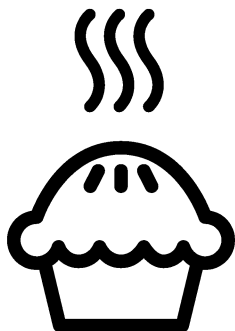




Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BVR35500XMS

SK

285.4602.47/R.A0/25.02.2021/8-4
7768286712

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	6
Zamýšľané použitie	8
Bezpečnosť detí	8
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu	9

2 Všeobecné informácie 10

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	12

3 Montáž 13

Pred montážou	13
Montáž a pripojenie	14
Budúca preprava	16

4 Prípravy 17

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

Prvé čistenie výrobku	18
Prvé zahriatie	18

5 Práca s rúrou 20

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	20
Práca s elektrickou rúrou	21
Funkcie rúry	22
Obsluha riadiacej jednotky rúry	25
Harmonogramy varenia	39
Funkcie Pripravené jedlá	44
Recepty na vopred pripravené potraviny	47
Prevádzka grilu	55

6 Údržba a starostlivosť 58

Všeobecné informácie	58
Čistenie ovládacieho panela	58
Čistenie rúry	58
Čistenie dvierok rúry	60
Odstránenie vnútorného skla dvierok	61
Výmena žiarovky v rúre	62

7 Riešenie problémov 64

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

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

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

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

Elektrická bezpečnosť

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

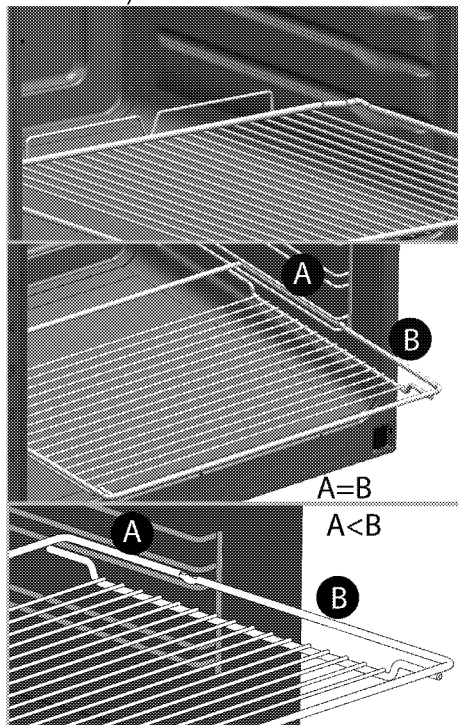
- servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
 - Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
 - zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
 - Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
 - Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
 - Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
 - Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
 - Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
 - Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
 - V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

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

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a 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 zasunúť do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
 - Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.

- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

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

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu

detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nevkladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom

mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne

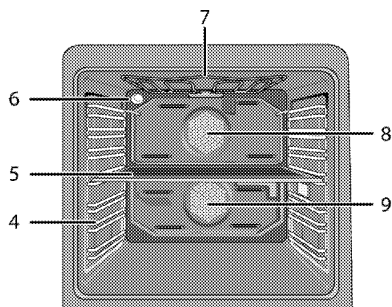
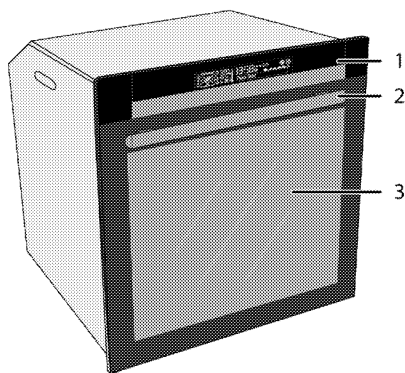
nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

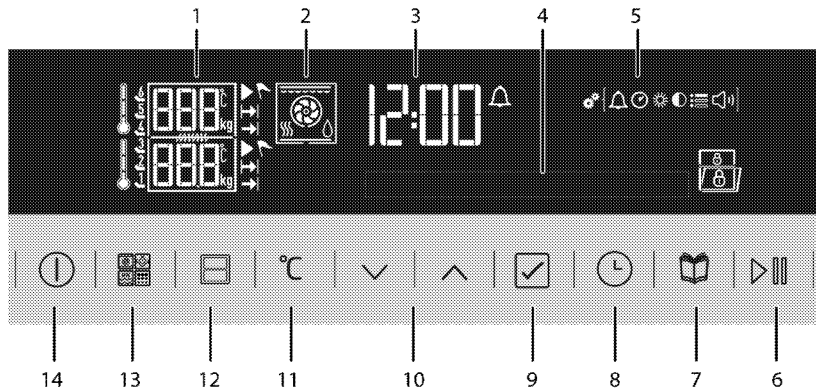
2 Všeobecné informácie

Prehľad



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

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



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

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

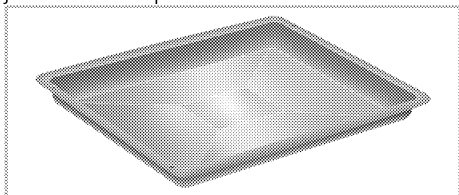
Obsah balenia

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

1. Používateľská príručka

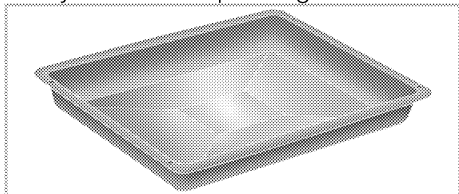
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



