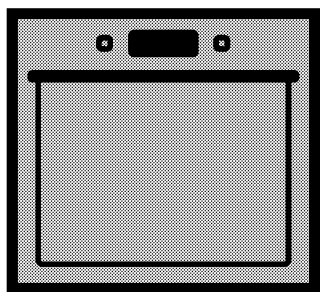


Vestavná trouba

Návod k použití



BVM35400XS

CZ | SK

285.4604.59/R.AB/09.03.2018/6-3

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

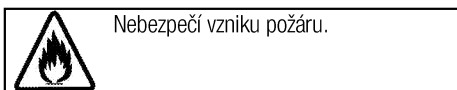
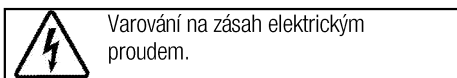
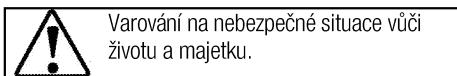
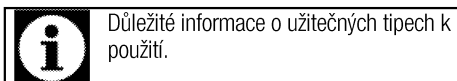
Vážený zákazník,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4	4
Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace

8	8
Přehled.....	8
Obsah balení.....	9
Technické parametry.....	10

3 Montáž

11	11
Před montáží.....	11
Instalace a připojení.....	13
Likvidace starého výrobku.....	14

4 Příprava

15	15
Tipy pro úsporu energie.....	15
Úvodní použití.....	15
Úvodní nastavení času.....	15
První čištění produktu.....	16

Výchozí ohřev.....	16
--------------------	----

5 Obsluha trouby

17	17
Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	17
Používání elektrické trouby.....	17
Funkce trouby.....	19
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	22
Tabulka časů vaření.....	32
Pizza - recepty.....	34
Ovládání grilu.....	39

6 Údržba a péče

41	41
Obecné informace.....	41
Čištění ovládacího panelu.....	41
Čištění vnitřku trouby.....	41
Odstranění dvířka trouby.....	42
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	42
Výměna vnitřní žárovky.....	43

7 Odstraňování potíží

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

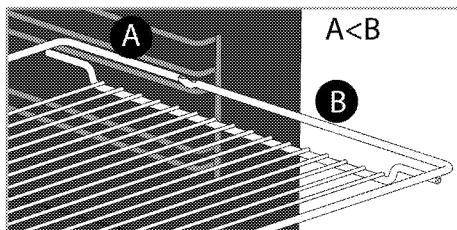
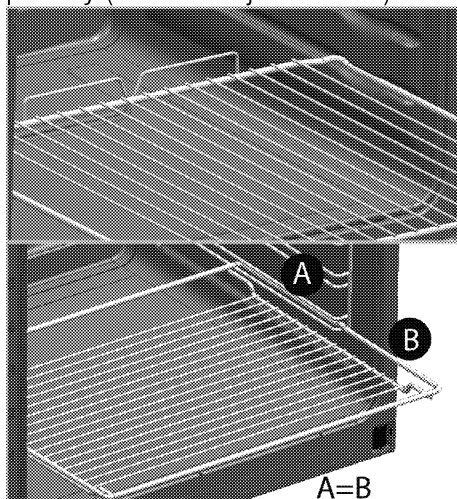
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- ### Bezpečnost produktu
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
 - Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
 - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
 - Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšete na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přechřívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

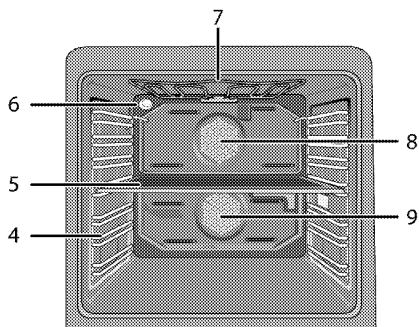
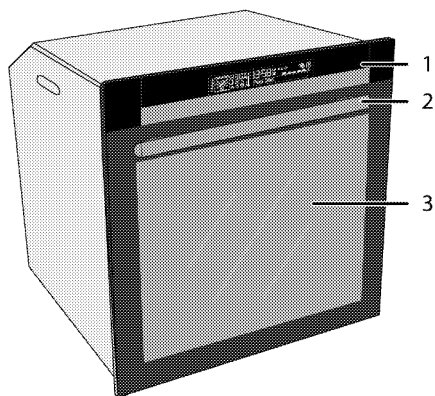
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

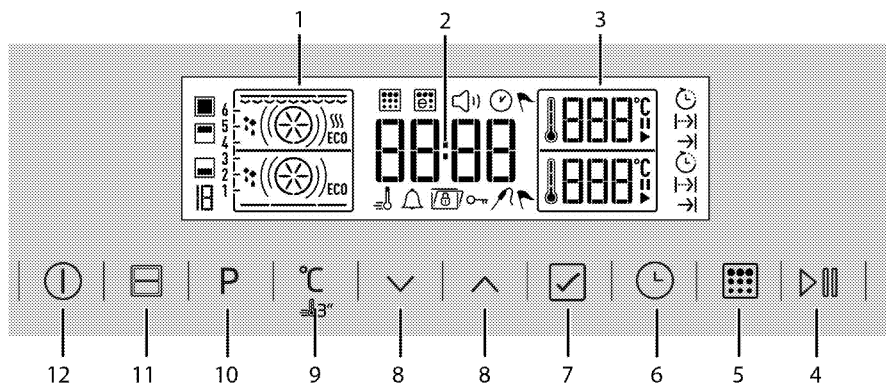
2 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo
- 3 Přední dveře
- 4 Polohy polic
- 5 Střední část

- 6 Světlo
- 7 Horní topný prvek
- 8 Motor ventilátoru v horní části (za deskou)
- 9 Motor ventilátoru ve spodní části (za deskou)



- 1 Zobrazení funkce
- 2 Pole ukazatele aktuálního času
- 3 Pole ukazatele teploty
- 4 Tlačítko začátku/konce pečení
- 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
- 6 Tlačítko času a nastavení
- 7 Tlačítko Potvrzení
- 8 Tlačítka nahoru/dolů
- 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 10 Tlačítko Výběr funkce

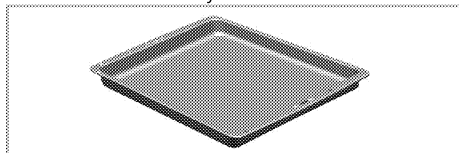
- 11 Tlačítko Volba části trouby
- 12 Tlačítko zapnout/vypnout
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

Obsah balení

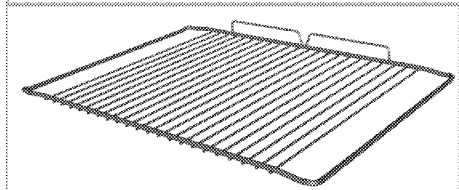
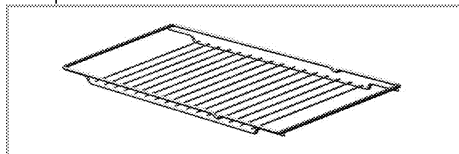


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. **Návod k použití**
2. **Plech do trouby**
Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožňené kusy.



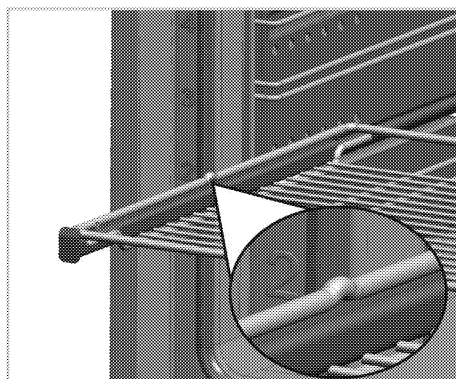
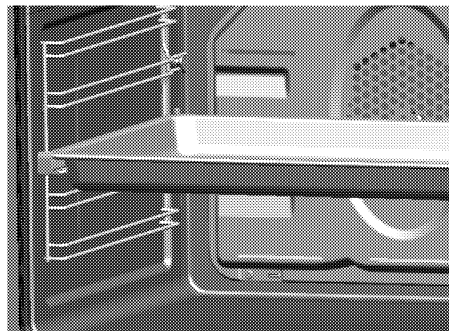
3. **Drátěná police**
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



4. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky**
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,5kW
Pojistka	16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba - Trouba s duální částí
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11.*



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, nainstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



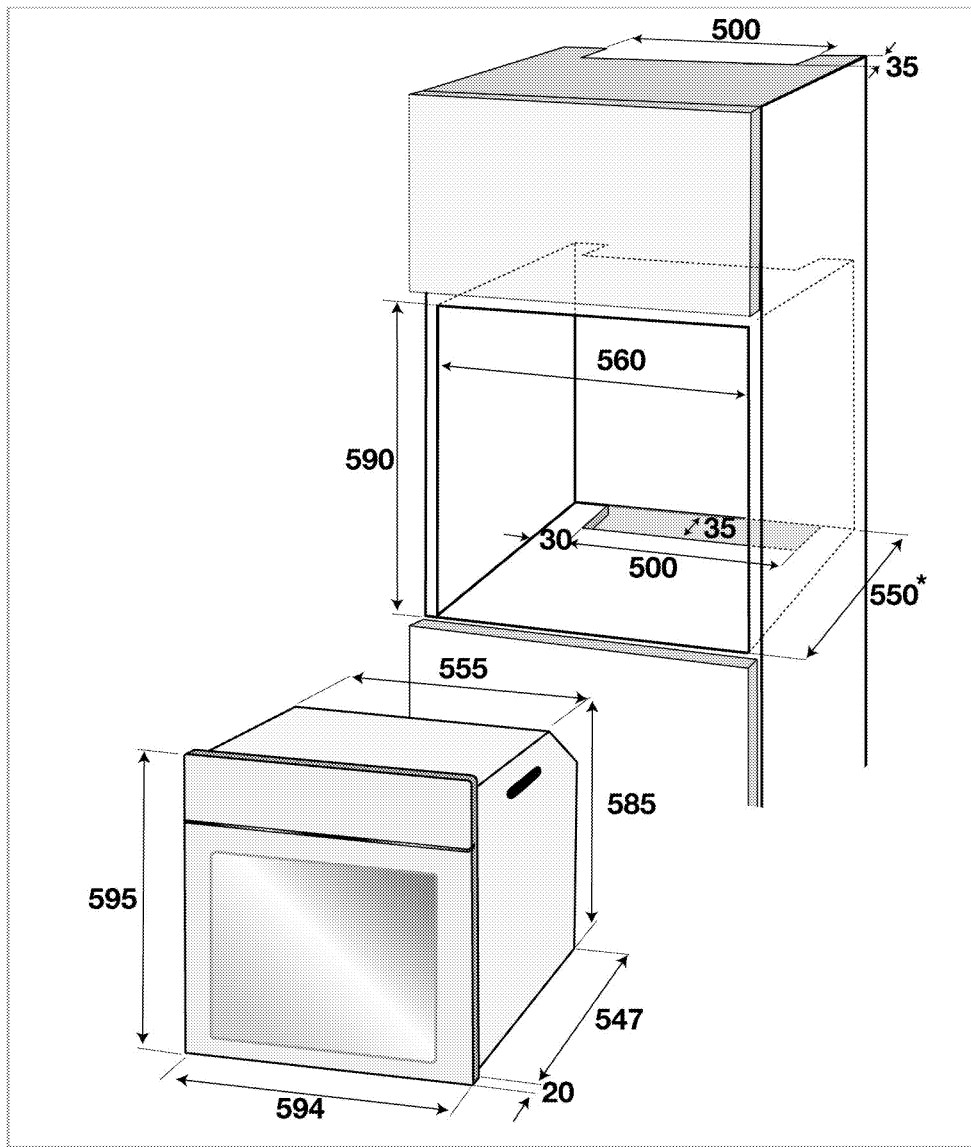
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplu vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

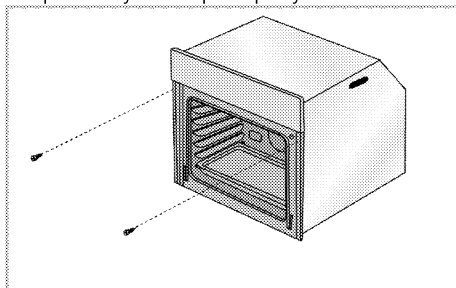


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

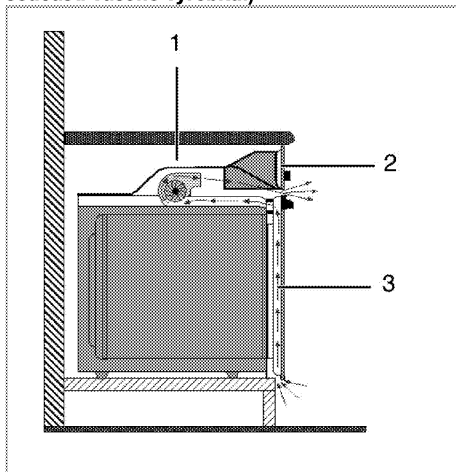
Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte

výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.

- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

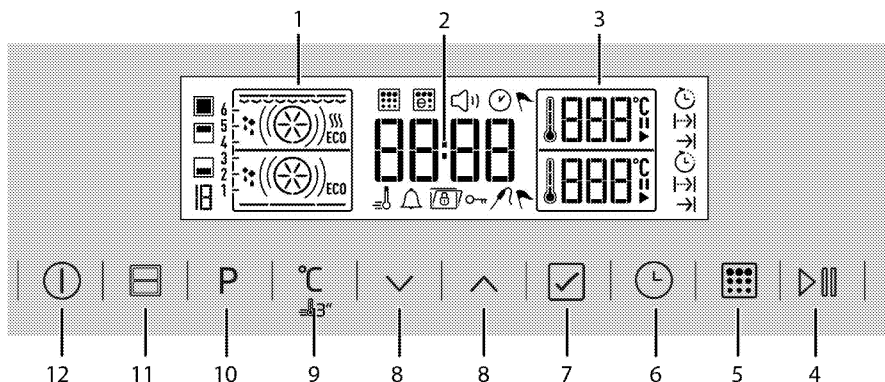
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

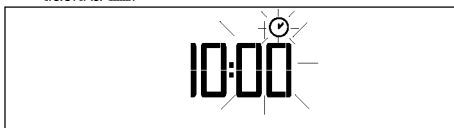
Úvodní použití

Úvodní nastavení času



- 1 Zobrazení funkce
 - 2 Pole ukazatele aktuálního času
 - 3 Pole ukazatele teploty
 - 4 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 5 Tlačítko samočištění (pyrolyza)*
 - 6 Tlačítko času a nastavení
 - 7 Tlačítko Potvrzení
 - 8 Tlačítka nahoru/dolů
 - 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
 - 10 Tlačítko Výběr funkce
 - 11 Tlačítko Volba části trouby
 - 12 Tlačítko zapnout/vypnout
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

3. Potvrďte pole hodin pomocí tlačítka .
4. Pole minut a symbol budou blikat. Minuty nastavte pomocí . Potvrďte minuty pomocí tlačítka .



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



Nastavit počáteční čas

1. Když výrobek poprvé zapnete, pole hodin a budou blikat.



2. Nastavte hodiny pomocí .

Nabídka pro nastavení času se opět zobrazí v případě dlouhodobého výpadku proudu.

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Použijte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměřte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.

- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečicího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

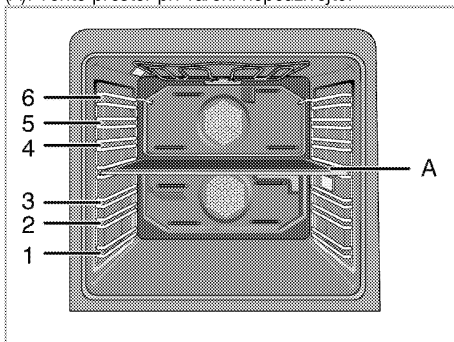


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.





Používání elektrické trouby

Polohy přihrádky

Ve vaší troubě je k dispozici 6 roštů, 3 z nich ve spodní části a 3 z nich v horní části. Tam je další vedení roštu v otvoru, kde bude nainstalována deska střední části (A). Tento prostor při vaření nepoužívejte.



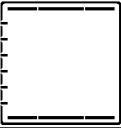
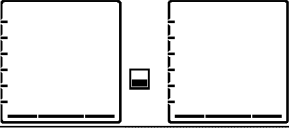
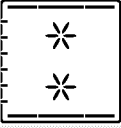
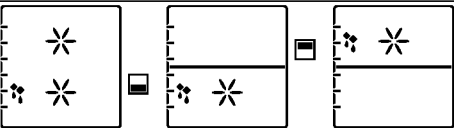
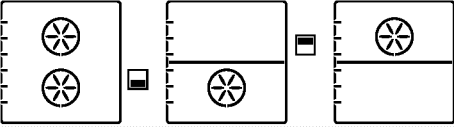
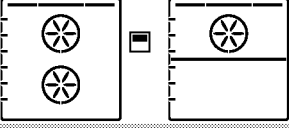
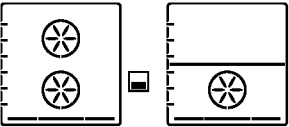
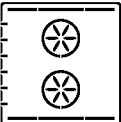
Můžete vařit ve 4 různých částech trouby.

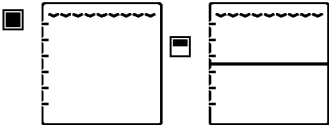
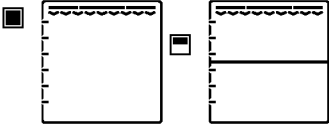
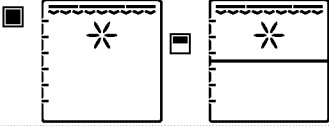
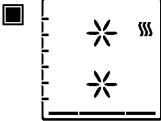
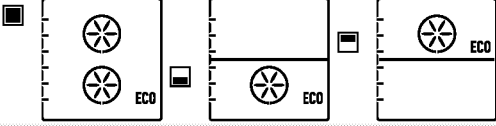
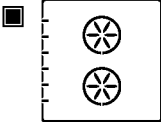
	<p>Horní část</p>	<p>Můžete vařit pouze v horní části. Hodí se pro grilování a pečení malých porcí.</p>	<p>Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Spodní část</p>	<p>Můžete vařit pouze ve spodní části. Hodí se pro vaření středně velkých porcí.</p>	<p>Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Spodní a horní části</p>	<p>Současně můžete vařit v horní i spodní části. Hodí se pro vaření dvou různých jídel.</p>	<p>Jsou-li spodní a horní části aktivní, na displeji těchto částí se zvlášť zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Jedna velká část</p>	<p>Můžete vařit v jedné velké části. Hodí se pro vaření velkých porcí a různých pokrmů.</p>	<p>Je-li aktivní jedna velká část, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>





Funkce trouby

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje. Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.




Symbol	Název	Popis
	Statický (spodní a dolní ohřev)	Spodní a dolní ohřev je zapnutý současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Dolní ohřev	Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.
	Statický + ventilátor (spodní/horní ohřev podporovaný ventilátorem)	Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.
	Rozmrazování (s použitím ventilátoru)	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.
	Pečení s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Horký vzduch zahříván ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Ve většině případů není předehřívání nutné.
	Horní ohřev+ventilátor (horní ohřev s pomocí ventilátoru)	Horní ohřev a ventilátor v zadní stěně jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti situaci, kdy je zapnutý jen horní ohřev.
	Pizza	Spodní ohřev a ventilátor (v zadní stěně jsou zapnuté) se spustí současně. Vhodné pro pečení pizzy.
	Multi "3D" vaření	Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev ventilátorem jsou spuštěné současně. Používejte vždy jen jeden






	<p>Ekonomický gril</p>	<p>plech. Je spuštěna pouze vnitřní část horního ohřevu v troubě. Vhodné pro grilování malých a středně velkých porcí masa.</p>
	<p>Plný gril</p>	<p>Vnitřní a vnější části horního ohřevu jsou spuštěné současně. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.</p>
	<p>Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorem)</p>	<p>Ventilátor v zadní části trouby je spuštěný současně s vnitřní a vnější částí topného prvku v horní části trouby. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.</p>
	<p>Udržování teploty</p>	<p>Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání. Nepoužívejte k vaření potravin.</p>
	<p>Úsporné vaření s ventilátorem</p>	<p>Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné vaření s ventilátorem".</p>
	<p>Pečení při nízké teplotě</p>	<p>Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).</p>

Horní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril
Spodní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza
Spodní- horní část 	S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátoru Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza
Jedna velká část 	Statické Statické + ventilátor Ohřev s ventilátorem Multi vaření (3D) Pizza Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Ekonomický gril Úsporný ventilátor Dolní ohřev Udržování teploty Pečení při nízké teplotě Rozmražení

Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
	Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření
	Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření
	Trouba je spuštěna maximálně 2 hodiny při teplotě 280°C nebo vyšší.

Jedna velká část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-320
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi vaření (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-

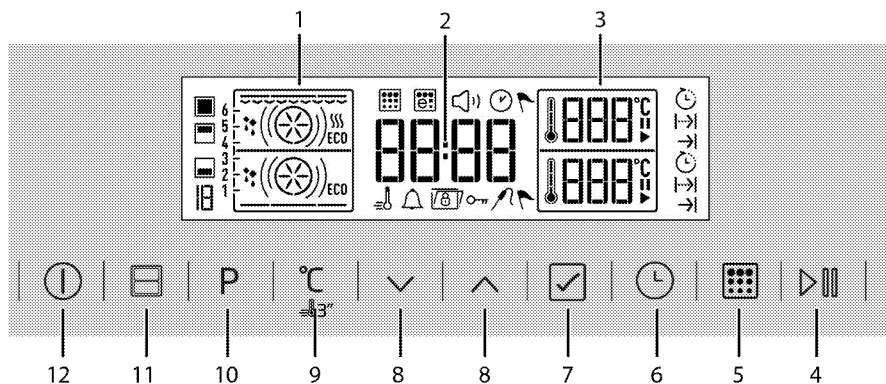
Horní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Ušporný ventilátor	180	160-220
Rozmražení	-	-

Spodní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Pizza	210	40-280
Úšporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Rozmražení	-	-

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Zobrazení funkce
 - 2 Pole ukazatele aktuálního času
 - 3 Pole ukazatele teploty
 - 4 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)*
 - 6 Tlačítko času a nastavení
 - 7 Tlačítko Potvrzení
 - 8 Tlačítka nahoru/dolů
 - 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
 - 10 Tlačítko Výběr funkce
 - 11 Tlačítko Volba části trouby
 - 12 Tlačítko zapnout/vypnout
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

- Symbol zastavena
 - Symbol udržování v teple
 - Symbol Rozmrazování
 - Symbol Zámek
 - Symbol zobrazení času
 - Symbol Nastavení hlasitosti
 - Symbol samočištění (pyro)*
 - Symbol úšporného samočištění (ecopyro)*
 - Symbol teploměru do masa *
- * Liší se podle modelu výrobku.

Symboly na displeji:


- Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
- Symbol doby vaření
- Symbol ukončení doby vaření
- Symbol alarmu
- Symbol volby části
- Symbol pečení
- Symbol aktuálního času

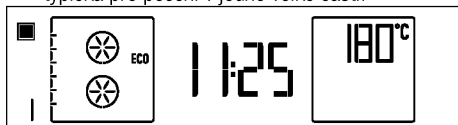
Provoz trouby jako jedné části


Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

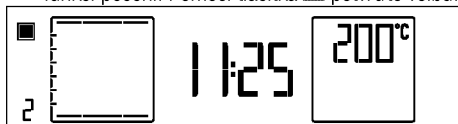
Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

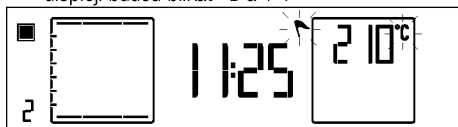
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.








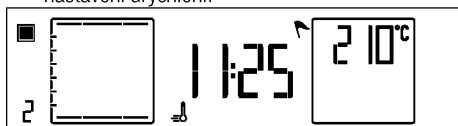
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
 - » Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci pečení. Pomocí tlačítka  potvrďte volbu.







6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji budou blikat  a .

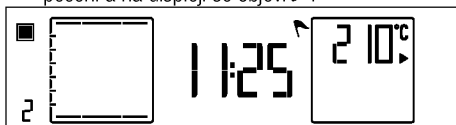


7. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko  po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se  a bude aktivováno nastavení urychlení.





 Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy  a začnete vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .




» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.

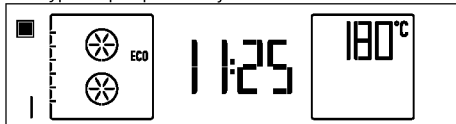
 Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko  pro ukončení vaření.

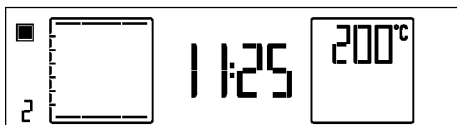
Vaření s určením doby pečení:

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

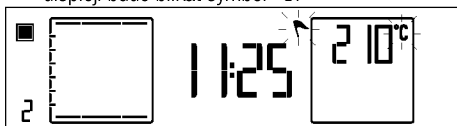
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



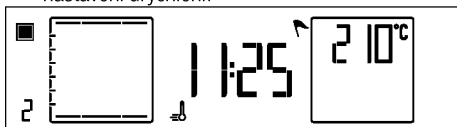
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
 - » Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



7. Stiskem tlačítek ^/v nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko °C po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí ⚡. Objeví se ⚡ a bude aktivováno nastavení urychlení.

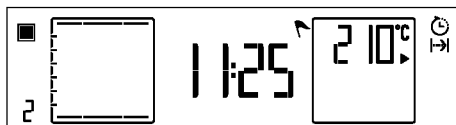


i Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí ⚡. Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí ⚡, když je dlouho stisknuté tlačítko °C. Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Jednou stiskněte ⌚ pro dobu pečení. Na displeji bude blikat ⌚.



10. Stiskněte tlačítka ^/v pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené ⌚ a ⌚.
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷||| pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví ▶.



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

i Všechny části symbolu vnitřní teploty ↓ troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

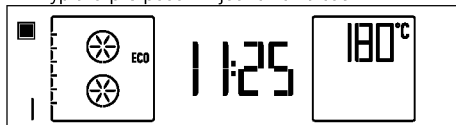
13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat ⌚ a ⌚ zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy ▷|||. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

i Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem ⌚.

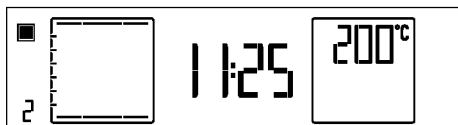
Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu;

Při manuálním ovládní bez nastavení doby pečení můžete pomoci nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

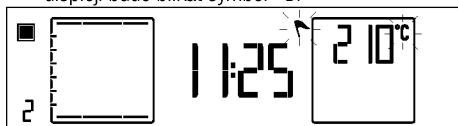
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⌚ po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



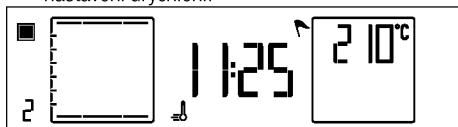
4. Stiskem P vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
- » Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek ^/v nastavte požadovanou funkci.



6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko °C pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol °C.



7. Stiskem tlačítek ~~~~~ nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko ☑ pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko °C po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí ☹. Objeví se ☹ a bude aktivováno nastavení urychlení.

