



Vstavaná rúra
Používateľská príručka



BVM35400XS

SK

285.4604.59/R.AJ/12.07.2021/12-6
7768287660

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, 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. Riad'te sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte 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:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



Arçelik A.Ş.
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	6
Zamýšľané použitie	8
Bezpečnosť detí	8
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu	9

2 Všeobecné informácie 10

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	12

3 Montáž 13

Pred montážou	13
Montáž a pripojenie	14
Budúca preprava	16

4 Prípravy 17

Tipy na šetrenie energiou	17
Prvé použitie	17
Počiatkové nastavenie času	17

Prvé čistenie výrobku	18
Prvé zahriatie	18

5 Práca s rúrou 19

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	19
Práca s elektrickou rúrou	20
Funkcie rúry	21
Obsluha riadiacej jednotky rúry	26
Harmonogramy varenia	40
Pizza - recepty	45
Prevádzka grilu	51

6 Údržba a starostlivosť 54

Všeobecné informácie o čistení	54
Čistenie príslušenstva	55
Čistenie ovládacieho panela	55
Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)	55
Čistenie dvierok rúry	56
Odstránenie vnútorného skla dvierok	57
Čistenie žiarovky v rúre	57

7 Riešenie problémov 59

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.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- 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

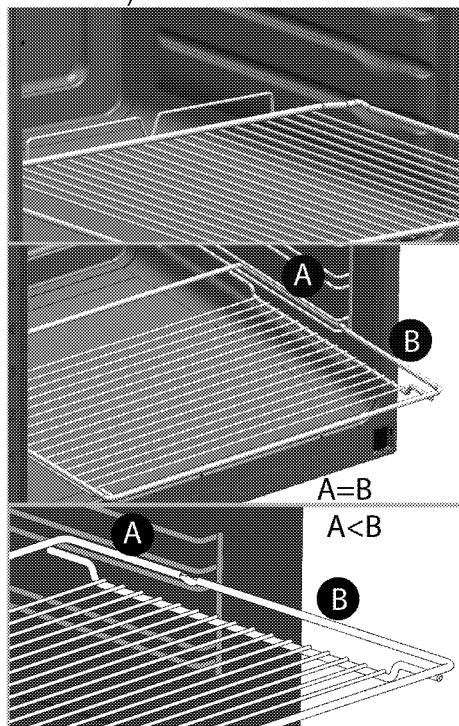
- servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša 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 vytažením kábla, vždy vytahnite 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 dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť 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 sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** 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 vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- 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 sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte 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.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
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).



atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasunúť do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dverkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
- 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.

- Ak je sklo na predných dverkách odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril,

- 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.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie 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

- **VÝSTRAHA:** 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, nekladajte 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 znovu 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 určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne 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

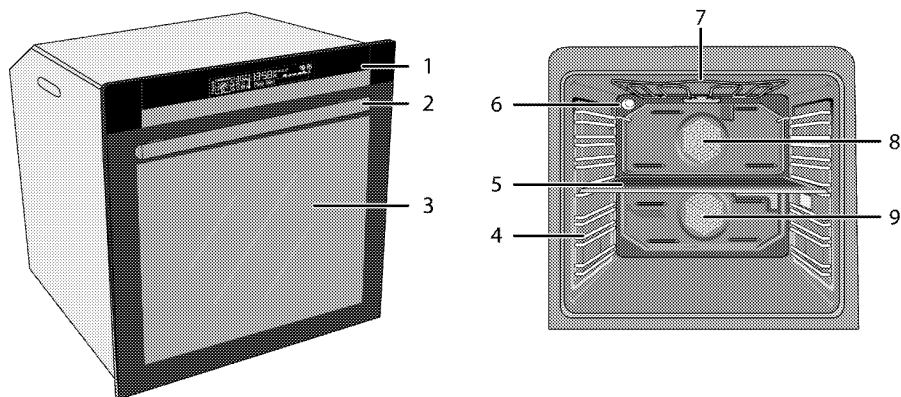
nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

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 domácnosti.

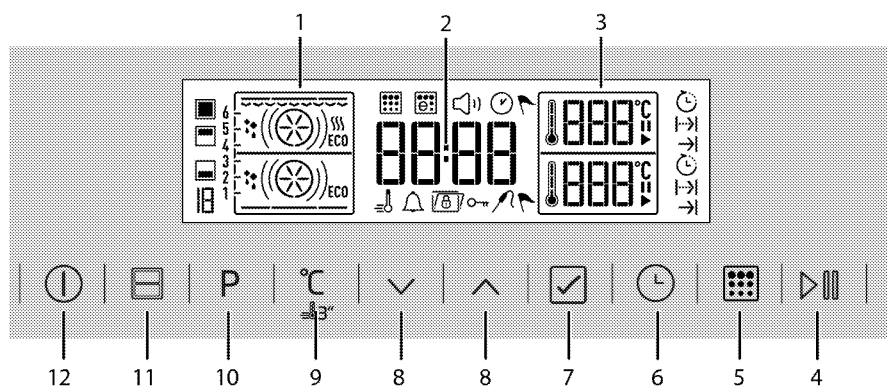
2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Rúčka
- 3 Predné dverka
- 4 Polohy políc
- 5 Stredná časť
- 6 Svetlo

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



- 1 Zobrazenie funkcií
- 2 Políčko indikátora aktuálneho času
- 3 Pole indikátora teploty
- 4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 5 Tlačidlo samočistenia (pyrolýzy)*
- 6 Tlačidlo času a nastavení
- 7 Tlačidlo Potvrdenie
- 8 Tlačidlá hore/dolu

- 9 Tlačidlo nastavenia teploty/posilňovača
 - 10 Tlačidlo Výber funkcie
 - 11 Tlačidlo Voľba časti rúry
 - 12 Tlačidlo ZAP./VYP.
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

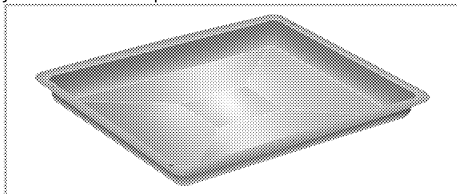
Obsah balenia

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

1. Používateľská príručka

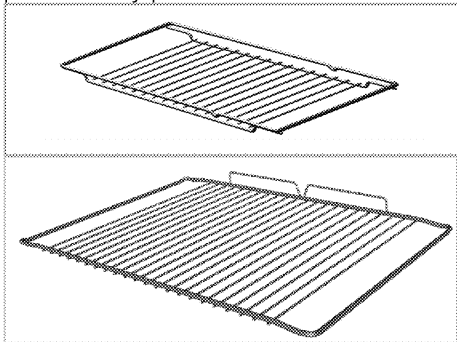
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



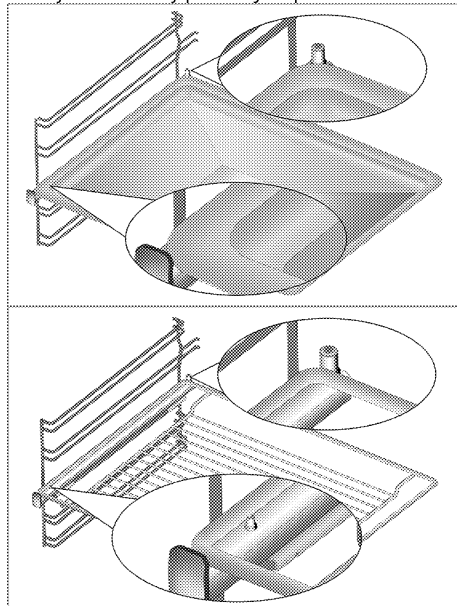
3. Drôtová mriežka

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



4. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky. Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa uistite, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3,5kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra - Rúra s duálnou časťou
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon 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 funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci 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 ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 13*.


i Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.


i Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.


i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

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 vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.

