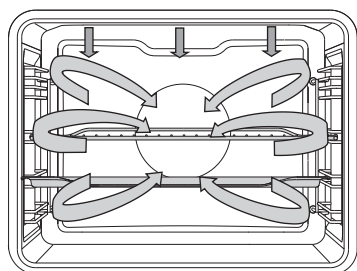
Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

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

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



## ZAPEKANIE



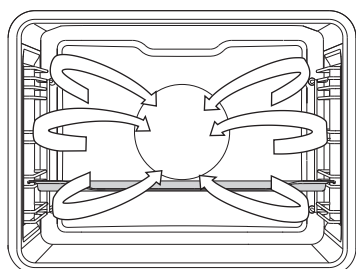
V automatickom režime pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Tento režim sa používa na pečenie všetkých druhov mäsa.

Keď pečiete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v tretej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku. Keď pečiete mäso na plechu, vložte ho na druhú výškovú úroveň. Nastavte režim a teplotu rúry a konečnú teplotu jedla.

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


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

## HORÚCI VZDUCH S PAROU



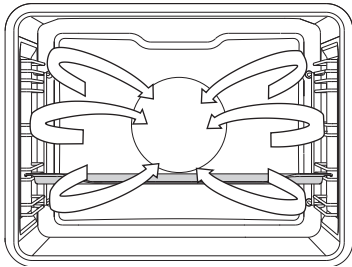
2

Voda z parného generátora vstupuje do rúry v podobe pary. Okrem toho okrúhly ohrievač s ventilátorom pracuje tak, že poskytuje kontinuálne cirkuláciu horúceho vzduchu a pary.

 Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Intenzita pary	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Hovädzina/noha	1000	2	1	160-180	80-110
Hovädzina/panenka	1000	2	2	170-190	50-70
Teľacina/noha	1000	2	1	170-190	80-110
Jahňacina	1000	2	1	170-190	60-90
Hydina, vcelku	1500	2	1	170-190	65-85
Hydina/prsia	1000	3	3	170-190	50-60
Bravčovina/rezeň	1000	2	2	170-190	50-70
Ryby	200 g/kus	3	2	180-200	25-35
Zemiaky	1000	3	1	180-200	45-60
Zemiaky s brokolicou	1000	3	2	170-190	35-50

## PARA



Voda z parného generátora vstupuje do rúry v podobe pary.

 Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.

## Mäso

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Kyslá kapusta a klobása	700	3	100	35-45
Hovädzí steak	1000	3	100	45-55
Kuracie prsia	1000	3	100	25-35
Krevety	1000	3	100	25-35
Rybie filé	500	3	80	20-25
Steak z ryby	500	3	80	25-30
Celá ryba	400	3	100	25-35
Slávky	1000	3	100	20-25
Frankfurtské párky	1000	3	85	15-20

## Zelenina

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo: tekutina	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Fazuľové struky	500	/	3	100	50-60
Fazuľa - semená	500	1:2	3	100	80-90
Hrášok	500	/	3	100	20-25
Karfiol - vcelku	500	/	3	100	20-30
Karfiol - nakrájaný	500	/	3	100	15-20
Brokolica - vcelku	500	/	3	100	15-25
Brokolica - nakrájaná	500	/	3	100	15-20
Mrkva - vcelku	500	/	3	100	20-30
Mrkva - nakrájaná na kocky	500	/	3	100	15-25
Kukurica	500	/	3	100	20-30
Cícer	500	1:2	3	100	70-80
Fenikel	500	/	3	100	15-25
Kaleráb	500	/	3	100	20-30
Cvikla - vcelku	500	/	3	100	50-60
Sladká paprika	500	/	3	100	15-20
Šalátová čakanka	500	/	3	100	15-20
Ružičkový kel	500	/	3	100	15-25
Špargľa	500	/	3	100	15-25
Špenát	500	/	3	100	5-10
Mangold	500	/	3	100	15-20
Miešaná zelenina	1000	/	3	100	20-30
Kapusta	500	/	3	100	30-40
Čínska kapusta	500	/	3	100	25-35
Baklažán	500	/	3	100	15-20
Cuketa	500	/	3	100	10-15
Zemiaky, celé	500	/	3	100	30-40
Zemiaky, krájané	500	/	3	100	25-35