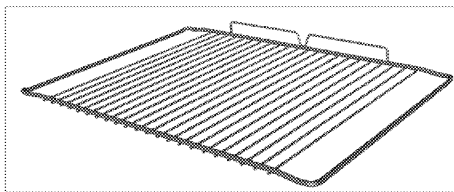
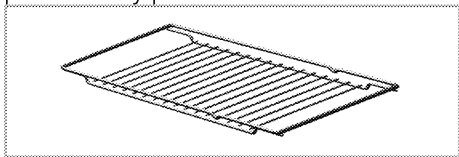
3. Hlboký plech

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



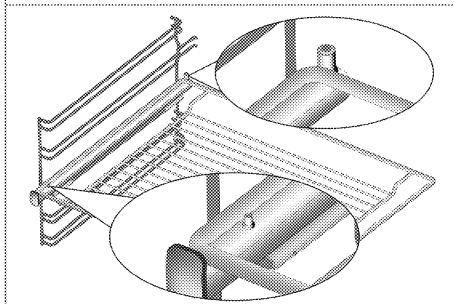
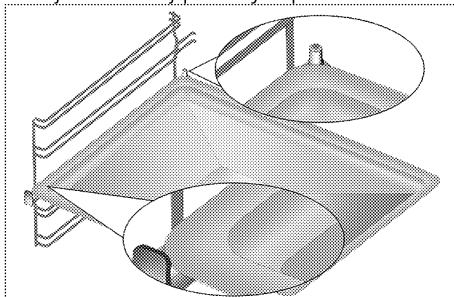
4. Drôtená mriežka

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



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.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3,5 kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra - Rúra s duálnou časťou
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

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

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

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

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

i 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 líšiť.

3 Montáž

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

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

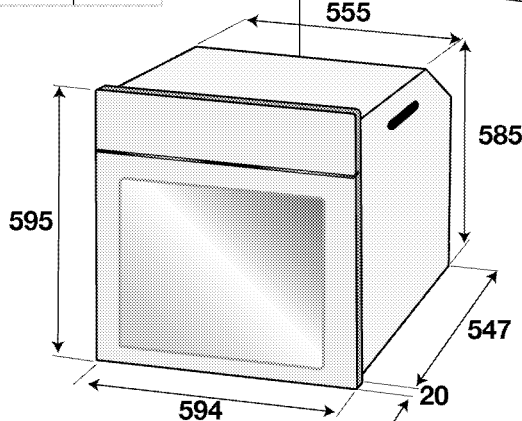
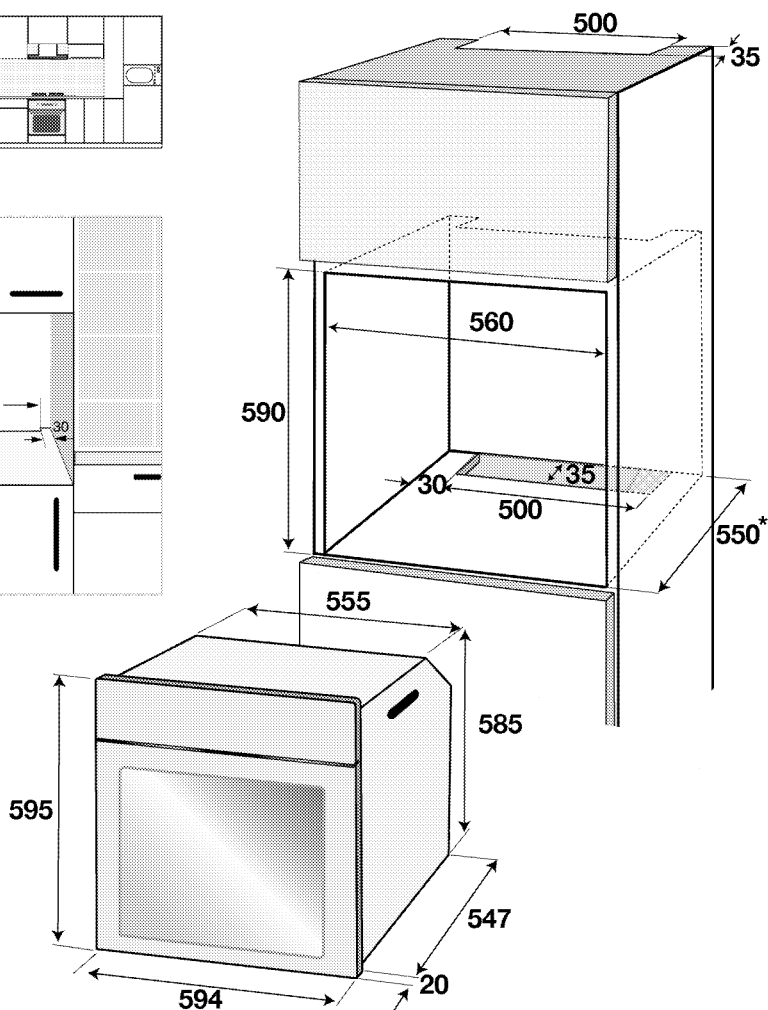
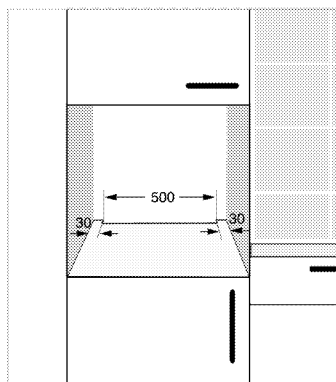
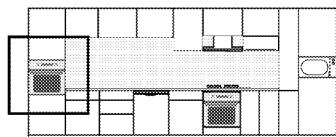
 Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