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




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

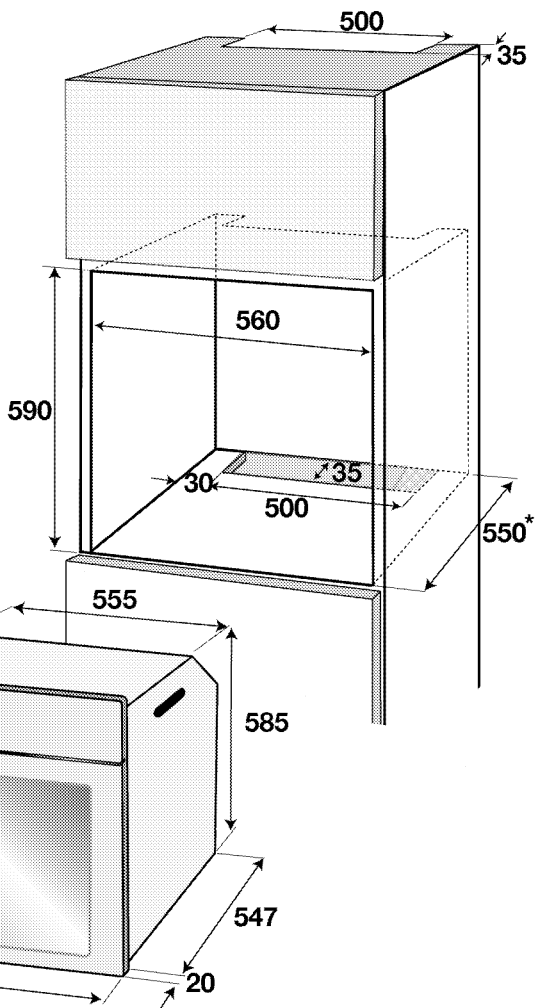
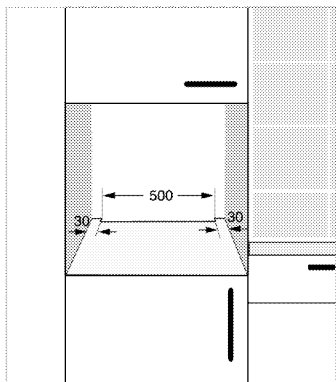
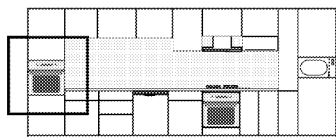
 Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

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 rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
-  Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, 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 zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom 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.

! Výrobok musí k sieťovému 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.

! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový 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 sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

! Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

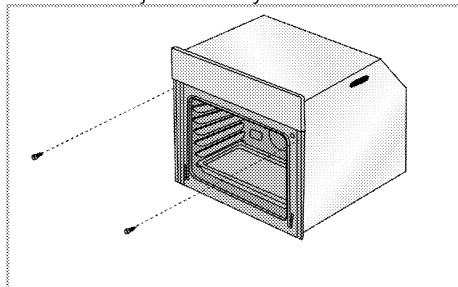
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

i Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

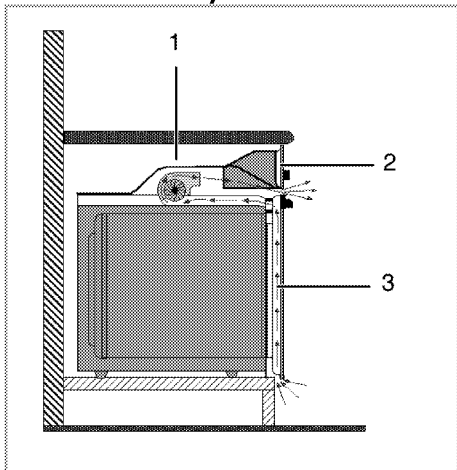
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistíte, pričom sa uistíte, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

Po inštalácii zaistíte, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.

i Chladiaci 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 chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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

i Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.

i 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 energiu:

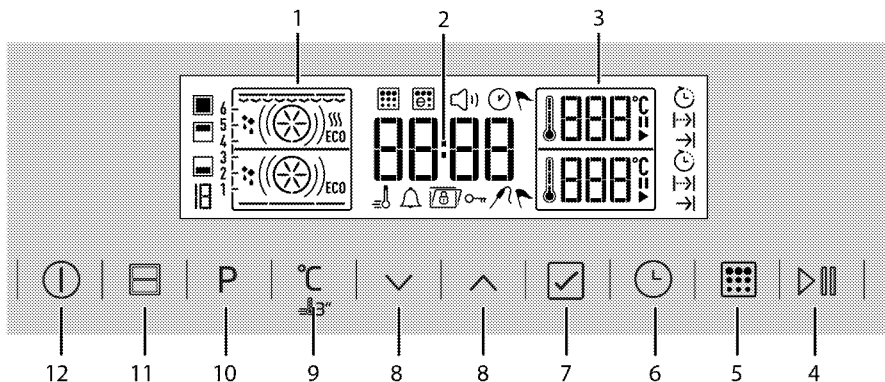
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako 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 dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Počiatkové nastavenie času



- 1 Zobrazenie funkcií
- 2 Políčko indikátora aktuálneho času
- 3 Pole indikátora teploty
- 4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 5 Tlačidlo samočistenia (pyrolýzy)*
- 6 Tlačidlo času a nastavení
- 7 Tlačidlo Potvrdenie
- 8 Tlačidlá hore/dolu
- 9 Tlačidlo nastavenia teploty/posilňovača
- 10 Tlačidlo Výber funkcie
- 11 Tlačidlo Voľba časti rúry
- 12 Tlačidlo ZAP./VYP.




* (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Nastaviť počiatkový čas

1. Stláčajte tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí . Polia hodín a symbol bude na displeji blikať.



2. Použite pre nastavenie polí hodín.
3. Stlačte a potvrdte nastavenie.


4. Minútové polia a  symbol bude blikať. Minúty nastavte pomocou tlačidiel  / . Stlačte pre potvrdenie minút.



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



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 povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

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



Horúce povrchy 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.

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 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



Horúce povrchy 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.



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

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým 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 kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami 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 drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

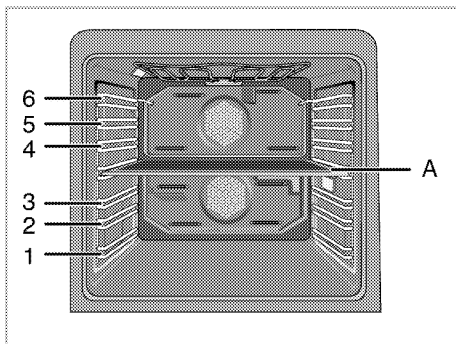


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Pozície stojana

Vo vašej rúre je k dispozícii 6 roštov, 3 z nich v spodnej časti a 3 z nich v hornej časti. Ďalší vodič roštu sa nachádza v medzere, kde bude namontovaná platňa strednej časti (A). Pri varení nepoužívajte tento žľab ako držiak.



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 aktívna, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby 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 aktívna, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Vyššie spodné časti	Súčasne môžete variť v hornej i spodnej časti. Hodí sa pre varenie dvoch rôznych častí.	Ak sú vyššie spodné časti aktívne, na displeji sa samostatne zobrazí teplota, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.
	Jedna veľká časť	Môžete variť v jedinej veľkej časti. Hodí sa pre varenie veľkých porcií a rôznych pokrmov.	Ak je aktívna jedna veľká časť, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.

