



Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BIDM15500XDS

SK

285.4459.95/R.Aj/13.09.2021/9-3
7757882941

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejším 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.

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	6
Zamýšľané použitie	9
Bezpečnosť detí	9
Likvidácia starého výrobku	10
Likvidácia obalového materiálu	10

2 Všeobecné informácie **11**

Prehľad	11
Obsah balenia	12
Technické parametre	15

3 Montáž **16**

Pred montážou	16
Montáž a pripojenie	18
Budúca preprava	20

4 Prípravy **21**

Tipy na šetrenie energiou	21
Prvé použitie	21
Nastavenie času	21
Prvé čistenie výrobku	22
Úprava úrovne tvrdosti vody	23

Prvé zahriatie	24
----------------------	----

5 Práca s rúrou **25**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	25
Práca s elektrickou rúrou	26
Prevádzkové režimy	28
Úvod k ovládaciemu panelu	32
Ponuka programov na varenie	32
Ponuka automatických funkcií varenia	37
Ponuka dodatočných programov na varenie	41
Ponuka nastavení	48
Tabuľka časov varenia	50
Prevádzka grilu	53
Varné harmonogramy pre grilovanie	57

6 Údržba a starostlivosť **58**

Všeobecné informácie	58
Čistenie ovládacieho panela	58
Čistenie rúry	59
Čistenie dvierok rúry	60
Výmena žiarovky v rúre	61

7 Riešenie problémov **62**

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný

servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napäťom 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 sietovou 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 povrhy. 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.

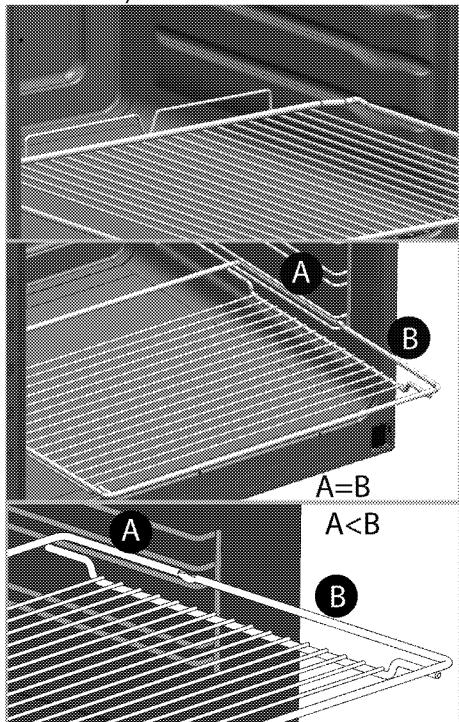
Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriat'. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznieť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Neklaďte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrajú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli

výhrevných prvkov vo vnútri rúry.

- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzavorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.) Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech

zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



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

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:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnuty, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- **(Ak je váš spotrebič vybavený funkciou/vlastnosťou samočistenia)** Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo. Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom pre pyroliticke čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto

príslušenstvo z rúry odstraňovať. pozri *Obsah balenia, strana 12.*

- **(Ak je váš spotrebič vybavený funkciou/vlastnosťou samočistenia)** Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- **(Ak je váš spotrebič vybavený funkciou/vlastnosťou samočistenia)** Počas pyrolytického čistenia, sa povrchy môžu oproti bežnému použitie zohriať silnejšie. Držte výrobok mimo dosahu detí.
- Pre túto rúra používajte iba odporúčanú teplotnú sondu.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Pre parný systém:

- Keď pri varení v pare otvoríte dvierka produktu, môže dôjsť k úniku pary. Môže hroziť nebezpečenstvo popálenia.

Pri otváraní dvierok rúry dávajte pozor.

- Do rúry nenalievajte vodu. V opačnom prípade môžete zaznamenať horúcu paru.
- Vlhkosť zostávajúca v rúre po varení v pare môže spôsobovať koróziu. Po varení počkajte, kým sa vnútro rúry vysuší. V rúre dlho neuchovávajte vlhké potraviny.
- Ak je v rúre voda, nič v nej nevarте. Vnútorný povrch rúry sa môže poškodiť.
- Pri varení v pare nepoužívajte nástroje, ktoré podliehajú korózii.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.
- Nádobu na vodu nikdy nesušte v rúre.
- Po každom varení v pare zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte a nádobu vyčistite. Používanie vody zostávajúcej v nádobe na vodu na ďalší cyklus varenia by viedlo k hygienickým problémom.

- Nádobu na vodu po použití vysušte a uskladnite podľa pokynov.
- Nádobu na vodu neumývajte v umývačke riadu. Vytrite ju čistou, vlhkou handričkou a potom ju vysušte suchou handričkou.
- Pri odstraňovaní okovín používajte odvápňovacie tablety poskytnuté výrobcom. (Môžete tiež používať bežne dostupné odvápňovacie prípravky odporúčané pre parné varné spotrebiče v súlade s ich návodom na použitie.)

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené,резанé 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.

- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrevanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **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.
- Ked' sú dvierka otvorené, neukladajte na spotrebič žiadne ľahké 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 triedeneho odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE). Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znova použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z

produkту 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 elektrických a elektrických zariadeniach:

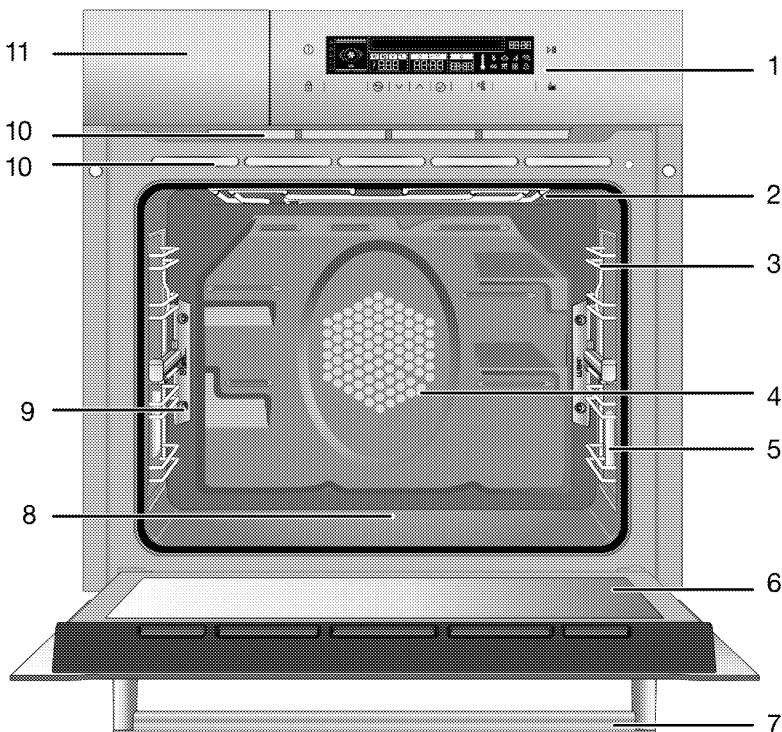
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

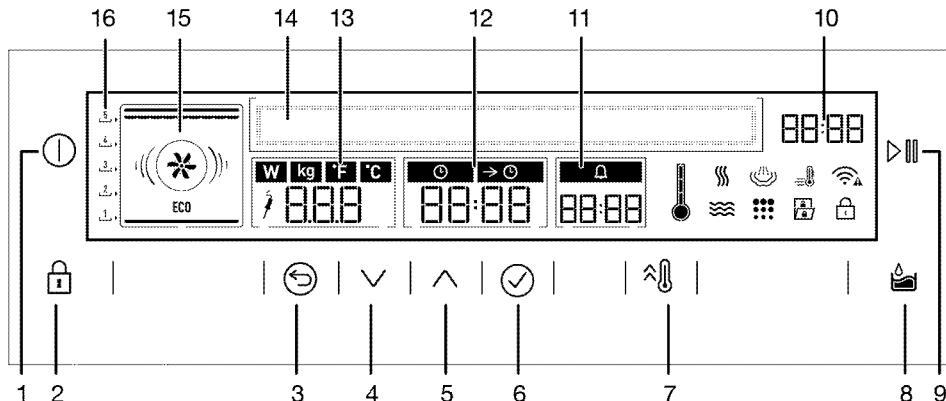
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedťte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácností.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | |
|---|--|
| 1 Ovládací panel | 8 Dolný ohrevný prvak (spodná oceľová platňa) |
| 2 Horný ohrevný prvak | 9 Otvory na unikanie pary |
| 3 Polohy políc | 10 Celistvá vzduchová mriežka |
| 4 Motor ventilátora (za oceľovou platňou) | 11 Kryt zásobníka na vodu (U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spredu.) |
| 5 Svetlo | |
| 6 Predné dvierka | |
| 7 Rúčka | |



Obsah balenia

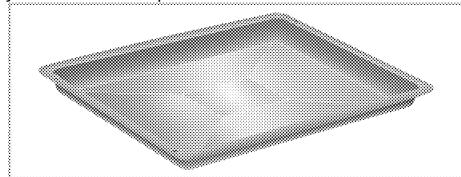
i Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vašim produkтом nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

2. Standardný plech

(Možnosť pyrolitickej čistenia – odolnosť proti samočisteniu pri vysokých teplotách)

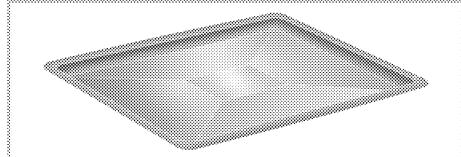
Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



3. Plech pre pečivo

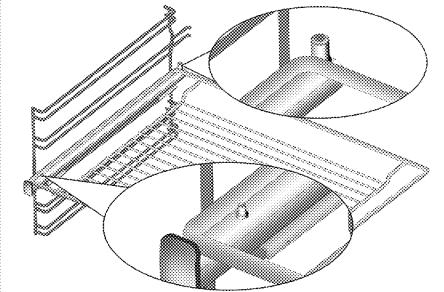
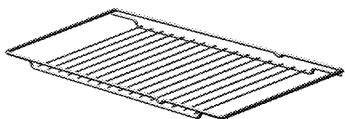
(Možnosť pyrolitickej čistenia – odolnosť proti samočisteniu pri vysokých teplotách)

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



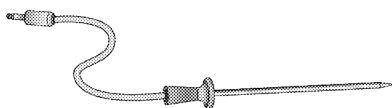
4. Drôtená mriežka

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



6. Sonda mäsa

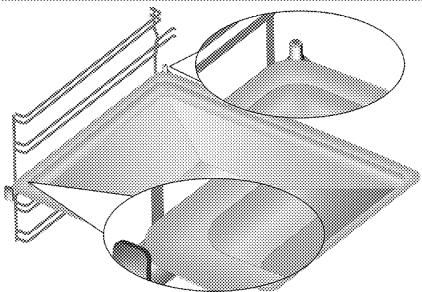
Pri varení jedál z mäsa sa používa tak, že sa jej tenký a dlhý koniec zapichne do mäsa a druhý koniec zavedie do drážky na bočnej stene rámu, aby sa jedlo uvarilo čo najchutnejšie.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

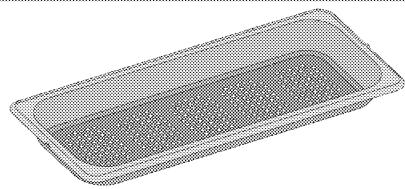
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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.