 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 stranách.
- 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 vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.
-  Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.
-  Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

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

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

! Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné 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 sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

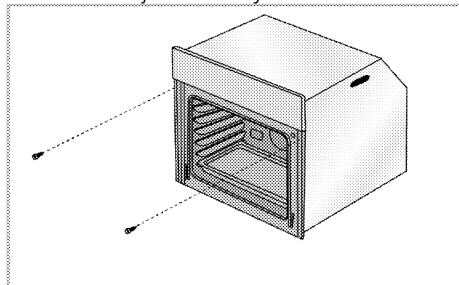
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

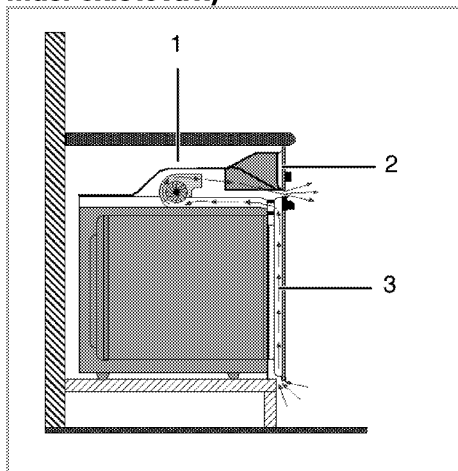
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

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

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



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

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

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

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

Záverečná kontrola

1.Ovládanie spotrebiča..

2.Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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

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

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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

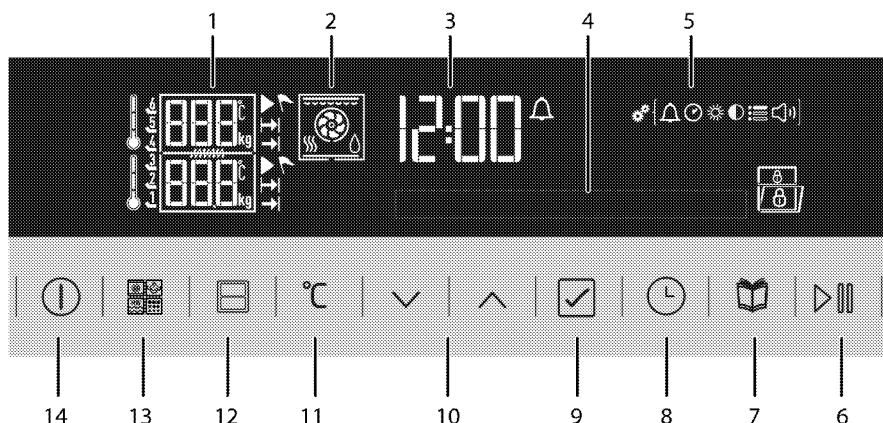
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

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

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

Prvé použitie

Počiatočné nastavenie času



- 1 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavenia
- 6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 7 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 8 Tlačidlo času a nastavení
- 9 Tlačidlo Potvrdenie
- 10 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu)

- 11 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača
- 12 Tlačidlo Voľba časti rúry
- 13 Tlačidlo Výber funkcie *
- 14 Tlačidlo ZAP./VYP.

* V rúrach sa samočistením, naparovaním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Nastaviť počiatočný čas

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



2. Pole hodín nastavte pomocou tlačidiel.
3. Stlačením ☒ hodinu potvrdíte.
4. Polia a symbol minút sa rozblikajú. Minútu nastavte pomocou tlačidiel. Stlačením ☒ minútu potvrdíte.