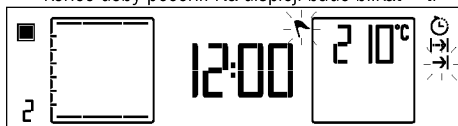


i Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí ☹. Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí ☹, když je dlouho stisknuté tlačítko °C. Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

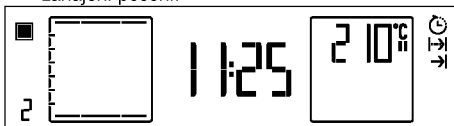
9. Jednou stiskněte ☺ pro dobu pečení. Na displeji bude blikat →|.



10. Stiskněte tlačítko ~~~~~ pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené →| a ☺.
11. Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte ☺ pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat →|.



12. Stiskněte tlačítka ~~~~~ pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka ☑. Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno →|.
13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy ▷||| pro zahájení pečení.



» » || se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení, →| zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

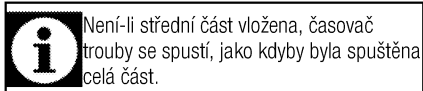
i Všechny části symbolu vnitřní teploty ↓ v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat ↶ a →| značný výstražný signál.
16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy ▷|||. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

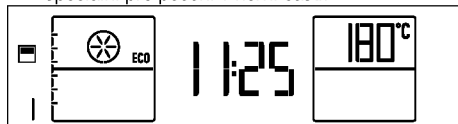
i Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem ☺.

Použití trouby pouze s horní nebo spodní částí
Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce
Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

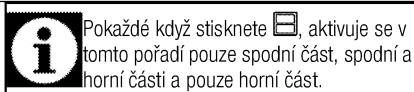
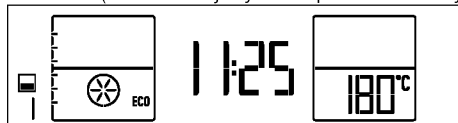
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



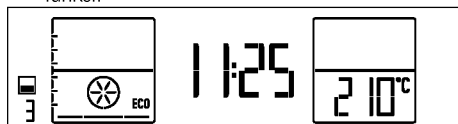
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



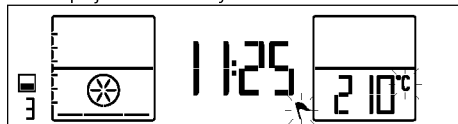
4. Stisknete pro aktivaci spodní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybrána spodní část trouby.)



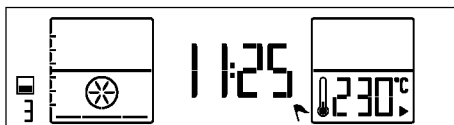
5. Stiskem vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
6. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou funkci.



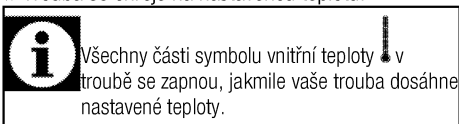
7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stisknete tlačítko pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .



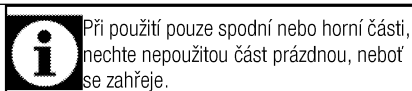
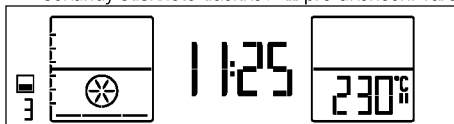
8. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stisknete tlačítko pro potvrzení teploty.
9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stisknete na dvě sekundy a začnete vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.



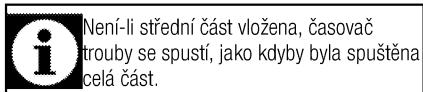
11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stisknete tlačítko pro ukončení vaření.



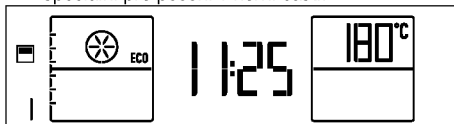
Vaření s určením doby pečení:

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

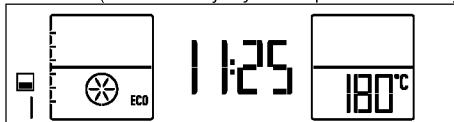
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.

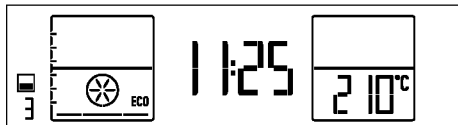


4. Stisknete pro aktivaci spodní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybrána spodní část trouby.)

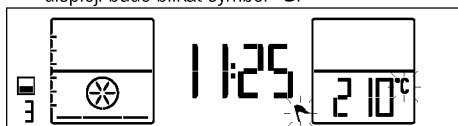






 Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní částí a pouze horní část.

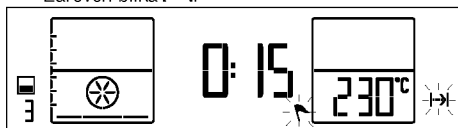
- Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
 - » Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
- Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.









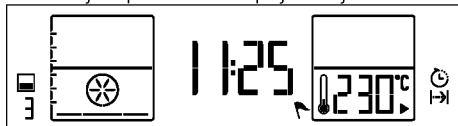
- Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko **°C** pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol **°C**.





- Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
- Pro dobu pečení jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na „dobu pečení“ na textovém displeji. Zároveň bliká .








- Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené  a .
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhaná poloha plechu.

 Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.


- Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
- Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.


 Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .

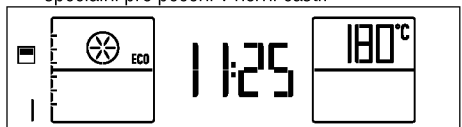
Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu;

Při manuálním ovládní bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

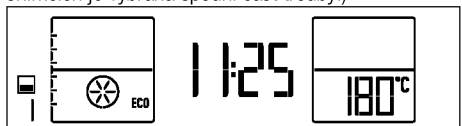
- Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

 Nemí-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

- Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
- Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



- Stiskněte  pro aktivaci spodní části trouby. Vedle aktivní části trouby se objeví . Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

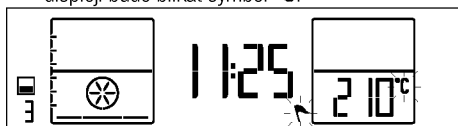






 Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

- Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
 - » Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
- Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.








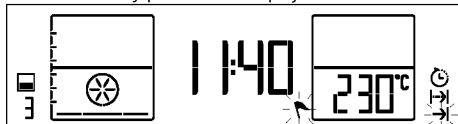
- Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko **°C** pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol **°C**.








- Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
- Jednou stiskněte  pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .






- Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .
- Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte  pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat .








- Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno .
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení.

»  se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.

Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení,  zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

 Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.


- Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
- Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.


 Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .

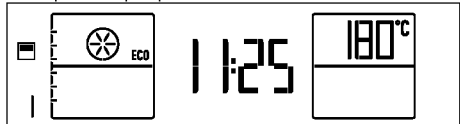
Použití horní a spodní části současně Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce



Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


- Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

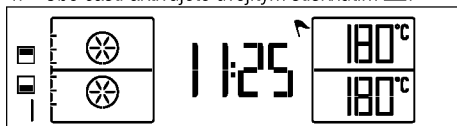
 Nemí-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

- Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
- Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.




 Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Obě části aktivujete dvojitým stisknutím .





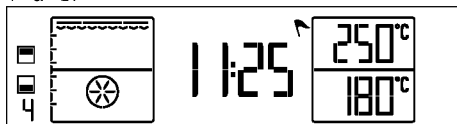
5. Stiskem **P** vstupíte na displej pro nastavení provozní funkce.




» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

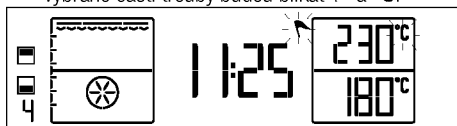
6. Stiskněte tlačítka  pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

Po zvolení funkce se může nastavit



„Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro toto nastavení budou blikat symboly aktivních pečících částí  a .

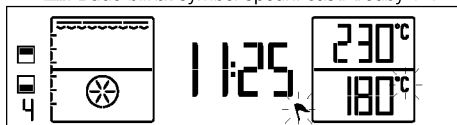





7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stiskněte jednou tlačítko  pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat  a .




8. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem .  bude stále svítit a symbol aktivní pečící části  bude blikat.

9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem tlačítka . Bude blikat symbol spodní části trouby .






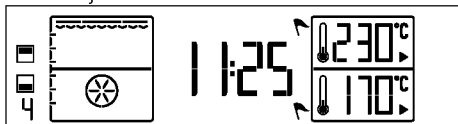
10. Stiskněte jednou tlačítko  pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat  a .



11. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem .  bude stále svítit a symbol aktivní pečící části  bude blikat.


 Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíly mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

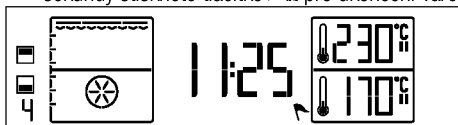
12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

13. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy  a začnete vařit. Pečení bude zahájeno a na displeji horní a spodní části trouby se objeví  a .



 Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

14. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko  pro ukončení vaření.




Vaření s určením doby pečení:

Poloautomatický provoz

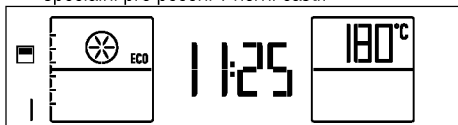
Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení. Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

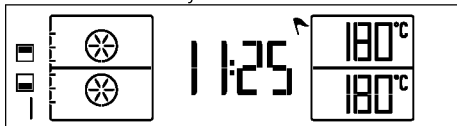
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



 Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem . Vedle každé části trouby se zobrazí .

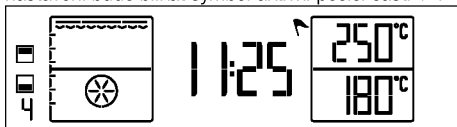


5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

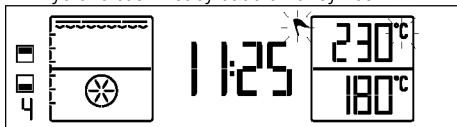
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskněte pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

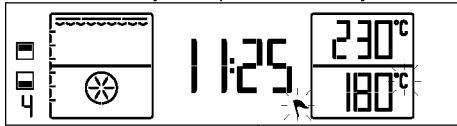
Po zvolení funkce se může nastavit „**Temperature**“ (Teplota) a „**Cooking time**“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části .



7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stiskněte jednu tlačítko pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol .



8. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem . bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.
9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem . Bude blikat symbol spodní části trouby .



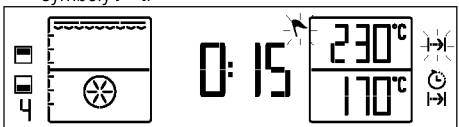
10. Stiskněte jednu tlačítko pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol .
11. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem . bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.

Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíli mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

12. Stiskněte jednu tlačítko pro dobu pečení aktivní spodní části trouby. Zároveň bude blikat .



13. Stiskněte tlačítko pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavená doba pečení, bude na obrazovce stále zobrazeno .
14. Pro dobu pečení horní části nejprve aktivujte tuto část stiskem . Bude blikat symbol horní části . Pak jednou stiskněte . Zároveň budou blikat symboly .



15. Nastavte požadovanou dobu pečení pro horní část stiskem tlačítek a potvrďte tlačítkem . Jakmile je nastavená doba pečení horní části, bude na obrazovce stále zobrazeno .
16. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
17. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

18. Na konci krátké doby pečení bude slyšet jeden signál a zmizí symboly příslušné části trouby a .

Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat a zazní výstražný signál.

19. Když skončí doba pečení, vyjměte jídlo z trouby. Když znovu zavřete dvířka trouby, bude pokračovat pečení v druhé části s delší dobou pečení.
20. Když je dokončena dlouhá doba pečení, zazní dva signály a budou blikat symboly příslušné části trouby a .
21. Pečení se ukončí.
22. Stiskněte na dvě sekundy , pokud chcete, aby obě části trouby pokračovaly v pečení. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

Pokud chcete zrušit poloautomatické programování poté, co jste jej nastavili, je třeba znovu nastavit dobu vaření. Pokud chcete, můžete také troubu vypnout stiskem tlačítka po dobu 2 sekund.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stiskem tlačítka po dobu 2 sekund.

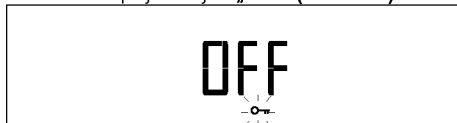
Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

Zámek tlačítek lze použít, je-li trouba v pohotovostním režimu. Nastavený zámek tlačítek bude zrušen v případě výpadku proudu.

Aktivace zámku

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví „OFF“ (VYPNUTO).



» bude blikat.

2. Stiskněte jednou tlačítko pro aktivaci zámku tlačítek. Bude aktivován zámek tlačítek, na displeji se objeví „On“ (Zapnuto). bude i nadále blikat.



3. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.
- » Text zmizí a bude stále svítit.

Kromě tlačítek jiná tlačítka nefungují, když je aktivována funkce zámku tlačítek.

Deaktivace zámku

1. Jednou stiskněte pro deaktivaci zámku tlačítek. „OFF“ se zobrazí na displeji.
2. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.



» Zámek tlačítek bude deaktivován a z displeje zmizí .

Používání hodin jako budíku

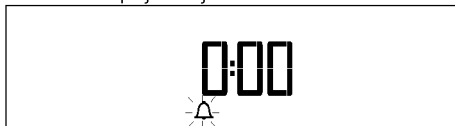
Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . začne blikat.



2. Stiskněte tlačítko pro nastavení požadované doby a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený čas budíku, bude stále zobrazováno .
3. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.
4. Budík můžete zastavit stisknutím libovolného tlačítka.