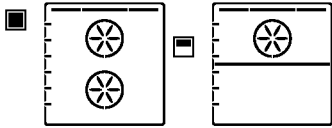
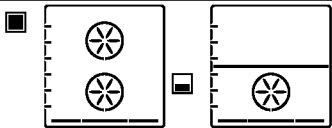
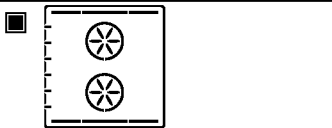
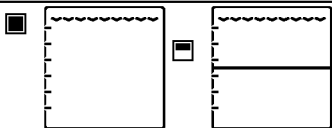
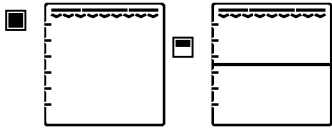
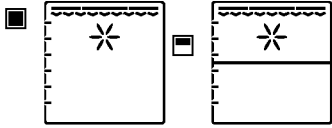
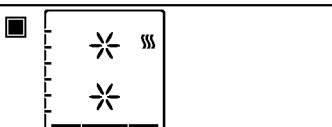
Funkcie rúry

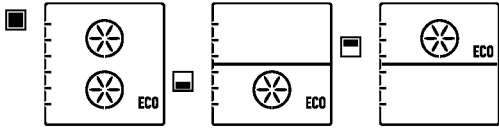
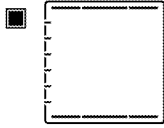
Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom





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.
	Rozmrazovanie (s použitím ventilátora)	Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvareného jedla. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Varenie s asistenciou ventilátora	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Horúci vzduch ohriaty ventilátorom sa rovnomerne rozvádza po celej rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje.









Symbol	Názov	Popis
	<p>Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)</p>	<p>Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozháňa horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.</p>
	<p>Pizza</p>	<p>Spodný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.</p>
	<p>Multi "3D" varenie</p>	<p>Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.</p>
	<p>Ekonomický gril</p>	<p>Je spustená len vnútorná časť horného ohrevu v rúre. Vhodné pre grilovanie malých a stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Úplné grilovanie</p>	<p>Vnútorná a vonkajšie časti horného ohrevu sú spustené súčasne. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorom)</p>	<p>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.</p>
	<p>Uchovanie teploty</p>	<p>Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie. Nepoužívajte na varenie potravín.</p>

Symbol	Názov	Popis
	<p>Úsporné varenie s ventilátorom</p>	<p>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. Predĺži sa však o trochu čas varenia. Časy pečenia súvisiace s touto funkciou sú uvedené v tabuľke "Úsporné varenie s ventilátorom".</p>
	<p>Varenie pri nízkej teplote</p>	<p>Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvoľné pečenie vopred opečených / osmažených kúskov mäsa (tefacie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodné druhy mäsa. Na varnej doske, grilu atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Pieť vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedným plechom.</p>

<p>Horná časť</p> 	<p>Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Horný vykurovací prvok + ventilátor Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Rozmrazovanie Ekonomický gril</p>
<p>Spodná časť</p> 	<p>Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Rozmrazovanie Spodné ohrievanie Pizza</p>
<p>Spodná-horná časť</p> 	<p>S pomocou ventilátora + S pomocou ventilátora Plný gril + S pomocou ventilátora Rozmrazovanie + Rozmrazovanie Ekonomický gril + S pomocou ventilátora S pomocou ventilátora + Spodné vykurovací prvok S pomocou ventilátora + Pizza</p>
<p>Jedna veľká časť</p> 	<p>Statický Statické + ventilátor Vyhrievanie ventilátorom Multi-varenie (3D) Pizza Multi varenie (3D) Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Horný vykurovací prvok + 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. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.

-  Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.
-  Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.
-  Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.
-  Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
-  Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka 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".
-  Funkcie 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 funguje maximálne 2 hodiny pri teplotách 280 ° C alebo vyšších.

Jedna veľká časť

Funkcia	Rozsah teploty (°C)
Statický	40-310
Statická + ventilátor	40 - 280
Vyhrievanie ventilátorom	40-250
Multi-varenie (3D)	40-250
Pizza	40-310
Horný ohrev + ventilátor	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	40 - 280
Úplné grilovanie	40 - 280
Horný vykurovací prvok + ventilátor	40 - 280
Spodná časť	160 - 220
Spodné ohrievanie	40 - 220
Uchovanie teploty	40 - 100
Varenie pri nízkej teplote	50-150
Rozmrazovanie	-

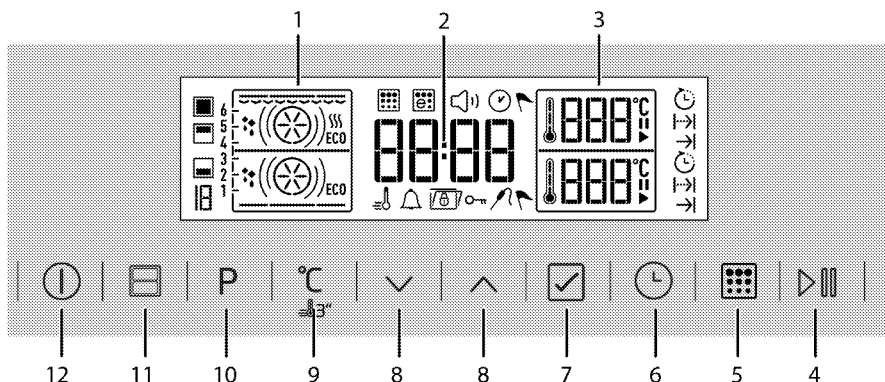
Horná časť

Funkcia	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	40-250
Horná časť	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	40 - 280
Úplné grilovanie	40 - 280
Horný vykurovací prvok + ventilátor	40 - 280
Spodná časť	160 - 220
Rozmrazovanie	-

Spodná časť

Funkcia	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	40-250
Pizza	40 - 280
Spodná časť	160 - 220
Spodné ohrievanie	40 - 220
Rozmrazovanie	-

Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Zobrazenie funkcií
- 2 Políčko indikátora aktuálneho času
- 3 Pole indikátora teploty
- 4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 5 Tlačidlo samočistenia (pyrolýzy)*
- 6 Tlačidlo času a nastavení
- 7 Tlačidlo Potvrdenie
- 8 Tlačidlá hore/dolu
- 9 Tlačidlo nastavenia teploty/posilňovača
- 10 Tlačidlo Výber funkcie
- 11 Tlačidlo Voľba časti rúry
- 12 Tlačidlo ZAP./VYP.

* (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Symbole na displeji:

- Symbol rýchleho ohrevu (Urýchlenie)
- Symbol Dĺžky varenia
- Symbol Ukončenia varenia*
- Symbol Alarm
- Symbol výberu sekcie
- Symbol varenia
- Symbol aktuálneho času
- Symbol Zastavené
- Symbol Udržiavania teploty
- Symbol Rozmrazovanie
- Symbol Zámok

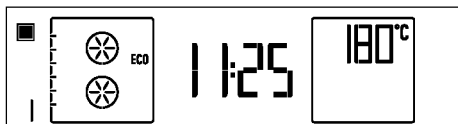
- Symbol zobrazenia času
 - Symbol Nastavenie hlasitosti
 - Symbol Samočistenia (pyro)*
 - Symbol Úsporného samočistenia (ecopyro)*
 - Symbol Sonda do mäsa *
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu.

Prevádzka rúry ako jednej časti Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ.