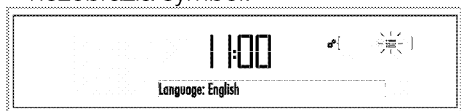
» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



Nastavenie jazyka

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

1. Stlačte tlačidlo pokiaľ sa v menu nezobrazia symbol.



2. symbol sa na displeji rozbliká a zobrazí sa možnosť nastaveného jazyka.
 3. Stlačte tlačidlá pre výber požadovaného jazyka.
 4. Stlačte ☒ a potvrdíte nastavenie.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.
- » Tlačidlá a sú funkčné len, ak je displej v tomto stave. Všetky akcie môžete vykonať v menu Nastavenia.

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

Prvé čistenie výrobku

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

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



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

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

Elektrická rúra

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

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.

3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti

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



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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.

- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

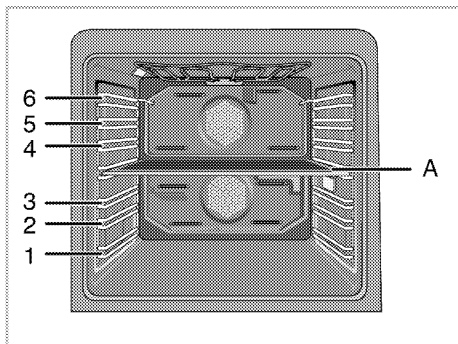


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Pozície stojana

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



Môžete variť vo 4 rôznych častiach rúry.

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

Funkcie rúry

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku. Tieto funkcie sa týkajú iba rúry s jednou veľkou časťou. V tejto časti sú vysvetlené všetky funkcie rúry.

Symbo	Názov	Popis
	Statický (spodný a dolný ohrev)	Spodný a dolný ohrev je zapnutý súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	Pracuje len spodný ohrev. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.
	Statický + ventilátor (spodný / horný ohrev podporovaný ventilátorom)	Horný ohrev, dolný ohrev s ventilátorom (v zadnej stene) sú zapnuté. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.
	Rozmrazovanie (s použitím ventilátora)	Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvareného jedla. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Varenie s asistenciou ventilátora	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Horúci vzduch ohriaty ventilátorom sa rovnomerne rozvádza po celej rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje.
	Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)	Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozháňa horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.
	Pizza	Spodný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.
	Multi "3D" varenie	Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Ekonomický gril	Je spustená len vnútorná časť horného ohrevu v rúre. Vhodné pre grilovanie malých a stredne veľkých porcií mäsa.
	Úplné grilovanie	Vnútorné a vonkajšie časti horného ohrevu sú spustené súčasne. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorom)	Ventilátor v zadnej časti rúry je spustený súčasne s vnútornou a vonkajšou časťou vykurovacieho prvku v hornej časti rúry. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.

Symbol	Názov	Popis
	Uchovanie teploty	Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie. Nepoužívajte na varenie potravín.
	Úsporné varenie s ventilátorom	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 ° C. Predĺži sa však o trochu čas varenia. Časy pečenia súvisiace s touto funkciou sú uvedené v tabuľke "Úsporné varenie s ventilátorom".
	Varenie pri nízkej teplote	Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvoľné pečenie vopred opečených / osmažených kúskov mäsa (teľacie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodné druhy mäsa. Na varnej doske, grilu atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Piecť vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedným plechom.
Horná časť 	Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Horný vykurovací prvok + ventilátor Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Rozmrazovanie Ekonomický gril	Spodná-horná časť  S pomocou ventilátora + S pomocou ventilátora Plný gril + S pomocou ventilátora Rozmrazovanie + Rozmrazovanie Ekonomický gril + S pomocou ventilátora S pomocou ventilátora + Spodné vykurovací prvok S pomocou ventilátora + Pizza
Spodná časť 	Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Rozmrazovanie Spodné ohrievanie Pizza	

Jedna veľká časť	Statický Statické + ventilátor Vyhrievanie ventilátorom Multi-varenie (3D) Pizza Multi varenie (3D) Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Horný vykurovací prvok + ventilátor Ekonomický gril Spodné ohrievanie Uchovanie teploty Varenie pri nízkej teplote Rozmrazovanie
------------------	---

Tabuľka funkcií

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

- i** Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.
- i** Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.
- i** Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
- i** Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.

i Úsporný ventilátor Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie teplého pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".

i Funkcie varenia Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie teplého pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".