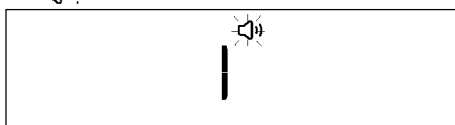
Zrušení budíku:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví .
 2. Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a nastavení potvrďte stisknutím .
- » Budík bude zrušen a symbol zmizí.

Nastavení zvuku

Zvuk lze nastavit pouze, pokud je trouba v pohotovostním displeji.

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji bude blikat .






2. K dispozici jsou 2 typy zvuku a to „1“ a „2“.
- Stiskněte a zvolte požadovaný typ.
3. Pomocí tlačítka poté potvrďte volbu.



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

Nastavení aktuálního času


Aktuální čas lze nastavit pouze, je-li trouba vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

1. V krátkých intervalech stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji bude blikat pole hodin a symbol .

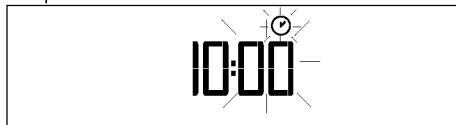


2. Použijte  pro nastavení pole hodin.
3. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.

Tabulka časů vaření

 Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.


4. Pole minut a symbol  budou blikat. Minuty nastavte pomocí tlačítek . Potvrďte minuty pomocí tlačítka .

























» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



Na jednu velkou část Pečení a rožnění

 Když otevřete dvířka trouby, v případě, že jsou vaření tipy k dispozici na skle dvířek trouby jsou uplatnitelná pro jediný celém úseku.

 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádobá	Počet zásobníků	Provozní režim	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	175	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	5 ... 10
	2 zásobníky		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (ceť) / Rožnění	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	100 ... 120

Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.
* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pouze pro spodní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		1	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		2	175	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	190	35 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře	Jeden zásobník		1	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		2	200	20 ... 30

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pouze pro horní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		4	170 ... 180	35 ... 45
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře	Jeden zásobník		4	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník		4	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		5	200	20 ... 30

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pečení pizzy při vysoké teplotě

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Dietní pizza*	Jeden zásobník		2	320	3 ... 4
Salátová pizza a la Rome	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Skládaná pizza*	Jeden zásobník		2	320	3 ... 4
Calzone*	Jeden zásobník		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník		1	320	4 ... 5
Turecká pita s mletým masem*	Jeden zásobník		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli*	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedarem a pastrami	Jeden zásobník		1	300	5 ... 6
Míchaná pizza*	Jeden zásobník		2	320	4 ... 5

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

úsporný ohřev s ventilátorem

Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče v pečicím papíru	Jeden zásobník		3	200	35 ... 40
Sušenky	Jeden zásobník		3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník		3	200	40 ... 45

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Pizza - recepty

SALÁMOVÁ PIZZA A LA ROME

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 6 rajčat

- 2 lžíce rajského protlaku
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky soli

Náplň:

- 400 g strouhaného sýra mozzarella
- 400 g salámu
- 4 kávové lžičky sušeného tymiánu
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte rajčata a všechny ostatní ingredience na omáčku.
- Salám nakrájejte na kolečka.
- Těsto pomocí válečku vyválejte dotenka.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a salám.
- Přidejte zbytek mozzarely, salámu sušený tymián, zalijte olivovým olejem, potom dejte pizzu péct.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

SKLÁDANÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Náplň:

- 200 g arugula
- 240 g sýra parmazán
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 8 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Do těsta udělejte vidličkou díry, abyste předešli kynutí. Dejte pozor, abyste díry udělali po celé ploše těsta.
- Těsta postupně upečte, jedno za druhým.
- Mezi dvě upečená těsta dejte parmazán. Nahoru dejte parmazán, roketu a olivový olej, potom podávejte.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

CALZONE

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička soli

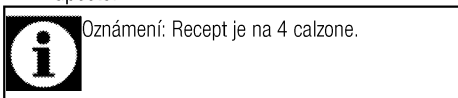
Náplň:

- 250 g sýra ricotta nebo krémového sýra
- 200 g fermentovaných klobás
- 300 g mozzarely v nálevu
- 40 g sýra parmazán
- 2 vajíčka

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.

- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Fermentovanou klobásu a mozzarellu do náplně nakrájejte na malé kostičky, potom přimíchejte zbytek přísad.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Připravenou náplň dejte na polovinu vyváleného těsta a zakryjte druhou polovinou těsta. Okraje otočte směrem dovnitř a pevně přitiskněte.
- Ingredience na omáčku dejte na těsto, potom upečte.



Oznámení: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- ½ lžičky olivového oleje
- 6 g čerstvého droždí
- 1 lžička soli
- 375 g mouky
- ½ lžičky olivového oleje

Náplň:

- 200 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 cibule, nakrájená na jemno
- 2 stroužky česneku, nakrájené na jemno
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 1 zelená paprika, nakrájená na jemno
- 2 lžičky rajského protlaku
- 2 lžičky pasty z červených paprik
- Sůl
- Pepř
- Římský kmín
- Paprika

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.

- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na náplň.
- Ingredience na náplň dejte na těsto, potom upečte.



Oznámení: Recept je na 4 turecké pizy.

TURECKÁ PITA S MLETÝM MASEM

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

Náplň:

- 2 cibule, nakrájené na jemno
- 300 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 4 lžice olivového oleje
- Sůl
- Pepř

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vejce

Náplň:

- Máslo

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.

- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Na pánvi opečte cibuli a mleté hovězí maso. Jakmile je to hotové, přidejte petrželku, sůl a černý pepř a promíchejte.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Na vyválené těsto dejte připravenou náplň, okraje potřete směsí vajíčka a ayranu a potom zatočte.
- Připravenou pitu upečte.
- Po upečení podávejte pitu nakrájenou.



Oznámení: Recept je na 4 pity.

PIZZA NAPOLI INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v nálevu
- 20 filetů ančoviček
- 4 lžice kapar
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžicí olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.

- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na těsto, přidejte mozzarellu nakrájenou na plátky, ančovičky a kapary, dejte péct.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

PIZZA MARGHERITA INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 400 g mozzarely v nálevu
- 10 snítek čerstvé bazalky
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.

- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, potom přidejte sýr nakrájený na plátky.
- Po upečení přidejte čerstvou bazalku a olivový olej.



Oznámení: Recept je na 4 pizzy.

TURECKÁ PITA S ČEDAREM A PASTRAMI

INGREDIENCE

Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

Náplň:

- 200 g strouhaného čedaru
- 120 g pastrami

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vejce

Náplň:

- Máslo

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na okraje.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Okraje vyváleného těsta potřete směsí vajíčka a ayranu, potom okraje zatočte směrem dovnitř. Zatočené okraje potřete směsí vajíčka a ayranu.
- Na těsto dejte sýr čedar, přidejte pastrami a pečte.

- Pitu po upečení nakrájejte a podávejte.



Oznámení: Recept je na 4 pity.

MÍCHANÁ PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

Náplň:

- 20 plátků fermentované klobásy
- 200 g klobásy
- 8 plátků salámu
- 10 černých oliv bez pecek
- 1 lžice sterilované kukuřice
- 8 středně velkých žampionů
- 400 g strouhaného sýra mozzarella
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí a cukr.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a všechny další přísady, potom přidejte zbytek mozzarely a dejte péct.
- Před podáváním přidejte na upečenou pizzu olivový olej.



Oznámení: Recept je na 4 pizy.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

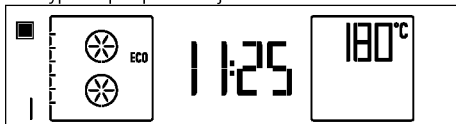


Grilování lze povést v jedné velké části, pouze v horní části nebo ve spodní-horní části.

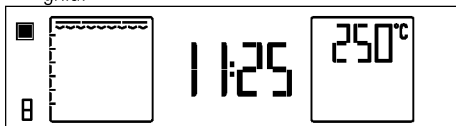
Grilování v jedné velké části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.



6. Poté, co se funkce vyberete, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné části) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 22*
7. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začnete vařit. Pečení začne.
8. Pokud je nastavená doba pečení, trouba se automaticky vypne na konci této doby. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
9. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Režim grilování pouze v horní části

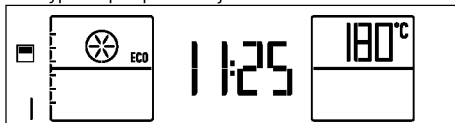
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

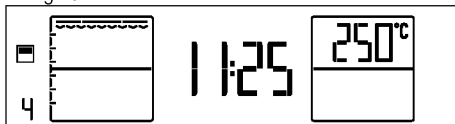


Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



4. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.



5. Poté, co se funkce vyberete, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 22*
6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začnete vařit. Pečení začne.
7. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
8. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Spustí se grilování pouze v horní části, zatímco je spuštěna horní i spodní část trouby

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

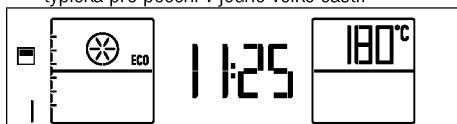
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.






Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

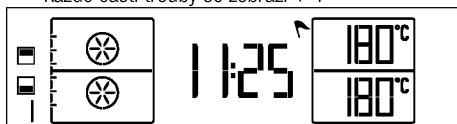
2. Troubu zapnete stisknutím po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.





i Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

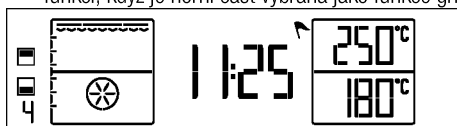
4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem . Vedle každé části trouby se zobrazí .



5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskem   vyberte požadovanou dvojici funkcí, když je horní část vybrána jako funkce grilu.



Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování





Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Kuřecí kousky	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	5	1..2 min.

podle tloušťky
Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.

Pouze pro horní část: tabulka časů pečení při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Kuřecí kousky	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	5	1..2 min.

podle tloušťky
Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.

7. Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části . Viz. (Použití horní a spodní části trouby současně) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 22*
8. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  a začněte vařit. Pečení začne.
9. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte  pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.
10. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .





Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.


6 Údržba a péče


Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

	NEBEZPEČÍ: Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	NEBEZPEČÍ: Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!


- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

	Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.
--	--

	Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
--	--

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

	Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.
--	--

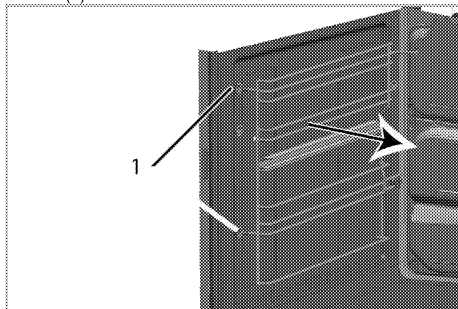
Čištění vnitřku trouby

Čištění bočních stěn trouby

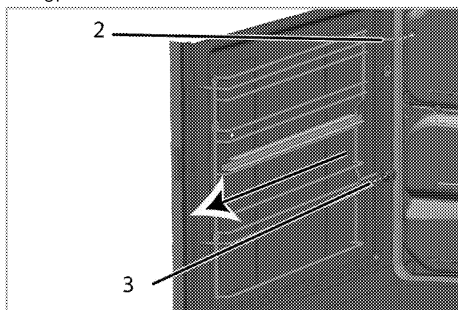
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Z trouby vyjměte střední část

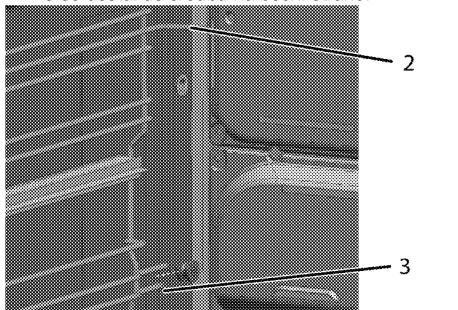
2. Vytáhněte drátěný držák a vyjměte z pouzdra kolík č. (1).



3. Drátěný držák zcela vysuňte z trouby. Zajistěte, že je kolík č. 2 vytažený z pouzdra v zadní stěně, a že je ze šroubu na boční stěně odstraněna špička č. 3.



4. Držák a stěny trouby vyčistěte pomocí čisticího prostředku a vlažné vody a pomocí měkkého hadříku nebo houby a vysušte suchým hadříkem.
5. Upevněte kolík drátěného držáku k troubě tak, aby se jejich kolíky (2) vešly do krytů na rámu a hrot č. 3 se dostal do šroubu na boční straně.



6. Zasuňte kolík drátěného roštu (1) do krytu na konstrukci.

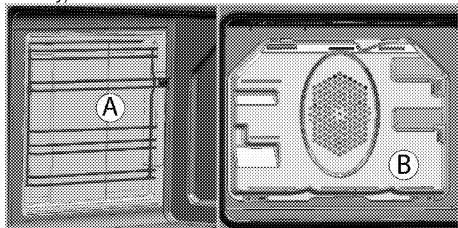


Ujistěte se, zda je drátěný držák v krytu dobře usazený.

Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Čištění dvířek trouby

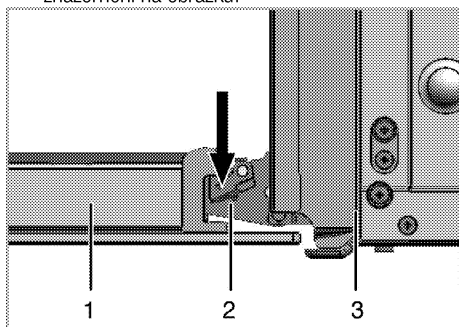
Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem.



