

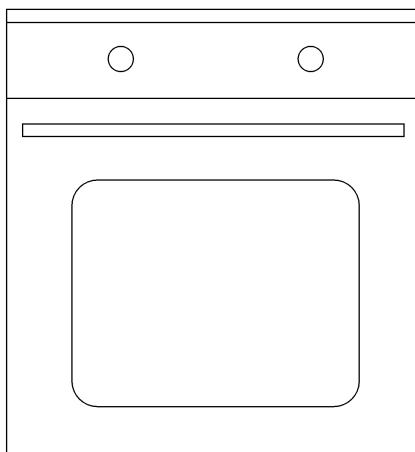
BI-Trouba

Návod k použití

Zabudovaná rúra

Používateľská príručka

BVR35500XMS



Túto príručku si prečítajte ako prvú!

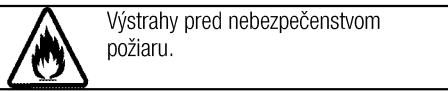
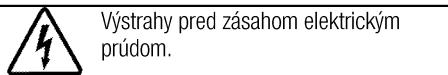
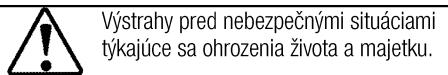
Vážený zákazník,

Dakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamäťajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Arçelik A.S.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



**1 Dôležité pokyny týkajúce sa
bezpečnosti a životného prostredia 4**

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	6
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie 8

Prehľad	8
Obsah balenia	9
Technické parametre	10

3 Montáž 11

Pred montážou	11
Montáž a pripojenie	12
Budúca preprava	13

4 Prípravy 14

Tipy na šetrenie energiou	14
Prvé použitie	14
Počiatočné nastavenie času	14

Prvé čistenie výrobku	15
Prvé zahriatie	15

5 Práca s rúrou 16

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	16
Práca s elektrickou rúrou	16
Funkcie rúry	18
Obsluha riadiacej jednotky rúry	21
Harmonogramy varenia	31
Funkcie Pripárané jedlá	33
Recepty na vopred pripravené potraviny	36
Prevádzka grilu	42

6 Údržba a starostlivosť 44

Všeobecné informácie	44
Čistenie ovládacieho panela	44
Čistenie rúry	44
Odstránenie dvierok rúry	45
Odstránenie vnútorného skla dvierok	46
Výmena žiarovky v rúre	46

7 Riešenie problémov 48

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.

- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

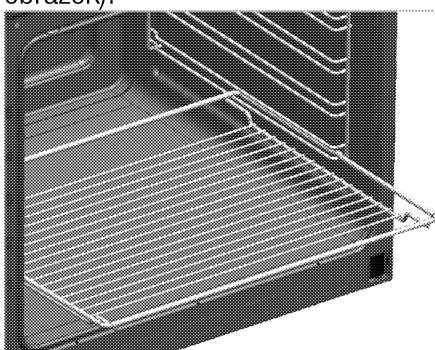
- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätiom a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho

vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.

- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dverka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrhy. Inak sa izolácia káblov môže roztať a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sietového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznieť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Neklaďte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrajú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Neklaďte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry.

- Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
 - Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
 - Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
 - Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).
 - Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- 
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
 - Ked vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
 - Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampa, vyhnite sa tak možnosti elektrického šoku.
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
 - Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
 - Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.
- Zamýšľané použitie**
- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
 - Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
 - Tento výrobok sa nesmie používať na ohrevanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nevkladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže

sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znova použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zbernych miestach kontaktujte mestské úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

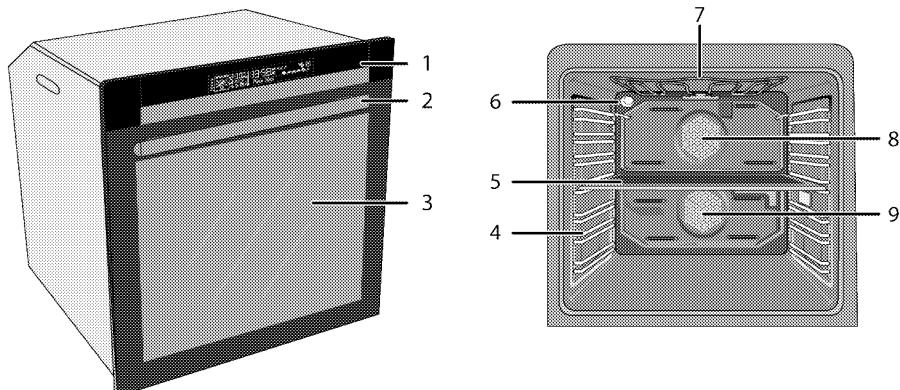
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácností.

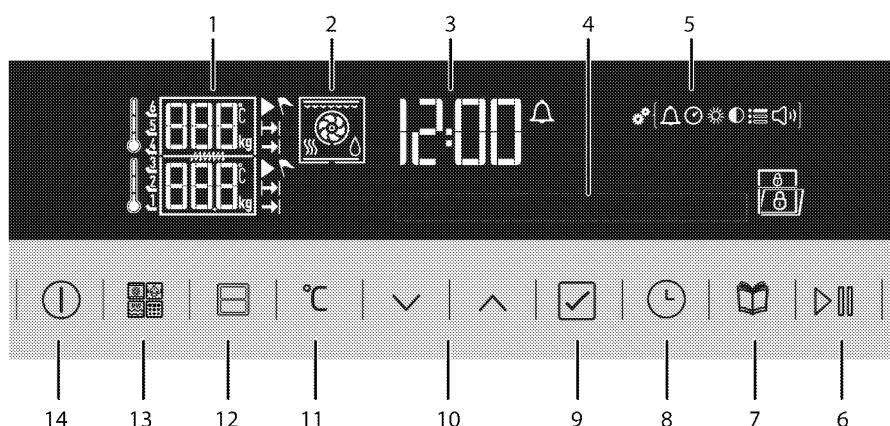
2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Ovládací panel
2 Rúčka
3 Predné dvierka
4 Polohy políc
5 Stredná časť

- 6 Svetlo
7 Horný ohrevný prvak
8 Motor ventilátora v hornej časti (za doskou)
9 Motor ventilátora v spodnej časti (za doskou)



- 1 Poličko indikátora teploty/hmotnosti
2 Zobrazenie funkcií
3 Poličko indikátora aktuálneho času
4 Textový displej
5 Symboly menu Nastavenia
6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
7 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
8 Tlačidlo času a nastavení
9 Tlačidlo Potvrdenie

- 10 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu)
11 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača
12 Tlačidlo Vol'ba časti rúry
13 Tlačidlo Výber funkcie *
14 Tlačidlo ZAP./VYP.
* V rúrach sa samočistením, naparováním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Obsah balenia

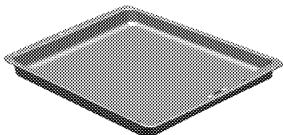


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produkтом nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

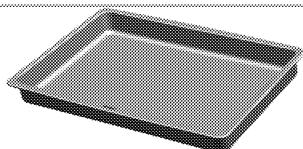
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



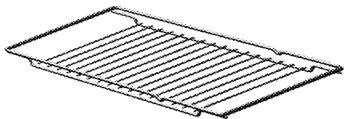
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtená polička

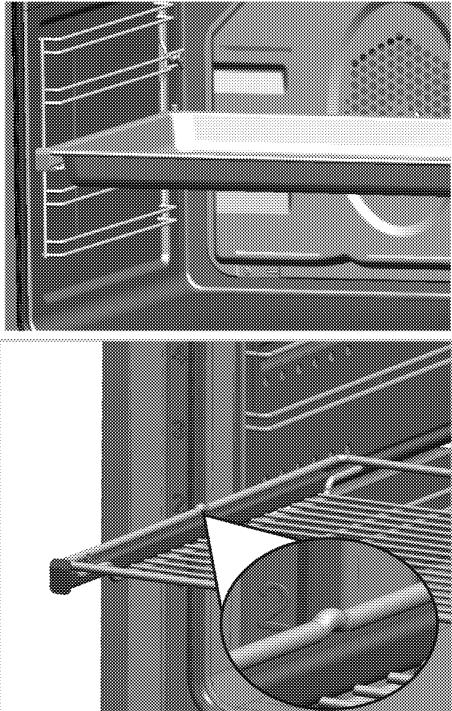
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky.

Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadnú na okraje drôtenej poličky a plechu.



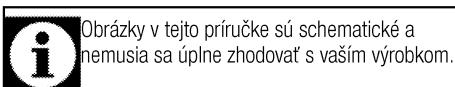
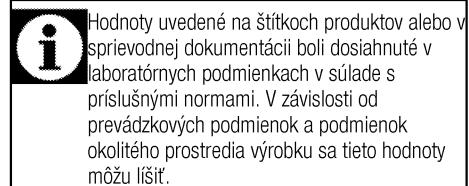
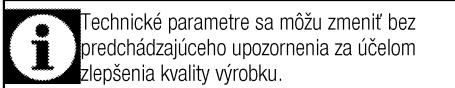
Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3,5kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hlbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra - Rúra s duálnou časťou
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Prikon grilu	2,2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciemi ohreváča z dolnej a hornej strany alebo ohrevania za pomocí ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrevanie za pomocí ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrevanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 11*.



3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré výkonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.
Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými

stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



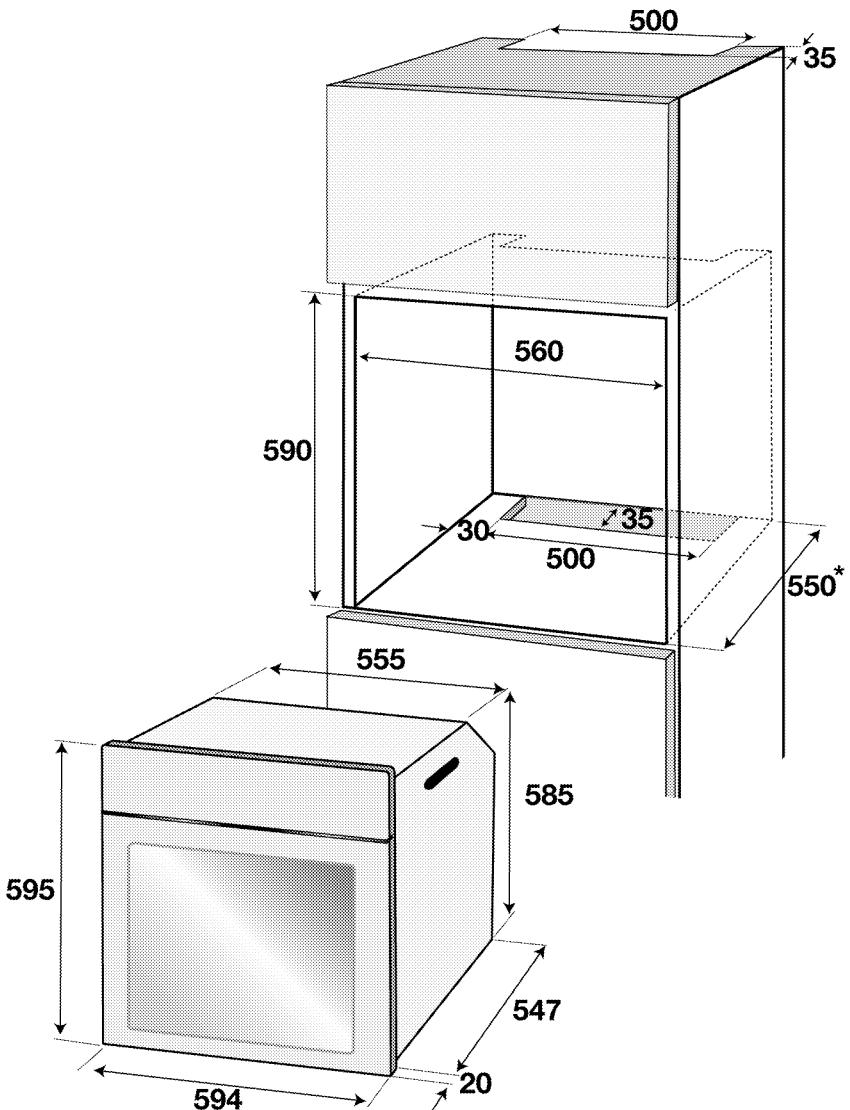
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok výzaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako výrobok presuniete.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnimi pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia

prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sietovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sietový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani zlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sietový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sietového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sietový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začiatím akékoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sietového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

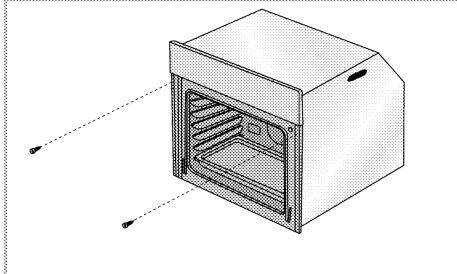


Zástrčka sietového kabla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sietový kábel do zásuvky.