## Cestoviny/ryža/obilniny

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo: tekutina	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Biela ryža	200	1:2	3	100	25-35
Hnedá ryža	200	1:2	3	100	60-70
Rizoto	Recept	1:2	3	100	30-40
Cestoviny	200	1:2	3	100	15-25
Celozrnné cestoviny	200	1:2	3	100	15-25
Proso	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Knedlíčky	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuskus	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Dezerty

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo: tekutina	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Rozpúšťanie čokolády*	200	/	3	50	20-30
Namáčanie/ rozpúšťanie želatíny*	1 balenie	/	3	50	15-20
Ryžový nákyk	Recept	1:4	3	100	30-40
Kysnuté cesto	Recept	/	3	40	25-35
Karamelový krém	Recept	/	3	100	40-50

\* Nádobu uzavrite pomocou veka alebo fólie

## Jedlá z vajej


Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Vajcia uvarené namätko	200	3	100	10-15
Vajcia uvarené natvrdo	200	3	100	15-20
Pošírované vajcia	200	3	100	13-17
Praženica	200	3	100	10-15
Omeleta so slaninou	Recept	3	100	15-20

## Ovocie

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Kúsky jablka	500	3	100	5-15
Kúsky marhule	500	3	100	5-15
Čerešne	500	3	100	10-15
Egreše	500	3	100	5-15
Hruška - kúsky	500	3	100	5-15
Slivky	500	3	100	5-15
Rebarbora	500	3	100	5-15
Nektarínky	500	3	100	5-10

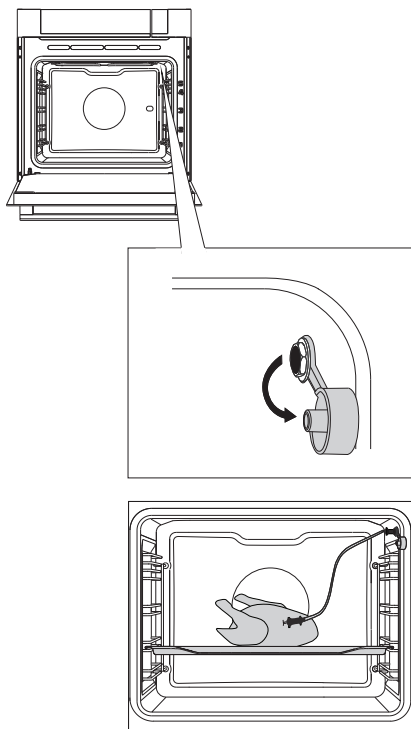
## Rozmrazovanie

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pozícia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas rozmrazovania (min)
Mrazené mäso	1000	2	50	45-55
Mrazená hydina	1500	2	50	55-65
Mrazená ryba, 200 g/kus	1000	3	50	40-50
Mrazené ovocie	500	3	50	15-25
Mrazené polotovary	1000	3	60	50-65

 Ak chcete vnútrajšok rúry vysušiť, nastavte režim horúci vzduch a spodný ohrev (☼) na 170 °C na 15 minút. Po ukončení programu nechajte dverka rúry na pečenie otvorené najmenej dve minúty, aby sa vypustila para a vnútro rúry ostalo suché.

## Pečenie s mäsovou sondou (v závislosti od modelu)

V tomto režime nastavte požadovanú vnútornú teplotu pokrmu. Rúra pracuje, pokiaľ pokrm nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu. Vnútorná teplota pokrmu sa meria sondou.




**1** Odstráňte kovový kryt (zásuvka je v prednom hornom rohu na pravej strane rúry).

**2** Pripojte zástrčku sondy do zásuvky a vložte sondu do pokrmu. (Ak bol aktívny časovač, bude zrušený.)



Vyberte si režim (napríklad: horúci vzduch).

Zobrazí sa prednastavená teplota a teplota sondy. Nastavte režim a teplotu rúry a konečnú teplotu jedla. Stlačte tlačidlo START.