Jedna veľká časť

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

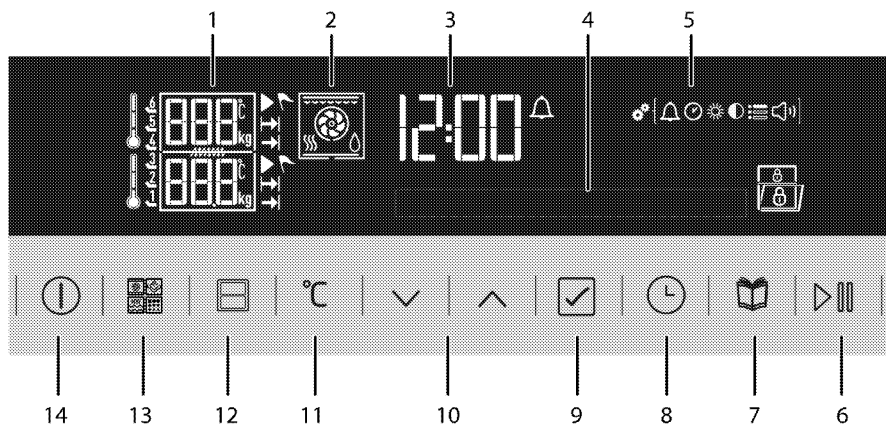
Horná časť

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

Spodná časť

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

Obsluha riadiacej jednotky rúry



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

* V rúrach sa samočistením, naparovaním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Symboly na displeji:

- Symbol rýchleho ohrevu (Urýchlenie)
- Symbol času varenia
- Symbol času skončenia varenia*
- Symbol Alarm
- Symbol pohotovostného režimu
- Symbol varenia
- Symbol aktuálneho času
- Symbol nastavení
- Symbol ohrevu
- Symbol Rozmrazovanie



Symbol Zámok

Symbol Otvorené dvere

Symbol Nastavenie jasu

Symbol Nastavenie hlasitosti

Symbol Nastavenie jazyka

Symbol Sonda do mäsa *

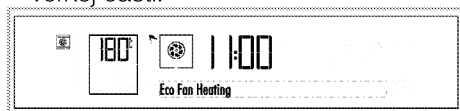
* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

Prevádzka rúry ako jednej časti Manuálna prevádzka

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

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

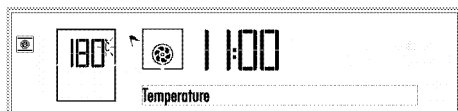
1. Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



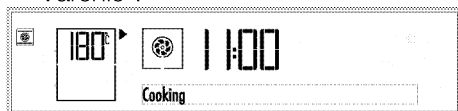
4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



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



6. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením .
7. Pre nastavenie Urýchlenie stlačte tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Pasívny urýchlenie".
8. Stlačte ľubovoľné alebo tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdíte stlačením .
- Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty dosiahnutá, symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého sa zobrazí, ak je tlačidlo stlačené dvakrát.
9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
10. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí** "Varenie".

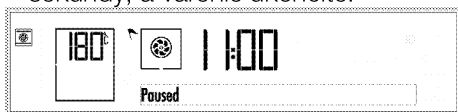


» Rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu.

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

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

11. Keď sa proces varenia dokončí, znovu stlačte tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.



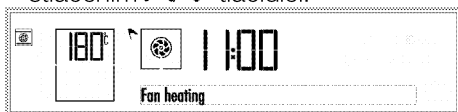
Poloautomatická prevádzka

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas. Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

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

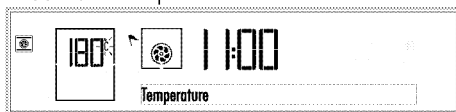


4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz a nastavte teplotu na displeji.

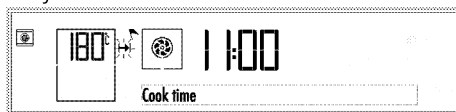
displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text** "Teplota".



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

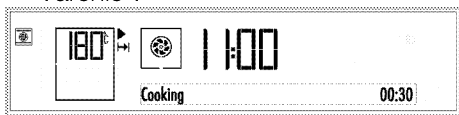
i Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty dosiahnutá, symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého sa zobrazí, ak je tlačidlo stlačené dvakrát.

9. Pre nastavenie času varenia držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". súčasne sa rozblíka symbol.



10. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.

12. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnete variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.



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

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

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

13. Po dovarení sa na displeji zobrazí **"Dobrá chuť" a "Pre pokračovanie stlačte start"** a ozve sa zvukový signál.
14. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
15. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčitom časovom období.

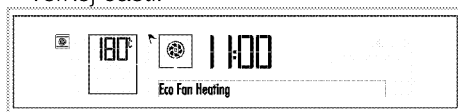
i Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením  tlačidla.

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

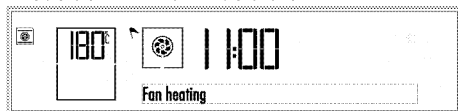
V plne automatickom režime môžete nastaviť čas varenia a čas konca varenia. Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do

pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

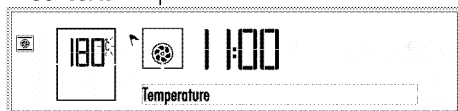
1. Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenia v jednej veľkej časti.