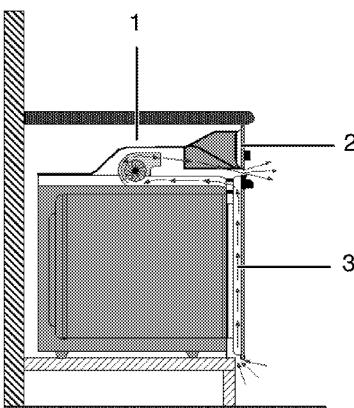
Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sietový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistite pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom



1 Chladaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dverka

Zabudovaný chladaci ventilátor chladí tak zabudovanú skriňu, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Zapojte sietový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabici z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grili a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dverok rúry, na vnútornú stranu dverok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dverka rúry s bočnými stenami.
- Na dvihanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a prešúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

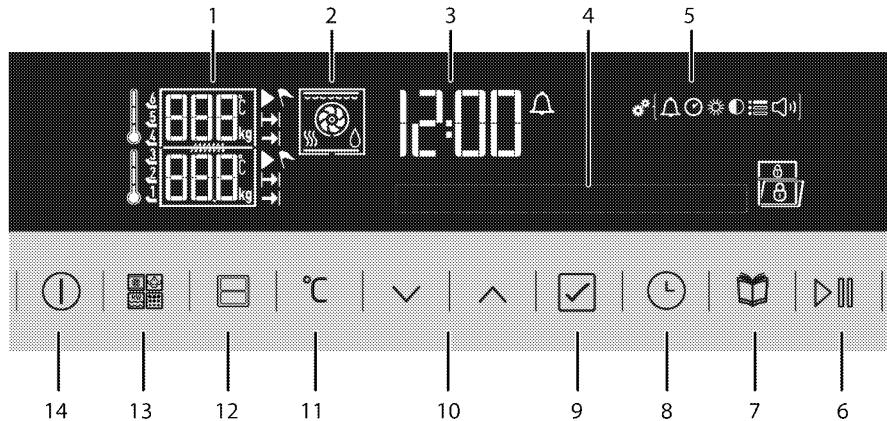
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporuča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Počiatocné nastavenie času



- 1 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
 - 2 Zobrazenie funkcií
 - 3 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 4 Textový displej
 - 5 Symboly menu Nastavenia
 - 6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 7 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
 - 8 Tlačidlo času a nastavení
 - 9 Tlačidlo Potvrdenie
 - 10 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu)
 - 11 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača
 - 12 Tlačidlo Volba časti rúry
 - 13 Tlačidlo Výber funkcie *
 - 14 Tlačidlo ZAP./VYP.
- * V rúrah sa samočistením, naparováním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Nastaviť počiatocný čas

1. Keď produkt prvýkrát zapnete, pole a symbol hodín sa rozblíkajú. Zobrazí sa text "Nastaviť aktuálny čas".

2. Pole hodín nastavte pomocou $\swarrow\searrow$ tlačidiel.
3. Stlačením hodinu potvrdite.
4. Polia a symbol \odot minút sa rozblíkajú. Minútu nastavte pomocou $\swarrow\searrow$ tlačidiel. Stlačením minútu potvrdite.

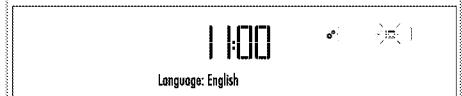


» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



Nastavenie jazyka

Jazyk je možné nastaviť len, ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte ☰ tlačidlo pokiaľ sa ☰ v menu nezobrazia symbol.
- 
2. ☰ symbol sa na displeji rozblíká a zobrází sa možnosť nastaveného jazyka.
 3. Stlačte ↗ tlačidlá pre výber požadovaného jazyka.
 4. Stlačte ✅ a potvrdte nastavenie.
» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.
» Tlačidlá ☰ a ☰ sú funkčné len, ak je displej v tomto stave. Všetky akcie môžete vykonať v menu Nastavenia.

 V prípade výpadku napájania alebo ak je výrobok odpojený a znova zapojený sa znova zobrazí ponuka nastavenia času.

Prvé čistenie výrobku

-  Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
1. Odstráňte všetky obalové materiály.
 2. Vytierajte povrhy produktu vlhkou tkanicou alebo špongiou a utrite ich tkanicou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrevajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrhy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Ked' vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne.

Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápacu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrhy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikať para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepidým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurača, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýší výkon varenia.
- Mäso s kostami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenu mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenu mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával mast'. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



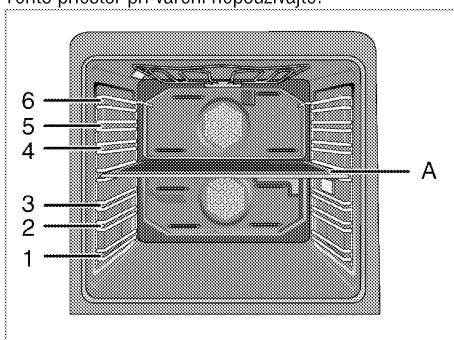
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš daleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznieť.

Práca s elektrickou rúrou

Pozície stojana

Vo vašej rúre je k dispozícii 6 rošťov, 3 z nich v spodnej časti a 3 z nich v hornej časti. V rúre je ďalší drážka, do ktorej sa zasunie doska strednej časti (A). Tento priestor pri varení nepoužívajte.



Môžete variť vo 4 rôznych častiach rúry.

	Horná časť	Môžete variť len v hornej časti. Hodí sa pre grilovanie a varenie malých porcií.		Ak je horná časť aktívny, na displeji sa zobrází hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Spodná časť	Môžete variť len v spodnej časti. Hodí sa pre varenie stredne veľkých porcií.		Ak je horná časť aktívny, na displeji sa zobrází hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Spodná-horná časť	Súčasne môžete varit v hornej i spodnej časti. Hodí sa pre varenie dvoch rôznych častí.		Ak je spodná-horná časť aktívna, na displeji sa zobrází hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Jedna veľká časť	Variť môžete v jednej veľkej časti. Hodí sa pre varenie veľkých porcií a rôznych pokrmov.		Ak je aktívna jedna veľká časť, na displeji sa zobrází hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.

Funkcie rúry

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom

výrobku. Tieto funkcie sa týkajú iba rúry s jednou

veľkou časťou.

V tejto časti sú vysvetlené všetky funkcie rúry.

Symbol	Názov	Popis
	Statický (spodný a dolný ohrev)	Spodný a dolný ohrev je zapnutý súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	Pracuje len spodný ohrev. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.
	Statický + ventilátor (spodný / horný ohrev podporovaný ventilátorom)	Horný ohrev, dolný ohrev s ventilátorom (v zadnej stene) sú zapnuté. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.
	Rozmrzavanie (s použitím ventilátora)	Rúra sa nehreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Vhodné na pomalé rozmrzanie zmradeného zrnnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvařeného jedla.
	Varenie s asistenciou ventilátora	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Horúci vzduch ohriatý ventilátorom sa rovnomerne rozvádzá po celej rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje.
	Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)	Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozrážia horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.
	Pizza	Horný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.
	Multi "3D" varenie	Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Ekonomický gril	Je spustená len vnútorná časť horného ohrevu v rúre. Vhodné pre grilovanie malých a stredne veľkých porcií mäsa.
	Úplné grilovanie	Vnútorné a vonkajšie časti horného ohrevu sú spustené súčasne. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorom)	Ventilátor v zadnej časti rúry je spustený súčasne s vnútornou a vonkajšou časťou vykurovacieho prvku v hornej časti rúry. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.
	Uchovanie teploty	Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servirovanie na dlhé časové obdobia. Nepoužívajte na varenie potravín.
	Úsporné varenie s ventilátorom	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 ° C. Predĺží sa však o trošku čas varenia. Časy pečenia súvisiace s touto funkciou sú uvedené v tabuľke "Úsporné varenie s ventilátorom".
	Varenie pri nízkej teplote	Používa sa na varenie pri nízkych teplotach na dĺžšiu dobu (10 - 15 hodín).

	<p>Čistenie parou.</p> <p>Vyhrievanie ventilátorom Horná časť Úsporný ventilátor Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Rozmrazovanie Horný vykurovací prvak + ventilátor</p>
	<p>Ekonomický gril</p> <p>Vyhrievanie ventilátorom Spodná časť Rozmrazovanie Spodné ohrievanie Pizza</p>
	<p>Úsporný ventilátor</p> <p>Spodná-horná časť S pomocou ventilátora + S pomocou ventilátora Plyn gril + S pomocou ventilátora Rozmrazovanie + Rozmrazovanie Ekonomický gril + S pomocou ventilátora S pomocou ventilátora + Spodné vykurovací prvak</p>
	<p>S pomocou ventilátora + Pizza</p> <p>Statický Statické + ventilátor Vyhrievanie ventilátorom Jedna veľká časť Pizza Multi varenie (3D) Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Horný vykurovací prvak + ventilátor Ekonomický gril Spodné ohrievanie Uchovanie teploty Varenie pri nízkej teplote Rozmrazovanie</p>

Tabuľka funkcií

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.

	Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.
	Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blíkať na displeji príslušné symboly.
	Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.
	Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkolvek funkcií alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
	Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.
	Úsporný ventilátor Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie teplého pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".
	Funkcia varenia Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie teplého pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".

Rúra je spustená maximálne 2 hodiny pri teplote 280 °C alebo vyššej.

Funkcia	Odporučaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statický	200	40 - 280
Statická + ventilátor	175	40 - 280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Jedna veľká časť	205	40-250
Pizza	210	40-280
Multi varenie (3D)	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný	280	40 - 280

vykurovací prvak + ventilátor		
Ekonomický grill	180	160 - 220
Spodné ohrevanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100
Varenie pri nízkej teplote	100	50-150
Rozmrzovanie	-	-

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Usporný ventilátor

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Horná časť	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací prvak + ventilátor	280	40 - 280
Ekonomický grill	180	160 - 220
Rozmrzovanie	-	-

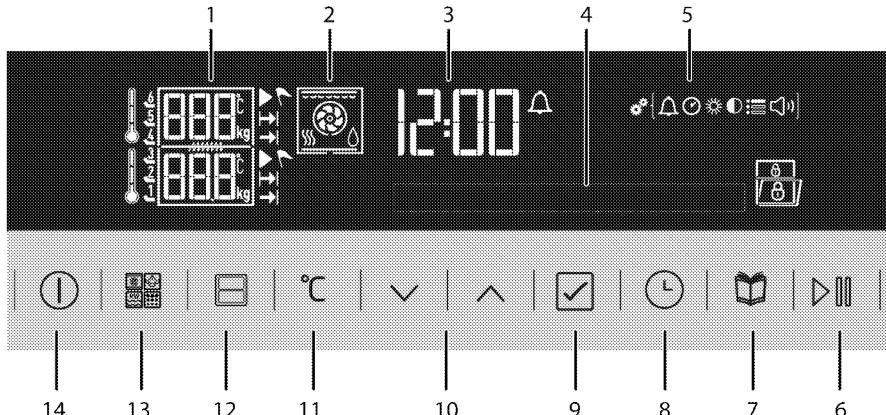
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Usporný ventilátor

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Pizza	210	40-280
Spodná časť	180	160 - 220
Spodné ohrevanie	180	40 - 220
Rozmrzovanie	-	-

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Poličko indikátora teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Poličko indikátora aktuálneho času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavenia
- 6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 7 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 8 Tlačidlo času a nastavení
- 9 Tlačidlo Potvrdenie
- 10 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu)
- 11 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača
- 12 Tlačidlo Volba časti rúry
- 13 Tlačidlo Výber funkcie *
- 14 Tlačidlo ZAP./VYP.
- * V rúrach sa samočistením, naparovaním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Symboly na displeji:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| | Symbol rýchkeho ohrevu (Urýchlenie) |
| | Symbol času varenia |
| | Symbol času skončenia varenia |
| | Symbol Alarm |
| | Symbol pohotovostného režimu |
| | Symbol varenia |
| | Symbol aktuálneho času |
| | Symbol nastavení |
| | Symbol ohrevu |
| | Symbol Rozmrazovanie |
| | Symbol Zámok |
| | Symbol Otvorené dvere |
| | Symbol Nastavenie jasu |
| | Symbol Nastavenie hlasitosti |
| | Symbol Nastavenie jazky |
| | Symbol Sonda do mäsa * |

Liší sa v závislosti od modelu produktu.