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

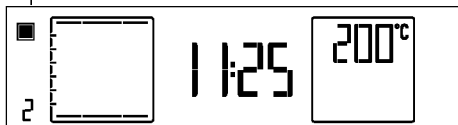
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



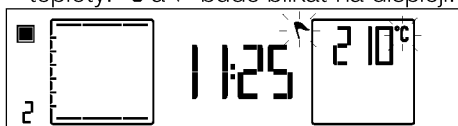
4. Použijte dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

5. Nastavte požadovanú funkciu varenia dotykem tlačidla . Stlačte pre potvrdenie nastavenia.



6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. $^{\circ}\text{C}$ a bude blikať na displeji.



7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte pre jej potvrdenie.

8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte $^{\circ}\text{C}$ po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí . Následne sa na displeji objaví a urýchlenie bude aktivované.



i Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí , keď sa dlhšie dotknete $^{\circ}\text{C}$. Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.

9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .



» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.

i Všetky časti symbolu vnútornej teploty v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

11. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo pre ukončenie varenia.

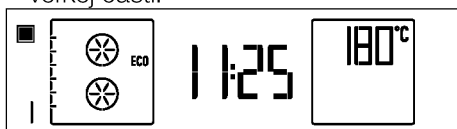
Varenie s určením doby pečenia:

Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.

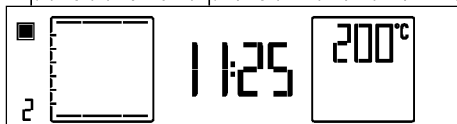
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.

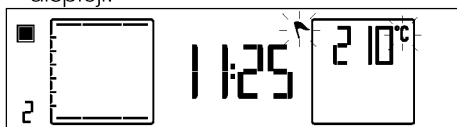
- Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla ①.
- Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



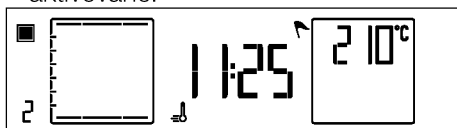
- Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
- Stlačte \wedge/\vee pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.



- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bude blikať na displeji.



- Stlačte \wedge/\vee , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte \square pre jej potvrdenie.
- Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte $^{\circ}\text{C}$ po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí \equiv . Následne sa na displeji objaví \equiv a urýchlenie bude aktivované.

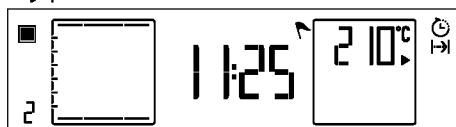


i Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty \equiv zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí \equiv , keď sa dlhšie dotknete $^{\circ}\text{C}$. Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.

- Stlačte raz \odot pre zobrazenie doby varenia. \rightarrow bude blikať na displeji.



- Stlačte \wedge/\vee pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrďte ju stlačením \square . Akonáhle je doba varenia nastavená, \rightarrow a \odot zostane svietiť na displeji.
- Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
- Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte \triangleright na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví \blacktriangleright .



» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietiť, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

i Všetky časti symbolu vnútornej teploty ↓ v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

13. Keď je varenie hotové, ↶ a ↷ budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
14. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
15. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte ▷|| na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčitom časovom období.

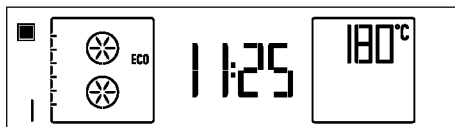
i Ak chcete zrušiť nastavenie po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením ①.

Nastavenie konca doby varenia na neskôr; (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Môžete nastaviť, že rúra sa spustí a vypne automaticky, a to tak, že pre svoje jedno špecificky nastavíte teplotu a prevádzkový režim, dobu varenia a koniec doby varenia na neskôr, pomocou manuálneho ovládania bez nastavenia doby varenia.

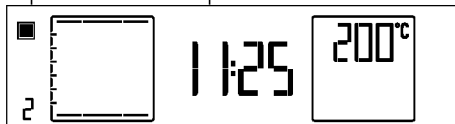
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.

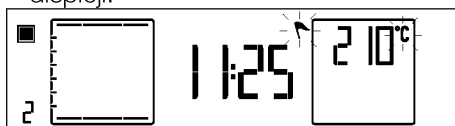


4. Použite dotyk P na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

5. Stlačte ^/v pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.

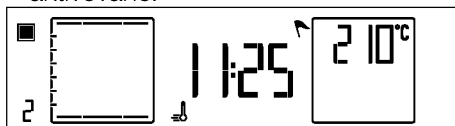





6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz °C, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol °C bude blikať na displeji.



7. Stlačte ^/v, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte ✓ pre jej potvrdenie.





8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte °C po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí ≡🔥. Následne sa na displeji objaví ≡🔥 a urýchlenie bude aktivované.





i Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Po dosiahnutí nastavenej teploty  zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí , keď sa dlhšie dotknete . Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.




9. Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia.  bude blikať na displeji.




10. Stlačte  pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená,  a  zostane svietiť na displeji.

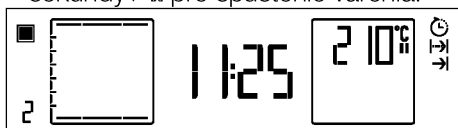
11. Stlačte dvakrát v krátkych intervaloch  pre ukončenie doby varenia.  bude blikať na displeji.





12. Stlačte  pre nastavenie požadovaného konca doby varenia a potvrdte ho stlačením . Akonáhle je koniec doby varenia nastavený, bude sa priebežne zobrazovať .



13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

14. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia a doby ukončenia varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy  pre spustenie varenia.





» »  sa zobrazí na displeji. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Až príde čas spustenia varenia, zvolená funkcia varenia bude sa aktivuje,  zmizne a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietení, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.

i Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

15. Keď je varenie hotové,  a  budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.

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

17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte  na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

i Ak chcete zrušiť program po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota,

fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ.

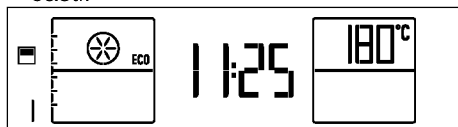
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.


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

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

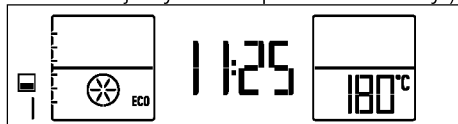
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykcom tlačidla .


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



4. Stlačte raz  pre aktiváciu spodnej 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.)

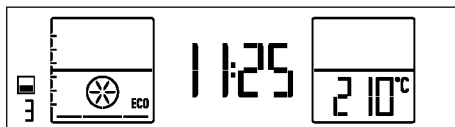


i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

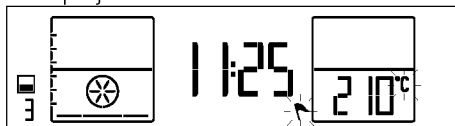
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.



» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

6. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.





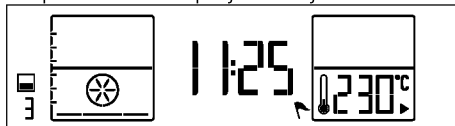
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz **°C**, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol **°C** bude blikať na displeji.




8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.


9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

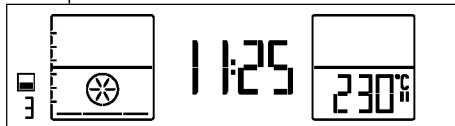
10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .



» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.

i Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

11. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo  pre ukončenie varenia.



i Pri použití iba spodnú alebo hornú časť, nechajte nepoužitú časť prázdnu, pretože sa zahreje.