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

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

Po ukončení varenia zakryte zásuvku sondy kovovým krytom.

## Stav pripraveného mäsa

DRUH MÄSA	Vnútná teplota v strede mäsa (°C)
<b>HOVÄDZIE MÄSO</b>	
Surové	40-45
Krvavé	55-60
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	75-80
<b>TELACIE MÄSO</b>	
Dobre prepečené	75-85
<b>BRAVČOVÉ MÄSO</b>	
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	75-85
<b>JAHŇACIE MÄSO</b>	
Dobre prepečené	79
<b>BARANIE MÄSO</b>	
Surové	45
Krvavé	55-60
Stredne prepečené	65-70
Dobre prepečené	80
<b>HUSACINA</b>	
Stredne prepečené	70
Dobre prepečené	82
<b>HYDINA</b>	
Dobre prepečené	82
<b>RYBY</b>	
Dobre prepečené	65-70



Používajte len sondy určené na použitie s vašou rúrou. Skontrolujte, že sonda sa počas varenia nedotýka výhrevného telesa. Po ukončení varenia bude sonda veľmi horúca. Buďte opatrný, aby ste sa nepopálili.



# ÚDRŽBA & ČISTENIE



Predtým, ako spotrebič začnete čistiť, odpojte ho zo siete a nechajte ho vychladnúť.

Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez adekvátneho dozoru!

## Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy by sa mali čistiť jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami určenými na takéto povrchy.

Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú utierku, utrite povrch a opláchnite ho vodou.

Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na povrch.

Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo špongie.

Poznámka: Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohol viditeľne a permanentne poškodiť.

## Predné panely z nehrdzavejúcej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite povrch s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou.

Aby ste sa vyhli poškodeniam povrchu, nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo prostriedky na báze rozpúšťadiel.

## Lakované a umelohmotné povrchy

(v závislosti od modelu)

Ovládače, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky nikdy neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo špongiami, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze alebo čistým liehom.

Škrvny odstráňte okamžite pomocou jemnej utierky a tekutých čistiacich prostriedkov.

Môžete použiť tiež čistiace prostriedky špeciálne vyrobené pre takýto druh povrchov; v takomto prípade postupujte podľa pokynov výrobcu.



Hliníkové povrchy by sa nikdy nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohli viditeľne a permanentne poškodiť.

# BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom alebo sprejom na rúry) pri veľmi odolnej špине. Po vyčistení poriadne umyte zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rúru a príslušenstvo umývajte po každom použití, aby ste zabránili tomu, že špina prihorí k povrchu. Najjednoduchší spôsob na odstránenie mastnoty je použitie teplej mydlovej vody, ešte kým je rúra teplá.

Pri odolnej a zaschnutej špине použite tradičné prostriedky na čistenie rúr. Poriadne rúru opláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Nikdy nepoužívajte agresívne, drsné čistiace prostriedky, drsné špongie, odstraňovače škvŕn a hrdzy a pod.

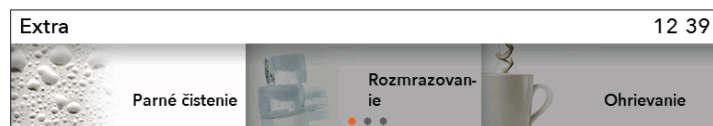
Príslušenstvo (plechy a pekáče, rošty a pod.) umyte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom.

Rúra, vnútro rúry a plechy sú pokryté špeciálnou vrstvou smaltu pre hladký a odolný povrch. Vďaka tejto špeciálnej vrstve je čistenie pri izbovej teplote jednoduchšie.

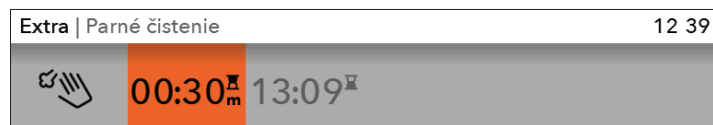
# PROGRAM PARNÉHO ČISTENIA (PARNÉ ČISTENIE)

Pred spustením čistiaceho programu odstráňte z vnútra rúry všetky väčšie kúsky špiny a zvyšky jedla.