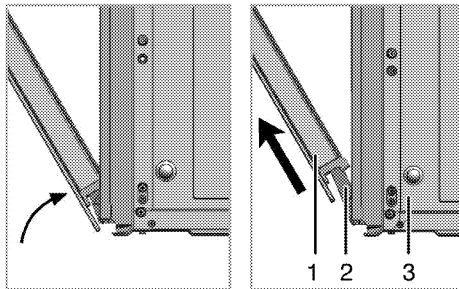
Nemyjte dvířka trouby a sklo pomocí materiálů, které by mohly poškodit povrch, jako jsou tuhé abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnky nebo bělidla.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



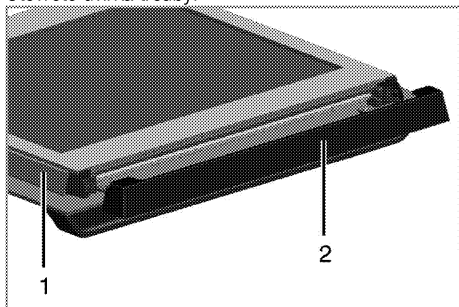
Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

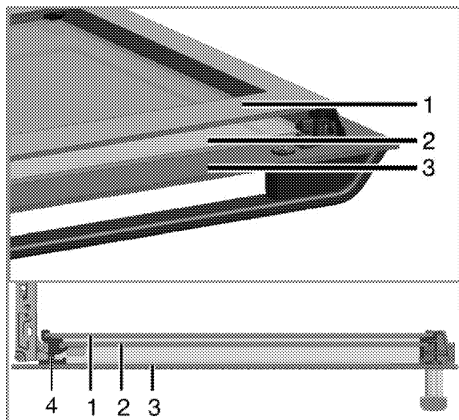
Vnitřní tabulí skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



- 1 Rám
- 2 Plastový díl

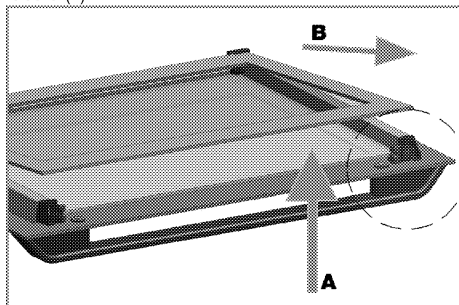
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

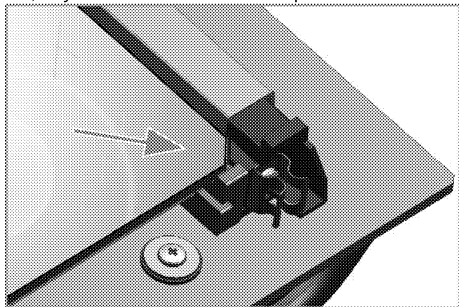
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.

Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnivnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejnivnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popálení!



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



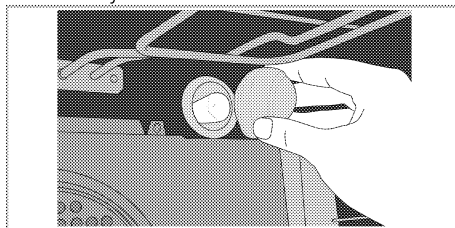
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



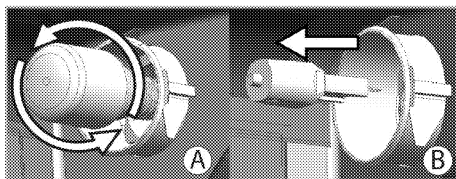
Žárovky použitá v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



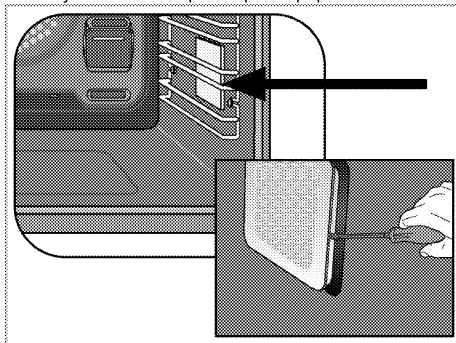
3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



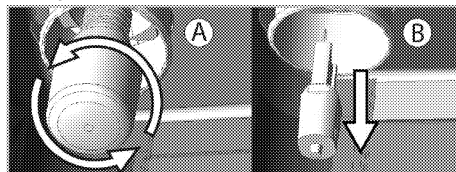
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpinat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice.

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel.: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

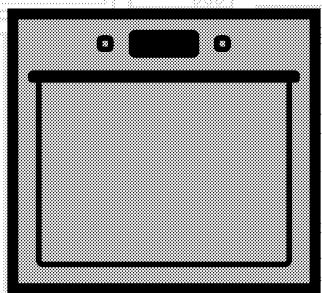
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

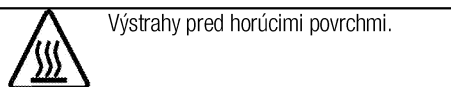
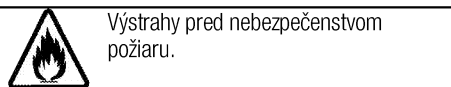
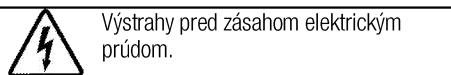
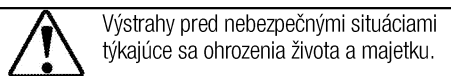
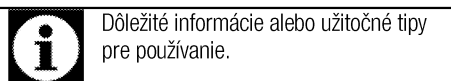
Vážení zákazníci,

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. Riadte 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:



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	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku.....	8
Likvidácia obalového materiálu	8

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie.....	14
Budúca preprava	15

4 Prípravy 16

Tipy na šetrenie energiou	16
Prvé použitie.....	16
Počiatkové nastavenie času.....	16
Prvé čistenie výrobku	17

Prvé zahriatie	17
----------------------	----

5 Práca s rúrou 18

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní18	
Práca s elektrickou rúrou	18
Funkcie rúry.....	20
Obsluha riadiacej jednotky rúry	23
Harmonogramy varenia.....	33
Pizza - recepty	35
Prevádzka grilu	39

6 Údržba a starostlivosť 42

Všeobecné informácie	42
Čistenie ovládacieho panela.....	42
Čistenie vnútornej strany rúry.....	42
Odstránenie dvierok rúry.....	43
Odstránenie vnútorného skla dvierok.....	43
Výmena žiarovky v rúre.....	44

7 Riešenie problémov 46

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 vykonávajú 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 vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám,

ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

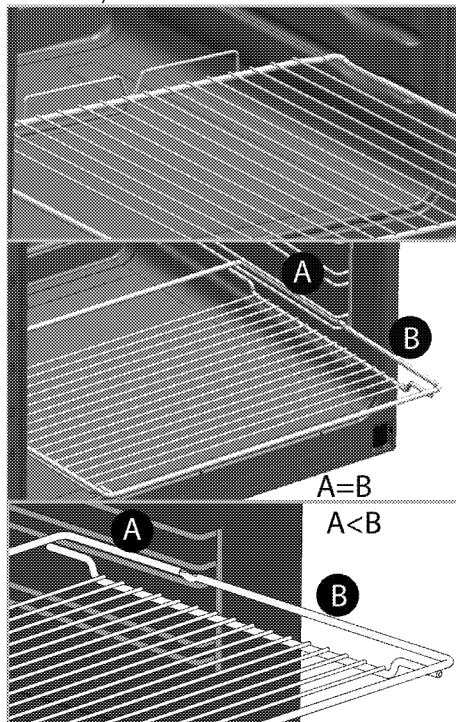
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky 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 drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo

plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasunúte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- 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, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte 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:** Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
- 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
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
 - Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
 - Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.
- Zamýšľané použitie**
- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.

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:

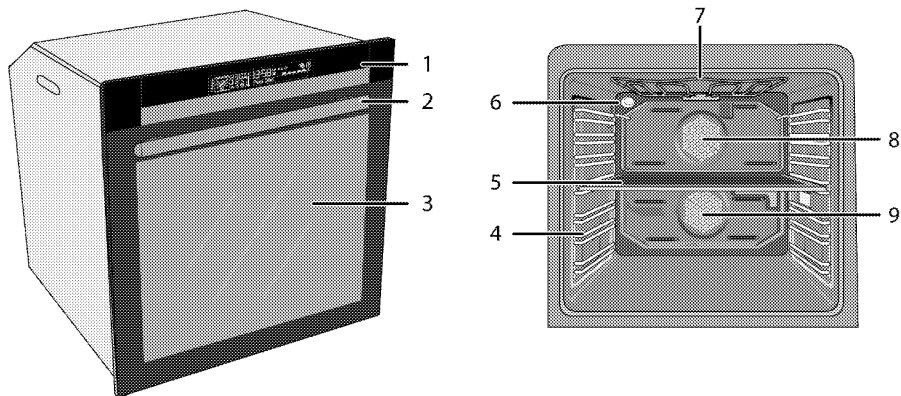
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

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.

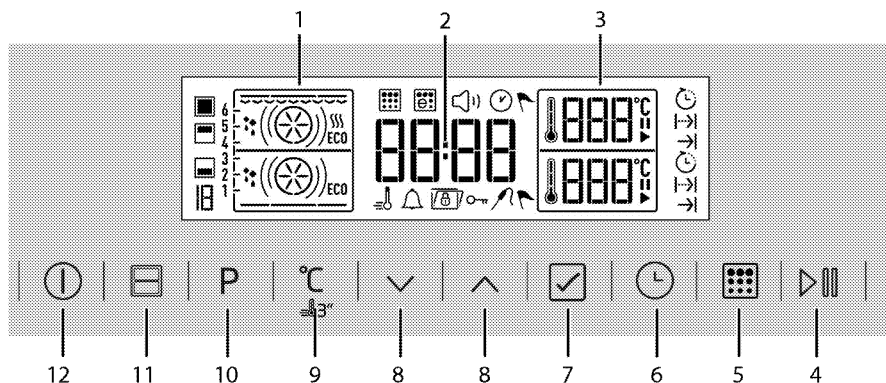
2 Všeobecné informácie

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

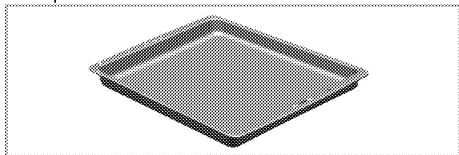


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

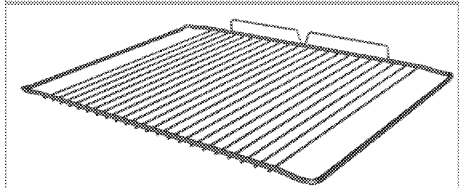
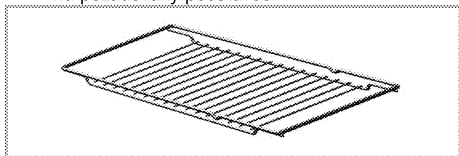
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



3. Drôtená polička

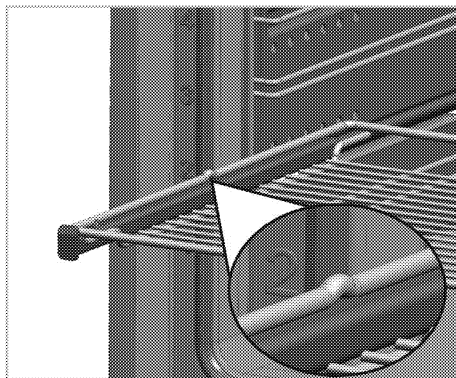
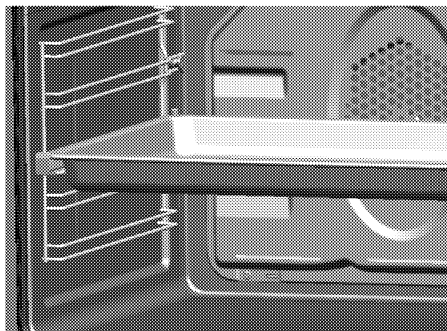
Používa sa na opekánie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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 ubezpečte, 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
Poistka	16 A
Typ kábla/prierez	min.H05W-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 výrobu).

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

** Pozrite si časť *Montáž, strana 12.*



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



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



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 výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

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.



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

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

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

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



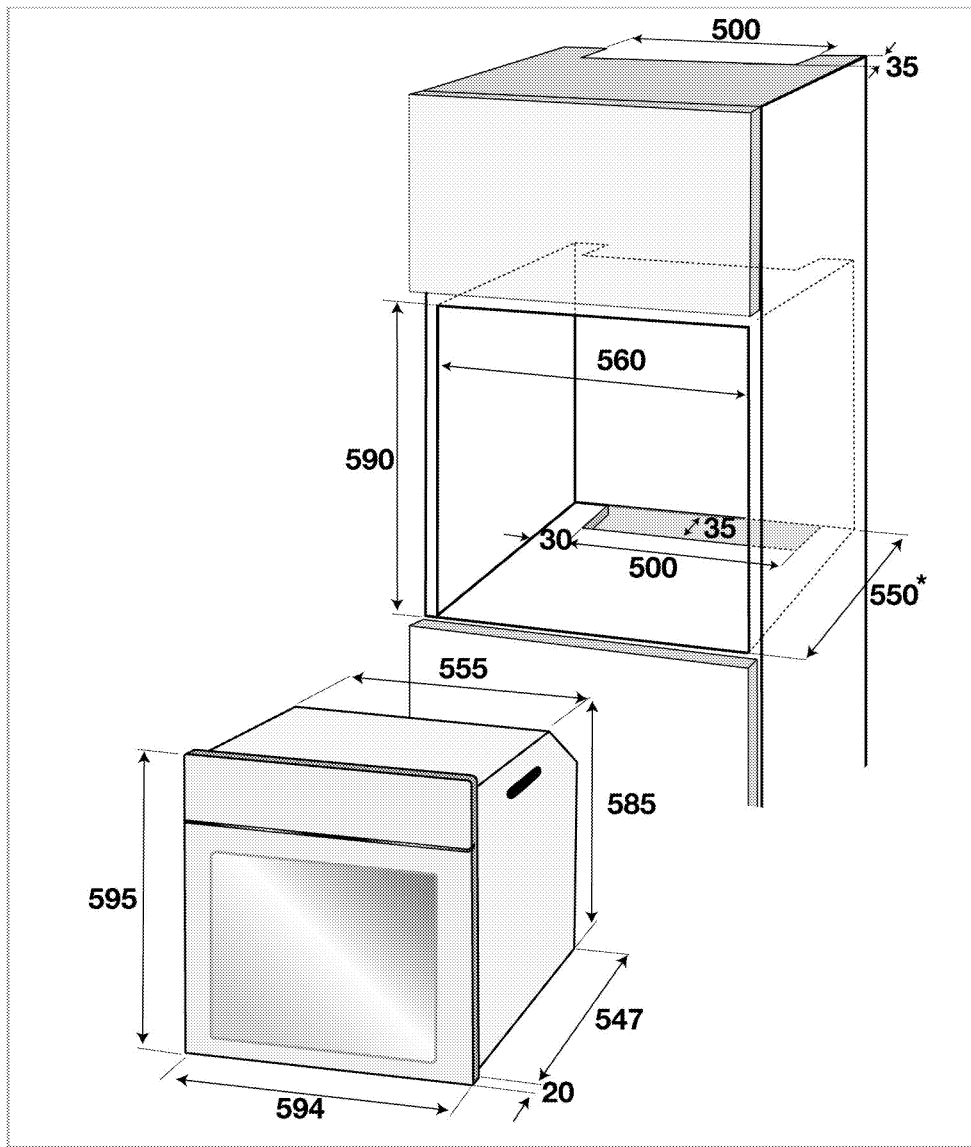
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplota, ktorú výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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.