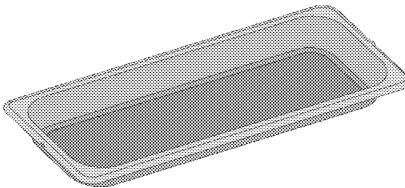
7. Perforovaný malý plech na varenie v pare

Vhodné na varenie v pare.
Perforované plechy sú vhodné na odtečenie skondenzovanej vody či tekutín uvoľňujúcich sa z jedál.



8. Neperforovaný malý plech na varenie v pare

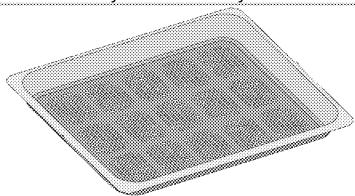
Používa sa na varenie suchých potravín v pare, ako napr. strukovín.



9. Perforovaný veľký plech na varenie v pare

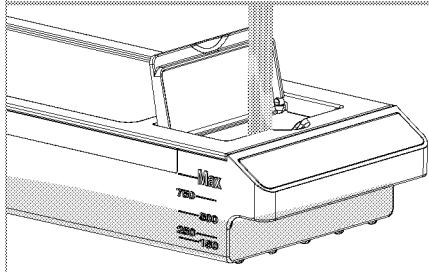
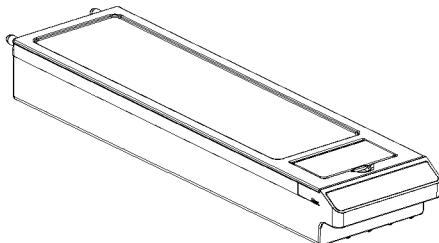
Vhodné na varenie v pare.

Perforované plechy sú vhodné na odtečenie skondenzovanej vody či tekutín uvoľňujúcich sa z jedál.



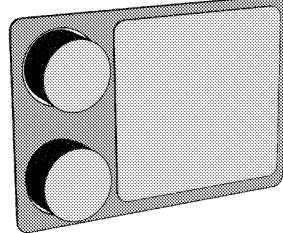
10. Nádoba na vodu

Pri varení v pare sa má voda uchovávať výlučne v nádobe na vodu.



11. Odvápňovacia tabletka

Používa sa pri odvápňovacej funkcií. S produkтом sú dodávané dve tabletky.



Škodlivé pri požití. Dráždi pokožku. Spôsobuje vážne podráždenie očí. Môže vyvolať alergickú kožnú reakciu. Môže spôsobiť podráždenie dýchacích ciest. Uchovávajte mimo dosahu detí.

Po manipulácii si dôkladne umyte ruky. PO POZITÍ: Pri zdravotných problémoch volajte NÁRODNÉ TOXIKOLOGICKÉ INFORMAČNÉ CENTRUM alebo lekára. PO ZASIAHNUTÍ OČÍ: Niekoľko minút ich opatrne vyplachujte vodou. Ak používate kontaktné šošovky a ak je to možné, odstráňte ich. Pokračujte vo vyplachovaní. Ak podráždenie očí pretrváva: Vyhľadajte lekársku pomoc/starostlivosť. Likvidujte v súlade s miestnymi predpismi. Tablety obsahujú kyselinu maleňnovú. Uchovávajte na suchom a chladnom mieste. Zvyšky sa môžu umývať vodou.

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.4 kW
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	Parná rúra
Vnútorné 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 ohrevania za pomocí ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

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

** Pozrite si časť *Montáž, strana 16.*

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

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

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

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.

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

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

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

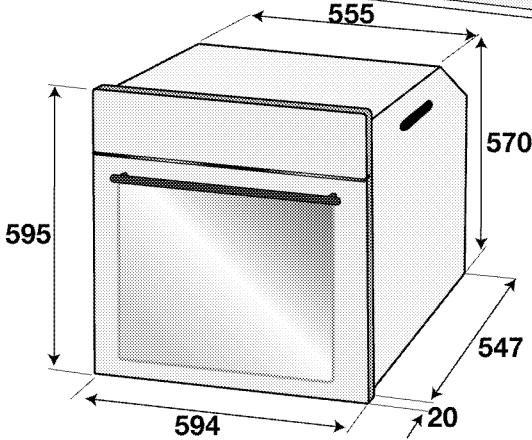
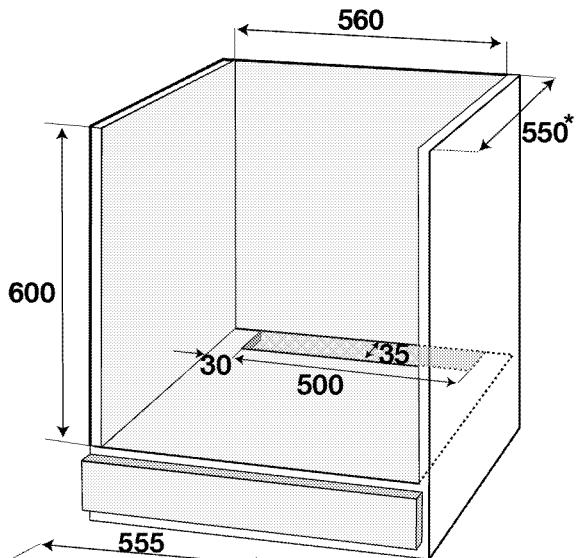
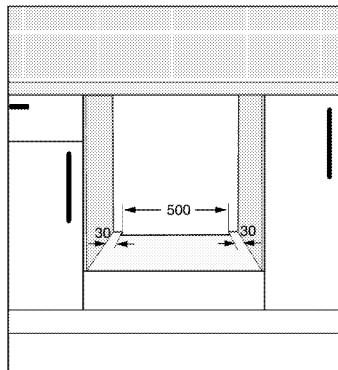
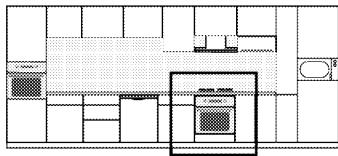
Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

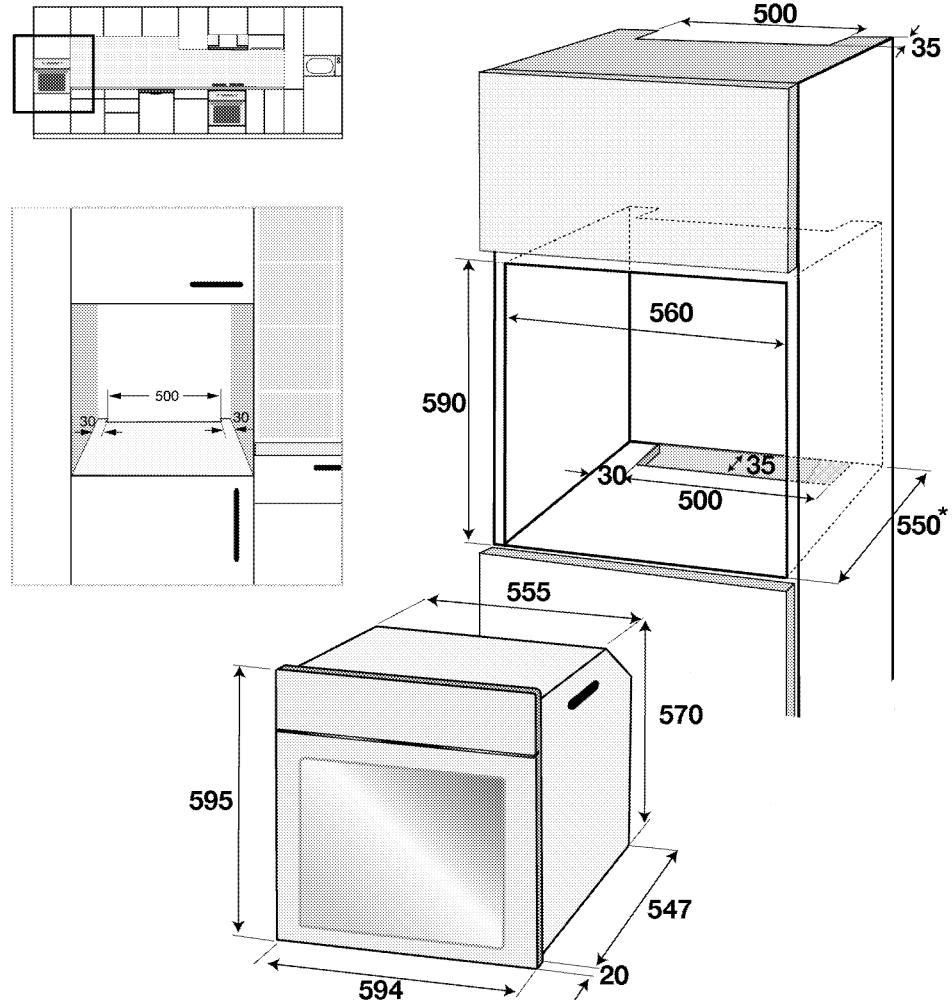
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranach.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezáť otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.

i Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplota, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebú energie chladiacich spotrebičov.