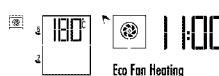
Prevádzka rúry ako jednej časti

Manuálna prevádzka

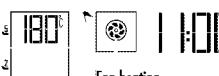
Počas manuálnej prevádzky bude rúra spustená nezávisle na čase varenia po vykonaní výbere funkcie teploty. Rúra sa na konci času varenia automaticky nevypne. Je potrebné, aby ju vypol užívateľ.

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

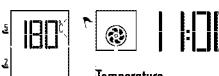
- Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
- Rúru zapnite stlačením ① tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
- Ked je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



- Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením ↗/↖ tlačidiel.



- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte °C raz a nastavte teplotu na displeji. °C Na displeji sa rozsvieti symbol a zobrazí sa text "Teplota".

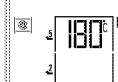


- Požadovanú teplotu nastavte stlačením \swarrow/\searrow tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením .
- Pre nastavenie Urýchlenie stlačte $^{\circ}\text{C}$ tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie $\equiv\text{C}$ a symbol "Pasívny urýchlenie".
- stlačte ľuboľovné \swarrow alebo \searrow tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie $\equiv\text{C}$ a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdíte stlačením .



Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty dosiahnutá, $\equiv\text{C}$ symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého $\equiv\text{C}$ sa zobrazí, $^{\circ}\text{C}$ ak je tlačidlo stlačené dvakrát.

- Vložte nádobu do rúry a zavorte dvierka.
- Ked' sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte \triangleright/\llcorner tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite varíť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie".



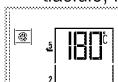
Cooking

» Rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu.



Symbol všetkých segmentov vnútorej teploty rúry $^{\circ}\text{C}$ sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

- Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo \square symbol "Dvere otvorené".
- Ked' sa proces varenia dokončí, znova \triangleright/\llcorner stlačte tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.



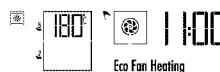
Paused

Poloautomatická prevádzka

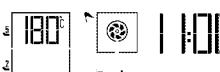
Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

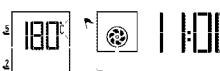
- Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybrať strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
- Rúru zapnite stlačením I tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
- Ked' je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



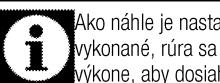
- Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením \swarrow/\searrow tlačidiel.



- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte $^{\circ}\text{C}$ raz a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji sa rozsvieti symbol a zobrazí sa text "Teplota".



- Požadovanú teplotu nastavte stlačením \swarrow/\searrow tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením .
- Pre nastavenie Urýchlenie stlačte $^{\circ}\text{C}$ tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie $\equiv\text{C}$ a symbol "Aktívne urýchlenie".
- stlačte ľuboľovné \swarrow alebo \searrow tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie $\equiv\text{C}$ a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdíte stlačením .



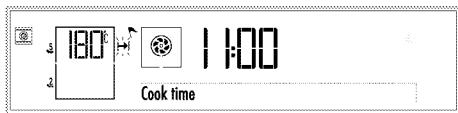
Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty

dosiahnutá, $\equiv\text{C}$ symbol zmizne.

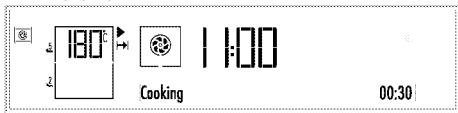
Nastavenie urýchlenie je pre funkcie

aktívny počas ktorého $\equiv\text{C}$ sa zobrazí, $^{\circ}\text{C}$ ak je tlačidlo stlačené dvakrát.

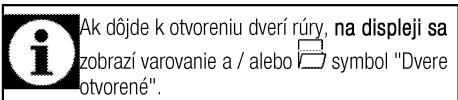
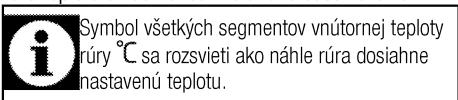
- Pre nastavenie času varenia C držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". \rightarrow súčasne sa rozblíská symbol.



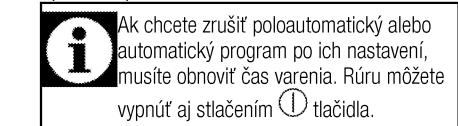
10. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.
12. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite variť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie".



» Rúra sa predhreje na nastavený teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.



13. Po dovarení sa na displeji zobrazí "Dobrú chut'" a a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
14. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľuboľovnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
15. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové období.



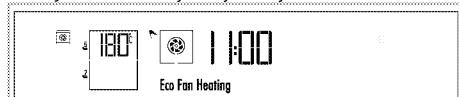
Plne automatický režim

V plne automatickom režime môžete nastaviť čas varenia a čas konca varenia.

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
2. Rúru zapnite stlačením ① tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

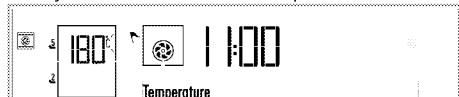
3. Ked' je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



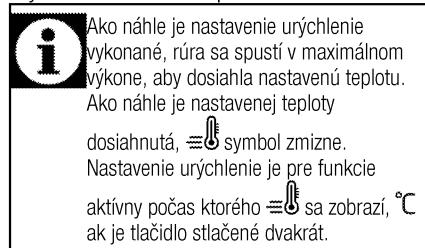
4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz a nastavte teplotu na displeji. Na displeji sa rozsvieti symbol a zobrazí sa text "Teplota".



6. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadované hodnoty, teplotu potvrdte stlačením .
7. Pre nastavenie Urýchlenie stlačte tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie".
8. stlačte ľuboľovné alebo tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdte stlačením .



9. Pre nastavenie času varenia stlačte tlačidlo "Čas varenia" na displeji. súčasne sa rozblíka symbol.

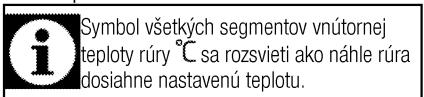


10. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.

11. Na konci času varenia stlačte v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí "Čas konca varenia" → a súčasne sa rozblíká symbol.

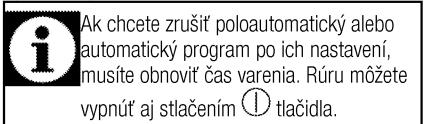


12. Stlačte tlačidlá pre nastavenie požadovaného konca času varenia a stlačením potvrdte nastavenie. Ako náhle je čas konca varenia nastavený → zobrazí sa.
13. Vložte nádobu do rúry a zavorte dverka.
14. Keď sú hodnoty funkcie, času a času konca varenia vhodné, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite varíť.
- » » Na displeji sa zobrazí správa "Pohotovostný režim". Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.
15. Vybraný prevádzkový režim sa aktívuje ako náhle sa čas varenia začne odpočítavať, a na displeji sa zobrazí "Varenie" a rúra sa rozohreje na nastavený teplotu. Uchová túto teplotu až do skončenia času varenia. Svetlo v rúre je počas varenia po určitú dobu rozsvietnené.



i Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

16. Po dovarení sa na displeji zobrazí "Dobrú chut'" a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
17. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ťubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
18. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.



i Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením tlačidla.

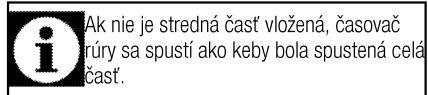
Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou

Manuálna prevádzka

Počas manuálnej prevádzky bude rúra spustená nezávisle na času varenia po vykonaní výbere funkcie a

teploty. Rúra sa na konci času varenia automaticky nevypne. Je potrebné, aby ju vypol užívateľ. Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



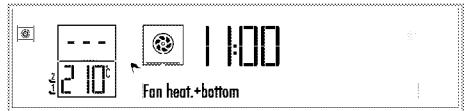
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.



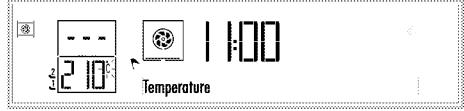
4. Stlačte ako náhle aktivujete spodná časť rúry. → symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)



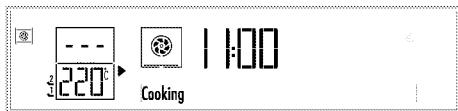
5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



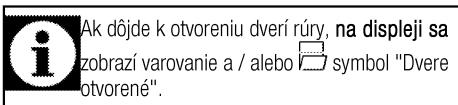
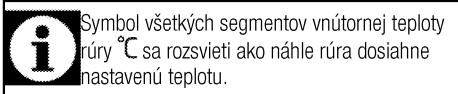
6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz a nastavte teplotu na displeji. Na displeji sa rozsvieti symbol a zobrazí sa text "Teplota".



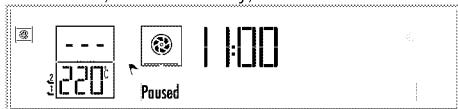
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadované hodnoty, teplotu potvrdte stlačením .
8. Vložte nádobu do rúry a zavorte dverka.
9. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite varíť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie".



» Rúra sa rozohreje na nastavený teplotu.



10. Keď sa proces varenia dokončí, znova stlačte tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.

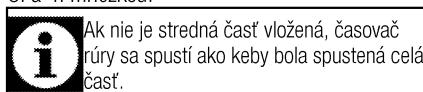


Poloautomatická prevádzka

Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

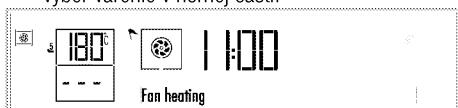
Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



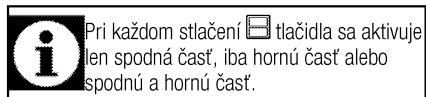
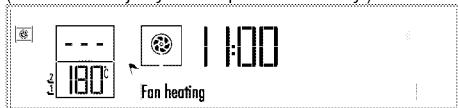
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.



4. Stlačte ako náhle aktivujete spodná časť rúry. symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry.

Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)



5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz a nastavte teplotu na displeji. Na displeji sa rozsvieti symbol a zobrazí sa text "Teplota".



7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrďte stlačením .

8. Pre nastavenie času varenia držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". a súčasne sa rozblíká symbol.



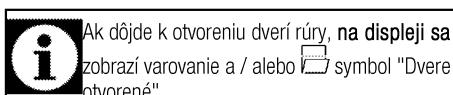
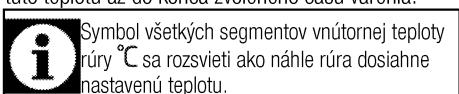
9. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrďte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.

10. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

11. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie". symbol zmizne kým symbol sa zobrazí na displeji.



» Rúra sa predhreje na nastavený teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.



- Po dovarení sa na displeji zobrazí "Dobrú chut" a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
- Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ťubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
- Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

 Pri použití iba hornej alebo spodnej časti nechajte nepoužitú časť prázdnú, pretože sa zahreje.

 Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením  tlačidla.

Plne automatický režim

V plne automatickom režime môžete nastaviť čas varenia a čas konca varenia. Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

- Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.

 Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí ako keby bola spustená celá časť.

- Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
- Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.

 Fan heating

- Stlačte  ako náhle aktivujete spodná časť rúry.  symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

 Fan heating

- Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.



- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  raz a nastavte teplotu na displeji.  Na displeji sa rozsvietí symbol a zobrazí sa text "Teplota".

 Temperature

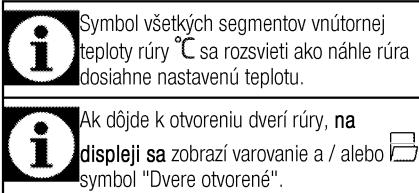
- Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadované hodnoty, teplotu potvrdte stlačením .
- Pre nastavenie času varenia  stlačte tlačidlo "Čas varenia" na displeji.  a súčasne sa rozblíká symbol.

 Cook time

- Stlačte  tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený,  symbol sa zobrazí natrvalo.
- Na konci času varenia stlačte  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí "Čas konca varenia" → súčasne sa rozblíká.

 Cook end time

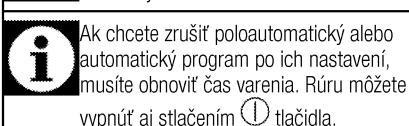
- Stlačte  tlačidlá pre nastavenie požadovaného konca času varenia a stlačením potvrdte nastavenie. Ako náhle je čas konca varenia nastavený → sa zobrazí sa.
- Vložte nádobi do rúry a zatvorte dverka.
- Keď sú hodnoty funkcie, času a času konca varenia vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite varíť.
- » » Na displeji sa zobrazí správa "Pohotovostný režim". Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočítava čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.
- Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje ako náhle sa čas varenia začne odpočítavať, a na displeji sa zobrazí "Varenie" a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Svetlo v rúre je počas varenia po určitú dobu rozsvietené.



15. Po dovarení sa na displeji zobrazí "Dobrú chut'" a a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.

16. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ťubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.

17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte ▶ tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.



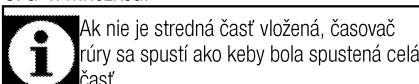
Použitie hornej a spodnej časti súčasne

Manuálna prevádzka

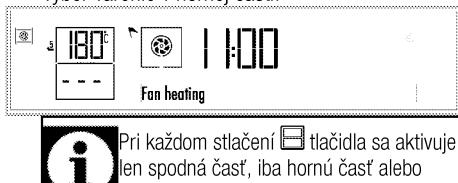
Počas manuálnej prevádzky bude rúra spustená nezávisle na času varenia po vykonaní výbere funkcie a teploty. Rúra sa na konci času varenia automaticky nevypne. Je potrebné, aby ju vypol užívateľ.

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

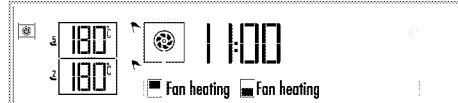
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



2. Rúru zapnite stlačením ① tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.



4. Obe časti aktivujte tak, ③ tlačidlo dvakrát. ↗ symbol sa zobrazí vedľa každej časti rúry.

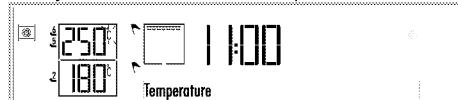


5. Stlačte ↘ tlačidlá a vyberte vhodnú funkciu varenia medzi tými, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a pieč pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

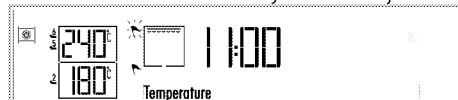
Po výbere funkcie sa zobrazí text a "Teplota" a nastavenia možno vykonať samostatne pre každú z častí. Pre tieto nastavenia ↗ sa rozblíká symbol aktívnej časti.



6. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte °C tlačidlo raz a získajte prístup k teplote v hornej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa °C rozblíká symbol a zobrazí sa text "Teplota".



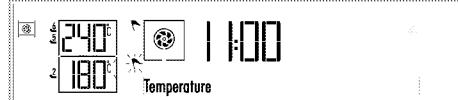
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením ↗ tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdte stlačením ④. °C symbol sa rozsvieti a ↗ rozblíká sa symbol aktívnej časti.



8. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej spodnej časti rúry stlačením ⑤. Symbol spodnej časti ↗ rúry sa rozblíká.

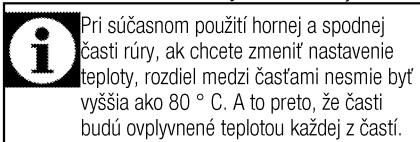


9. Stlačte °C raz a získajte prístup k nastaveniu teploty v spodnej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa °C rozblíká symbol a zobrazí sa text "Teplota".



10. Požadovanú teplotu nastavte stlačením ↗ tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty,

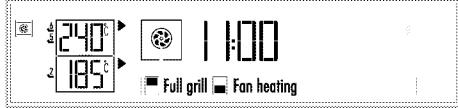
teplotu potvrdte stlačením °C symbol sa rozsvieti a  symbol aktívnej časti.



11. Vložte nádobu do rúry a zavorte dvierka.
12. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie".  symbol zmizne kým  symbol sa zobrazí na displeji.



13. Keď sa proces varenia dokončí, znova  tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.

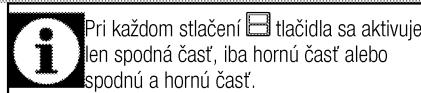
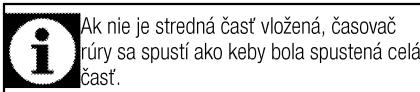


Poloautomatická prevádzka

Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.
2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.

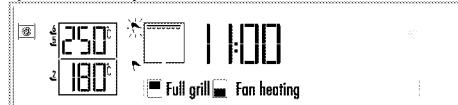


4. Obe časti aktivujte tak, že tlačidlo stlačte dvakrát. symbol sa zobrazí vedľa každej časti rúry.

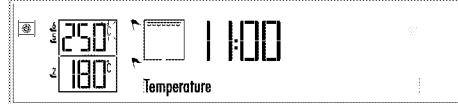


5. Stlačte  tlačidlá a vyberte vhodnú funkciu varenia medzi tými, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a pečiť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

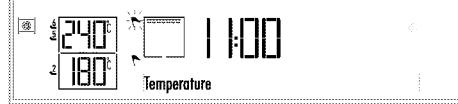
Po vykonaní výberu funkcie **sa zobrazí text a "Čas varenia"** a nastavenia možno vykonať samostatne pre každú z častí. Pre tieto nastavenia  symbol aktívnej časti.



6. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte °C tlačidlo raz a získejte prístup k teplote v hornej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa °C symbol a **sa zobrazí text "Teplota"**.



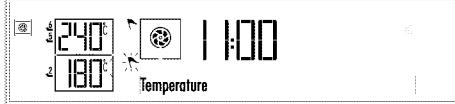
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdte stlačením . °C symbol sa rozsvieti a  symbol aktívnej časti.



8. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti  rúry sa rozblíká.



9. Stlačte $^{\circ}\text{C}$ raz a získajte prístup k nastaveniu teploty v spodnej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa $^{\circ}\text{C}$ rozblíká symbol a sa zobrazí text "Teplota".



10. Požadovanú teplotu nastavte stlačením \wedge/\vee tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdte stlačením $^{\circ}\text{C}$ symbol sa rozsvieti a \rightarrow rozblíká sa symbol aktívnej časti.

i Pri súčasnom použíti hornej a spodnej časti rúry, ak chcete zmeniť nastavenie teploty, rozdiel medzi časťami nesmie byť vyšší ako 80°C . A to preto, že časti budú ovplyvnené teplotou každej z častí.

11. Pre čas varenia v aktivovanej spodnej časti rúry stlačte a \odot držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". Súčasne sa \rightarrow rozblíkajú symboly.



12. Stlačte \wedge/\vee tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdte stlačením . Ako náhle je čas varenia nastavený, \rightarrow symboly sa na obrazovke zobrazí súčasne.

13. Pri varení v hornej časti rúry najprv časť aktivujte stlačením . \rightarrow symbol v hornej časti sa rozblíká. Potom, stlačte a \odot držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". Súčasne sa \rightarrow rozblíkajú symboly.

14. Nastavte požadovaný čas varenia v hornej časti stlačením \wedge/\vee tlačidiel a potvrdením . Ako náhle je čas varenia v hornej časti nastavený, \rightarrow symboly sa na obrazovke zobrazí súčasne.

15. Vložte nádobu do rúry a zavorte dverka.

16. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte \triangleright tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite variť. Varenie začne a \rightarrow symboly zmizne kým \rightarrow symboly sa zobrazí na displeji.

Nastavený čas varenia sa zobrazí v hornej časti displeja. Tu môžete sledovať zostávajúci čas.



» Rúra sa zahreje na prednastavenú teplotu a zachová túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.

i Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry $^{\circ}\text{C}$ sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

i Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo \square symbol "Dvere otvorené".

17. Na konci času varenia sa na displeji zobrazí "Dobrú chut" a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
18. Ako náhle čas varenia skončí, vyberte jedlo z rúry. Ako náhle dvere znova zavorte, varenie v druhej časti s dlhším časom varenia bude pokračovať.
19. Ako náhle je proces varenia dokončený, na displeji sa zobrazí "Dobrú chut" a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
20. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
21. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte \triangleright tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

i Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením \odot tlačidla po dobu 2 sekúnd.

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte \odot tlačidlo po dobu 2 sekúnd a vypnite rúru.

Používanie zámku tlačidiel

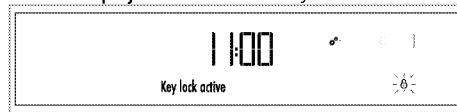
Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



Zámok tlačidiel je možné použiť ak je rúra v bohotovostnom režime.

Aktivácia zámku

1. Stlačte \odot tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí "Pasívny zámok".



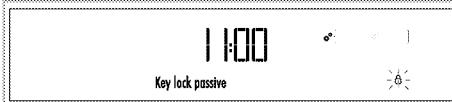
- \square symbol sa rozblíká.
2. Zámok aktivujte stlačením ľubovoľného \wedge/\vee symbolu. Zámok sa aktivuje, na displeji sa zobrazí "Aktívny zámok". \square symbol stále bliká.
3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.
» Text zmizne a \square symbol sa rozblíká.



S výnimkou tlačidiel, iné tlačidlá nie sú funkčné, ak je funkcia zámku aktivovaná.

Vypnutie zámky tlačidiel

1. Zámok deaktivujte stlačením ľubovoľného zo symbolov. "Pasívny zámok" sa zobrazí na displeji.
2. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.



» Zámok je deaktivovaný a symbol z displeja zmizne.

Používanie hodín ako budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiadnený vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otocíť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie alarmu:



1. Stlačte tlačidlo v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí symbol. symbol začne blikáť.
2. Stlačte tlačidlá na nastavenie požadovaného času a nastavenia potvrdeť stlačením . symbol zostane po nastavení času budíka rozsvietený.
3. Alarm zaznie po uplynutí času alarmu.
4. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

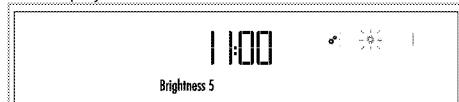
Zrušenie alarmu:

1. Stlačte tlačidlo v krátkych intervaloch, kym sa symbol "Dvere otvorené".
 2. Stlačte tlačidlo pokial sa **na displeji nezobrazí "00:00"** a nastavenie potvrdeť stlačením .
- » Budík sa zruší a symbol zmizne.

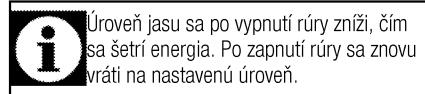
Nastavenie jasu

Jas je možné nastaviť len ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte tlačidlo v krátkych intervaloch, kym sa **na displeji nezobrazí "Jas"**. symbol bliká na displeji.



2. K dispozícii je 5 stupňov jasu, konkrétnie 1, 2, 3, 4 a 5. Stlačte tlačidlá a vyberte požadovanú úroveň.
3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.