NEBEZPEČENSTVO:

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.



NEBEZPEČENSTVO:

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“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



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

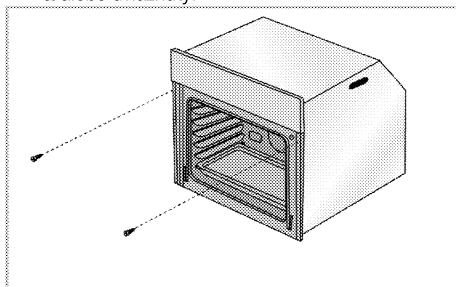


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

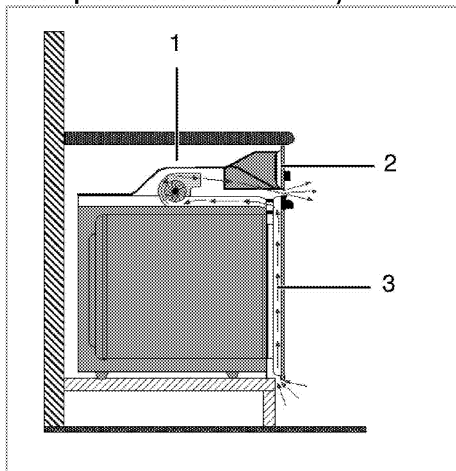
Inštalácia produktu

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



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

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.



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 zabalte 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.



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



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

4 Prípravy

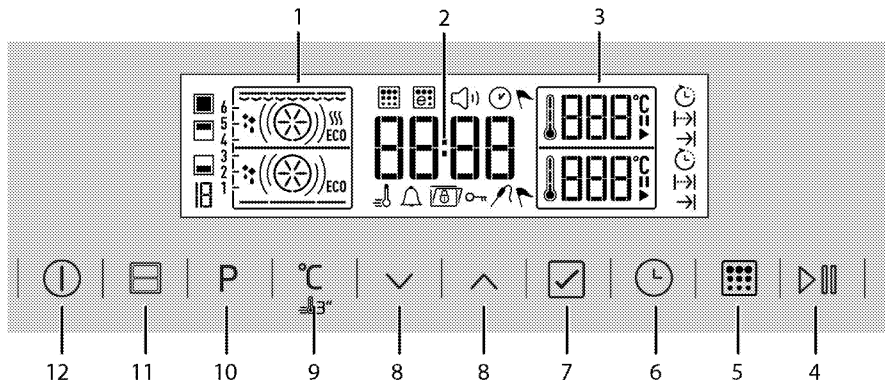
Tipy na šetrenie energiou

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

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

Prvé použitie

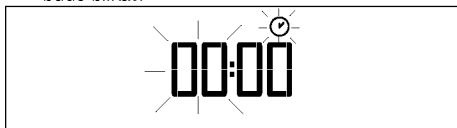
Počiatkové nastavenie času



- 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

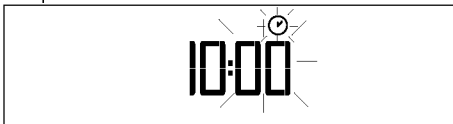
1. Keď produkt prvýkrát zapnete, pole a symbol bude blikať.



2. Hodinu nastavte pomocou .
3. Stlačte a potvrdte pole hodín.

- 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.

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



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



Ponuka nastavenia času sa v prípade dlhodobého výpadku elektriny zobrazí znovu.

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.



VAROVANIE

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 30 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



VAROVANIE

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.



NEBEZPEČENSTVO:

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 opekánie

- Spracovanie celého kurčaťa, 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. Štáva 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.

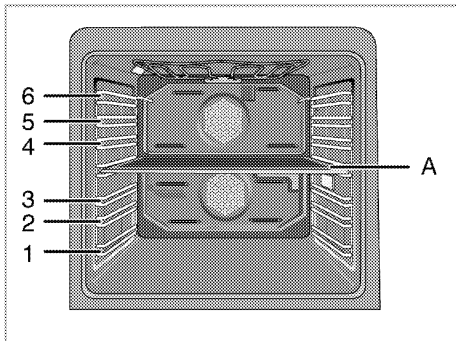


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.





Práca s elektrickou rúrou

Polozície 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.

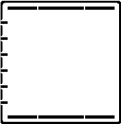
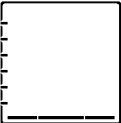
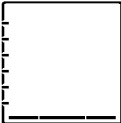
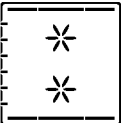
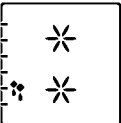
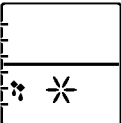
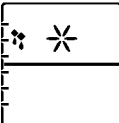
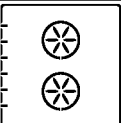
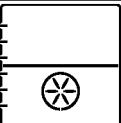
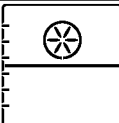
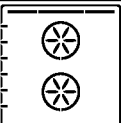
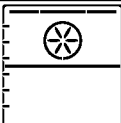
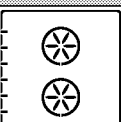
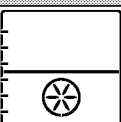
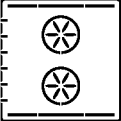
	<p>Horná časť</p>	<p>Môžete variť len v hornej časti. Hodí sa pre grilovanie a varenie malých porcií.</p>	<p>Ak je horná časť aktívna, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol doby varenia a symbol času ukončenia varenia.</p>
	<p>Spodná časť</p>	<p>Môžete variť len v spodnej časti. Hodí sa pre varenie stredne veľkých porcií.</p>	<p>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.</p>
	<p>Vyššie spodné časti</p>	<p>Súčasne môžete variť v hornej i spodnej časti. Hodí sa pre varenie dvoch rôznych častí.</p>	<p>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.</p>
	<p>Jedna veľká časť</p>	<p>Môžete variť v jedinej veľkej časti. Hodí sa pre varenie veľkých porcií a rôznych pokrmov.</p>	<p>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.</p>

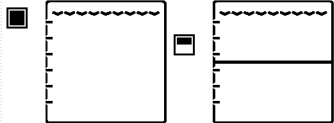
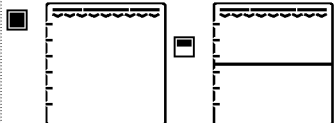
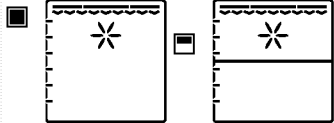
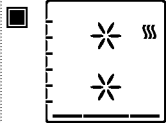
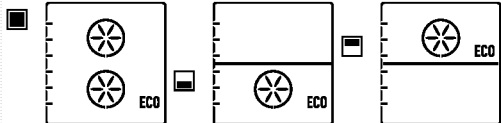
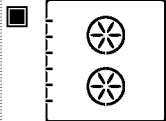
Funkcie rúry

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 rozmrazovanie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvareného jedla.
  	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.
 	Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)	Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozháňa horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.
 	Pizza	Spodný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.
	Multi "3D" varenie	Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.


	<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>Vnútorné 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>
	<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>Používa sa na varenie pri nízkych teplotách na dlhšiu dobu (10 - 15 hodín).</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.

 Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

 Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

	<p>Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.</p>
	<p>Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.</p>
	<p>Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.</p>
	<p>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".</p>
	<p>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".</p>
	<p>Rúra funguje maximálne 2 hodiny pri teplotách 280 ° C alebo vyšších.</p>

Jedna veľká časť

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statický	200	40-320
Statická + ventilátor	175	40 - 280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Multi-varenie (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
40-320	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací prvok + ventilátor	280	40 - 280
Spodná časť	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100
Varenie pri nízkej teplote	100	50-150
Rozmrazovanie	-	-

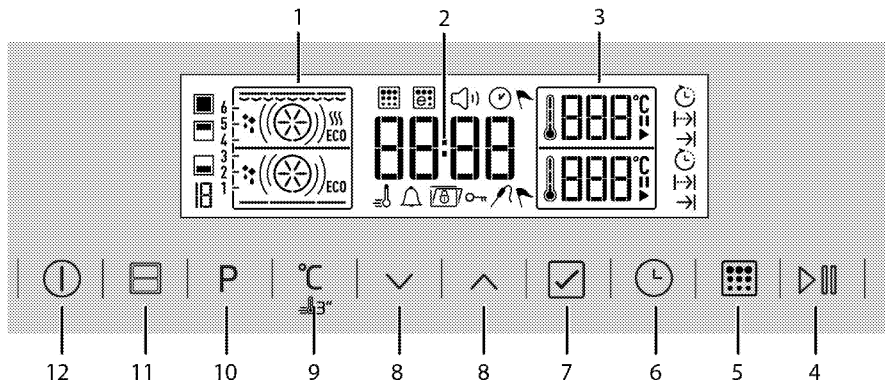
Horná časť

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Horná časť	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací prvok + ventilátor	280	40 - 280
Spodná časť	180	160 - 220
Rozmrazovanie	-	-

Spodná časť

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

Symboly 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.

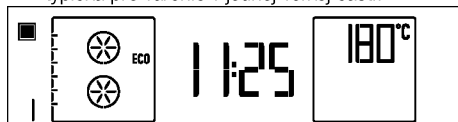
Prevádzka rúry ako jednej časti


Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

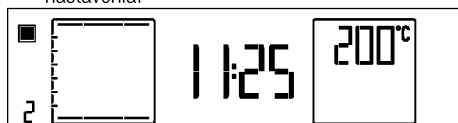
Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevykypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ.




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

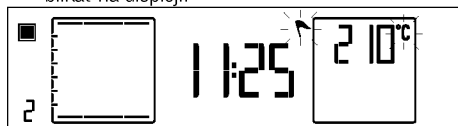
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.







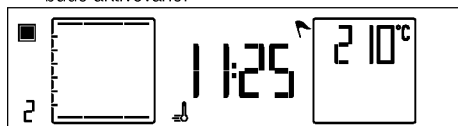
4. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
5. Nastavte požadovanú funkciu varenia dotykom tlačidla . Stlačte pre potvrdenie nastavenia.







6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty.  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  po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí .
- Následne sa na displeji objaví  a urýchlenie bude aktivované.

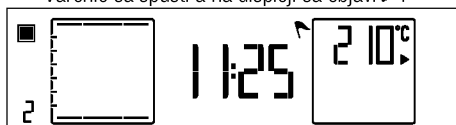


 Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí s maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu.



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 jednej 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.


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

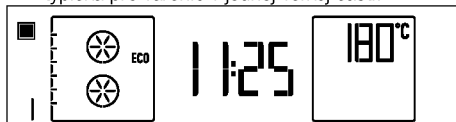
11. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo  pre ukončenie varenia.


Varenie s určením doby pečenia:

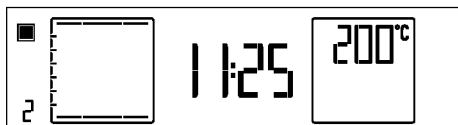
Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.

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

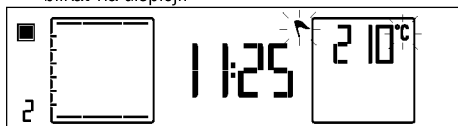
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



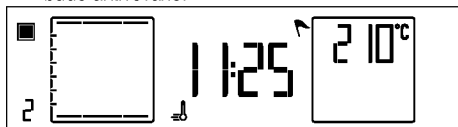
4. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
5. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.



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



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



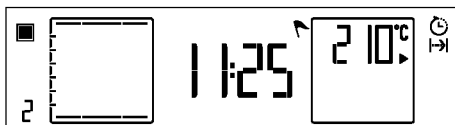
i Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu.

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.

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



10. Stlačte \sim pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením \checkmark . Akonáhle je doba varenia nastavená, \rightarrow a ⌚ zostane svietiť na displeji.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
12. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte \blacktriangleright 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 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 \downarrow v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

13. Keď je varenie hotové, \rightarrow a \rightarrow 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 \blacktriangleright na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčitom časovom období.

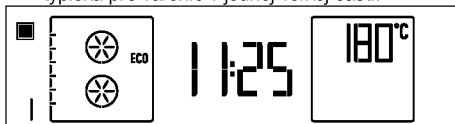
i Ak chcete zrušiť nastavenie po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením ⏻ .