Varenie s určením doby pečenia:

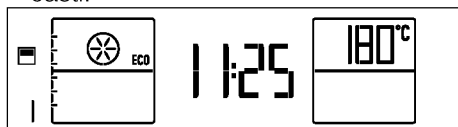
Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.


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

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

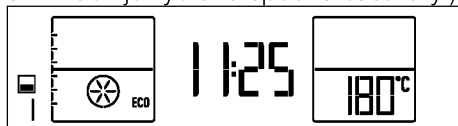
i Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.


2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.




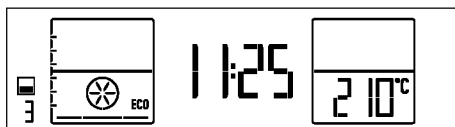
4. Stlačte raz  pre aktiváciu spodnej časti rúry.



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.)

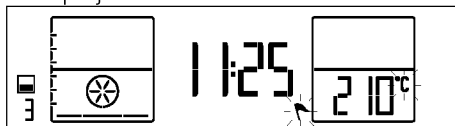






i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

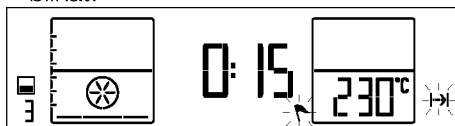
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.









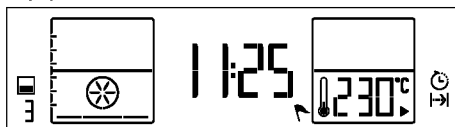
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol  bude blikať na displeji.



8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.
9. Pre zobrazenie doby varenia stlačte raz  a prejdite na "dobu varenia" na textovom displeji.  bude súčasne blikať.






10. Stlačte  pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrďte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená,  a  zostane svietiť na displeji.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.
12. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .




» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty


bude za postupne rozsvieti, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

i Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

13. Keď je varenie hotové,  a  budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.

14. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.

15. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte  na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

i Ak chcete zrušiť nastavenie po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

Nastavenie konca doby varenia na neskôr; (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Môžete nastaviť, že rúra sa spustí a vypne automaticky, a to tak, že pre svoje jedno špecificky nastavíte teplotu a prevádzkový režim, dobu varenia a koniec doby varenia na neskôr, pomocou manuálneho ovládania bez nastavenia doby varenia.

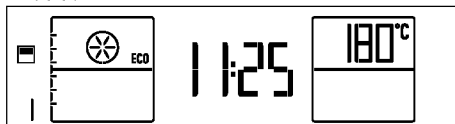
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.


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


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

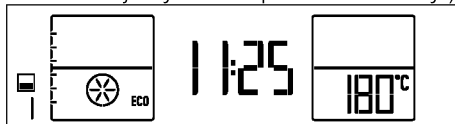
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .


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




4. Stlačte raz  pre aktiváciu spodnej časti rúry.

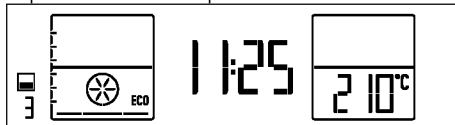
 sa objaví vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)





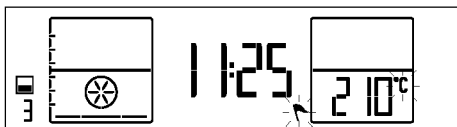
i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.



5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu. » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.



6. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.

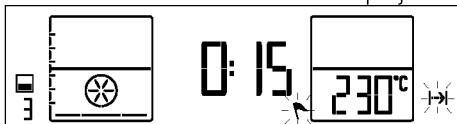





7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol  bude blikať na displeji.





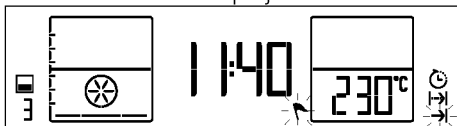
8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.




9. Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia.  bude blikať na displeji.




10. Stlačte , pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdíte ju stlačením . Ako náhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa .



11. Stlačte dvakrát v krátkych intervaloch  pre ukončenie doby varenia.  bude blikať na displeji.



12. Stlačte , pre nastavenie požadovaného konca doby varenia a potvrdíte ho stlačením . Akonáhle je koniec doby varenia nastavený, bude sa priebežne zobrazovať .



13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

14. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia a doby ukončenia varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy  pre spustenie varenia.


»  sa zobrazí na displeji. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Až príde čas spustenia varenia, zvolená funkcia varenia bude sa aktivuje,  zmizne a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia.



Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietiť, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.

 Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

15. Keď je varenie hotové,  a  budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.

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

17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte  na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

 Ak chcete zrušiť program po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

Použitie hornej a spodnej časti súčasne

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia.

Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ.

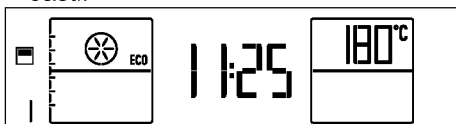
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.


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


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

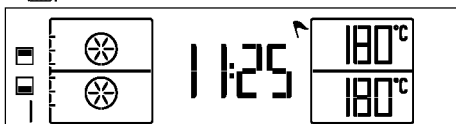
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .

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




i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

4. Aktivujte obe časti dvojitém stlačením .

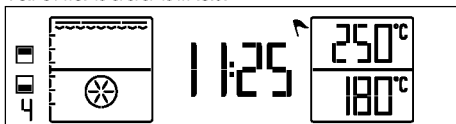



5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.



» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

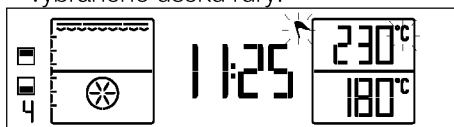
6. Stlačte  pre výber príslušnej funkcie varenia spomedzi tých, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piecť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.





Keď zvolíte funkciu, "**Teplota**" a "**Doba varenia**" môžu byť nastavené pre každú časť rúry zvlášť. Symboly  a  aktívnych častí v tomto nastavení varenia budú blikať.





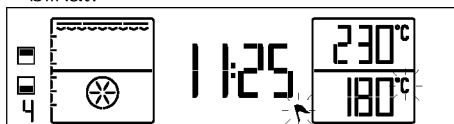
7. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz  pre prístup k zobrazeniu teploty v hornej časti rúry.




 a  budú blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.







8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdte teplotu stlačením .  bude stabilne svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.

9. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej teploty spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry  bude blikať.






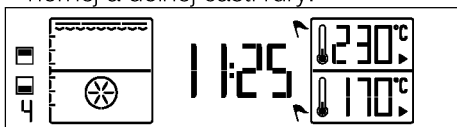
10. Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz .  a  budú blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.


11. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdte teplotu stlačením .  bude stabilne svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.


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

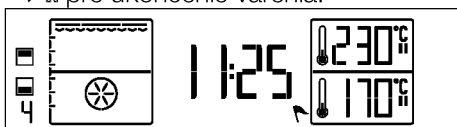
12. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.

13. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte  na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí  a  sa objavia na displeji hornej a dolnej časti rúry.



i Všetky časti symbolu vnútornej teploty  v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

14. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo  pre ukončenie varenia.



Varenie s určením doby pečenia:

Poloautomatická prevádzka

Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.

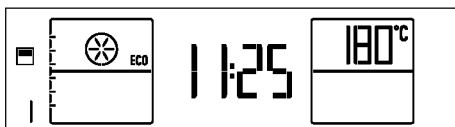
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.