Naplňte nádržku vodou a nastavte program parného čistenia.




V hlavnom menu zvolte Extra a **Parné čistenie**. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Stlačte tlačidlo START.

Keď je program dokončený, počkajte, kým rúra dostatočne vychladne, aby ste mohli bez obáv poutierať vnútro rúry.

Keď je program dokončený, škvryny na smaltovaných stenách zmäknú, čím sa uľahčí ich čistenie. Utrite škvryny vlhkou utierkou.

 Ak proces čistenia nebol úspešný (v prípade odolnej špiny) ho zopakujte.



Program čistenia použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

# ČISTENIE ZÁSObNÍKA NA VODU

Čistenie závisí od stupňa tvrdosti vody.


Tvrdosť vody	°N	Počet farebných pruhov na testovacom papieriku
Mäkká	0-3dH	4 zelené pruhy
Mierne tvrdá	3-7dH	1 červený pruh
Stredne tvrdá	7-14dH	2 červené pruhy
Tvrdá	14-21dH	3 červené pruhy
Veľmi tvrdá	>21dH	4 červené pruhy

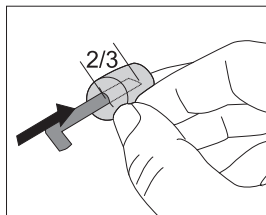
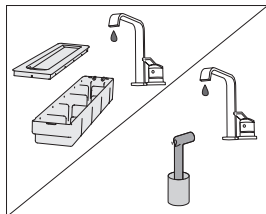
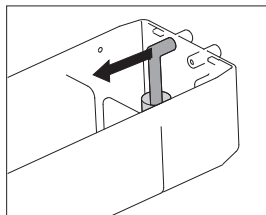
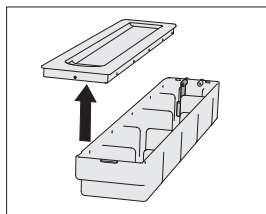
Odporúčame používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, ktorý zabezpečuje kvalitné výsledky čistenia parného systému.

Na displeji sa zobrazí nasledovná poznámka: **"Please run the descaling procedure."** (Prosím spustíte postup odstránenia vodného kameňa). Poznámky na displeji Vás budú viesť počas procesu odstránenia vodného kameňa.

1. Pridajte prostriedok na odstránenie vodného kameňa do zásobníka na vodu.
2. Odvápnenie práve prebieha.
3. Postup odvápnenia je dokončený. Prosím vylejte kvapalinu zo zásobníka na vodu a naplňte ho čerstvou vodou pre proces prepláchnutia.
4. Dokončenie vyplachovania. Vyčistite nádržku a utrite rúru.  
Tiež vyčistite filtračnú penu (pozri kapitolu čistenie filtračnej peny).

# ČISTENIE FILTRAČNEJ PENY


 Kedykoľvek budete čistiť nádržku na vodu alebo odváňňovač spotrebič, vyčistite tiež filtračnú penu.



**1** Otvorte kryt zásobníka na vodu.

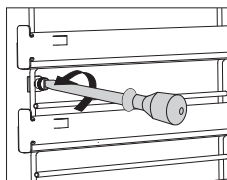
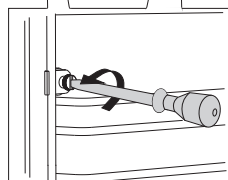
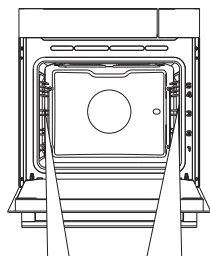
**2** Odstráňte vstupnú rúrku, nachádzajúcu sa vo vnútri.

**3** Vyčistite vstupnú rúrku s filtračnou penou pod tečúcou vodou. Opláchnite penu do čista, aby na nej neboli žiadne viditeľné nečistoty. Zabezpečíte tým správne fungovanie spotrebiča a zachovanie čerstvej chuti a vône potravín.