Nastavenie konca doby varenia na neskôr;

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.

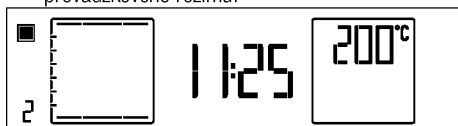
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla ⏻ .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



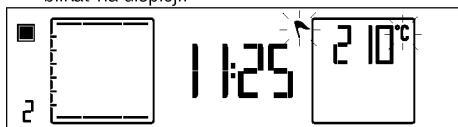
4. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.




» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

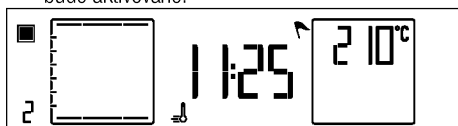
5. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.





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





7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rychly 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.

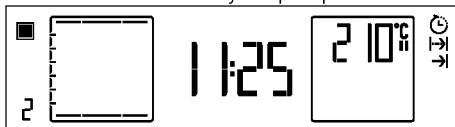
9. Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia.  bude blikať na displeji.






10. Stlačte , pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrďte 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 potvrďte 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 rozsvietené, 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 neurčitom časovom období.

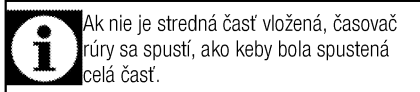
i Ak chcete zrušiť program po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

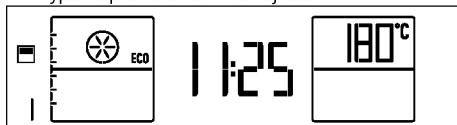
Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas

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.

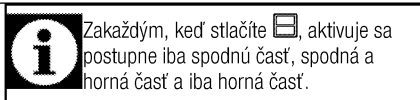
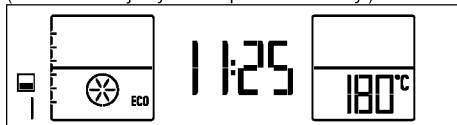
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



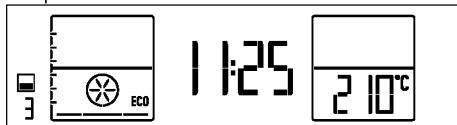
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.



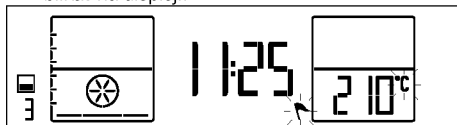
4. Stlačte raz pre aktiváciu spodnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)



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

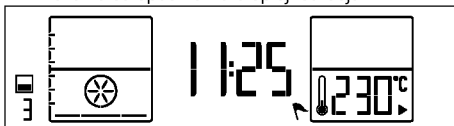


7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz . Symbol bude blikať na displeji.



8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte pre jej potvrdenie.
9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

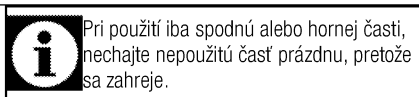
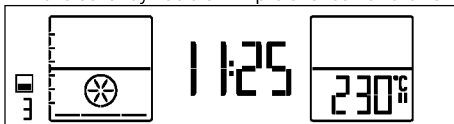
10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .



» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.



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

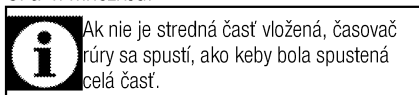


Varenie s určením doby pečenia:

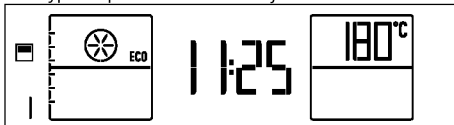
Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickejšej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.

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

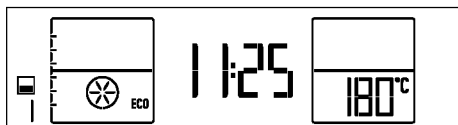
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.





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

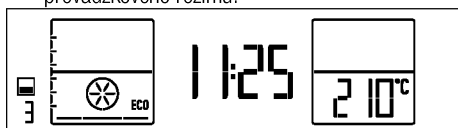




4. Stlačte raz pre aktiváciu spodnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

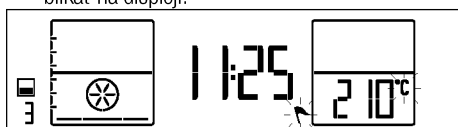






i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

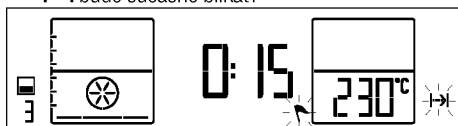
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
- » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.









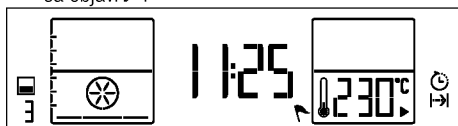
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol  bude blikať na displeji.



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 dverka.
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 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 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;

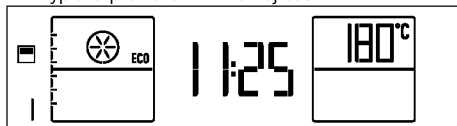
Môžete nastaviť, že rúra sa spustí a vypne automaticky, a to tak, že pre svoje jedno špecificky nastavíte teplotu a prevádzkový režim, dobu varenia a koniec doby varenia na neskôr, pomocou manuálneho ovládania bez nastavenia doby varenia.



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

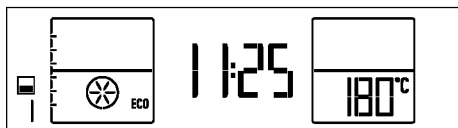
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.


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

2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykem 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 spodnú, tak hornú časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

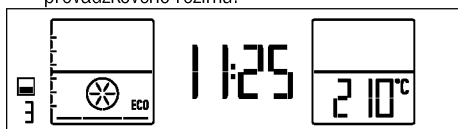




i Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupe iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

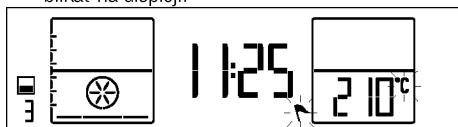
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.



» 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.





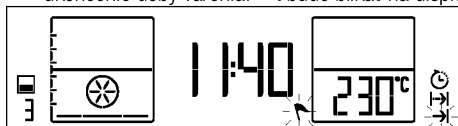
8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.




9. Stlačte raz , aby ste zobrazili dobu varenia.  bude blikať na displeji.





10. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú dobu varenia a potvrdte 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 , aby ste nastavili požadovanú dobu 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 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.

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 neurčite 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 hornej a spodnej časti súčasne Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

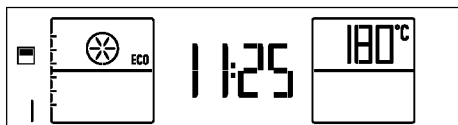
Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ. Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji 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.

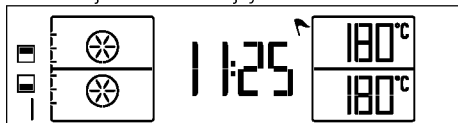
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykem tlačidla .

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 dvojitým stlačením .

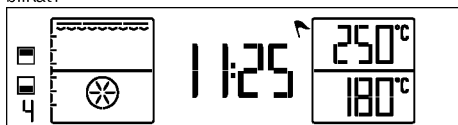





5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

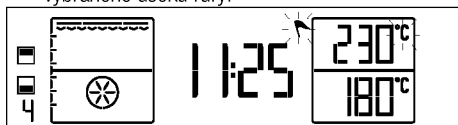
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.




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  °C aktívnych častí v tomto nastavení varenia budú blikať.

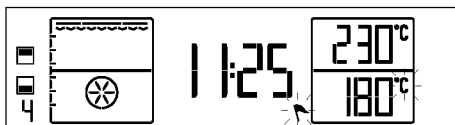




7. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz  °C pre prístup k zobrazeniu teploty v hornej časti rúry.  a  °C budú blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.






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.






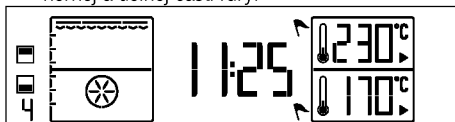
10. Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz  °C a  budú blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.


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.

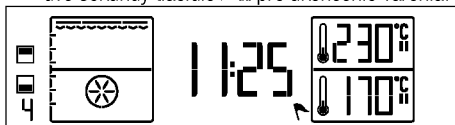
12. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

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.

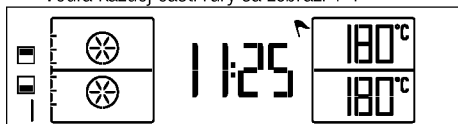
 Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.


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




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

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

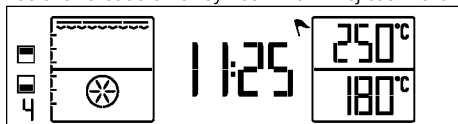




- Použite dotyk  na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

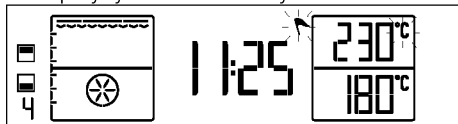
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.





- 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.

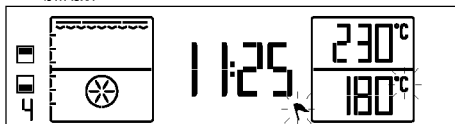




- Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz  pre prístup k zobrazovaniu teploty v hornej časti rúry. Symbol  bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.








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



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

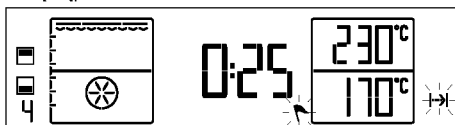




- Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz . Symbol  bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.





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

 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.



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




- Stlačte  pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .



- Pre zobrazenie doby varenia ďalšej hornej časti najprv túto časť aktivujte stlačením . Symbol  hornej časti bude blikať. Potom raz stlačte . Súčasne bude blikať symbol .



- Nastavte požadovanú dobu varenia pre hornú časť stlačením  a potvrdte ju tlačidlom . Akonáhle je doba varenia hornej časti nastavená,

zobrazí sa na obrazovke symbol .

- Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.

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



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 dvierka 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 neurčite časové obdobie.



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.



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

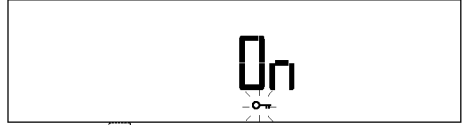
Aktivácia zámku

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 potvrďte nastavenie.

» Text zmizne a rozsvieti sa .

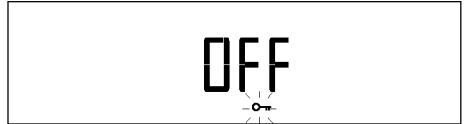


S výnimkou tlačidiel ďalšie klávesy rúry počas aktivovaného uzamknutia tlačidiel nefungujú.

Deaktivácia zámku

1. Stlačte raz tlačidlo pre zrušenie uzamknutia tlačidiel. "OFF" sa zobrazí na displeji.

2. Stlačte a potvrďte nastavenie.



» Uzamknutie tlačidiel sa zruší a symbol na displeji zmizne.

Používanie hodín ako budíka

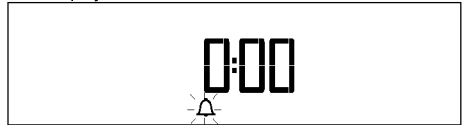
Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstavy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného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



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 potvrďte 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 .

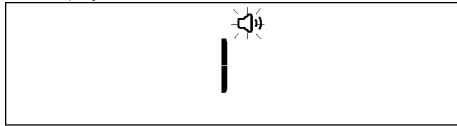
2. Stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „00:00“, a nastavenie potvrdíte stlačením .




» 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.






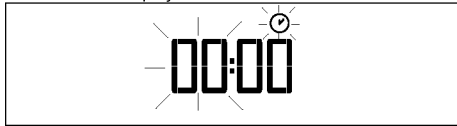
2. K dispozícii sú 2 typy zvuku, konkrétne "1" a "2".
Stlačte   pre výber požadovaného typu.
3. Stlačte  a potvrdíte nastavenie.




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





Nastavenie aktuálneho času

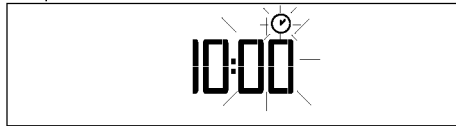
Aktuálny čas je možné nastaviť len ak je rúra vypnutá. Ak chcete vykonať zmenu času nastaveného počas počiatočného nastavenia:

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 potvrdíte 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

 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 opekánie

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

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

Jedlo	Počet zásobníkov	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme*	Jeden zásobník		2	180	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jeden zásobník		3	175	20 30
	2 zásobníky		1 - 5	175	30 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	170	35 45
Pískotový koláč*	Jeden zásobník		3	200	5 ... 10
	2 zásobníky		1 - 5	175	20 30
Koláčiky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 - 190	30 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 45
Kysnuté cesto*	Jeden zásobník		2	200	30 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	55 65
Bohaté pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 5	200	35 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 55
Droždie*	Jeden zásobník		2	200	35 45

	2 zásobníky		1 — 3	190	35 45
Lazane*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník		3	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	100 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník		3	25 min. 250 / max. potom 190	70 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250 / max. potom 190	70 ... 90
Pečené kura	Jeden zásobník		2	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	Jeden zásobník		3	200	20 30
	Jeden zásobník		3	200	20 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.
* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Iba pre spodnú časť Pečenie a opekánie

Jedlo	Počet zásobníkov	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme*	Jeden zásobník		1	175	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jeden zásobník		2	175	25 ... 35
	2 zásobníky		1 — 3	175	40 45
Koláčiky*	Jeden zásobník		2	170 180	35 45
	2 zásobníky		1 — 3	165	35 40
Bohaté pečivo*	Jeden zásobník		2	190	35 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 15
Pečené kura	Jeden zásobník		1	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	Jeden zásobník		2	200	20 30

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Iba pre hornú časť Pečenie a opekánie

Jedlo	Počet zásobníkov	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme*	Jeden zásobník		4	175	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jeden zásobník		4	175	40 45
Koláčiky*	Jeden zásobník		4	170 180	35 45
Bohaté pečivo*	Jeden zásobník		4	190	35 45
Pečené kura	Jeden zásobník		4	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník		4	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	Jeden zásobník		5	200	20 30

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Pečenie pizze pri vysokej teplote

Jedlo	Počet zásobníkov	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Diétne pizza *	Jeden zásobník		2	320	3 ... 4
Salámová pizza a la Rome	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Skladaná pizza *	Jeden zásobník		2	320	3 ... 4
Calzone *	Jeden zásobník		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník		1	320	4 ... 5
Turecká pita s mletým mäsom *	Jeden zásobník		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli *	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita *	Jeden zásobník		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedar a pastrami	Jeden zásobník		1	300	5 ... 6
Miešaná pizza *	Jeden zásobník		2	320	4 ... 5

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



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



Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče v papieri na pečenie	Jeden zásobník		3	200	35 ... 40
Koláčiky	Jeden zásobník		3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník		3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník		3	200	40 ... 45

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, vajčiek 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.