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



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

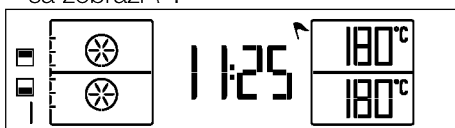
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .

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





i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

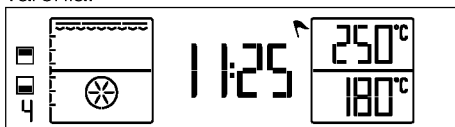
4. Aktivujte obe časti dvojnásobným stlačením . Vedľa každej časti rúry sa zobrazí .



5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu. » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.


6. Stlačte  pre výber príslušnej funkcie varenia spomedzi tých, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piecť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

Keď zvolíte funkciu, "**Teplota**" a "**Doba varenia**" môžu byť nastavené pre každú časť rúry zvlášť. Pre tieto nastavenia bude blikať symbol  aktívnej časti varenia.



7. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz **°C** pre prístup k zobrazeniu teploty v hornej časti rúry. Symbol **°C** bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.



8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete

požadovanú hodnotu, potvrdíte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol aktívnej časti varenia bude blikať.

9. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej teploty spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry bude blikať.



10. Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz °C. Symbol °C bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.
11. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdíte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol aktívnej časti varenia bude blikať.

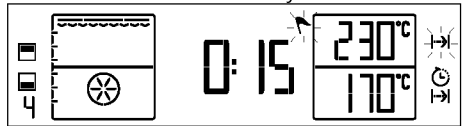
i Pri súčasnom použití hornej a spodnej časti rúry, ak chcete zmeniť nastavenie teploty, rozdiel medzi časťami nesmie byť vyššia ako 80 ° C. A to preto, že časti budú ovplyvnené teplotou každej z častí.

12. Stlačte raz pre zobrazenie doby varenia aktívnej spodnej časti rúry. Súčasne bude blikať .



13. Stlačte pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdíte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .
14. Pre zobrazenie doby varenia ďalšej hornej časti najprv túto časť aktivujte

stlačením . Symbol hornej časti bude blikať. Potom raz stlačte . Súčasne bude blikať symbol .




15. Nastavte požadovanú dobu varenia pre hornú časť stlačením a potvrdíte ju tlačidlom . Akonáhle je doba varenia hornej časti nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .
16. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
17. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvieti, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.


i Všetky časti symbolu vnútornej teploty v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

18. Na konci kratšej doby varenia bude počuť jeden signál a symboly a príslušnej časti rúry zmiznú. Keď je varenie hotové, a budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
19. Keď varenie skončí, vyberte jedlo z rúry. Keď znovu zatvoríte dverka rúry, varenie v druhej časti s dlhšou dobou varenia bude pokračovať.


20. Akonáhle skončí aj dlhá doba varenia, bude počuť dva signály a symboly   a ► príslušnej časti rúry zmiznú.

21. Varenie sa zastaví.

22. Stlačte  na dve sekundy, ak chcete, aby vo varení pokračovali obe časti rúry. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

i Ak chcete zrušiť polo-automatické naprogramovanie potom, čo ste ho nastavili, je potrebné vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením  na dve sekundy.

Vypnutie elektrickej rúry


Stlačte na dve sekundy  pre vypnutie rúry.

Použitie zámku

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



i Zámok tlačidiel je možné použiť ak je rúra v pohotovostnom režime. Nastavené uzamknutie tlačidiel bude v prípade výpadku napájania zrušené.

Aktivácia zámku

1. Stláčajte tlačidlo  v krátkych intervaloch, kým sa displeji nezobrazí "OFF".






»  bude blikať.

2. Stlačte raz tlačidlo  pre aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Uzamknutie tlačidiel bude aktivované, na displeji sa objaví "On".  bude aj naďalej blikať.





3. Stlačte  a potvrdte nastavenie.


» Text zmizne a rozsvieti sa .

i S výnimkou tlačidiel   ďalšie klávesy rúry počas aktivovaného uzamknutia tlačidiel nefungujú.

Deaktivácia zámku

1. Stlačte raz tlačidlo  pre zrušenie uzamknutia tlačidiel. "OFF" sa zobrazí na displeji.
2. Stlačte  a potvrdte nastavenie.



» Uzamknutie tlačidiel sa zruší a symbol  na displeji zmizne.

Používanie hodín ako budíka




Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomenky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania.





Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.

i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.




Nastavenie alarmu:


1. Stláčajte v krátkych intervaloch , až kým sa na displeji nezobrazí   začne blikať.



2. Stlačte   pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je nastavený čas alarmu, zobrazí sa .
3. Alarm zaznie po uplynutí času alarmu.
4. Alarm môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla.




Zrušenie alarmu:

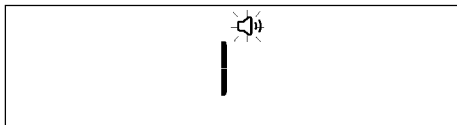
1. Stláčajte tlačidlo  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí .
2. Stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „00:00“, a nastavenie potvrdíte stlačením .



» Alarm bude zrušený a symbol  zmizne.

Nastavenie zvuku

Zvuk je možné nastaviť, len keď je rúra v pohotovostnom režime.

1. Stláčajte v krátkych intervaloch , až kým sa na displeji nezobrazí ,  začne blikať.






2. K dispozícii sú 2 typy zvuku, konkrétne "1" a "2". Stlačte / pre výber požadovaného typu.






3. Stlačte a potvrdte nastavenie.
» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

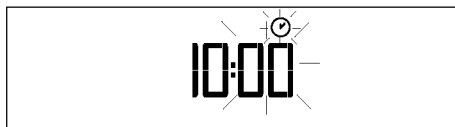
Nastavenie aktuálneho času

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

1. Stláčajte tlačidlo  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí . Polia hodín a symbol  bude na displeji blikať.



2. Použite / pre nastavenie polí hodín.
3. Stlačte a potvrdte nastavenie.
4. Minútové polia a  symbol bude blikať. Minúty nastavte pomocou tlačidiel /. Stlačte pre potvrdenie minút.



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

















Harmonogramy varenia

i Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené 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

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

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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 5-Štandardný plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech* 5-Plech pre pečivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškóty koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30












Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Iba pre spodnú časť Pečenie a opekanie

i Potraviny podávané iba v dolnej časti a iba v hornej časti stolov na varenie je možné variť súčasne v 2 samostatných objemoch. Teplotný rozdiel medzi týmito dvoma úsekmi sa však nedá nastaviť na viac ako 80 ° C.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potravné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		1	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 45
Pískotový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		1	150	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	165	35 ... 40
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	200	10 ... 15
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	20 ... 30
<p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p>						

Iba pre hornú časť Pečenie a opekanie

i Potraviny podávané iba v dolnej časti a iba v hornej časti stolov na varenie je možné variť súčasne v 2 samostatných objemoch. Teplotný rozdiel medzi týmito dvoma úsekmi sa však nedá nastaviť na viac ako 80 ° C.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		4	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		5	150	25 ... 40
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	190	35 ... 45
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		5	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Pečenie pizze pri vysokej teplote

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Diétne pizza *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	3 ... 4
Salámová pizza a la Rome	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	4 ... 5
Skladaná pizza *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	3 ... 4
Calzone *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		1	310	4 ... 5
Turecká pita s mletým mäsom *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu*		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedar a pastrami	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		1	300	5 ... 6
Miešaná pizza *	Jeden zásobník	Kameň na pizzu**		2	310	4 ... 5

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

** Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

i Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

i Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45












* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.