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



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s

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

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

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

! 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 sietového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

! Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sietového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

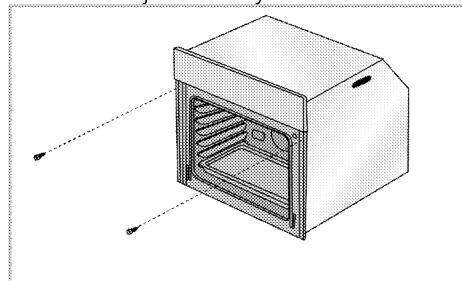
i Zástrčka sietového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

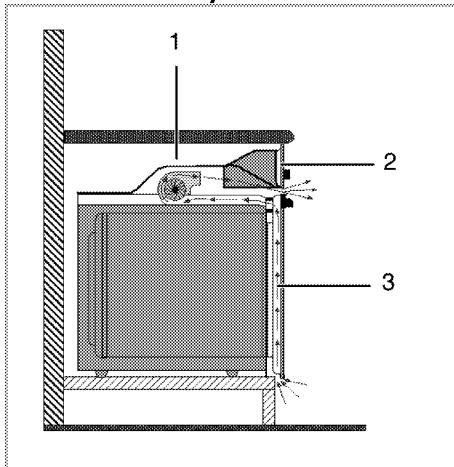
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

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

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



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

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

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

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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca príprava

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

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

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

4 Prípravy

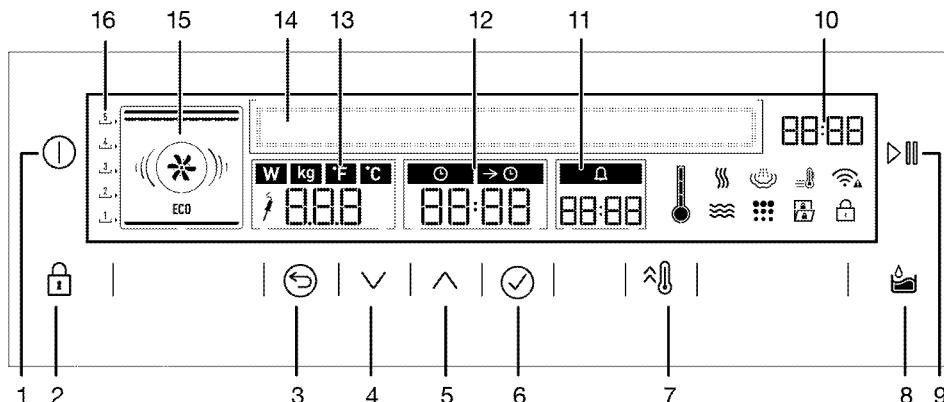
Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhratie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu v móde ECO FAN HEATING a môže sa lísiť od tej na displeji.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre varíť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hned za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobowou skončením varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Prvé použitie Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo Uvoľnenie krytu zásobníka na vodu*

- 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 10 Poličko indikátora aktuálneho času
- 11 Pole odpočítavania časovača
- 12 Pole času varenia/času do konca varenia
- 13 Poličko indikátora teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazenie funkcií
- 16 Polohy políc

- * U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredú, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.

Nastavenie jazyka

- 1.Pri zapnutí rúry sa na textovom displeji zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
- 2.Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
- 3.Stlačte .
- 4.Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Language“ (Jazyk).
- 5.Stlačte .
- 6.Pre výber požadovaného jazyka stlačte .
- 7.Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie času

Ked' sa rúra prvýkrát zapne, na hodinách rúry sa automaticky nastaví „00:00“. Ak chcete zmeniť nastavenie času:

- 1.Pri zapnutí rúry sa na textovom displeji zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
- 2.Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
- 3.Stlačte .
- 4.Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Clock“ (Hodiny).
- 5.Stlačte .
- 6.Pre nastavenie aktuálneho času stlačte .
- 7.Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Prvé čistenie výrobku



Niekteré 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 poškriabáť povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

- 1.Odstráňte všetky obalové materiály.
- 2.Využierajte povrhy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Úprava úrovne tvrdosti vody

Počas prvého použitia musíte upraviť úroveň tvrdosti vody pre svoju rúru. Používaný rozsah pre úroveň tvrdosti vody je uvedený v tabuľke nižšie. Je to

nevyhnutné kvôli odstráneniu vodného kameňa z povrchov systému na výrobu pary v správnom čase.

Príprava testovacieho pásika je opísaná nižšie.

A	B	C	D	E	F
					<p>1 Žiadny vodný kameň</p> <p>2 Veľmi málo vodného kameňa</p> <p>3 Málo vodného kameňa</p> <p>4 Vodný kameň</p> <p>5 Príliš veľa vodného kameňa</p> <p>6 Vysoko nadmerné množstvo vodného kameňa</p>
Vybalte testovací pásik.	Nechajte 1 minútu tiečť vodu z vodovodného kohútika.	Testovací pásik namáčajte 1 minútu vo vode.	Vyberte ho z vody a potraste ním.	Počkajte 1 minútu.	Úroveň tvrdosti vody pre svoj produkt upravte podľa výsledku získaného z testovacieho pásika.

Tabuľka úpravy tvrdosti vody

Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, britská stupnica ^(dE)	Úroveň tvrdosti vody, nemecká stupnica ^(dH)	Úroveň tvrdosti vody, francúzska stupnica ^(dF)	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, ktorú treba nastaviť pre rúru
1	0 – 5	0 – 4	0 – 8	Mäkká voda	1
2	6 – 9	5 – 7	9 – 13	Čiastočne mäkká voda	
3	10 – 15	8 – 12	14 – 22	Čiastočne stredne tvrdá voda	2
4	16 – 19	13 – 15	23 – 27	Stredne tvrdá voda	
5	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Čiastočne tvrdá voda	3
6	25 – 62	20 – 50	35 – 90	Tvrď voda	

- Testovací pásik nenechávajte pod tečúcou vodou, meranie vykonajte v pohári.
- Čakanie vyše 1 minúty bude viesť k nesprávnym výsledkom.
- Ak je výsledok tvrdá voda, môžete použiť aj vodu vo fláši. V prípade potreby môžete meranie pre vodu vo fláši zopakovať.
- Vyberte z tabuľky vyššie vstupnú hodnotu vhodnú pre rad oblastí, ktoré zmenia farbu na testovacom pásiku, a informáciu zadajte na príslušnej obrazovke ponuky.
- Po meraní držte testovací pásik mimo dosahu detí a zlikvidujte ho. Vodu v pohári na meranie vylejte.

Nastavenie úrovne tvrdosti vody

- 1.Ked' sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
- 2.Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
- 3.Stlačte .
- 4.Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Water hardness“ (Tvrdošť vody).
- 5.Stlačte .
- 6.Po ukončení merania stlačte / a zvoľte úroveň vhodnú pre úroveň tvrdosti vody, ktorú ste predtým nastavili.
- 7.Na potvrdenie nastavenia stlačte .

Prvé zahriatie

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

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

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

Elektrická rúra

- 1.Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
- 2.Zatvorte dvierka rúry.
- 3.Vyberte polohu Static (Statická).
- 4.Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť Práca s elektrickou rúrou, strana 26.
- 5.Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
- 6.Vypnite rúru; pozrite si časť Práca s elektrickou rúrou, strana 26.

Grilovacia rúra

- 1.Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
- 2.Zatvorte dvierka rúry.
- 3.Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
- 4.Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
- 5.Vypnutie grilu si pozrite v časti



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

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

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

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s neleplivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
Nádoby musia byť tiež odolné voči mimoriadne silnej pare.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Ked' je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurača, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýší výkon varenia.

- Mäso s kostami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

- Ked' grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumbkavé 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 mast'. 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 daleko do zadnej časti grilu.

Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznieťi.

Tipy pre sondu mäsa

- Varte po zapichnutí sondy do najhrubšej časti mäsa. Nedovoľte, aby sa sonda dotýkala varnej nádoby, kosti ani tukového tkaniva.
- Pri varení celého kuráta zapichnite sondu mäsa medzi brušnú a stehennú časť vzhľadom na dutinu v hrudnej časti.
- Keď mäso varíte naporciované, vyberte kúsky s približne rovnakou veľkosťou. Sondu mäsa zapichnite do najhrubšej časti.
- Ak máte pocit, že po dovarení mäso ešte nie je hotové, zopakujte proces varenia po zapichnutí sondy mäsa na inom mieste.

Práca s elektrickou rúrou

Tabuľka funkcií varenia

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.

i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

i Z bezpečnostných dôvodov je maximálny nastaviteľný čas pre „čas varenia“ obmedzený na 6 hodín vo všetkých polohách, okrem funkcií „Keep Warm“ (Uchovanie teploty) a „Low Temperature Cooking“ (Varenie pri nízkej teplote).

i Pri nastavovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka príslušného nastavenia.

i Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

i Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcií, alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plnoautomatické programovanie.

i Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.

Funkcia	Rozsah teploty (°C)
Parmý	40-100
Parmý + Statické + vent.	40-280
Statické	40-310
Statické + vent.	40-280
Parný + Ohr. ventilátorom	40-280
Eko vyhr. ventilát.	160-220
Ohr. ventilátorom	40-280
Univ. varenie (3-D)	40-280
Parmý + Úplné gril. + vent.	40-280
Úplné grilovanie	40-280
Nízky gril	40-280
Úplné gril. + vent.	40-280
Parmý + Ohr. vent. + zosp.	50-250
Ohr. vent. + zosp.	50-310
Spodné ohrevanie	40-220
Var. pri nízk.tepl.	50-150
Uchovanie teploty	40-100

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Vypnutie elektrickej rúry

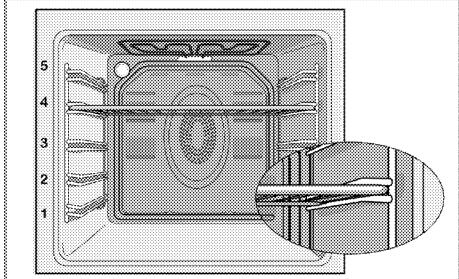
Stlačte tlačidlo zap./vyp. a vypnite rúru.

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi

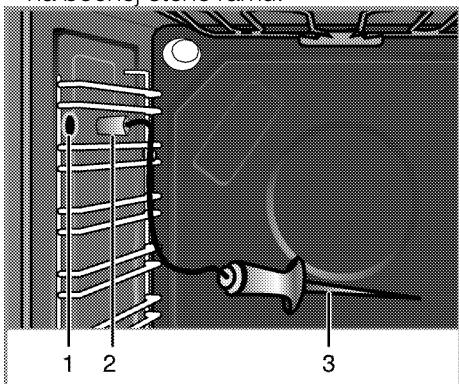
drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.
Nedovolte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtený mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Liší sa v závislosti od modelu produktu.)



Používanie sondy mäsa

1. Po nastavení rúry na určitú funkciu a teplotu umiestnite pripojovaciu konzolu sondy mäsa (2) do drážky (1) na bočnej stene rámu.