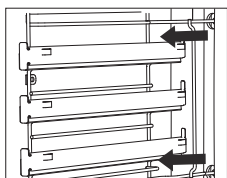
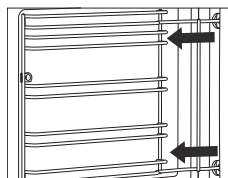
 V prípade, že sa filtračná pena oddelila od vstupnej rúrky, nasuňte ju späť na rúrku do hĺbky dvoch tretín celkovej dĺžky peny.

# ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie používajte bežné čistiace prostriedky.



**1** Povoľte skrutku.

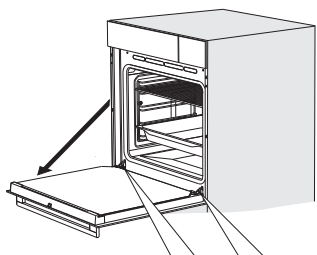


**2** Vyberte vodička z otvorov na zadnej stene.

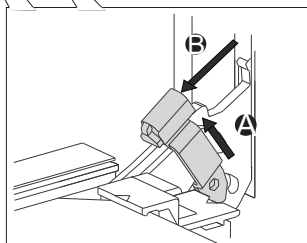


Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodičkach pomocou skrutkovača.

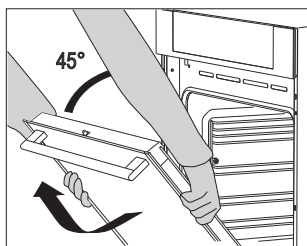
# ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY




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



**2** Ľahko nadvihnite úchyty a potiahnite ich smerom k sebe.



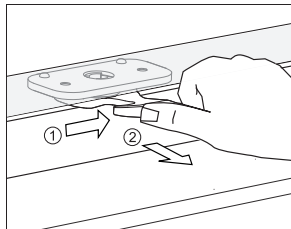
**3** Pomaly zatvorte dverka do 45 stupňového uhla (vzhľadom k zatvorenej polohe); potom zdvihnite kryt a vytiahnite ich von.

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




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


## ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



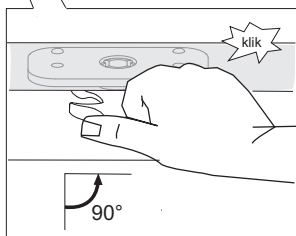
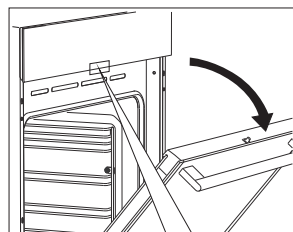
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

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

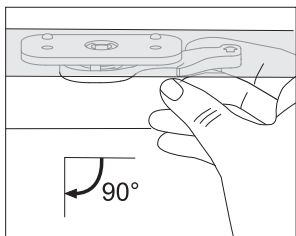
## DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 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.