4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.



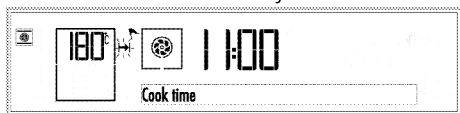
5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte $^{\circ}\text{C}$ raz a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text "Teplota"**.



6. Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdte stlačením .
7. Pre nastavenie Urýchlenie stlačte $^{\circ}\text{C}$ tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie  a symbol "Aktívne urýchlenie".
8. Stlačte ľubovoľné  alebo  tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie  a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdte stlačením .

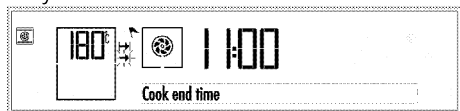
- i** Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavená teplota dosiahnutá,  symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého  sa zobrazí, °C ak je tlačidlo stlačené dvakrát.

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



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

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



12. Stlačte  tlačidlá pre nastavenie požadovaného konca času varenia a stlačením potvrdíte nastavenie. Ako náhle je čas konca varenia nastavený  zobrazí sa.
13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.
14. Keď sú hodnoty funkcie, času a času konca varenia vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite variť.
- » » **Na displeji sa zobrazí správa "Pohotovostný režim".** Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od

času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.

15. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje ako náhle sa čas varenia začne odpočítavať, a **na displeji sa zobrazí "Varenie"** a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Svetlo v rúre je počas varenia po určitú dobu rozsvietené.

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

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

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

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

Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou

Manuálna prevádzka

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

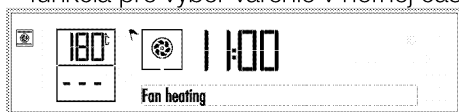
Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

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

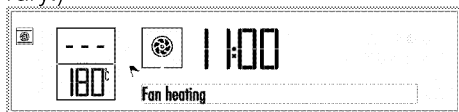
2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

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



4. Stlačte  ako náhle aktivujete spodnú časť rúry.

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

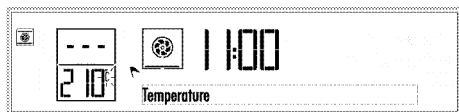


i Pri každom stlačení  tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.



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



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

8. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

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

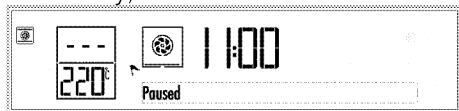


» Rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu.

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

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

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



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

Poloautomatická prevádzka

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

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

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

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

2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

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



4. Stlačte  ako náhle aktivujete spodnú časť rúry.

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

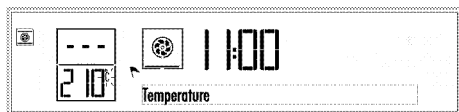


i Pri každom stlačení  tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.



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



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

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



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

10. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

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



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

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

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

12. Po dovarení sa na displeji zobrazí **"Dobrá chuť"** a **"Pre pokračovanie stlačte start"** a ozve sa zvukový signál.

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

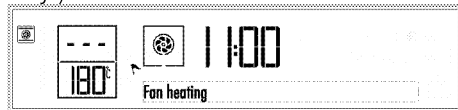
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.



4. Stlačte  ako náhle aktivujete spodnú časť rúry.

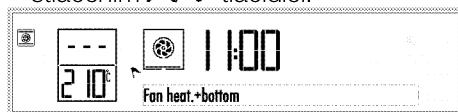
 symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre

začatie procesu varenia ako pre spodnú, tak hornú časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

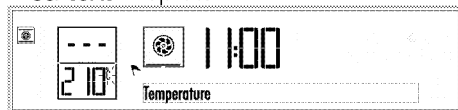


i Pri každom stlačení  tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.



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



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

8. Pre nastavenie času varenia  stlačte tlačidlo **"Čas varenia"** na displeji.  a súčasne sa rozblíkajú symbol.



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

10. Na konci času varenia stlačte  v krátkych intervaloch, kým sa **na displeji nezobrazí "Čas konca varenia"**  súčasne sa rozblíkajú.



11. Stlačte tlačidlá pre nastavenie požadovaného konca času varenia a stlačením potvrdíte nastavenie. Ako náhle je čas konca varenia nastavený → zobrazí sa.
12. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
13. Keď sú hodnoty funkcie, času a času konca varenia vhodné, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite variť.

» » **Na displeji sa zobrazí správa "Pohotovostný režim".** Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.

14. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje ako náhle sa čas varenia začne odpočítavať, a **na displeji sa zobrazí "Varenie"** a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Svetlo v rúre je počas varenia po určitú dobu rozsvietené.