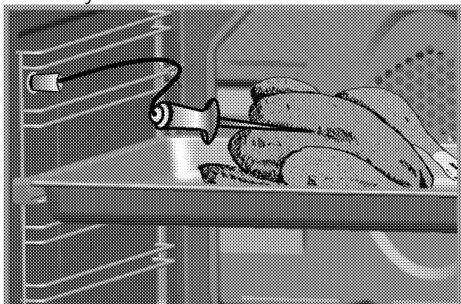
- 1 Drážka sondy mäsa
- 2 Pripojovacia konzola sondy mäsa
- 3 Zakončenie so senzorom sondy mäsa

i Sonda do mäsa je aktívna počas prevádzky funkcií, pri ktorých sa nepretržite zobrazuje symbol sondy do mäsa.

i Ak ste pred použitím sondy mäsa nastavili časovač rúry na určitú dobu varenia, toto nastavenie času sa automaticky zruší, keď pripojíte sondu mäsa.

i Pri varení s mäsovou sondou sa nemôžu používať police na zásuvke mäsovej sondy.

2. Zapichnite zakončenie so senzorom sondy mäsa do mäsa.



» Rúra automaticky rozpozná, že sonda na mäso je zapichnutá a na poli indikátora teploty sa objaví symbol **P75/075**. Snímač teplotnej sondy na mäso automaticky zistí, že vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú hodnotu a ukončí varenie.

i Ak sa v poli indikátora teploty nezobrazí symbol **P75/075**, skontrolujte, či bola pripojovacia konzola riadne zavedená do príslušnej drážky.

- Odporúčaná teplota sondy na mäso je 75 °C. Požadovanú teplotu môžete zmeniť v prípade potreby od 40 do 99 °C.
(V prípade funkcií pary môžete zmeniť túto teplotu zo 40 °C na 90 °C.)

- Sondu mäsa po každom použití vyčistite vlhkou tkaninou a vysušte suchou tkaninou.
- i** V prípade, že sa sonda používa bez toho, aby sa špička snímača vpichla do mäsa, bude snímač merať teplotu vo vnútri rúry a proces varenia pri dosiahnutí nastavenej teploty skončí. Avšak v prípade, že je sonda vystavená teplote 250 °C a viac, jej snímač sa stane nepoužiteľným.

i Pokiaľ sondu na mäso odoberiete pred skončením procesu varenia, varenie sa zastaví.

Úroveň varenia	Tepločta vnútra mäsa (°C)
Veľmi ojedinelé	55-59
Ojedinelé	60-62
Stredne ojedinelé	63-70
Stredné	71-76
Dobrá práca	77-81
Veľmi dobrá práca	≥82

i * Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) červeného mäsa dosiahlo minimálne 63 °C.

* Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) hydiny dosiahlo minimálne 74 °C.

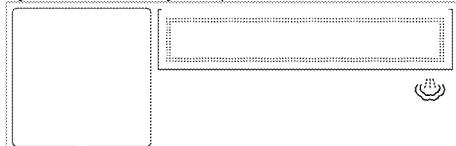
Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže lísiť od usporiadania na vašom výrobku.

Názvy funkcií varenia a odporúčané pozicie stojana nájdete na zobrazení času rúry.

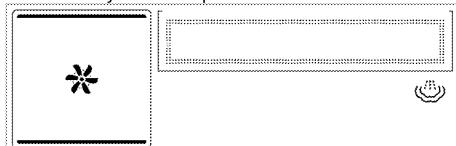
Parny

Varenie sa uskutočňuje v pare. Hodí sa na varenie jedál, ako napr. zelenina, červené mäso, ryby a hydina v pare. Keďže povrch jedla zakrýva para, jej výživové zložky sa pri varení nestratia.



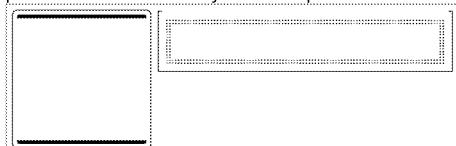
Parny + Statické + vent.

Horúci vzduch ohriatý dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Táto funkcia poskytuje aj podporu parou. Varte na jednom plechu.



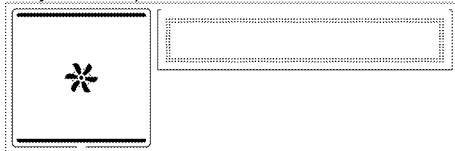
Staticke

Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, múčniky alebo karbonátky a dusené mäso so zeleninou vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.



Statické + vent.

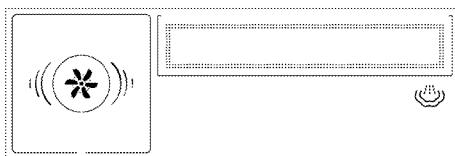
Horúci vzduch ohriatý dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.



Parný + Ohrev ventilátorom

Horúci vzduch ohriatý zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Táto funkcia poskytuje aj podporu chrevu parou. Je vhodné pre varenie jedál na rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

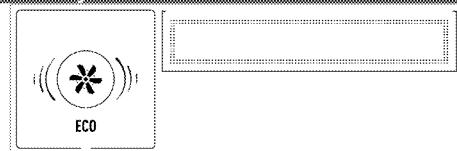
- i** Ked' sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.



Eko vyhr. ventilát.

Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varenia, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 °C. Čas varenia sa ale trošku predĺži. Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

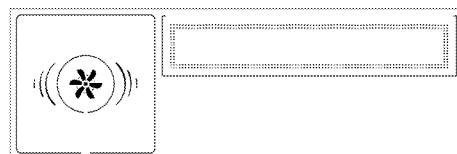
Eko vyhr. ventilát.



Ohrev ventilátorom

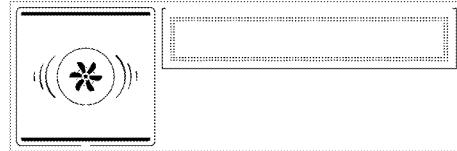
Horúci vzduch ohriatý zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie jedál na rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

- i** Ked' sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.



Univ. varenie (3-D)

V prevádzke je horný ohrev, dolný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte na jednom plechu.



Parný + Úplné gril + vent.

V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa. Táto funkcia poskytuje aj podporu ohrevu parou.

Parny + Úplné gril. + vent.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

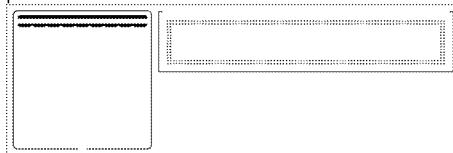
Úplné gril. + vent.

Ohriatý horúci vzduch sa pri úplnom grilovaní pomocou ventilátora v rúre veľmi rýchlo rozšíri. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



Úplné grilovanie

V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Parny + Chr. ventl. + zosp.

V prevádzke je spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora (v zadnej stene). Táto funkcia navýše poskytuje aj podporu parou. Hodí sa na varenie jedál, ako napr. pizza a pečivo.



Nízky gril

Malý gril v hornej časti rúry je vhodný na grilovanie a zapekanie pokrmov.



- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Chr. ventl. + zosp.

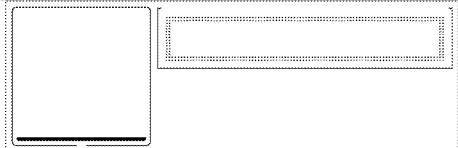
V prevádzke je spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



Spodné ohrievanie

Pracuje len spodný ohrev. Vhodné na pizzu a na následné pečenie jedál z dolnej časti na chrumkavo.

Spodné ohrievanie



- Parný + Úplné gril. + vent.
 - Parný + Ohr. vent. + zosp.
- Každá funkcia je vybavená troma rôznymi úrovňami pary: nízkou, strednou a vysokou. Tieto funkcie pravidelne dodávajú paru pre várku.

Na varenie pečiva, ako napr. koláč, žemle atď., sa odporúča používať nízku úroveň pary.

Na varenie pečiva, ako napr. chlieb, sa odporúča používať strednú úroveň pary. Vďaka pare je pečivo väčšie, povrch pečiva svetlejší a kôrka chrumkavejšia. Vysoká úroveň pary sa odporúča na pečenie mäsa (veľké kusy mäsa, celé kurča atď.).

Mäso vďaka pare pri pečení stráca vlhkosť v minimálnej miere a je vlhkejšie a šťavnejšie.

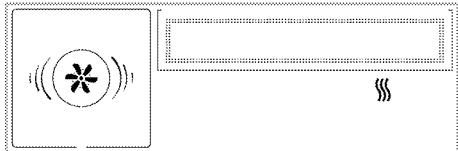
Varenie pri nízkej teplote

Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvoľné pečenie vopred opečených / osmažených kúskov mäsa (telácie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodné druhy mäsa. Na varnej doske, grili atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Piect' vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedhým plechom.



Uchovanie teploty

Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

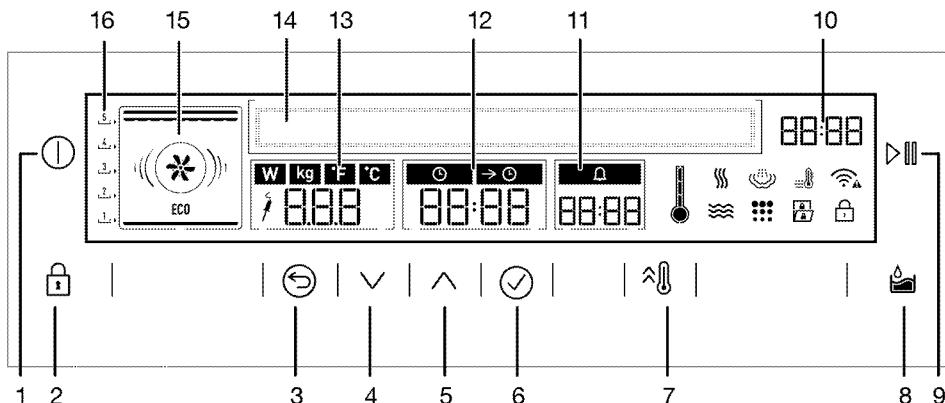


PODPORA PAROU

Nasledujúce funkcie sú vybavené podporou parou.

- Parný + Statické + vent.
- Parný + Ohr. ventilátorom

Úvod k ovládaciemu panelu



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo Uvoľnenie krytu zásobníka na vodu*
- 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 10 Poličko indikátora aktuálneho času
- 11 Pole odpočítavania časovača
- 12 Pole času varenia/času do konca varenia
- 13 Poličko indikátora teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazenie funkcií
- 16 Polohy políc

* U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredú, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.

 : Symbol posilňovača
 : Symbol doby varenia

-  : Symbol skončenia doby varenia*
 -  : Symbol Alarm
 -  : Symbol vnútornej teploty rúry
 -  : Symbol udržiavania teploty
 -  : Symbol uzamknutia tlačidiel
 -  : Symbol otvorených dverí
 -  : Symbol sondy mäsa*
 -  : Symbol Samočistenie (pyrolyza)*
 -  : Symbol varenia v pare
- *(Liší sa v závislosti od modelu produktu.)