## **JEMNÉ OTVORENIE DVIEROK** (v závislosti od modelu)

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

## **JEMNÉ ZATVORENIE DVIEROK** (v závislosti od modelu)

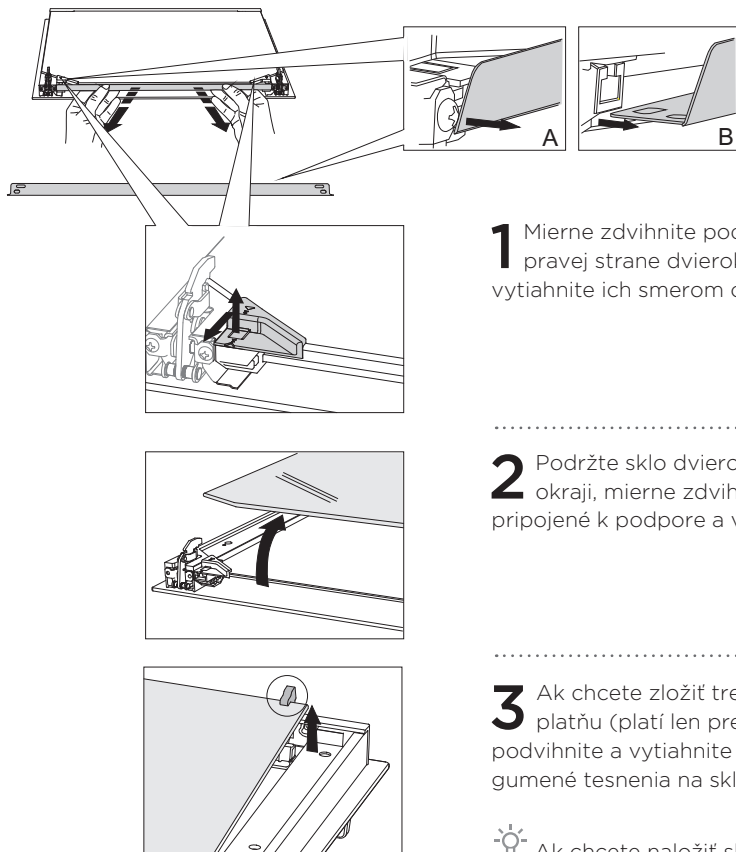
Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok, začína v uhle 75 stupňov. To umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatvorenie dvierok. Jemné stlačenie (v 15 stupňovom uhle pri zatváraní dvierok) stačí pre automatické a tiché zatvorenie dvierok.



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

# ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLA DVIEROK RÚRY (v závislosti od modelu)


Sklenenú platňu dveriek rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné vybrať dvierka. Zložte dvierka rúrok (pozri kapitolu ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROKK RÚRY).



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

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

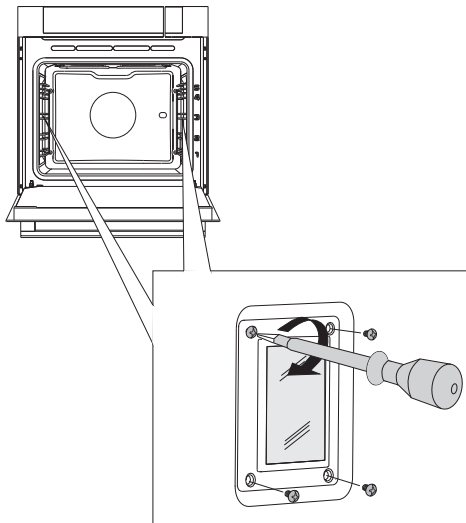
**3** Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. Musíte vybrať aj gumené tesnenia na sklenenej platni.

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

# VÝMENA ŽIAROVKY

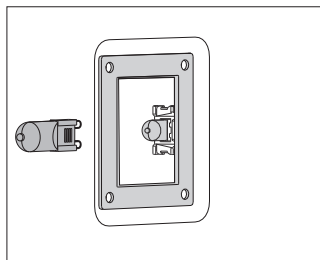
Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vytriahnite plechy, mriežku a vodička.

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



**1** Pomocou plochého skrutkovača uvoľnite kryt žiarovky a vyberte ho.

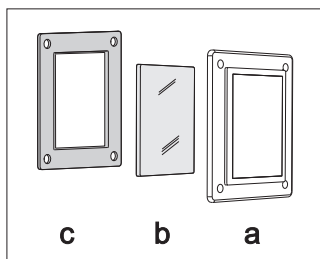
POZNÁMKA: Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu smaltu.



**2** Vytiahnite halogénovú žiarovku.



Použite ochranné prostriedky, aby ste sa nepopálili.



Na kryte je tesnenie, ktoré nesmie byť odstránené. Neostraňujte tesnenie od krytu. Tesnenie by malo správne dosadať na stenu rúry.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvere rúry zatvorené?
Zobrazí sa kód chyby: ERRXX ... * XX označuje číslo/kód chyby.	Chyba v elektronickom module. Spotrebič odpojte na niekoľko minút od elektrického napájania. Potom ho pripojte a nastavte čas. Ak sa znova zobrazí chybový kód, obráťte sa na servis.
Voda nie je čerpaná do parného systému.	Skontrolujte hladinu vodu v zásobníku na vodu. Nedostatok vody v zásobníku na vodu. Skontrolujte, či nie sú upchané rúrky a otvory na zadnej strane spotrebiča.