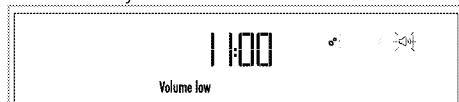


» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie úrovne hlasitosti

Úroveň hlasitosti je možné nastaviť len ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte tlačidlo v krátkych intervaloch, kym sa symbol "Dvere otvorené". Na displeji sa rozblíká symbol.



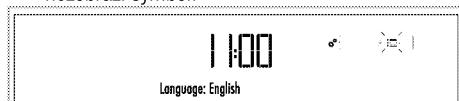
2. K dispozícii sú 2 úrovne hlasitosti, konkrétnie "Nízka hlasitosť" a "Vysoká hlasitosť". Stlačte tlačidlá a vyberte požadovanú úroveň.
3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.

» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie jazyka

Jazyk je možné nastaviť len ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte tlačidlo pokial sa menu nastavenia nezobrazí symbol.



2. symbol sa na displeji rozblíká a zobrazí sa možnosť nastaveného jazyka.
 3. Stlačte tlačidlá a vyberte požadovaný jazyk.
 4. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie aktuálneho času

Aktuálny čas je možné nastaviť len ak je rúra vypnutá. Ak chcete vykonať zmenu času nastaveného počas počiatocného nastavenia:

1. Stlačte ☰ tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí text "Nastavenie aktuálneho času". Polia hodín a ☰ symbol sa rozblíkajú na displeji.



2. Pole hodín nastavte pomocou ↗/↖ tlačidiel.
 3. Stlačte ☑ pre potvrdenie nastavenia.
 4. Polia a symbol ☰ minút sa rozblíkajú. Minuty nastavte pomocou ↗/↖ tlačidiel. Stlačte ☑ pre potvrdenie minút.



» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Jedlo	Število pladnjev (tepsi adep.)	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (priemyselné v min.)
Koláče na plechu*	En pladenj	█	3	175	25 ... 35
Koláče vo forme*	En pladenj	█ ☰	2	180	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj	█	3	175	20 30
	2 pladnja	█ ☰	1 - 5	175	30 40
	3 pladnji	█ ☰	1 - 3 - 5	170	35 45
Piškotový koláč*	En pladenj	█	3	200	5 ... 10
	2 pladnja	█ ☰	1 - 5	175	20 30
Koláčiky*	En pladenj	█	3	175	25 ... 30
	2 pladnja	█ ☰	1 - 5	170 - 190	30 40
	3 pladnji	█ ☰	1 - 3 - 5	175	35 45
Kysnuté cesto*	En pladenj	█	2	200	30 40
	2 pladnja	█ ☰	1 - 5	200	45 55
	3 pladnji	█ ☰	1 - 3 - 5	200	55 65
Bohaté pečivo*	En pladenj	█	2	200	25 ... 35
	2 pladnja	█ ☰	1 - 5	200	35 45
	3 pladnji	█ ☰	1 - 3 - 5	190	45 55
Droždie*	En pladenj	█	2	200	35 45
	2 pladnja	█ ☰	1 - 3	190	35 45
Lazane*	En pladenj	█	2 - 3	200	30 40
Pizza*	En pladenj	█	2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj	█ ☰	3	200	10 ... 15
Hovädzi stejk (cehý)/opekané mäso	En pladenj	█ ↳	3	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	100 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	En pladenj	█ ↳	3	25 min. 250 / max. potom 190	70 90
	En pladenj	█ ☰	3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
Pečené kura	En pladenj	█ ↳	2	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	60 ... 70



Harmonogramy varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myšlené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Na jednu veľkú časť Pečenie a opekanie



Keď otvoríte dverka rúry, v prípade, že je varenie tipy k dispozícii na sklo dverí rúry, to platí pre jednotné celom úseku.



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

	En pladenj		2	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
	En pladenj		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	En pladenj		3	200	20 30
	En pladenj		3	200	20 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

* Odporuča sa, aby ste všetky potraviny predhrali.

Iba pre spodnú časť Pečenie a opekanie

Jedlo	Število pladnjev (tepsi ažetí)	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Cas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme*	En pladenj		2	175	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		2	175	25 ... 35
	2 pladnja		1 — 3	175	40 45
Koláčiky*	En pladenj		2	170 180	35 45
	2 pladnja		1 — 3	165	35 40
Bohaté pečivo*	En pladenj		2	190	35 45
Pizza*	En pladenj		1	200	10 ... 15
Pečené kura	En pladenj		1	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	En pladenj		2	200	20 30

* Odporuča sa, aby ste všetky potraviny predhrali.

Iba pre hornú časť Pečenie a opekanie

Jedlo	Število pladnjev (tepsi ažetí)	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Cas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme*	En pladenj		4	175	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		4	175	40 45
Koláčiky*	En pladenj		4	170 180	35 45
Bohaté pečivo*	En pladenj		4	190	35 45
Pečené kura	En pladenj		4	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		4	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	En pladenj		5	200	20 30

* Odporuča sa, aby ste všetky potraviny predhrali.

Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

Po začatí pečenia v režime pomalého pečenia
Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie
ventilátorom nemeňte pečenie teplotu.

Neotvárajte dvere Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom v režime.

Jedlo	Cílosúrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Cas varenia (približne v min.)
Mäso v ohňovzdormej nádobe	Jedna úroveň		3	160	100 120
Kuracie mäso v ohňovzdormej nádobe	Jedna úroveň		3	160	70 100
Fazuľa	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Baklažán v ohňovzdormej nádobe	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150

Stejk - celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Stejk - porciovaný	Jedna úroveň		3	160	100 120
Koláče v papieri na pečenie	Jedna úroveň		3	185	35 40
Orechové koláčiky	Jedna úroveň		3	185	30 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	40 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 45

- Predhrievajte 6 až 7 minút.
- Biele/červené mäso sa musí prevrátiť na panvici skôr, ako sa uvarí.
- Fazule sa pred varením musia nechať 30 minút vo vriacej vode. Konzervované fazule môžete priamo použiť.
- Zakrytie panvice zvýši výkon varenia.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znižte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znižte teplotu a predlžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znižte teplotu a predlžte dobu pečenia.

Tipy pre pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° C a skráťte dobu pečenia. Navlhčíte vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo štavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny miňa štava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzavorené nádoby uchovávajú štavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Funkcie Pripravené jedlá

Výber funkcie pripravených jedál

[Ponuka pripravených jedál obsahuje programy pokrmov, ktoré boli špeciálne pre vás pripravené profesionálnymi kuchármami a uložené v pamäti ovládacej jednotky. V tejto ponuke sa teplota, poloha podstavca, hmotnosť a funkcie varenia nastavujú automaticky. Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti. Menu hotových jedál sú súčasťou kombinácie jednej veľkej časti, spodnej časti a spodnej-hornej časti.

Pre výber funkcie hotových jedál:

- Stlačte ① a rúru zapnite. Ak je doska strednej časti zasunutá keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia špeciálny pre varenie v hornej časti.



Pri každom stlačení ② tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť. Menu hotových jedál sú súčasťou kombinácie jednej veľkej časti, spodnej časti a spodnej-hornej časti.

- Stlačte ③ tlačidlo a vyberte časť, v ktorej budete variť.
- Stlačte ④ tlačidlo a na displeji vyberte funkciu Hotové jedlá. V tejto fáze sa na displeji zobrazí hlavné menu.



- Stlačte ⑤ tlačidlá a vyberte požadovanú funkciu Hotové jedlá.
- Stlačte ⑥ tlačidlo a potvrdte vybrané menu Hlavné jedlá.
- Stlačte ⑦ tlačidlo a vyberte požadované jedlo (keksy, koláč, malý koláč, atď.).



7. Pred začatím pečenia v ponuke prípravy pokrmov môžete nastaviť hmotnosť v závislosti na druhu pokrmu, ktorý ste vybrali. Urobíte to nasledovne: Stlačte kým sa na displeji nezobrazí "Hmotnosť". Na displeji vybrané časti rúry sa rozbalíká symbol "kg" a zobrazí sa "Hmotnosť".
8. Stlačením tlačidiel vyberte zodpovedajúcu hmotnosť jedla. Keď je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdte stlačením symbolu "Kg".



Rúra zmení teplotu a dobu varenia automaticky, podľa zmeny hmotnosti.

Pre spodnú časť:

Koláče a pečivo	Červené mäso	Ryby	Hydina	Pinená jahňacie stehno	Špeciality	Deserty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Orechové koláčky	Malé kurča 1600 g	Pstruh	Mrazená gratinovaná zelenina	Plnené papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušené jablko	Veľké kurča 1600 g
Sušienky	Pečená jahňacia	Kaníč	Mákaróny so syrom	Kysnutie cesta	Ryba so zeleninou	Jablkový koláč	Sušená duša	
Hrozenkový koláč	Pečená teliacina v nádobe	Jahňacie tandori	Kuracie kúsky	Opečený zemiak		Jablková štrúdľa	Sušená hruška	
Vôl au vent	Zeleninový quiche	Duseňné ančovičky	Kurací filet	Musaka		Snehové pusinky		
Cajový chlieb	Stejk	Pstruh na podnose	Kuracia bageta	Filet z kanice		Éclair		
Bageta	Másové gulášky Dalian	Gratinované zemiaky	Pečený morták	Pečené zemiaky		Karamelový krém		
Chlieb	Pečené másové guláčky	Ryba na špajdli	Moriak, stehno	Zemiakový quiche		Soufflé z horúcej čokolády		
Bochník chleba (kvasserní)	Pečené mäso	Pstruh v miske	Filet z moriáka	Kastrál		Crème Brûlée		
Croissant	Hovädzia sviečkovica	Lososové filety	Kačica	Bážant na divoko		Medové jablko v sirupe		
Veľkonočný koláč		Solený losos	Hus	Lazane		Krupicový koláč v sirupe		
Škoricové rolky			Čerstvá gratinovaná zelenina	Pre jednu veľkú časť:				
Žemľa so syrovou pŕnkou			Bážant					
Žemľa			Králik					
Pizza								



Zmeniť môžete len hmotnosť tých jedál, u ktorých je hmotnosť uvedená.

9. Do rúry vložte pokrm.

10. Stlačte tlačidlo a začnite varíť. Na displeji sa zobrazí "Varenie".

- » Ako náhle sa varenie dokončí, na displeji sa zobrazí "Dobrú chut" a zaznie zvukový signál. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



"Späť" svietiace na displeji pri navigácii v ponuke pokrmov vám umožní vrátiť sa do nadradenej ponuky. Pôvodnú funkciu môžete vrátiť stlačením .