Ponuka programov na varenie

Použitie funkcií rúry na varenie bez pary

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4.  /  a vyberte požadovanú funkciu rúry bez pary. Funkciu aktivujte stlačením .
5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámku indikátora teploty/hmotnosti a nastavte

požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hned' pri jej zmene.

i Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte a posuňte rámček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opäťovne stlačíte , keď sa rámk s posuvnou skala odvráti a posuňte ho naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

6. Na nastavenie času varenia stlačte a posuňte rámk na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte / a nastavte požadovaný čas varenia.

7. Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkте nemusí existovať.) po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte / a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.

8. Na nastavenie času budíka bez ovplynenia pripomienky stlačte a posuňte rámk na rámk času budíka. Zobrazí sa . Stlačte / a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomienutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určitú chvíľu otočiť.

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

9. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte a začnite varenie. Začne sa varenie a displej zobrazí v príslušnom poradí nastavenú prevádzkovú funkciu a správu „Cooking“ (Varenie).

i Nastavenie času varenia, varenia, času a času budíka nie je pre prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.

i Ak sa počas varenia otvorí dvierka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .

» **Ak neboli nastavený čas**, rúra sa spúšťa ručne. Ak je jedlo uvarené, stlačte a rúra sa vypne. Inak rúra bude pracovať ďalej.

» » **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» » **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**,(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.) hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary

- 1.Rúru zapnite stlačením .
- 2.Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
- 3.Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .

4. Ak chcete vybrať varenie v pare alebo požadovanú funkciu varenia s pomocou pary, stlačte  /  . Funkciu aktivujte stlačením  .
5. Stlačte  . Na úpravu úrovne pary použite  /  . Na potvrdenie nastavenia znova stlačte  .
6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámiku indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hned' pri jej zmene.

i Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte  a posuňte rámček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opäťovne stlačíte  , keď sa rámkach nadáza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

7. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámk na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa  . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.

Táto funkcia vám neumožňuje začať varíť pred nastavením času varenia. Čas varenia sa na displeji nastaví automaticky na 30 minút.

8. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas**(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.) po nastavení času varenia stlačte  . Zobrazí sa  . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.

9. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte  a posuňte rámk na rámk času budíka. Zobrazí sa  . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia,

neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určitú chvíľu otočiť.

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

10. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite varíť.

11. Kroky postupu pre funkciu pary:

Pokial' ste varenie v pare dlho nepoužívali, zobrazí sa správa „**Add clean water**“ (**Pridajte čistú vodu**).

12. Stlačte  . Kryt nádoby na vodu sa zboru otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

i U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spredu.

13. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a napláňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

i Riziko pre zdravie! V prípade parného systému nepoužívajte iné kvapaliny než pitnú vodu.

i Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.

i Vďaka veku na nádobe ju môžete naplniť bez vybratia.

14. Nádobu vložte a stlačte  , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite varíť.

i U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredú, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezavŕň sa, keď sa dotkniete klávesu.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.

i Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.

i Ak sa počas varenia otvoria dvierka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .

i Ak sa voda v nádobe počas varenia spotrebuje, zobrazí sa správa „**Please add water**“ (**Pridajte vodu**) a rúra vydá zvukové upozornenie. Varenie sa zastaví. Keď opäťovne naplníte nádobu vodou a vložíte ju opäť do krytu, cyklus varenia bude pokračovať tam, kde prestal.

» » **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „**Cooking completed**“ (**Varenie je dokončené**). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
» » **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia, (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)** hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto

teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „**Cooking completed**“ (**Varenie je dokončené**). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. 15. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.

i Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

16. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.

i Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, automaticky sa zapne na konci každého cyklu varenia v pare.

17. Pokračovanie vo varení:
Do 5 minút po skončení cyklu varenia môžete na opäťovnú prevádzku rúry s pomocou pary/funkcií s pomocou pary stlačiť .

» Rúra bude pokračovať v činnosti podľa rovnakej funkcie varenia a nastavenia teploty.

18. Ak chcete rúru opäťovne spustiť **do 5 minút po dokončení cyklu varenia**, zobrazí sa správa „**Oven is getting ready**“ (**Rúra sa pripravuje**), keďže rúra začala privádzat' vodu zo systému na výrobu pary späť do nádoby na vodu. Keď táto správa zmizne, môžete stlačiť  a začnete variť. Keďže došlo k privedeniu vody zo systému na výrobu vody do nádoby

- na vodu, zobrazí sa správa „**Add clean water**“ (**Pridajte čistú vodu**).
19. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zboču otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
- i** U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spreda.
20. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.
21. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte a začnite varíť.
- i** U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spreda, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.
» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.
- i** Ak otvoríte dvierka rúry pri spustenej funkcií pary, motor ventilátora bude bežať na vysoké obrátky s cieľom vytvoriť vzdušnú clonu.
- i** Počas posledných 3 minút varenia v pare bude motor ventilátora bežať na vysoké obrátky s cieľom znížiť hustotu pary v rúre.
22. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.
- i** Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.
23. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.
- i** Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, zobrazí sa na displeji rúry na konci každého varenia v pare. Môžete stlačiť a spustiť ju.
- i** Pred spustením funkcie sušenia z rúry vyberte jedlo a príslušenstvo, ako napr. plechy, drôtené mriežky atď.

Nastavenie urýchlenia (rýchly ohrev)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty rúry. Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:

1. Stlačte raz . Na displeji sa zobrazí symbol
2. Po nastavení času varenia a teploty stlačte a začnite varenie.
» Symbol zmizne, hneď ako rúra dosiahne požadovanú teplotu a obnoví prevádzku na funkciu zvolenú pred zapnutím posilňovača.
3. Raz stlačte , čím zrušíte funkciu posilňovača. Posilňovač sa deaktivuje a zmizne.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

Aktivovaním funkcie uzamknutia tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

i Uzamknutie tlačidiel možno použiť bez ohľadu na to, či je rúra spustená alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla , aj keď je uzamknutie tlačidiel aktivované a rúra je v prevádzke.

1. Stlačte , kým sa na displeji nezobrazí „“.

» Po aktivácii uzamknutia tlačidiel „**Keylock active**“ (Uzamknutie tlačidiel aktívne) sa na displeji zobrazí hlásenie a symbol po stlačení ľubovoľného tlačidla (okrem tlačidiel /).

- i** Ked' je aktívna funkcia zámku, tlačidlá rúry nie sú funkčné. Uzamknutie tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Stlačte , kým z displeja nezmizne .

» Uzamknutie tlačidiel sa deaktivuje.

Ponuka automatických funkcií varenia

1.Rúru zapnite stlačením .

2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte / , kým sa nezobrazí správa „Automatic Cooking Menu“ (Ponuka automatického varenia).

3.Stlačte a vstúpte do ponuky automatického varenia.

4. Stlačte / , čím zvolíte hlavnú ponuku jedla, ktoré sa chystáte variť. (Informácie nájdete v tabuľke ponuky automatického varenia). Pre potvrdenie stlačte .

5.Stlačte / , čím zvolíte jedlo, ktoré chcete variť.

6.Ked' chcete zmeniť hmotnosť jedla, stlačte / , keď sa nachádza pole Teplota/Hmotnosť v rámku, a nastavte hmotnosť. Hodnota hmotnosti sa potvrdí hned' pri jej zmene. Čas varenia sa zmení automaticky na základe hmotnosti jedla.

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

i Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte a posuňte rámcik k indikačným poliam napravo, alebo stlačte a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opäťovne stlačíte , keď sa rámkik nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

7.**Na nastavenie času varenia** stlačte a posuňte rámkik na pole času varenia. Zobrazí sa . Stlačte / a nastavte požadovaný čas varenia. Počet zmien času varenia na základe hmotnosti jedla je obmedzený.

8.Ak sú funkcia varenia, teplota, hmotnosť a čas varenia vhodné, stlačte tlačidlo a začnite variť.

9. Ak zvolené jedlo obsahuje funkciu pary, postupujte podľa pokynov pre funkciu pary nižšie:

Pokiaľ ste varenie v pare dlho nepoužívali, zobrazí sa správa „**Add clean water**“ (**Pridajte čistú vodu**).

10.Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

i U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spredu.

11.Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

i Riziko pre zdravie! V prípade parného systému nepoužívajte iné kvapaliny než pitnú vodu.

i Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.

i Vďaka veku na nádobe ju môžete naplniť bez vybratia.

12. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite varíť.

i U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredu, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.

i Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.

i Ak sa počas varenia otvoria dvierka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .

i Ak sa voda v nádobe počas varenia spotrebuje, zobrazí sa správa „Please add water“ (Pridajte vodu) a rúra vydá zvukové upozornenie. Varenie sa zastaví. Keď opäťovne naplníte nádobu vodou a vložíte ju opäť do krytu, cyklus varenia bude pokračovať tam, kde prestal.

» » **Ak bol nastavený čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking completed“ (Varenie je dokončené).

Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. 13. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.

i Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

14. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.

i Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, automaticky sa zapne na konci každého cyklu varenia v pare.

15. Pokračovanie vo varení:

Do 5 minút po skončení cyklu varenia môžete na opäťovnú prevádzku rúry s pomocou pary/funkcií s pomocou pary stlačiť .

» Rúra bude pokračovať v činnosti podľa rovnakej funkcie varenia a nastavenia teploty.

16. Ak chcete rúru opäťovne spustiť **do 5 minút po dokončení cyklu varenia**, zobrazí sa správa „Oven is getting ready“ (Rúra sa pripravuje), keďže rúra začala privádať vodu zo systému na výrobu pary späť do nádoby na vodu. Keď táto správa zmizne, môžete stlačiť  a začnete varíť. Keď došlo k privedeniu vody zo systému na výrobu vody do nádoby na vodu, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).

17. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

- i** U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spredu.
18. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.
19. Nádobu vložte a stlačte  čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite varíť.
- i** U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredu, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezavŕňte sa, keď sa dotknete klávesu.
- » Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.
- i** Ak otvoríte dvierka rúry pri spustenej funkcií pary, motor ventilátora bude bežať na vysoké obrátky s cieľom vytvoriť vzdušnú clonu.
- i** Počas posledných 3 minút varenia v pare bude motor ventilátora bežať na vysoké obrátky s cieľom znížiť hustotu pary v rúre.
20. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.
- i** Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.
21. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.
- i** Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, zobrazí sa na displeji rúry na konci každého varenia v pare. Môžete stlačiť  a spustiť ju.
- i** Pred spustením funkcie sušenia z rúry vyberte jedlo a príslušenstvo, ako napr. plechy, drôtené mriežky atď.