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

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

15. Po dovarení sa na displeji zobrazí **"Dobrá chuť"** a **"Pre pokračovanie stlačte start"** a ozve sa zvukový signál.

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

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

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

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

Použitie hornej a spodnej časti súčasne

Manuálna prevádzka

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

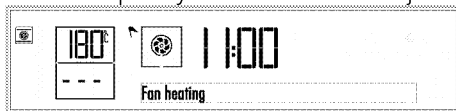
Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

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

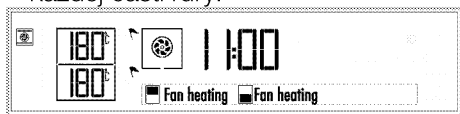
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

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



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

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



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

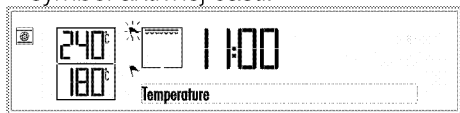
Po výbere funkcie sa **zobrazí text** a **"Teplota"** a nastavenia možno vykonať samostatne pre každú z častí. Pre tieto nastavenia sa rozblíkajú symbol aktívnej časti.



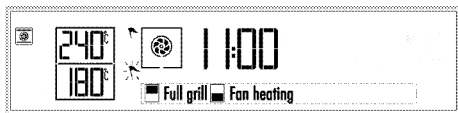
6. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte tlačidlo raz a získajte prístup k teplote v hornej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa rozblíkajú symbol a **zobrazí sa text** "Teplota".



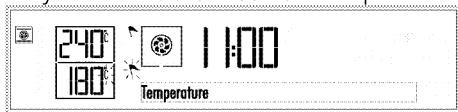
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením . symbol sa rozsvieti a rozblíkajú symbol aktívnej časti.



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



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



10. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením . symbol sa rozsvieti a rozblíkajú symbol aktívnej časti.

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

11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

12. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí** "Varenie". symboly zmiznú kým symboly sa zobrazia na displeji.



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

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

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



Poloautomatická prevádzka

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

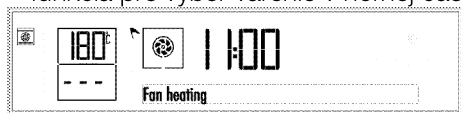
Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

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

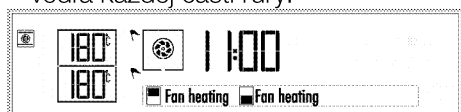
2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

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



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

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



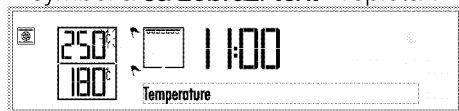
5. Stlačte  tlačidlá a vyberte vhodnú funkciu varenia medzi tými,

ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piecť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

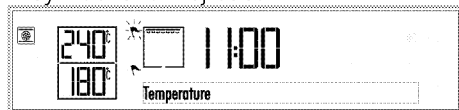
Po vykonaní výberu funkcie **sa zobrazí text a "Čas varenia"** a nastavenia možno vykonať samostatne pre každú z častí. Pre tieto nastavenia  rozbliká sa symbol aktívnej časti.



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



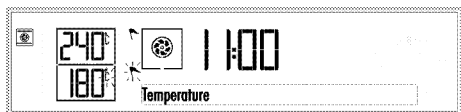
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením .  symbol sa rozsvieti a  rozbliká sa symbol aktívnej časti.



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



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



10. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením . °C symbol sa rozsvieti a rozblinká sa symbol aktívnej časti.

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

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



12. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte stlačením . Ako náhle je čas varenia nastavený, symboly sa na obrazovke zobrazia súčasne.
13. Pri varení v hornej časti rúry najprv časť aktivujete stlačením . symbol v hornej časti sa rozblinká. Potom, stlačte a držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". Súčasne sa rozblinkajú symboly.
14. Nastavte požadovaný čas varenia v hornej časti stlačením tlačidiel a potvrdením . Ako náhle je čas varenia v hornej časti nastavený, symboly sa na obrazovke zobrazia súčasne.

15. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.

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

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



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

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

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

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

2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčitom časovom období.

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

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd a vypnete rúru.

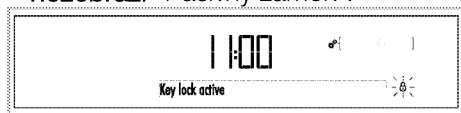
Používanie zámku tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

- i** Zámok tlačidiel je možné použiť ak je rúra v pohotovostnom režime.

Aktivácia zámku

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

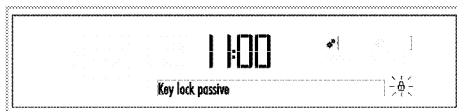


- »  symbol sa rozblíka.
- 2. Zámok aktivujete stlačením ľubovoľného  symbolu. Zámok sa aktivuje, **na displeji sa zobrazí** "Aktívny zámok".  symbol stále bliká.
- 3. Stlačte  pre potvrdenie nastavenia.
- » Text zmizne a  symbol sa rozblíka.