Menu Hotové jedlá:

Môže sa lísiť v závislosti od modelov

Plnená jahňacie stehno

Koláče a pečivo	Cervené mäso	Ryby	Hydina	Malé kurča 1600 g	Špeciality	Deserty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Orechové koláčky	Mrazená gratinovaná zelenina	Pstruh	Veľké kurča 1600 g	Plnené papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušené jablko	Makaróny so syrom
Cesto Phyllo so syrom	Pečená jahňacia	Kaníč	Kysnutie cesta	Ryba so zeleninou	Jahňacie tandori	Jablkový koláč	Sušená dula	Mrazená pizza
Sušienky	Pečená tefacina v nádobe	Zeleninový quiche	Kuracie kúsky	Opečený zemiak		Jablková štrúda	Sušená hruška	Sendviče, mrazené
Hrozenkový koláč	Musaka	Dusené ančovičky	Kuraci filiet	Filet z kanice		Snežové pusinky		
Vol au vent	Stejk	Pstruh na podnoze	Kuracia bageta	Gratinované zemiaky		Éclair		
Čajový chlieb	Máslové gulky Dályan	Pečené zemiaky	Pečený mortak	Zemiakový quiche		Pečený ryžový pudling		
Bageta	Pečené máslové guličky	Ryba na špajdli	Moriak, stehno	Bažant na divoko		Karamelový krém		
Chlieb	Pečené mäso	Pstruh v miske	Filet z moriaka	Kastról		Soufflé z horúcej čokolády		
Bochník chleba (kvassený)	Hovädzia sviečkovica	Lososové filety	Kačica	Čerstvá gratinovaná zelenina		Crème Brûlée		
Croissant		Solený losos	Hus	Lasagne		Medové jablko v sirupe		
Veľkonočný koláč			Špodná-horná časť:	Vopred pripravené jedlo		Cokoládový koláč		
Skoríkové rolky			Bazant			Kakaový koláč		
Žemľa so syrovou plnkou			Králik			Kysnuté cesto na koláč		
Žemľa						Jemné pečivo v sirupe		
Pizza						Krupicový koláč v sirupe		

Horná časť Spodná časť

Máslové gulky so zeleninou	Zeleninová polievka
Lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Gratinovaná zelenina
Zeleninová polievka	Hovädzie wellington
Gratinovaná zelenina	Steak z roštenky
Dusené jahňacie	Tahini cheesecake
Fazuľové ragú	Citronový koláčik
Citronový koláč	Kaníč v soli
Kukuričný chlieb	Jahňacie tandori
Ryža Perdu	Brownies cheesecake
Kuracia bageta	Špenátový flan

Recepty na vopred pripravené potraviny

PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 400 g múky
- 15 g soli
- 3 g čerstvého droždia
- 20 g olivového oleja
- 250 g vlažnej vody
-

Omáčka:

- 2 paradajky, olúpané
- 1/2 lyžička paradajkového pretlaku
- 1 lyžička cukru
- 1 lyžička soli
- 1 lyžica olivového oleja

Náplň:

- 150 g strúhaného syra mozzarella alebo čedar
- Salámu, klobásy, kukurica, olivy, huby podľa vásšo výberu

PRÍPRAVA

- Droždie rozmiešajte vo vode.
- Do zmesi droždia a vody pridajte polovicu múky.
- Pokračujte v hnetenie a pridajte sol' a olivový olej.
- Po pridaní zvyšku múky hnetie, kým nezískate hladké cesto.
- Cesto dajte do vymastenej misy a zakryte plastovým vekom. Cesto nechajte pri izbovej teplote fermentovať 1 noc.
- Cesto preložte na dosku a vymieste. Cesto zakryte misou a nechajte odpočinúť ďalších 30 minút.
- Odpočinuté cesto preložte na bežný pekáč pokrytý papierom na pečenie a rukou vyvalkajte.
- V hrnci zmiešajte všetky prísady do omáčky a rozotrite po ceste, ktoré ste vyvalkali na pekáči.
- Pridajte náplň podľa svojej volby a strúhanou mozzarellu.
- Nakoniec náplň trochu pokvapkajte olivovým olejom.
- Pripravenú pizzu pečte na 1. rošte vašej rúry.
- Podávajte horúce.

LASAGNE

INGREDIENCIE

Bolonská omáčka:

- 200 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na kocky
- 1 stredne veľká mrkva, nastrúhaná
- 1/2 stredne veľkého zeleru, nastrúhaná
- 2 paradajky, olúpané
- 1 lyžička paradajkového pretlaku

- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g masla
- ½ poháre červeného vína
- 1 bobkový list
- Sol'
- Korenie
- 1/2 muškátového orieška, nastrúhaná

Bešamel:

- 2 poháre mlieka
- 2 lyžice olivového oleja
- 40 g masla
- ½ balenia suchých lasagní
- 200 g strúhaného parmezánu

PRÍPRAVA

Príprava bolonskej omáčky:

- Na olivovom oleji a masle osmažte zeleninu, s výnimkou paradajok.
- K zelenine pridajte mleté mäso a smažte ďalších 5 minút.
- Pridajte víno a nechajte alkohol odpariť.
- Do zmesi pridajte nakrájané paradajky s paradajkovým pretlakom. Zmes varte, kým sa nezačne variť, potom pridajte bobkový list a duste ďalšie 1/2 hodiny. Ak je potrebné, pridajte vodu (pričíne 2,5 poháre).
- Potom čo pridáte sol', čierne korenie a muškátový oriešok, prestaňte variť. Uistite sa, že omáčka zostane šťavnatá.

MÄSOVÉ GUĽKY SO ZELENINOU:

INGREDIENCIE

- 500 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na kocky
- ½ baklažánu, nakrájaného na malé kocky
- 1 cuketa, nakrájaná na malé kocky
- 1 farebná paprika, nakrájaná na malé kocky
- 1 paradajka malej veľkosti, bez šupky, bez semienok, nakrájané na kocky
- 50 g syra parmezán, nastrúhaného
- 5 vetylčiek petržlenovej vŕiate, nasekanej na jemno
- 2 vajíčka, rozmiešané
- 1 šálka strúhanky
- 1 lyžička rímskej rasce
- 1 lyžička papriky pimento
- 1 lyžička čierneho korenia
- 1 lyžička soli
- 2 lyžice olivového oleja

PRÍPRAVA

- Zeleninu oprážte na olivovom oleji.
- Opráženou zeleninu premiešajte s ďalšími prísadami.

- Z pripravenej zmesi urobte bochniček a zľahka zakryte plastovou fóliou. Zmes nechajte v chladničke 2 hodiny odpočívať.
- Zo zmesi, ktorú vyberiete z chladničky, odstráňte plastovú fóliu.
- Pekáč vymažte a dajte do neho zmes.
- Pripravenú zmes pečte na 1. rošte vašej rúry.
- Jedlo nechajte pred podávaním minimálne 10 minút odpočínať.

Crème brûlée

INGREDIENCIE

- 200 ml smotany
- 90 ml mlieka
- 50 g cukru krupice
- 3 žltky
- 1 vanilkový struk
- Hnedý cukor

PRÍPRAVA

- Smotanu, mlieko, cukor a vanilkou zohrejte v hrnci (nevarte).
- V inej nádobe vyšľahajte žltky. Do časti zahriate zmesi pridajte vyšľahané žltky a premiešajte. Pridajte zvyšok zmesi, premiešavajte, aby ste predišli tomu, že sa žltky začnú variť.
- Pripravenú zmes nalejte do 4 nádob.
- Nádoby na creme brulee dajte do normálneho pekáča, do ktorého nalejete vodu.
- Dezert varte na 5. ražni predhriatej rúry.
- Po uvarení môžete na creme brulee nasypať hnedý cukor a pomocou horáka alebo grile v rúre ho rozohrejte.

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

- 600 g hovädzieho roštenky
- 400 g šampiñónov
- 1 malá cibuľa
- 5 vetvičiek čerstvého tymianu
- 2 lyžice horčice v prášku
- 4 veľké listy lístkového cesta
- 2 žltky
- 1 lyžica sezamu
- Sol' / čierne korenie
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- Hovädzie rozdeľte na štyri diely.
- Každú časť ochutte olivovým olejom, soľou a čiernym korením, dajte na horúcu panvicu, opečte a nechajte vychladnúť.
- Opečte cibuľu, huby, tymian, soľ a korenie.
- Zmes varte, kým sa neodparí všetka voda, potom nechajte vychladnúť.

- Lístkové cesto vyval'kajte na pomúčenej doske, konce cesta narežte.
- Náplň rozotrite na lístkové cesto, podľa veľkosti hovädzieho.
- Hovädzie mäso dajte na náplň a posypte horčicou.
- Hrany cesta preložte, aby ste hovädzie úplne zakryli.
- Konce cesta cez seba preložte.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Po uvarení nechajte 5 minút odpočívať, potom podávajte.

ZELENINOVÁ POLIEVKА

INGREDIENCIE

Zeleninový vývar:

- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 stredne veľký zeler, olúpaný a nakrájaný
- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 pór, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lyžička čierneho korenia
- 3 litre vlažnej vody

Polievka:

- 1 stredne veľká cibuľa, olúpané a nakrájané
- 1 cuketa, nakrájaná
- 1 farebná paprika, nakrájaná
- 1 stredne veľké paradajka, nakrájané
- 1 zeler, nakrájaný
- 4 strúčiky cesnaku, so šupkou
- 1 lyžička čierneho korenia
- 1 lyžička soli
- 2 lyžice olivového oleja
- 1,5 litra zeleninového vývaru

PRÍPRAVA

- Na zeleninový vývar varte všetky prísady zhruba 45-60 minút, na nízkom plamieni.
- Pripravený vývar prefiltruje.
- Zeleninu do polievky ochutte olivovým olejom, soľou a korením a dajte do bežného pekáča.
- Na stranu pekáča dajte cesnak zabalený do alobalu.
- Jedlo varte na 5. rošte predhriatej rúry.
- Pečenú zeleninu a olúpaný cesnak zmiešajte s vývarom.
- Odporúčame podávať horúce, po uvarení.

STEAK ZO ZADNEJ ROŠTENKY

INGREDIENCIE

- 700 g telacieho roštenky
- 1 lyžica čierneho korenia
- $\frac{1}{2}$ šálky smotany
- $\frac{1}{2}$ šálky bieleho vína

- Olivový olej

PRÍPRAVA

- Korenie nameľte nahrubo.
- Steaky z roštenky ochutte soľou, potom posypte nahrubo namletým korením.
- Obe strany steaku opečte na panvici, v olivovom oleji.
- Jedlo pečte na 2. rošte predhriatej rúry.
- Do panvice, v ktorej ste varili steaky, nalejte víno, smotanou a soľ.
- Omáčku varte, kým nezhustne.
- Potom, čo necháte uvarené mäso 5-10 minút oddýchnuť v rúre, nalejte naň omáčku a podávajte.

GRATINOVANÁ ZELENINA

INGREDIENCIE

- 150 g brokolice, len ružičky
- 150 g karfiolu, len ružičky
- 150 g ružičkového kelu
- 1 veľká mrkva, stredne veľká, nakrájaná
- 1 veľký zemiak, stredne veľká, nakrájaná
- 500 ml mlieka
- 40 g múky
- 40 g masla
- 80 g syra parmezán, nastrúhaného
- 1 lyžička muškátového orieška, strúhaného
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- Zeleninu uvarte oddelene.
- V panvici rozohrejte maslo, pridajte múku a varte, kým nezískate svetlohnedú farbu.
- Po malých častiach pridajte mlieko ibovej teploty, zmes premiešajte a miešajte, kým nezhustne. Uistite sa, že omáčka nebude príliš hustá.
- Uvarenú omáčku posypte parmezánom, soľou, korením a muškátovým orieškom.
- Do omáčky pridajte varenú zeleninu a premiešajte.
- Nalejte do skleneného pekáča, zhruba o veľkosti 30x20x7 cm.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Gratinovanú zeleninu nechajte pred podávaním 5-10 minút odpočínať.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENCIE

- 500 g smotanového syra
- 150 g cukru krupice
- 5 vajíčok
- 35 g škrobu
- 200 ml smotany
- 2 lyžice olivového oleja

- 210 g sušienok

PRÍPRAVA

- Sušienky zomeľte na jemno.
- Rozpustite maslo, pridajte k rozomletým sušienkam a premiešajte.
- Na plech dajte papier na pečenie, naň položte formu o priemere 24-27 cm a výškou 5 cm.
- Do spodnej časti formy dajte sušienky zmiešané s maslom. Zmes nechajte vo forme chladnúť približne 10 minút, v chladničke.
- V inej misie vyšľahajte smotanový syr a cukor.
- V inej misie vyšľahajte vajíčka a škrob.
- V inej misie vyšľahajte smotanu.
- Všetky zmesi premiešajte, pridajte tahini.
- Pripravenú zmes nalejte na korpus, ktorý ste vybrali z chladničky.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Koláč nechajte v chladničke cez noc.



Pri krájaní odporúčame použiť nôž namočený do vody. Vďaka tomu nakrájate koláč ľahšie.

DUSENÉ JAHŇACIE

INGREDIENCIE

- 800 g jahňacieho, nakrájaného na plátky
- 2 lyžice múky
- 1 lyžica masla
- 1 lyžica olivového oleja
- 2 stredne veľké cibule, nakrájané na malé kocky
- 1 lyžička paradajkového preťalaku
- 2 stredne veľké paradajky, olúpané a nakrájané na malé kocky
- 2 stredne veľké mrkvky, nakrájané na veľké kocky
- 2 stredne veľké zemiaky, nakrájané na veľké kocky
- 1 lyžička sušeného tymianu
- 250 ml zeleninového vývaru
- Soľ

Zeleninový vývar

- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 stredne veľký zeler, olúpaný a nakrájaný
- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 pór, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lyžička čierneho korenia
- 3 litre vlažnej vody

PRÍPRAVA

- Na zeleninový vývar varte všetky prísady zhruba 45-60 minút, na nízkom plameni.
- Pripravený vývar prefiltraje.