Funkcie automatického varenia:

Môže sa lísiť v závislosti od modelov

Zelenina	Kol., chl. a torty	Hydina	Ryby	Mäso	Speciality
Surový zemiak (*)	Nadýchané žemličky (*)	Peč. kura < 1600 g (*)	Pstruh	Pečené hovädzie mäso na pare (*)	Makaróny so syrom
Ružičky brokolice (*)	Sendvičový chlieb (*)	Peč. kura > 1600 g (*)	Ostriež	Sekaná	Klasické lazane
Fazuľkové lusky (*)	Domáca bageta (*)	Peč. morč. steh. (*)	Rybne balíčky	Pečené mäso	Torta s čerstvým ovocím
Plnené papriky	Orechové koláčiky	Peč. kura < 1600 g	-	Jahňacia rolka	Jablkový koláč
Pečené zemiaky v šupke	Koláč	Peč. kura > 1600 g	Pstruh so zeleninou	Pečená jahňacina	Jablkové koláčiky

Zelenina	Kol., chl. a torty	Hydina	Ryby	Mäso	Špeciality
Musaka	Škoricové rolky	Kuracie kúsky	Rybrie filé	-	Snehomé pusinky
Zapekané zemiaky	-	Kuracie filety	Rybí kebab	Jahňacie tandoori	Plnené banániky
-	Ľahké citr. suš.	Kura, filety	Dusená ryba	Steak	-
Gratinovaná zelenina	Ovocný koláč	Pečený moriak	Filé z lososa	Pikantné mäsové gul'ky	Karamelový krém
Mrazená zelenina	Slané pečivo	-	Rybí koláč	Hovädzia sviečkovica	Čokoládový puding
	Buchtičky	Fileta z moriaka	-	Bravčové gul'ky	Crème Brûlée
	Bageta	Kačica		Pečená bravčovina	Jablká na mede
	Sendvičový chlieb	Hus		Bravčové kúsky	Čokoládový koláč
	Chlebový bochník	Králik			Semolinové žemle
	Slané croissanty	Bažant na poľovnícky spôsob			Semolinový koláč
	Croissanty	Bažant			Sušené jablká
	Syrové taštičky				Sušené dule
	Žemľa				Sušené hrušky
	Pizza				-
	Čokoládový chlebík				Zeleninový koláč quiche
	Semolinové žemle				-

* Tieto jedlá obsahujú funkciu pary.

Ponuka dodatočných programov na varenie

i Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.

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

Na vodný kameň nahromadený v systéme na výrobu pary sa odporúča používať odvápňovací program. Vaša rúra vás upozorní, aby ste odvápňovanie vykonávali podľa vami nastavenej úrovne tvrdosti vody. S produkтом sú dodávané dve odvápňovacie tablety. (Môžete tiež používať bežne dostupné odvápňovacie prípravky odporúčané pre parné varné spotrebiče v súlade s ich návodom na použitie.)

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Descaling**“ (Odvápňovanie).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||.
- 6.Zobrazí sa správa „**Put 250 ml water and tablet to the tank**“ (Do nádoby dajte 250 ml vody a tabletu).
- 7.Stlačte ⌂. Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
- 8.Do nádoby pridajte 250 ml čistej vody a tabletu. Nádobu vložte a stlačte ⌂, kým zatvoríte jej kryt.

i U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredú, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.

9.Na spustenie procesu znova stlačte ►||.

10.Počas odvápňovacieho procesu sa tableta rozpustí, čím odstráni vodný kameň nahromadený v parnom generátore rúry. Rúra tento proces vykoná automaticky a na konci procesu sa zobrazí správa „**Empty the tank and put 250 ml water**“ (Vyprázdnite nádobu a pridajte 250 ml vody).

11.Stlačte ⌂. Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

12.Nádobu vyprázdnite a pridajte do nej 250 ml čistej vody. Nádobu vložte a stlačte ⌂, kým zatvoríte jej kryt. Proces bude pokračovať.

13.Na konci odvápňovacieho procesu sa zobrazí správa „**Operation is done**“ (Činnosť sa vykonalá).

i Prvá fáza odvápňovania trvá takmer 90 minút a druhá fáza približne 20 minút.

» Otvorte dvierka rúry, čím vypustíte paru, a vylejte zvyšnú vodu z nádoby na vodu.

Sušenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkте nemusí existovať.)

Umožňuje sušenie vnútra rúry vyparením zvyšnej vody v rúre po varení v pare. Použitie tejto funkcie sa odporúča z hygienických dôvodov po každom varení v pare.

i Pred spustením procesu sušenia vyberte z rúry jedlo a plechy.

i Pred použitím funkcie sušenia utrite suchou handričkou vodu (ak nejaká je) nahromadenú na dne rúry.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs Menu**“ (Ponuka dodatočných programov).
- 3.Stlačte ⊖.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Drying**“ (Sušenie).
- 5.Stlačte ⊖.
- 6.Stlačte ►|| a začnite sušiť.
- 7.Po 10 minútach predstavujúcich automaticky nastavený čas sušenia sa na displeji zobrazí správa „**Open oven door**“ (Otvorte dvierka rúry).» Otvorte dvierka rúry, čím vypustíte paru.

Opäťovný ohrev (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkте nemusí existovať.)

Hodí sa na opäťovný ohrev varených jedál. Podpora parou predchádza vysušeniu jedál.

- Používajte teplovzdorné nádoby.
- Používajte perforovaný plech na varenie v pare.
- Pri opäťovnom ohreve jedlo nezakrývajte.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⊖.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Reheat**“ (Opäťovný ohrev).
- 5.Stlačte ⊖. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa

riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

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

Vhodné na kysnutie kysnutého cesta, ako napr. cesta na chlieb, na pogaču alebo na pizzu. Podpora parou predchádza vysušeniu povrchu cesta.

- Používajte teplovzdorné nádoby.
- Jedlo pri kysnutí nezakrývajte.
- Počas kysnutia neotvárajte dverka rúry. Môže dôjsť k strate vlhkosti alebo k poklesu cesta.
- Pred použitím funkcie kysnutia cesta sa uistite, že je plocha pečenia dosť studená (má izbovú teplotu).
- Doba kysnutia sa môže lísiť podľa veľkosti a hmotnosti cesta.
- Na drôtenú mriežku sa odporúča klášť na kysnutie cesta veľké teplovzdorné nádoby.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
 - 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
 - 3.Stlačte ⊖.
 - 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Dough Proving**“ (Kysnutie cesta).
 - 5.Stlačte ⊖. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.
- Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete

zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

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

Vhodné na rozmrazovanie zmrazených potravín, ako napr. ovocia, zeleniny a pečiva. Pri rozmrazovaní používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody uvoľňujúcej sa z rozmrazovaných potravín.

- i** Z dôvodu bezpečnosti potravín sa odporúča rozmrazovať mäso, hydinu, ryby atď. v chladničke.
- i** Mrazené potraviny vložte do rúry až po ich vybratí z balenia, ak nejaké je.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Defrost**“ (Rozmrazovanie).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

Blanšírovanie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkте nemusí existovať.)

Vhodné na blanšírovanie ovocia a zeleniny pred zamrazením alebo zaváraním.

Pri blanšírovaní používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody uvoľňujúcej sa z blanšírovaných potravín.

- i** Na zachovanie farby blanšírovaných potravín vložte potraviny po blanšírovaní do ľadovo studenej vody, čím ich vychladíte a následne vodu nechajte odtieť.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Blanch**“ (Blanšírovanie).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

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

Vhodné na hygienizáciu sklenených pohárov a ich viečok na zaváranie.

Pri hygienizácii kladte nádoby/viečka na drôtenú mriežku rúry. Pod spodný

podstavec (podstavec 1) s mriežkou položte plech na zachytávanie vody vykondenzovanej pôsobením pary. Nádoby/viečka musia byť otvorené. Nádoby/viečka položte naopak, aby sa ich vrchná časť dotýkala drôtenej mriežky.

i Používajte teplovzdorné a parovzdorné sklenené nádoby.

i Pri hygienizácii viac ako jednej nádoby/viečka sa uistite, že sa navzájom nedotýkajú.

i Hygienizujte nádoby podobnej veľkosti.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Hygiene**“ (**Hygiena**).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ¶. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

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

Vhodné na opäťovný ohrev blanšírovaných potravín (napr. ovocia či zeleniny) po ich vložení do sterilizovaných sklenených nádob. Blanšírované potraviny zalejte tekutinou (vodou, vodou s cukrom, slanou vodou atď.) a potom ich zakryte. Týmto spôsobom naplňte nádobu tak, aby ste

ponechali maximálne 3 cm od vrchu a uzavrite ju sterilizovaným viečkom. Pri zaváraní v nádobách používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody vykondenzovanej pôsobením pary. Po vychladení vyberte sklenené zaváracie nádoby z plochy pečenia. Po vybratí nechajte sklenené plnené nádoby vychladíť pri izbovej teplote.

- Pri zaváraní viac ako jednej nádoby sa uistite, že sa navzájom nedotýkajú.
- Zavárajte v nádobach podobnej veľkosti.
- Doba zavárania sa môže lísiť v závislosti od množstva potravín a počtu sklenených nádob.

i Používajte teplovzdorné a parovzdorné sklenené nádoby.

i Pri zaváraní sa môžu sklenené nádoby prasknúť. Uistite sa, že nádoby ani viečka nie sú deformované.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Bottling**“ (**Zaváranie**).

- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ¶. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

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

Vhodné na tavenie kúskov čokolády. Balenú čokoládu určenú k priamej spotrebe položte na perforovaný plech na varenie v pare a rozťavte ju. Nebalené kúsky čokolády vložte do teplovzdornej sklenenej nádoby, uzavrite ju viečkom a položte na perforovaný plech určený na varenie v pare.

i Doba tavenia sa môže lísiť v závislosti od množstva potravín.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Chocolate melting**“ (Čokoládové tavenie).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opisanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

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

Vhodné na výrobu jogurtu z pasterizovaného mlieka. Do 1000 ml pasterizovaného mlieka izbovej teploty pridajte 100 g (3 – 4 lyžice) jogurtu a dobre premiešajte. Túto zmes nalejte do teplovzdornej sklenenej nádoby a uzavrite ju viečkom. Pri výrobe jogurtu nádobu položte na drôtenú mriežku.