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

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlo zo zeleniny miňa 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 rúry.

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 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 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 vysypete 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 mozzarelly, 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 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 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 vysypete 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 diery, aby ste predišli kysnutiu. 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.



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 mozzarelly 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 vlhku 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.



Oznámenie: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA

INGREDIENCIJE

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 vlhku 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

INGREDIENCIJE

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:

- 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 plinku, okraje potrite zmesou vajička 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 droždía
- 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, droždíe, 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.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- 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.

- Syr na náplň nakrájajte na veľké kolieska.
- Cesto vyvalkajte.
- 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 droždía
- 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, droždíe, 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.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- 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.
- 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.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

TUREKÁ 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 vajíčka a Ayran, potom okraje zatočte smerom dovnútra. Zatočené okraje potrite zmesou vajíčka a Ayran.
- Na cesto dajte syr čedar, pridajte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájajte a podávajte.



Oznámenie: 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 pyrė
- 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 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.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvalkané cesto, pridajte mozzarellu a všetky ďalšie prísady, potom pridajte zvyšok mozzareilly a dajte piecť.
- Pred podávaním pridajte na upečenú pizzu olivový olej.



Oznámenie: Recept je na 4 pize.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

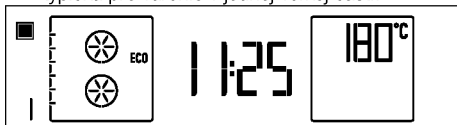


Grilovanie možno podariť v jednej veľkej časti, len v hornej časti alebo v spodnej-hornej časti.

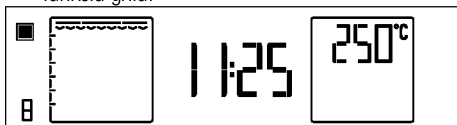
Grilovanie v jednej veľkej časti

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 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. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.

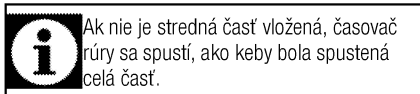


6. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
7. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. Varenie 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 ① rúru vypnete.

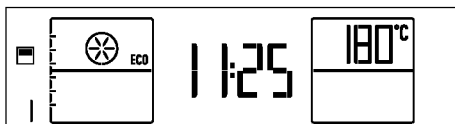
Režim grilovania len v hornej časti

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

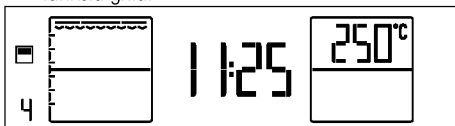
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



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



4. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.

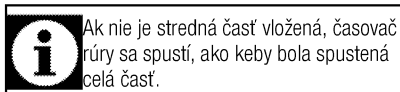


5. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
6. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. 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 ① rúru vypnete.

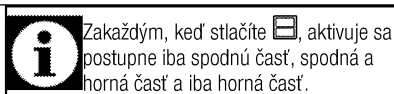
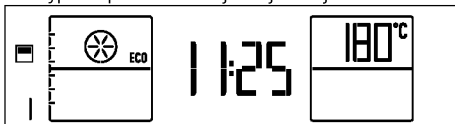
Spusti sa grilovanie len v hornej časti, zatiaľ čo je spustená horná aj spodná časť rúry

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

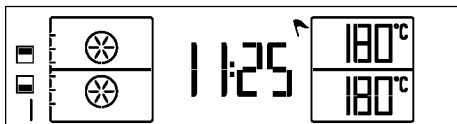
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



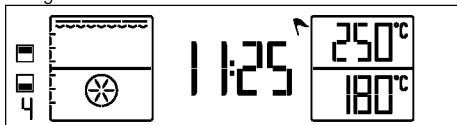
2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



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. Stlačajúc 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

Jedna veľká časť: tabuľka doby varenia pri grilovaní

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	4..5	20..25 min. #
Kuracie kúsky	4..5	25..35 min.
Jahňací rezeň	4..5	20..25 min.
Pečené mäso	4..5	25..30 min. #
Tefacie kotlety	4..5	25..30 min. #
Hriankový chlieb	5	1..2 min.

v závislosti od hrúbky
 Odporúčame, aby ste v prípade všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

Iba pre hornú časť: tabuľka časov varenia pri grilovaní

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	4..5	20..25 min. #
Kuracie kúsky	4..5	25..35 min.
Jahňací rezeň	4..5	20..25 min.
Pečené mäso	4..5	25..30 min. #
Tefacie kotlety	4..5	25..30 min. #
Hriankový chlieb	5	1..2 min.

v závislosti od hrúbky
 Odporúčame, aby ste v prípade všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

hornej a spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha radiacej jednotky rúry, strana 23*

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 masné jedlo sa môže vznietiť.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



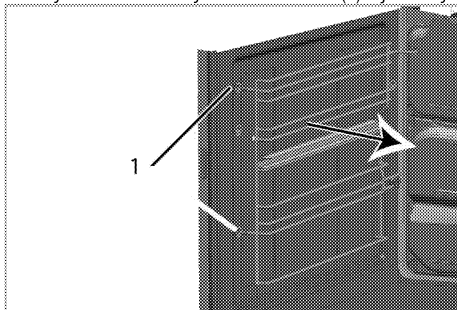
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie vnútornej strany rúry

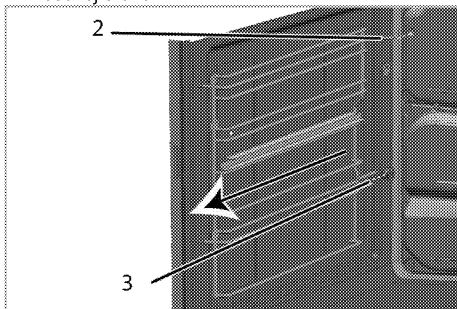
Čistenie bočných stien rúry

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

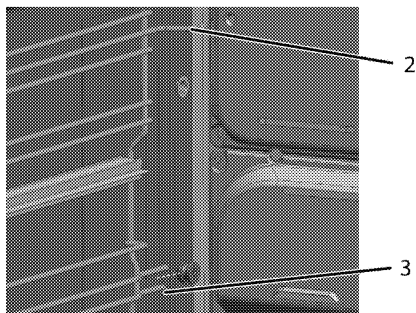
- Z rúry vyberte strednú časť
- Vyťahnite rošt a vyberte kolík číslo (1) z jeho krytu.



- Drôtený držiak úplne vysuňte z rúry. Uistite sa, že kolík číslo 2 je vytiahnutý zo svojho krytu v zadnej stene a že hrot číslo 3 je vytiahnutý zo skrutky v bočnej stene.



- Držiak a steny rúry vyčistíte pomocou čistiaceho prostriedku a vlažnej vody a pomocou mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou.
- Pripevnite kolík roštu k rúre tak, aby kolíky (2) vošli do krytov v konštrukcii a aby sa hrot číslo 3 dostal do skrutky na bočnej strane.



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

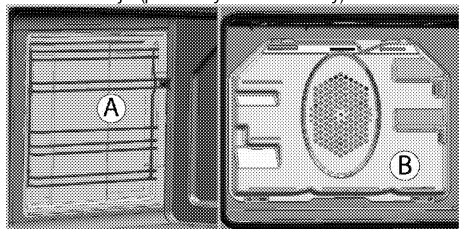


Uistite sa, či je drôtený držiak v kryte dobre usadený.

Katalytické steny

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

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhlíčitý).



Čistenie dvierok rúry

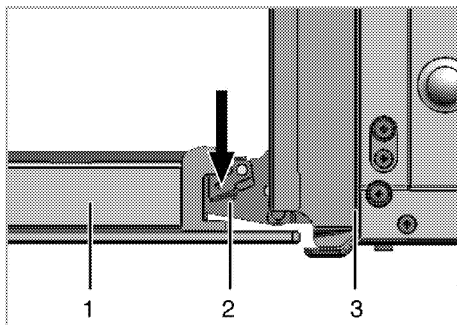
Na čistenie dvierok rúry použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú tkaninu alebo špongiu a utrite ju suchou tkaninou.



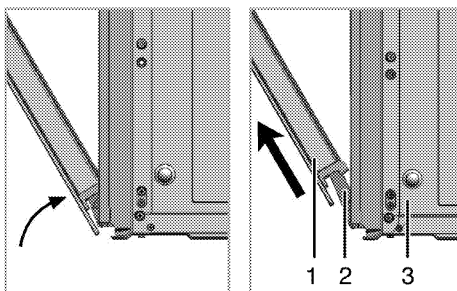
Neumývajte dvierka rúry a sklo pomocou materiálov, ktoré by mohli poškodiť povrch, akými sú pevné brúsne čistiace prostriedky, kovové škrabky či drôtenky či bieliadlá.

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 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.



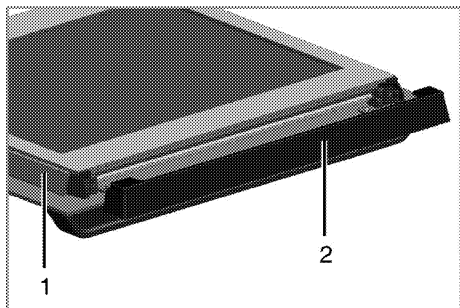
Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

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

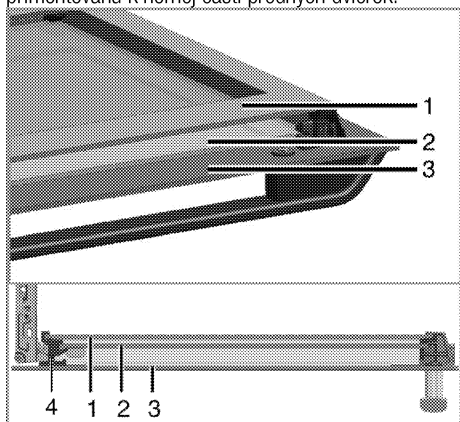
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

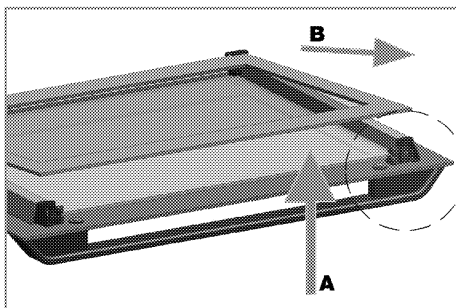
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



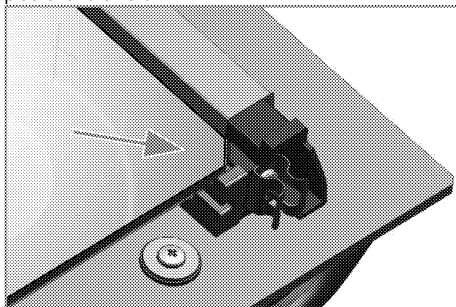
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

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

Vnútorý sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



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



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

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

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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

i Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 11*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.

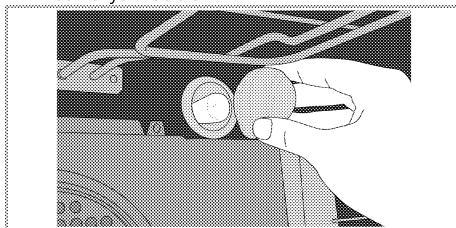
i Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

i Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

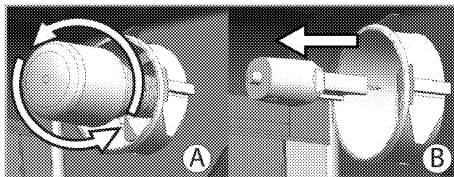
i Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



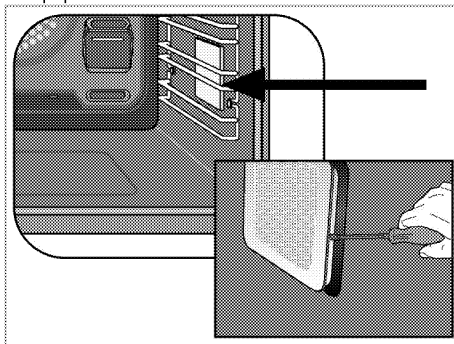
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



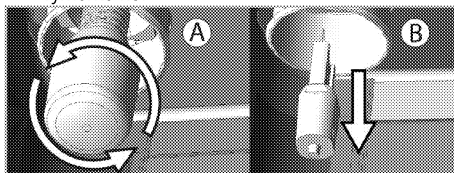
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

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



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas 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.