- Plátky jahňacieho mäsa ochuťte soľou a korením, múkou a nadbytočnú múku oklepte.
- V panvici rozohrejte maslo a olivový olej a jahňacie mäso opečte.
- Cibuľu opečte v panvici, v ktorej ste varili mäso, potom pridajte paradajky a paradajkový pretlak a varte.
- Do zmesi pridajte vývar, soľ a korenie.
- Plátky jahňacieho mäsa vložte do skleneného pekáča s rozmermi 30x20x7 cm, potom pridajte paradajkovú omáčku a zeleninu.

CITRÓNOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCIE

- 170 g múky
- 170 g cukru krupice
- 3 vajíčok
- 5 g kypriaceho prášku do pečiva
- 170 g masla (pri izbovej teplote)
- Citrónová kôra z 2 citrónov
- 2 g vanilky

PRÍPRAVA

- V misе vyšľahajte vajíčka a cukor.
- Do zmesi pridajte múku, kypriaci prášok do pečiva a citrónovú kôru.
- Pridajte maslo izbovej teploty a dobre premiešajte.
- Teflónovou formu 27x15x6 cm vymažte maslom a nalejte do nej zmes.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

FAZUĽOVÉ RAGÚ

INGREDIENCIE

- 115 g fazule
- 150 g pastrami, nakrájané
- 2 stredne veľké cibule, nakrájané na malé kocky
- 4 zelené papriky, nakrájané na tenké kocky
- 2 stredne veľké paradajky, olúpané a nakrájané na kocky
- 1 lyžica pasty z červenej papriky
- 1 lyžička paradajkového pretlaku
- 1,5 lyžice masla
- 1 lyžička čili papričky
- 500 ml zeleninového vývaru (horúceho)
- 1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- Fazuľa dajte do vody s kypriacim práškom, noc pred varením.
- Fazuľa uvarte vo vode.
- V rúre rozpálte pekáč, dajte do neho maslo.
- Pridajte cibule nakrájané na kocky a osmažte.

- Pridajte korenie, paradajky, pastu z červenej papriky a paradajkový pretlak a uvarite.
- Pridajte pastrami, uvarenú fazuľu, soľ, korenie a čili papričku.
- Do zmesi pridajte zeleninový vývar, 10 minút povarte na strednom plameri.
- Pekáč zakryte alobalom.
- Pekáč dajte do hornej časti predhriatej rúry a varte.

KUKURIČNÝ CHLIEB

INGREDIENCIE

- 150 g kukuričnej múky
- 150 g múky
- 10 g kypriaceho prášku do pečiva
- 7 g soli
- 5 g cukru krupica
- 2 vajíčka
- 100 ml mlieka
- 50 g masla, rozpusteného
- 50 g sterilizovanej kukurice

PRÍPRAVA

- Kukuričnú múku, múku, kypriaci prášok, soľ a cukor zmiešajte v misе.
- V druhej misе zmiešajte vajíčka, maslo a kukuricu, dobre premiešajte.
- Tekutú zmes pridajte k múke a dobre premiešajte.
- Maslom vymažte teflónovú formu na koláč, a do nej nalejte zmes.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

KANIC V SOLI

INGREDIENCIE

- 2 kanice (približne 2 kg)
- 1 kg hrubej soli
- 1 kg soli
- 6 vetylčiek čerstvého tymianu, nasekané na jemno
- 6 vetylčiek čerstvého tymianu
- 10 vetylčiek petržlenovej vrñate, nasekané na jemno
- 6 vetylčiek kôpru, nasekaného najemno
- Citrónová kôra z 1 citróna
- 1 cesnak
- 6 vaječných bielkov

PRÍPRAVA

- Rozotrite cesnak. Pripravte náplň z byliniek, kôry a cesnaku.
- Dve lyžice náplne si dajte bokom.
- Kanice očistite. Kanice naplňte pripravenou náplňou.
- Vaječné bielky vyšľahajte, pridajte zvyšok náplne a soľ, dobre premiešajte.

- Časť zmesi dajte na plech, na ne položte ryby a zakryte zvyškom zmesi.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Odstráňte krustu a podávajte.

RYŽA PERDU

INGREDIENCIE

- 3 kuracie paličky

Náplň:

- 2 poháre ryže
- 2 lyžice masla
- 2 lyžice píniových orieškov
- 2 lyžice ríbezľí (vo vlažnej vode)
- 4 lyžice mandľí, sparených a olúpaných
- 3 poháre kuracieho vývaru
- Sol'
- Korenie

Cesto:

- 125 g masla, izbovej teploty
- 2 vajíčka
- 400 g múky
- 1,5 lyžičky soli
- 100 g jogurtu

PRÍPRAVA

- Paličky uvarite, odstráňte kožu a po vychladnutí nakrájajte na malé kúsky.
- Kurací vývar prefiltruje a použite v náplni.
- Mandle, ríbelezle a píniové oriešky uvarite v masle a nalejte do misy.
- Umyte ryžu a na pol hodiny ju dajte do vlažnej, osolenej vody.
- Uvarte ryžu s maslom, v ktorom ste uvarili mandle, ríbelezle a píniové oriešky.
- Pridajte horúci kurací vývar a soľ, dusite 10 minút a ďalších 10 minút nechajte odpočínať.
- Potom, čo si náplň odpočinie, pridajte mandle, ríbelezle a píniové oriešky a premiešajte.
- Premiešajte múku, soľ a maslo, vytvorte cesto, za stáleho miešania pridajte vajce a jogurt a hnetieme.
- Na pomúcenej doske vyvalkajte cesto, rozdel'te ho na jednu veľkú a jednu malú časť.
- Vymažte sklenený pekáčik o veľkosti 25x36x6 cm, dovnútra dajte veľký kus cesta tak, aby prekrývalo aj okraje pekáča.
- Na cesto dajte jednu vrstvu ryžovej náplne a jednu vrstvu kuracieho mäsa.
- Ryžovú náplň zakryte menším kusom cesta.
- Odrežte prebytočné cesto na okrajoch a pridajte ho k cestu hore.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

JAHŇACIE TANDORI

INGREDIENCIE

- 2 kg celej jahňacieho stehna
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- 3 vetvičky čerstvého rozmarínu
- 8 strúčikov cesnaku

PRÍPRAVA

- Ostrým nožom odrežte tučné časti jahňacieho stehna a do mäsa urobte zárezy.
- Zárezy napľňte čerstvými bylinky a cesnakom.
- Jahňacie stehno dajte na gril.
- Jedlo varte na 4. rošte, na grile, v predhriatej rúre.

VETARIÁNSKY QUICHE

INGREDIENCIE

Cesto:

- 270 g múky
- 1 lyžička soli
- 180 g masla, studeného, nakrájaného na kocky
- 50 g studenej vody

Náplň:

- 3 vajíčka
- 2 lyžice smotany
- 70 g brokolice, len ružičky
- 1 malá cibuľa, nakrájaná na malé kocky
- 2 farebná paprika, nakrájaná na malé kocky
- 5 vetvičiek petrželenovej vŕbate, nakrájané na jemno
- Sol'
- Korenie

PRÍPRAVA

- Premiešajte múku, soľ a maslo a vytvorte cesto.
- Keď začne cesto tuhnúť, pridajte studenú vodu a ďalej hnetie.
- Cesto zabalte do plastovej fólie a nechajte v chladničke 1 hodinu odpočínať.
- Zeleninu uvarte v slanej vode, nechajte ju vo vode, aby si zachovala farbu.
- Premiešajte vajíčka so smotanou. Pridajte zeleninu, petrželenovú vŕbatu, soľ a čierne korenie a premiešajte.
- Maslom vymažte formu s priemerom približne 25 cm, vysokú 3 cm.
- Na pomúcenej doske vyvalkajte cesto, ktoré ste vybrali z chladničky, dajte do formy, zarovnajte okraje a do cesta urobte vidličkou niekoľko dierok.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Po 25 minútach varenia formu vyberieme, pridajte zeleninovú zmes a pokračujte vo varení.

BROWNIES CHEESECAKE

INGREDIENCIE

Korpus:

- 30 g kakaa, preosiateho
- 185 g masla, rozpusteného
- 130 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 130 g múky
- 100 g čokolády

Náplň:

- 375 g tvarohu
- 165 g cukru krupice
- 3 vajíčka
- Pol lyžičky vanilky

Omáčka:

- 100 g smotany
- 100 g horkej čokolády
- Pol lyžičky medu

PRÍPRAVA

- Premiešajte kakao, cukor a múku, potom pridajte maslo, vajíčka a kúsky čokolády, dobre premiešajte.
- Na plech dajte papier na pečenie, naň položte formu o priemere 24-27 cm a výškou 5 cm.
- Zmes na korpus nalejte do formy, rozotrite.
- Na náplň zmiešajte tvaroh, cukor a vanilkú. Postupne pridajte vajíčka, miešajte, kým nezískate hladkú zmes.
- Pripravenú zmes nalejte na čokoládový korpus.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Na omáčku si vo vodnom kúpeli rozohrejte smotanu, čokoládu a med.
- Pripravenú omáčku pridajte na koláč, potom ho nechajte vychladnúť pri izbovej teplote.
- Koláč nechajte v chladničke približne 3-4 hodiny.



Pri krájaní odporúčame použiť nôž namočený do vody. Vďaka tomu nakrájate koláč ľahšie.

ŠPENÁTOVÝ FLAN

INGREDIENCIE

Náplň:

- 250 g špenátu
- 4 vajíčka
- 1 lyžica mlieka
- 100 g syra parmezán, nastrúhaného
- 1 lyžička muškátového orieška, strúhaného
- 1 lyžica píniových orieškov
- 2 lyžice olivového oleja
- Korenie
- Sol'

Omáčka:

- 200 g kozieho syra, postrúhaného

- 150 ml mlieka

PRÍPRAVA

- Špenátové listy nasekajte, opláchnite a osušte.
- Do panvice nalejte olivový olej, pridajte špenát.
- Špenát duste 5 minút.
- Uvarený špenát dajte do sitka a scedťte prebytočnú vodu.
- Všetky prísady zmiešajte do hladka, tak, aby bola zmes krémová.
- 4 malé nádobky vyložte papierom na pečenie.
- Do nádob rozdelte pripravenú zmes.
- Nádobu dajte do normálneho pekáča, do ktorého nalejete vodu.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Na omáčku si v panvici rozpustite kozí syr a mlieko.
- Omáčku nalejte na hotový špenátový flan a podávajte.

KURACIE PALIČKY

INGREDIENCIE

- 4 kuracie paličky, bez kostí
- 6 stredne veľkých zemiakov
- 3 vetvičiek čerstvého tymianu
- Sol'

Náplň:

- 5 lyžice olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- 5 lyžic strúhanku
- 3 vetvičky šalvie, nasekané na jemno
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- 3 vetvičky petržlenovej vrñate, nakrájané na jemno
- Sol'
- Korenie

PRÍPRAVA

- V panvici rozpálte olivový olej.
- Cesnak nasekajte najemno, osmažte v panvici.
- Pridajte strúhanku a povaríme.
- Pridajte šalvia, tymian, petržlenovú vrñať, sol' a korenie, pripravte náplň.
- Náplň dajte doprostred paličiek, ty zabalte.
- Zemiaky nakrájajte na veľké kocky, ochutte rozmarínom, olivovým olejom a sol'ou.
- Zemiaky dajte do pekáča. Pekáč dajte do rúry, paličky na gril.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



Grilovanie možno podať v jednej veľkej časti,
alebo v hornej časti alebo v spodnej-hornej časti.

Grilovanie v jednej veľkej časti

Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Rúru zapnite stlačením ① tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď rúru zapnete, zobrazí sa prvá funkcia vlastnú jednej veľkej časti.