- Ak chcete sladký a redší jogurt, varte ho kratšie, ak ho chcete mať kyslý a hustejší, varte ho dlhšie.
- Ked' je proces dokončený, odporúčame, aby ste jogurt spotrebovali po tom, čo ho budete skladovať v chladničke (+4 °C) po dobu 12 hodín.
- Sterilizované trvanlivé mlieka nie sú vhodné na výrobu jogurtu a nemali by sa používať.
- Jogurt použitý na fermentáciu by mal byť čerstvý.

i Na výrobu jogurtu je možné použiť aj surové, tepelne nespracované mlieko, no musí prejsť bodom varu, aby sa tak eliminovali patogény/škodlivé mikroorganizmy. Pred výrobou jogurtu by sa malo prevreté mlieko vychladíť na izbovú teplotu.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Home-made yoghurt**“ (Domáci jogurt).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opisanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

Vajíčko na tvrdo, na polomäkko, na mäkko (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na varenie vajec s rôznym stupňom tvrdosti podľa potreby.

Hlavnou výhodou je, že môžete uvařiť veľké množstvo vajec.

Pri varení vajec používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody uvoľňujúcej sa z blanšírovaných potravín.

i (Vajcia musíte pred ich varením prederaviť na niekoľkých miestach pomocou ostrého nástroja, napr. ihly.) V opačnom prípade môžu vajcia v procese varenia puknúť.

i Doba varenia vajec sa môže lísiť v závislosti od veľkosti a počtu vajec.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kym sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲ / ▼, kym sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Hard-Boiled Egg**“ (Vajíčko na tvrdo), „**Mid-Boiled Egg**“ (Vajíčko na polomäkko) alebo „**Soft-Boiled Egg**“ (Vajíčko na mäkko).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opisanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

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

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčí kvapôčkami vody kondenzujúcimi sa vo vnútri rúry pri tvorbe pary po určitý čas.

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kym sa nezobrazí správa „**Extra Programs**“ (Dodatočné programy).
- 3.Stlačte ⌂.
- 4.Stlačte ▲/▼, kym sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Steam Clean**“ (Čistenie parou).
- 5.Stlačte ⌂. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opisanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

- 6.V čase ukončenia sa zobrazí správa „**Wipe the surfaces**“ (Utrite povrchy). Otvorte dvierka a utrite vnútorné povrchy rúry suchou špongiou alebo handrou.

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

 Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti držte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

Rúra má pyrolytické samočistiace vlastnosti. Rúra sa vyhreje na približne 430-480° C a prítomné nečistoty sa

spália na popol. Môže dôjsť k tvorbe silného dymu. Zaistite dobré vetranie. Rúru treba vycísiť pri vysokej teplote po každých 10 použitiach.

1.Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. Pri modeloch s roštom nezabudnite vybrať rošt. Z rúry nezabudnite vybrať nádobu na vodu.

Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom na pyrolytické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať.

2.Pred spustením procesu čistenia umyte vonkajšie povrhy rúry a zvyšky jedla v jej vnútri pomocou namydlenej handričky.

Nečistite tesnenie dverí.

Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. Ak sa tesnenie dverí poškodí, obráťte sa na autorizovaného servisného technika.

3.Rúru zapnite stlačením ①.

4.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa nezobrazí správa „**Extra Programs Menu**“ (**Ponuka dodatočných programov**).

5.Stlačte ⌂.

6.Stlačte ▲ / ▼, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Cleaning**“ (**Čistenie**).

7.Stlačte ⌂.

8.Stlačte ►|| a začnite čistiť. Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Dobu trvania nemožno zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre funkciu samočistenia.

9.Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť a na displeji sa zobrazí symbol uzamknutia 🔒. Až kým sa proces čistenia neskončí a symbol

uzamknutia nezmizne, neskúšajte silou odomknúť zámok na dvierkach.

10.Po ukončení procesu čistenia odstráňte biele usadeniny octovou vodou.

Úsporné čistenie (pyrolitické samočistenie – úsporná pyrolýza) (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



Horúce povrhy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti držte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

Ak rúra nie je silne znečistená, odporúčame funkciu Úsporné čistenie.

Ak rúra je silne znečistená, funkcia Úsporné čistenie nebude dostačujúca. V danom prípade vykonajte čistenie v režime „čistenie“.

1.Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. Pri modeloch s roštom nezabudnite vybrať rošt. Z rúry nezabudnite vybrať nádobu na vodu.

Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom na pyrolytické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať.

2.Pred spustením procesu čistenia umyte vonkajšie povrhy rúry a zvyšky jedla v jej vnútri pomocou namydlenej handričky.

Nečistite tesnenie dverí.

Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. Ak sa tesnenie dverí poškodí, obráťte sa na autorizovaného servisného technika.

3.Rúru zapnite stlačením ①.

4.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ▲ / ▼, kým sa

nezobrazí správa „**Extra Programs Menu**“ (**Ponuka dodatočných programov**).

5. Stlačte .

6. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Eco Cleaning**“ (**Úsporné čistenie**).

7. Stlačte .

8. Stlačte  a začnite čistiť. Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Dobu trvania nemožno zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre funkciu samočistenia.

9. Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť a na displeji sa zobrazí symbol uzamknutia . Až kým sa proces čistenia neskončí a symbol uzamknutia nezmizne, neskúšajte silou odomknúť zámok na dvierkach.

10. Po ukončení procesu čistenia odstráňte biele usadeniny octovou vodou.

Ponuka nastavení

Nastavenie jazyka

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (**Programy na varenie**).

2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (**Nastavenia**).

3. Stlačte .

4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Language**“ (**Jazyk**).

5. Stlačte .

Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.

6. Stlačte  /  a vyberte požadovaný jazyk.

7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie času

Keď sa rúra prvýkrát zapne, na hodinách rúry sa automaticky nastaví

„00:00“. Ak chcete zmeniť nastavenie času:

1. Keď sa rúra zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking programs**“ (**Programy na varenie**).

2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (**Nastavenia**).

3. Stlačte .

4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Clock**“ (**Hodiny**).

5. Stlačte .

6. Stlačte  / , čím nastavíte aktuálny čas.

7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie jasu

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (**Programy na varenie**).

2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (**Nastavenia**).

3. Stlačte .

4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Brightness**“ (**Jas**).

5. Stlačte .

Zobrazí sa úroveň jasu, ktorú ste predtým nastavili.

6. Stlačte tlačidlá  /  a vyberte požadovanú úroveň.

7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie hlasitosti

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (**Programy na varenie**).

2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (**Nastavenia**).

3. Stlačte .

4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Volume**“ (**Hlasitosť**).

5. Stlačte . Zobrazí sa hlasitosť, ktorú ste predtým nastavili.

6. Stlačte tlačidlá / a vyberte požadovanú úroveň.

7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie jednotky teploty

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).

2. Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).

3. Stlačte .

4. Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Temperature unit“ (Jednotka teploty).

5. Stlačte . Zobrazí sa jednotka teploty „C“, ktorú ste predtým nastavili.

6. Stlačte tlačidlá / a vyberte „F“.

7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie úrovne tvrdosti vody

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).

2. Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).

3. Stlačte .

4. Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Water hardness“ (Tvrdošť vody).

5. Stlačte . Zobrazí sa úroveň tvrdosti vody, ktorú ste predtým nastavili.

6. Stlačte / a zvoľte úroveň vhodnú pre úroveň tvrdosti vody, ktorú používate.

7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie automatického sušenia

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa

„Cooking Programs“ (Programy na varenie).

2. Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).

3. Stlačte .

4. Stlačte / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Auto Drying“ (Automatické sušenie).

5. Stlačte . Zobrazí sa „On“ (zap.) a aktivuje sa funkcia automatického sušenia.

Tabuľka časov varenia

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

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

i Rúra počas približne 1 hodiny varenia spotrebuje takmer 1 liter vody z nádoby na vodu. Procesy varenia dlhšieho ako 1 hodina si môžu vyžadovať pridanie vody. Pri procesoch varenia dlhších ako 1 hodina sa nezabudnite riadiť varovaniami poskytovanými vašou rúrou.

Použitie funkcií rúry na varenie

Jedlo	Počet zásobníkov	Funkcia varenia	Pozícia stojana	Teplo (°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 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Piškotový koláč*	Jeden zásobník		3	175	10 ... 20
	2 zásobníky		2 - 4	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	40 ... 50
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	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Pizza**	Jeden zásobník		1 - 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník		3	310	4 ... 7
Hovädzí 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

Jedlo	Počet zásobníkov	Funkcia varenia	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Pečené kura	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	70 ... 80
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 na 1. a 3. podstavci umiestnite hlbší plech na spodný podstavec a druhý plech na horný podstavec.

Počas súčasného pečenia na 1. a 5. podstavci umiestnite hlbší plech na horný podstavec a druhý plech na spodný podstavec.

Počas súčasného pečenia s 3 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ostatné plechy na spodné podstavce.

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Na piškótu odporúčame formu s priemerom 26 cm.

** (310 °C) Kameň na pizzu sa používa spolu s lopatkou na pizzu

Varenie v pare

Jedlo	Hmotnosť potravín (g)	Plech	Pozícia stojana	Funkcia varenia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mrazený hrášok	2600	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30... 40
Mrazený hrášok	1800 na jeden zásobník	Dierovaný plech + Plech do rúry	3... 5	Parné varenie	100	35... 45
Vysoká roštenka	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	65... 75
Kúsky zemiakov	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30... 40
Kuracie prsia	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35

Jedlo	Hmotnosť potravín (g)	Plech	Pozícia stojana	Funkcia varenia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Brokolica	1400	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20... 30
Hovädzie sviečkovica	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	50... 60
Ryby	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20... 30
Kúsky cukety	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35
Karfiol	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30... 40
Ružičkový kel	500	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	10... 20
Zelená fazuľka	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35
Kúsky mrkvy	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20... 30
Ryža	Voda: 475 Ryža: 180	Borosilikátový sklenený riad* + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35

1 – Nepredhrievajte.

2 – Pri varení vložte plech na pečenie na prvú poličku a dierovaný plech na tretiu poličku.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

i po začatí varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom nemeňte teplotu varenia.

i v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dvierka. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota bude optimalizovaná, čím sa šetrí energia, táto teplota sa môže lísiť od teploty zobrazenej na displeji.

Jedlo	Počet zásobníkov		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče v papieri na pečenie	Jeden zásobník		3	175	40... 50
Koláčiky	Jeden zásobník		3	180	25... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník		3	200	45... 55
Bohaté pečivo	Jeden zásobník		3	200	35... 45

Prevádzka grilu

⚠ Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!

Grilovanie bez pary

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Ked' sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
- 3.Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením ②.
- 4.Stlačením ▲ / ▼ vyberte požadovanú funkciu grilu bez pary. Funkciu aktivujte stlačením ③.
- 5.Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte ▲ / ▼ v rámku indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrď hned' pri jej zmene.

i Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte ② a posuňte rámček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte ③ a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opäťovne stlačíte ③, ked' sa rámk nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

6.Na nastavenie času varenia stlačte ② a posuňte rámk na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa ④. Stlačte ▲ / ▼ a nastavte požadovaný čas varenia.