Tabuľka na prípravu kontrolných jedál (Na jednu veľkú časť)

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa

skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 5-Štandardný plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech* 5-Plech pre pečivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	25 ... 35

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 3-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 3	180	55 ... 65

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

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 znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy pre pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° C a skráťte dobu pečenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajícok 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 šťavy, 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.

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

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do úry.

Pizza - recepty

SALÁMLVÁ PIZZA A LA ROME

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 °C)
- 1 lyžica olivového oleja

- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 6 paradajok
- 2 lyžice paradajkového pretlaku
- 2 lyžice olivového oleja
- 2 lyžičky soli

Náplň:

- 400 g strúhaného syra mozzarella
- 400 g salámy
- 4 kávové lyžičky sušeného tymianu
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypťte múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na krytie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte paradajky a všetky ostatné ingrediencie na omáčku.
- Salámu nakrájajte na kolieska.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte dotenka.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvaľkané cesto, pridajte mozzarellu a salámu.

- Pridajte zvyšok mozzarely, salámy sušený tymian, zalejte olivovým olejom, potom dajte pizzu piecť.

•

 Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

SKLADANÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Náplň:

- 200 g arugula
- 240 g syra parmezán
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypťte múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na krytie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 8 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- Do cesta urobte vidličkou dierky, aby ste predišli kysnutie. Dajte pozor, aby ste diery urobili po celej ploche cesta.

- Cestá postupne upečte, jedno za druhým.
- Medzi dve upečené cestá dajte parmezán. Hore dajte parmezán, rukolu a olivový olej, potom podávajte.

i Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

CALZONE **INGREDIENCIE**

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 250 g syra ricotta alebo krémového syra
- 200 g fermentovaných klobás
- 300 g mozzarely v náleve
- 40 g syra parmezán
- 2 vajička

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.

- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.
- Fermentovaný klobásu a mozzarellu do náplne nakrájajte na malé kocky, potom primiešajte zvyšok prísad.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- Pripravenú náplň dajte na polovicu vyvalkaného cesta a zakryte druhou polovicou cesta. Okraje otočte smerom dovnútra a pevne pritlačte.
- Ingrediencie na omáčku dajte na cesto, potom upečte.

i Oznámenie: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA **INGREDIENCIE**

Cesto:

- 250 g vlažnej vody (40 ° C)
- ½ lyžičky olivového oleja
- 6 g čerstvého droždia
- 1 lyžička soli
- 375 g múky
- ½ lyžičky olivového oleja

Náplň:

- 200 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 cibuľa, nakrájaná na jemno
- 2 strúčiky cesnaku, nakrájané na jemno
- 4 vetvičky petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- 1 zelená paprika, nakrájaná na jemno
- 2 lyžičky paradajkového pretlaku
- 2 lyžičky pasty z červených paprik
- Soľ
- Korenie
- Rímsky kmín
- Paprika

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na kysnutie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na náplň.
- Ingrediencie na náplň dajte na cesto, potom upečte.



Oznámenie: Recept je na 4 tureckej pizze.

TURECKÁ PITA S MLETÝM MÄSOM

INGREDIENCIE

Cesto:

- 250 g vlažnej vody (40 ° C)
- 50 g vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždía
- 25 g cukru krupice
- 500 g múky
- 25 g soli

Náplň:

- 2 cibule, nakrájané na jemno
- 300 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 4 vetvičky petržlenovej vňate, nakrájané na jemno

- 4 lyžice olivového oleja
- Soľ
- Korenie

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vajce

Náplň:

- Maslo

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- Na panvici opečte cibuľu a mleté hovädzie mäso. Ako náhle je to hotové, pridajte petržlenovú vňať, soľ a čierne korenie a premiešajte.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- Na vyvalkané cesto dajte pripravenú plnku, okraje potrite zmesou vajíčka a Ayran a potom zatočte.
- Pripravenú pitu upečte.
- Po upečení podávajte pitu nakrájanú.



Oznámenie: Recept je na 4 pity.

PIZZA NAPOLI

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v náleve
- 20 filiet ančovičiek
- 4 lyžice kapár
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypťte múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na kysnutie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.
- Syr na náplň nakrájajte na veľké kolieska.
- Cesto vyvaľkajte.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na cesto, pridajte mozzarellu nakrájanú

na plátky, ančovičky a kapary, dajte piecť.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v náleve
- 10 vetvičiek čerstvej bazalky
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypťte múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.

- Syr na náplň nakrájajte na veľké kolieska.
- Cesto vyvalkajte.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvalkané cesto, potom pridajte syr nakrájaný na plátky.
- Po upečení pridajte čerstvú bazalku a olivový olej.

i Oznamenie: Recept je na 4 pizze.

TURECKÁ PITA S ČEDAROM A PSTRAMI

INGREDIENCIE

Cesto:

- 250 g vlažnej vody (40 ° C)
- 50 g vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždia
- 25 g cukru krupice
- 500 g múky
- 25 g soli

Náplň:

- 200 g strúhaného čedaru
- 120 g pastrami

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vajce

Náplň:

- Maslo

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.

- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na okraje.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- Okraje vyvalkaného cesta potrite zmesou vajička a Ayran, potom okraje zatočte smerom dovnútra. Zatočené okraje potrite zmesou vajička a Ayran.
- Na cesto dajte syr čedar, pridajte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájajte a podávajte.

i Oznamenie: Recept je na 4 pity.

MIEŠANÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 300 g vlažnej vody (40 ° C)
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g čerstvého droždia
- 20 g cukru krupica
- 500 g múky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g paradajkového pyré
- 4 vetvičky čerstvého tymianu
- 1 lyžica olivového oleja
- 1 lyžička soli

Náplň:

- 20 plátkov fermentované klobásy
- 200 g klobásy
- 8 plátkov salámy
- 10 čiernych olív bez kôstok
- 1 lyžica sterilizovanej kukurice
- 8 stredne veľkých šampiňónov
- 400 g strúhaného syra mozzarella
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- • V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie a cukor.
- • Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- • Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- • Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- • Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- • Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- • Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- • Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- • Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte na tenko.
- • Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvaľkané cesto, pridajte mozzarella a všetky ďalšie prísady, potom pridajte zvyšok mozzarely a dajte piecť.
- • Pred podávaním pridajte na upečenú pizzu olivový olej.

i Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

Prevádzka grilu



Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

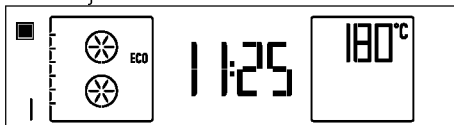


Grilovanie možno podariť v jednej veľkej časti, len v hornej časti alebo v spodnej-hornej časti.

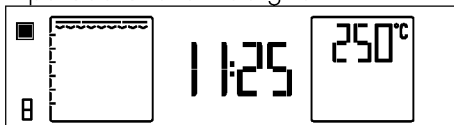
Grilovanie v jednej veľkej časti

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. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



4. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu. » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
5. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.




6. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 26*
7. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. Varenie začína.
8. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova
9. Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.

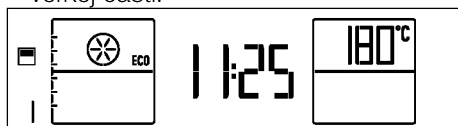
Režim grilovania len v hornej časti

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

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

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




2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



4. Dotknutím sa tlačidiel   vyberte požadovanú funkciu grilu.



5. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 26*


6. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte  pre spustenie varenia. Varenie začína.
7. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
8. Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.