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

---

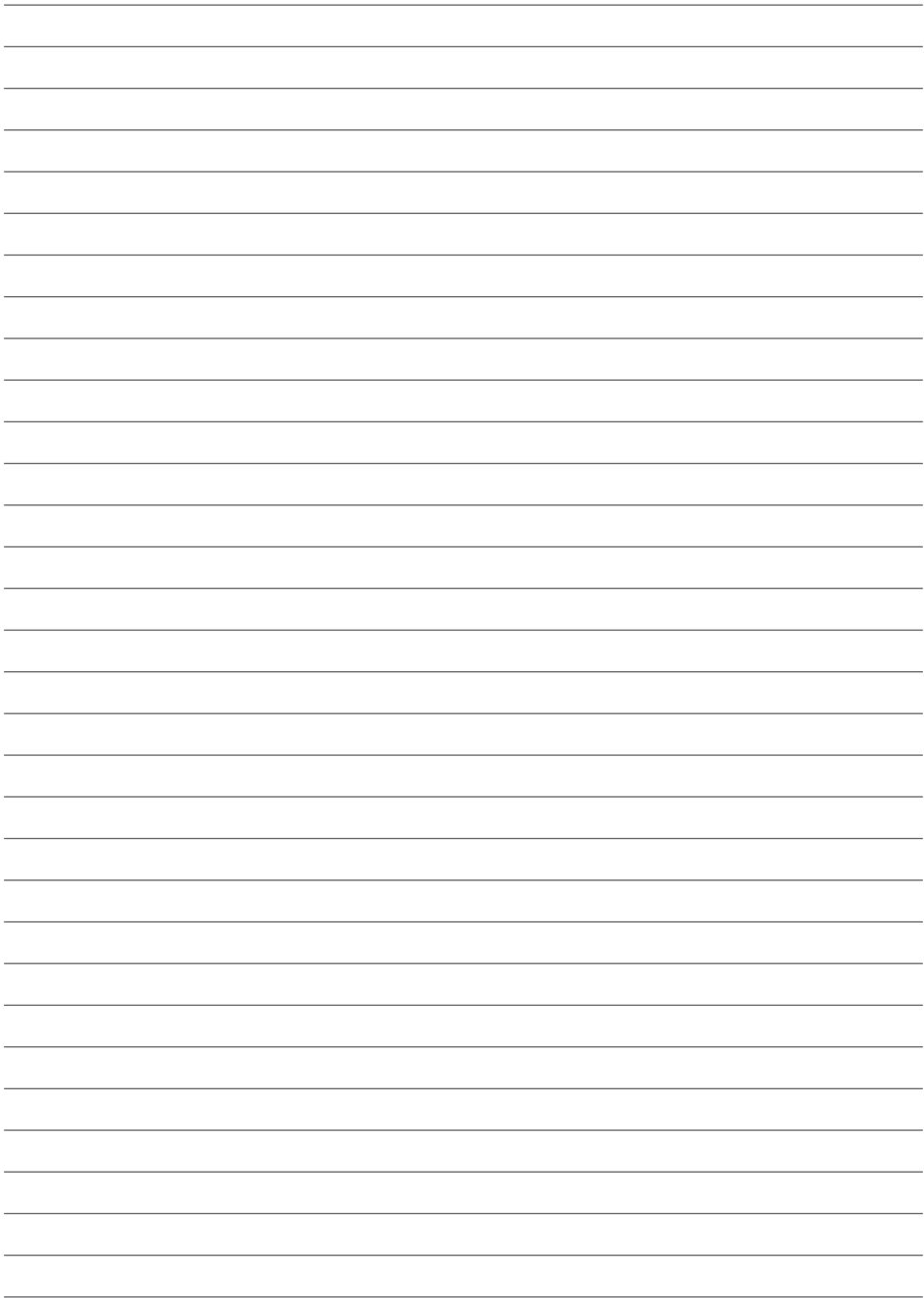


Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

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.*





STEAM ASSIST\_DM\_60



sk (03-21)