7.Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.) po nastavení času varenia stlačte ②. Zobrazí sa ⑤. Stlačte ▲ / ▼ a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.

8.Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia priponiek stlačte ② a posuňte rámk na rámk času budíka. Zobrazí sa ⑥. Stlačte ▲ / ▼ a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomienutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určitú chvíľu otočiť.

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

9.Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte ►|| a začnite varenie. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Cooking“ (Varenie).

i Nastavenie času varenia, varenia, času a času budíka nie je pre prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.

i Ak sa počas varenia otvoria dvierka rúry, na displeji sa zobrazí symbol □.

» **Ak neboli nastavený čas**, rúra sa spúšta ručne. Ak je jedlo uvarené, stlačte ►|| a rúra sa vypne. Inak rúra bude pracovať ďalej.

» » **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» » **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.) hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste

nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Grilovanie pomocou pary

- 1.Rúru zapnite stlačením ①.
- 2.Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
- 3.Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením ②.
- 4.Stlačte ▲ / ▼ a vyberte požadovanú funkciu na grilovanie s pomocou pary. Funkciu aktivujte stlačením ③.
- 5.Stlačte ④. Na úpravu úrovne pary použite ▲ / ▼. Na potvrdenie nastavenia znova stlačte ④.
- 6.Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte ▲ / ▼ v rámku indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hned' pri jej zmene.

i Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte ④ a posuňte rámcik k indikačným poliam napravo, alebo stlačte ④ a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opäťovne stlačíte ④, keď sa rámk smeruje na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

- 7.**Na nastavenie času varenia** stlačte ⑤ a posuňte rámk na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí

sa ⑥. Stlačte ▲ / ▼ a nastavte požadovaný čas varenia.

Táto funkcia vám neumožňuje začať varíť pred nastavením času varenia. Čas varenia sa na displeji nastaví automaticky na 30 minút.

8.Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.) po nastavení času varenia stlačte ⑦.

Zobrazí sa ⑧. Stlačte ▲ / ▼ a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.

9.Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky stlačte ⑨ a posuňte rámk na rámk času budíka. Zobrazí sa ⑩. Stlačte ▲ / ▼ a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomienutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určitú chvíľu otočiť.

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

- 10.Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte ⑪ a začnite varenie.

11. Kroky postupu pre funkciu pary:

Pokiaľ ste varenie v pare dlho nepoužívali, zobrazí sa správa „**Add clean water**“ (Pridajte čistú vodu).

- 12.Stlačte ⑫. Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

i U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spredu.

- 13.Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

- i** Riziko pre zdravie! V prípade parného systému nepoužívajte iné kvapaliny než pitnú vodu.
- i** Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.
- i** Vďaka veku na nádobe ju môžete naplniť bez vybratia.
14. Nádobu vložte a stlačte  , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite varíť.
- i** U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredu, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.
- » Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.
- i** Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.
- i** Ak sa počas varenia otvoria dvierka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .
- i** Ak sa voda v nádobe počas varenia spotrebuje, zobrazí sa správa „**Please add water**“ (**Pridajte vodu**) a rúra vydá zvukové upozornenie. Varenie sa zastaví. Keď opäťovne naplníte nádobu vodou a vložíte ju opäť do krytu, cyklus varenia bude pokračovať tam, kde prestal.
- » » » **Ak bol nastavený len čas varenia,** rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „**Cooking completed**“ (**Varenie je dokončené**). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
- » » » **„Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia, (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)** hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „**Cooking completed**“ (**Varenie je dokončené**). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
15. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.
- i** Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.
16. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.
- i** Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, automaticky sa zapne na konci každého cyklu varenia v pare.
17. **Pokračovanie vo varení:** Do 5 minút po skončení cyklu varenia môžete na opäťovnú

prevádzku rúry s pomocou pary/funkcií s pomocou pary stlačiť .

» Rúra bude pokračovať v činnosti podľa rovnakej funkcie varenia a nastavenia teploty.

18. Ak chcete rúru opäťovne spustiť do 5 minút po dokončení cyklu varenia, zobrazí sa správa „Oven is getting ready“ (Rúra sa pripravuje), keďže rúra začala privádzať vodu zo systému na výrobu pary späť do nádoby na vodu. Keď táto správa zmizne, môžete stlačiť  a začnete variť. Keď došlo k privedeniu vody zo systému na výrobu vody do nádoby na vodu, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).

19. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zboču otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

i U niektorých modelov sa kryt nádoby na vodu otvára spredu.

20. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

21. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite variť.

i U niektorých modelov, ktoré otvoria kryt zásobníka na vodu spredu, musí byť zásobník na vodu zatvorený manuálne. Nezatvorí sa, keď sa dotknete klávesu.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.

i Ak zatvoríte dvierka rúry pri spustenej funkcií pary, motor ventilátora bude bežať na vysoké obrátky s cieľom vytvoriť vzdušnú clonu.

i Počas posledných 3 minút varenia v pare bude motor ventilátora bežať na vysoké obrátky s cieľom znížiť hustotu pary v rúre.

22. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.

i Asi 15 minút po dokončení varenia dojde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

23. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.

i Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, zobrazí sa na displeji rúry na konci každého varenia v pare. Môžete stlačiť  a spustiť ju.

i Pred spustením funkcie sušenia z rúry vyberte jedlo a príslušenstvo, ako napr. plechy, drôtené mriežky atď.

 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 mastné jedlo sa môže vzniťiť.

Varné harmonogramy pre Grilovanie na elektrickom grile

grilovanie

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporučaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. #
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Tel'acie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

*Predhrevajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporučanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

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

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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

 Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

 Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrhy 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 zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.

 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.

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

Čistenie nádoby na vodu

Nádoba na vodu sa nachádza v zadnej časti krytu na ľavej strane ovládacieho panelu. Na vybranie a vyčistenie:

1. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
2. Nádobu na vodu vyberte a vyčistite ju pod tečúcou vodou.
3. Po vyčistení nádoby vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt.

 Pri čistení nádoby na vodu nepoužívajte chemické látky. Používajte výlučne vodu.

 Nádobu nikdy neumývajte v umývačke riadu.

Čistenie ovládacieho panela

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

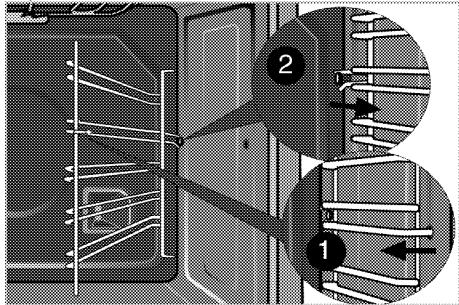
- i** Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.
Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

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

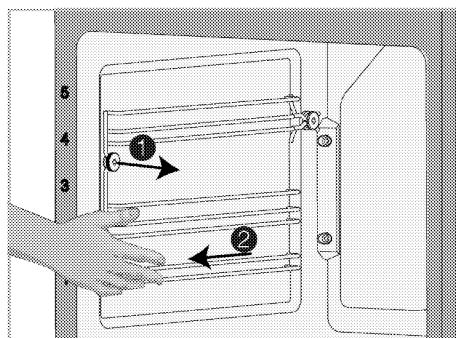
- Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

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

- Odstráňte skrutku na prednej strane bočné priečinky, ako je znázornené na obrázku nižšie.
- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.

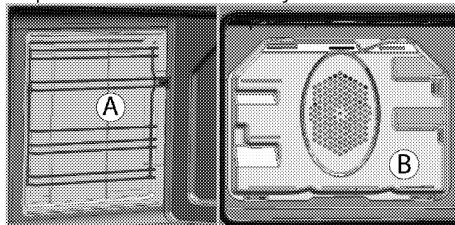


Katalyticke steny

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

Vnútorné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltem.

Katalyticke steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalyticke steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanou štruktúru, katalyticke povrchy absorbuju tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.



Čistenie dvierok rúry

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

Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom väpna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

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

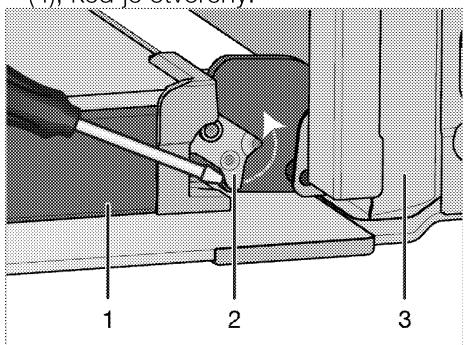
Čistenie dvierok rúry

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

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnuite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte závesu (2) na pravej a ľavej strane predných dverí stlačením háku, ako je znázornené na obrázku. Zámok by mal vyzeráť ako (4), keď je otvorený.

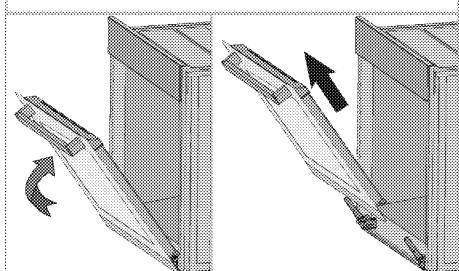
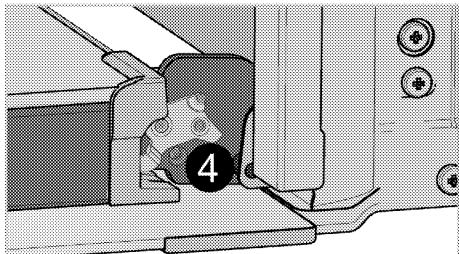


1 Dvierka

2 Zámok závesu(zatvorená poloha)

3 Rúra

4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.

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

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

Funkcia Soft Open a Soft Close

Niekteré modely môžu obsahovať funkciu Soft Close & Soft Open. Funkcia Soft Close umožňuje užívateľovi bezproblémovo zatvoriť dvere rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorennej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém klapiek pomalým zatváraním dverí. Podobný rys sa pozoruje, keď sú dvierka rúry úplne otvorené; Asi 9 cm od úplne otvorennej polohy sa systém klapiek otvorí a umožňuje mierne otvorenie.

Výmena žiarovky v rúre

Kvôli bezpečnosti produktu nesmie byť lampa rúry vybratá používateľom. V prípade poruchy svetelného zdroja informujte autorizovaný servis a nechajte ho vymeniť.

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 roztahnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Po dokončení varenia v pare vychádza zvuk z vodného čerpadla z produktu.

- Vodné čerpadlo môže vydávať zvuk, keď rúra odoberie vodu z nádrže. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

- 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 poistiky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistiky vymeňte alebo ich prepnite.*

i 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.