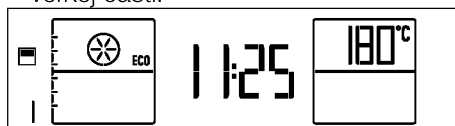
Spustí sa grilovanie len v hornej časti, zatiaľ čo je spustená horná aj spodná časť rúry


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



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

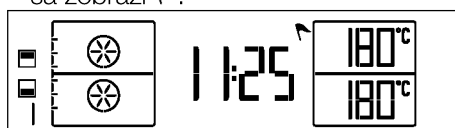
i Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.



2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.

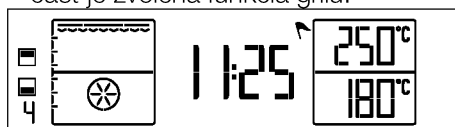



i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.


4. Aktivujte obe časti dvojnásobným stlačením . Vedľa každej časti rúry sa zobrazí .




5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu. » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stláčajúc   vyberte požadovanú dvojicu funkcií s tým, že pre hornú časť je zvolená funkcia grilu.



7. Po tom, čo ste zvolili funkciu, možno nastaviť "Teplotu" a "Dobu varenia" pre každú časť rúry zvlášť. Pre tieto nastavenia bude blikať symbol  aktívnej časti varenia. Pozrite si časť (Použitie hornej a spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 26*

8. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte  pre spustenie varenia. Varenie začína.

9. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .

10. Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.



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

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Jedna veľká časť: tabuľka času varenia pri grilovaní

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Úroveň vsunutia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. #
Kuracie kúsky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňací rezeň	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

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

Iba pre hornú časť: tabuľka časov varenia pri grilovaní

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Úroveň vsunutia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. #
Kuracie kúsky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňací rezeň	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

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

Jedna veľká časť: čas varenia pre grilovanie testovaných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa

skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Úroveň vsunutia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.
Mäsové guličky (hovädzina) - 12 kúsky	Drôtená mriežka	4	250	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

▲ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxid-neoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládaci panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

Čistenie bočných stien rúry

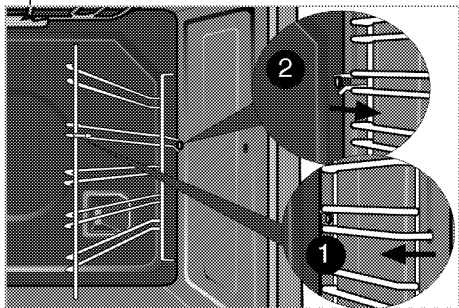
Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

Ako odstrániť bočné drôtené rošty:(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Čistenie dvierok rúry

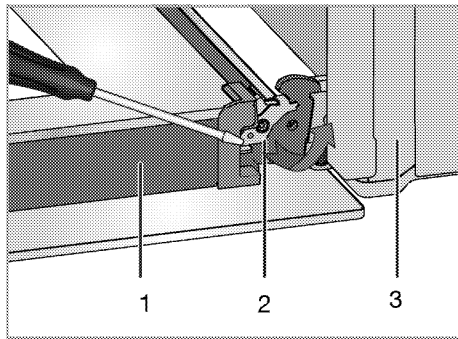
- i** Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte

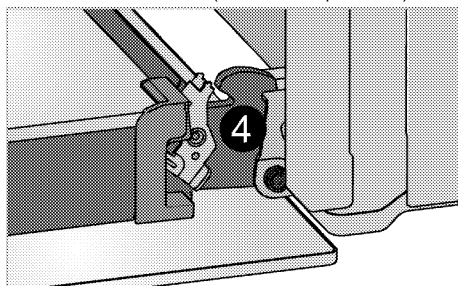
pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Odstránenie dvierok rúry

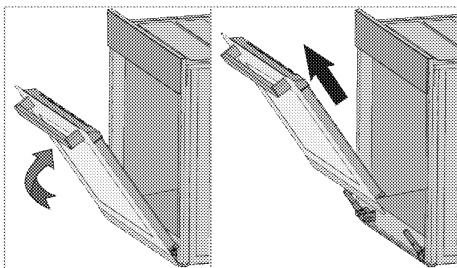
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dvierka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



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

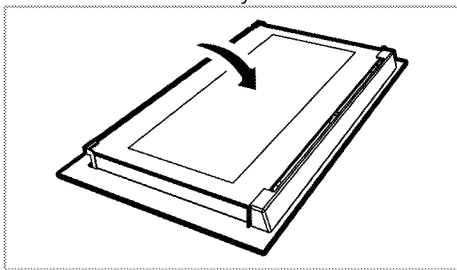
i Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

Odstránenie vnútorného skla dveriek

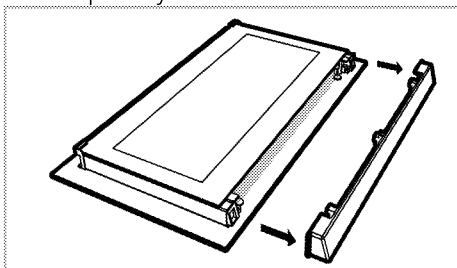
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

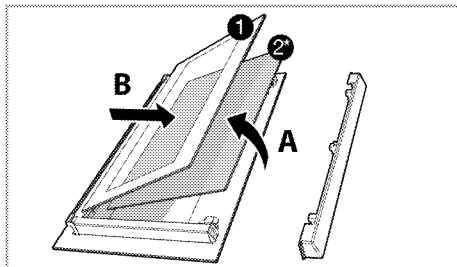
1. Otvorte dverka rúry.



2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dveriek.



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



1 Najvnútornejší sklenený panel

2* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom (2); Vnútorý sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.

5. Prvým krokom pri preskupení dveriek je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom). Vnútorý sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.

7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dveriek žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu,

teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

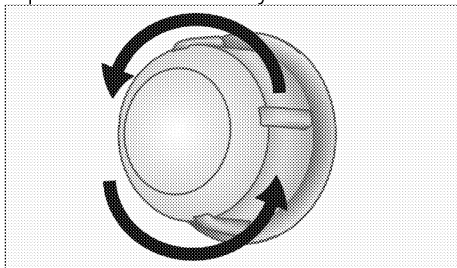
Výmena žiarovky v rúre

⚠ Všeobecné upozornenia

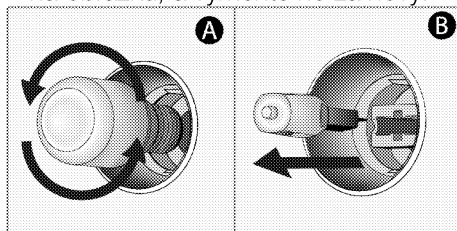
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 ° C.

Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



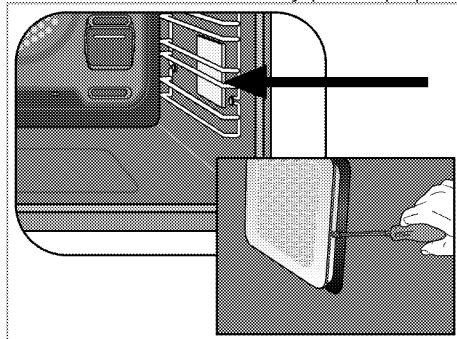
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



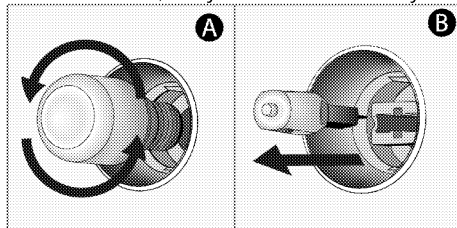
4. Nasadte sklenený poklop.

Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky 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 poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky 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.