4. Stlačte ▼▼ a požadovanú funkciu grilu.



5. Potom, čo sa funkcie vyberie, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 21
6. Ak funkcia varenia, teplota a čas sú nastavené, stlačte ▶■ tlačidlo a začnite varíť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie".
7. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí "Dobrú chuť a dvakrát sa ozve zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znova ▶■ stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
8. Stlačte ① tlačidlo a vypnite rúru.

Režim grilovania len v hornej časti

Rúra sa vráti do pohotovostného stavu, ako náhle sa prvýkrát zapne a vykoná sa nastavenie aktuálneho času. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

2. Rúru zapnite stlačením ① tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



4. Stlačte ▼▼ a požadovanú funkciu grilu.



5. Po výbere funkcie možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 21
6. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte ▶■ tlačidlo a začnite varíť. Varenie začne a na displeji sa zobrazí "Varenie".
7. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí "Dobrú chuť a dvakrát sa ozve zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znova ▶■ stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
8. Stlačte ① tlačidlo a vypnite rúru.

Spustí sa grilovanie len v hornej časti, zatiaľ čo je spustená horná aj spodná časť rúry

Rúra sa vráti do pohotovostného stavu, ako náhle sa prvýkrát zapne a vykoná sa nastavenie aktuálneho času. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

2. Rúru zapnite stlačením ① tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.





Pri každom stlačení tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

4. Obe časti aktivujte tak, že tlačidlo stlačíte dvakrát. Vedľa každej časti rúry sa zobrazí symbol.



5. Stlačením / tlačidiel vyberte požadovanú funkciu, zatiaľ čo horná časť funguje ako gril.



6. Po výbere funkcie možno u každej funkcie rúry vybrať funkciu "Teplota" a "Čas varenia" úplne samostatne. U týchto nastavení sa rozobliká symbol aktívnej časti. Pozri: (Použitie hornej a

Jedna veľká časť: tabuľka času varenia pri grilovaní

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	4..5	20...25 min. *
Kuracie kusky	4..5	25...35 min.
Jahňaci rezeň	4..5	20...25 min.
Pecené mäso	4..5	25...30 min. *
Tefacie kotlety	4..5	25...30 min. *
Hriankový chlieb	5	1...2 min.

v závislosti od hrúbky

Odporučame, aby ste v prípade všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

Iba pre hornú časť: tabuľka časov varenia pri grilovaní

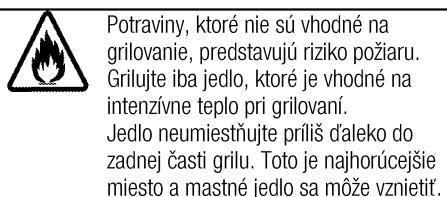
Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	4..5	20...25 min. *
Kuracie kusky	4..5	25...35 min.
Jahňaci rezeň	4..5	20...25 min.
Pecené mäso	4..5	25...30 min. *
Tefacie kotlety	4..5	25...30 min. *
Hriankový chlieb	5	1...2 min.

v závislosti od hrúbky

Odporučame, aby ste v prípade všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 21*

- Ked' sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte tlačidlo a začnite varíť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie".**
- Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrú chuť a dvakrát sa ozve zvukový signál.** Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znova stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
- Stlačte tlačidlo a vypnite rúru.



6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vycistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabráňate ich priprávaniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládaci panel a gombíky vycistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

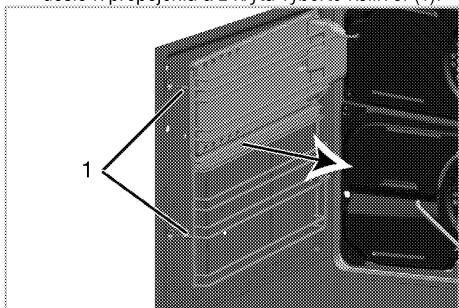


Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.
Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

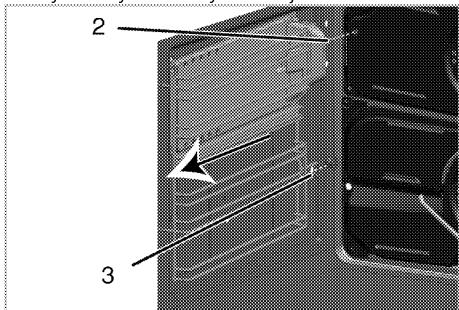
Čistenie rúry

Čistenie bočných stien rúry

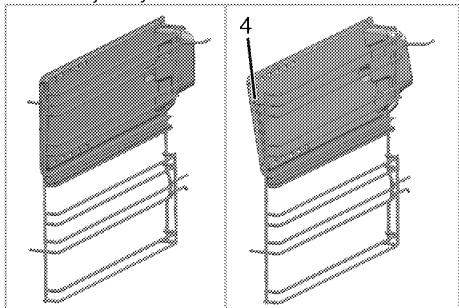
1. Z rúry vyberte strednú časť.
2. Zasuňte drôtený držiak s hornej časti tak, aby došlo k prepojeniu a z krytu vyberte kolík č. (1).



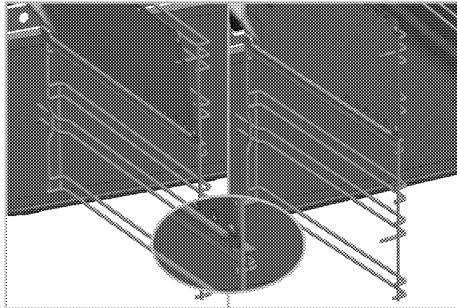
3. Drôtený držiak zasuňte k bočnej stene a držiak a bočnú stenu vyberte z rúry. Uistite sa, že kolík č. 3 je vyňatý z krytu v zadnej časti a že hrot č. 3 je vytiahnutý zo skrutky v bočnej stene.



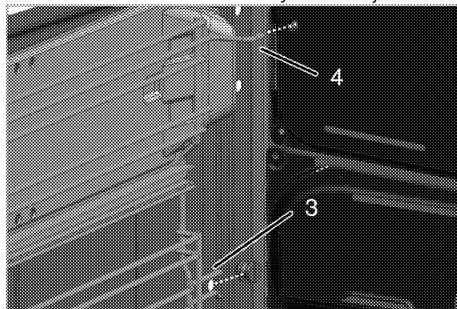
4. Vytiahnite drôtenú policu a vyberte ju z otvoru v bočnej stene (4) a odpojte drôtenú policu od bočnej steny.



- Držiak a bočnú stenu vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku a vlažnej vody a pomocou mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou.
- Po čistení zasuňte kolík č. 1 drôteného držiaka do otvoru (4), ktorý sa nachádza na bočnej stene. Uistite sa, či je bočná stena pripevnená v príslušnom kryte.



- Bočnú stenu a rošt pripevnite k rúre tak, aby sa ich kolíky (2) zmestili do krytu na konštrukciu a hrot č. 3 sa dostal do skrutky na bočnej strane.



- Zasuňte kolík drôteného roštu (1) do krytu na konštrukciu.



Uistite sa, či je drôtený držiak a bočná stena v kryte dobre usadená.

Katalyticke steny

Bočné steny alebo len zadná stena rúry môžu byť potiahnuté katalytickým smaltem.

Katalyticke steny rúry sa nesmú čistiť. Porézny povrch stien je samočistiaci, tzn. že absorbuje a premieňa vystrekujúci tuk (na paru a oxid uhličitý).

Čistenie dvierok rúry

Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



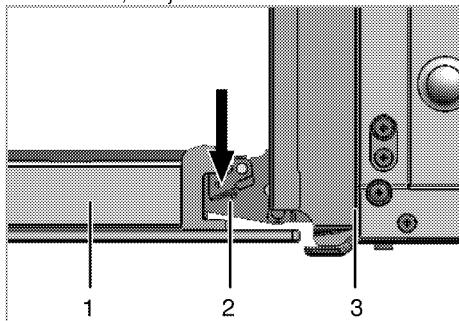
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



Vnútorné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

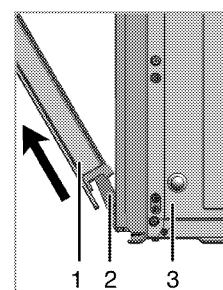
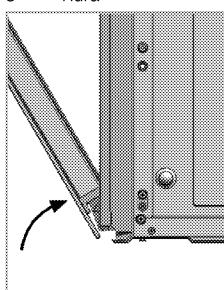
- Otvorte predné dvierka (1).
- Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázormené na obrázku.



1 Predné dvierka

2 Pánt

3 Rúra



- Pootvorte do polovice predné dvierka.

- Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

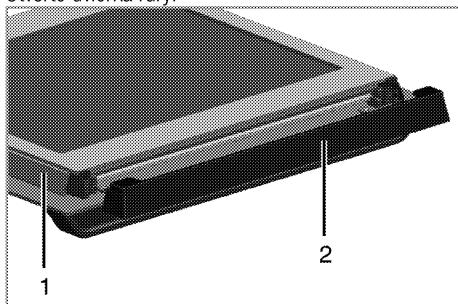


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znova nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

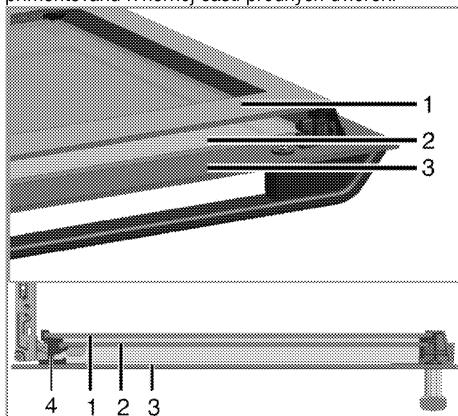
Otvorte dvierka rúry.



1 Rám

2 Plastový diel

Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



1 Najvnútornejší sklenený panel

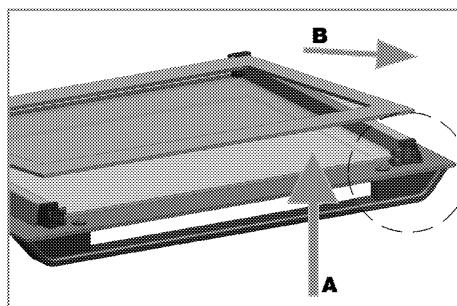
2 Vnútorný sklenený panel

3 Vonkajší sklenený panel

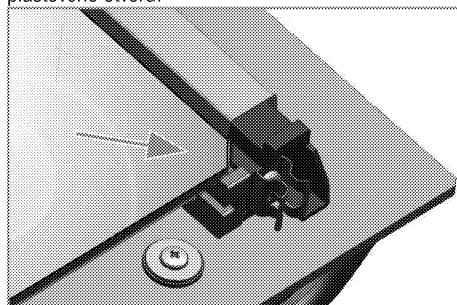
4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B.

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opäťovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.

Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokým nebudeť počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



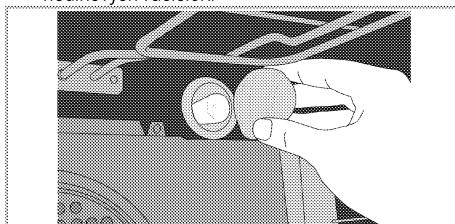
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 10*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

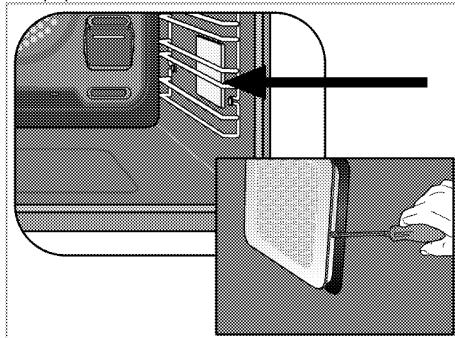
1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vytiahnite z jeho zásuvky a vymenite ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť .



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Svetlo rúry vytiahnite z a vymeňte ho za nové.
5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrevania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Ked' sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sietová poistka je chybná alebo sa prepáliala. >>> *Skontrolujte poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistiky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistiky vymeňte alebo ich prepnite.*



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.