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

Vypnutie zámky tlačidiel

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



» Zámok je deaktivovaný a  symbol z displeja zmizne.

Používanie hodín ako budíka

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

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.

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

Nastavenie alarmu:



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

Zrušenie alarmu:

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

Nastavenie jasu

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

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



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

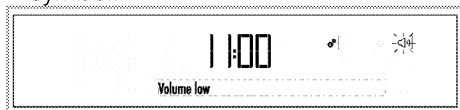
i Úroveň jasu sa po vypnutí rúry zníži, čím sa šetrí energia. Po zapnutí rúry sa znovu vráti na nastavenú úroveň.

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

Nastavenie úrovně hlasitosti

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

1. Stlačte  tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa  symbol "Dvere otvorené". Na displeji sa rozblíkajú symbol.

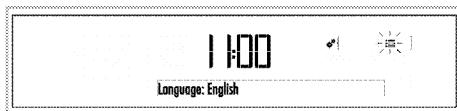


2. K dispozícii sú 2 úrovne hlasitosti, konkrétne **"Nízka hlasitosť"** a **"Vysoká hlasitosť"**. Stlačte  tlačidlá a vyberte požadovanú úroveň.
 3. Stlačte ☒ pre potvrdenie nastavenia.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie jazyka

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

1. Stlačte  tlačidlo pokiaľ sa  menu nastavenia nezobrazí symbol.



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

Nastavenie aktuálneho času

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

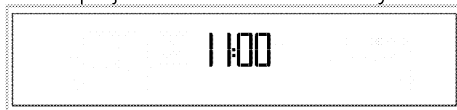
1. Stlačte  tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa **na displeji nezobrazí text "Nastavenie aktuálneho času"**. Polia hodín a  symbol sa rozblíkajú na displeji.



2. Pole hodín nastavte pomocou  tlačidiel.
3. Stlačte ☒ pre potvrdenie nastavenia.
4. Polia a symbol  minút sa rozblíkajú. Minúty nastavte pomocou  tlačidiel. Stlačte ☒ pre potvrdenie minút.



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



Harmonogramy varenia

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

Na jednu veľkú časť Pečenie a opekanie

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

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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 5-Štandardný plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech* 5-Plech pre pečivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškútový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	35 ... 45

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenná / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastrole)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.						

Iba pre spodnú časť Pečenie a opekanie

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

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

Iba pre hornú časť Pečenie a opekánie

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

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

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

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

i Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

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

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál (Na jednu veľkú časť)

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

skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.



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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hlboký plech* 5-Štandardný plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hlboký plech* 3-Štandardný plech* 5-Plech pre pečivo*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piškútový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	25 ... 35
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 3-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 3	180	55 ... 65

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy pre pečenie pečiva

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

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

Tipy pre varenie zeleniny

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

pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Funkcie Pripravené jedlá

Výber funkcie pripravených jedál

[Ponuka pripravených jedál obsahuje programy pokrmov, ktoré boli špeciálne pre vás pripravené profesionálnymi kuchármi a uložené v pamäti ovládacej jednotky.

V tejto ponuke sa teplota, poloha podstavca, hmotnosť a funkcie varenia nastavujú automaticky.

Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti. Menu hotových jedál sú súčasťou kombinácie jednej veľkej časti, spodnej časti a spodnej-hornej časti.

Pre výber funkcie hotových jedál:

1. Stlačte  a rúru zapnite.

Ak je doska strednej časti zasunutá keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia špeciálny pre varenie v hornej časti.

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

2. Stlačte  tlačidlo a vyberte časť, v ktorej budete variť.

3. Stlačte  tlačidlo a na displeji vyberte funkciu Hotové jedlá. V tejto fáze sa na displeji zobrazí hlavné menu.



4. Stlačte  tlačidlá a vyberte požadovanú funkciu Hotové jedlá.

5. Stlačte  tlačidlo a potvrdíte vybrané menu Hlavné jedlá.

6. Stlačte  tlačidlo a vyberte požadované jedlo (keksy, koláč, malý koláč, atď.).



7. Pred začatím pečenia v ponuke prípravy pokrmov môžete nastaviť hmotnosť v závislosti na druhu pokrmu, ktorý ste vybrali. Urobíte to nasledovne:

Stlačte °C kým sa na displeji **nezobrazí** "Hmotnosť". Na displeji vybrané časti rúry **sa rozblíkajú** symbol "kg" a zobrazí sa **"Hmotnosť"**.

8. Stlačením tlačidiel vyberte zodpovedajúcu hmotnosť jedla. Keď je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením ☒ . symbolu "Kg".

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

Pre spodnú časť:

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

9. Do rúry vložte pokrm.

10. Stlačte tlačidlo a začnete variť. **Na displeji sa zobrazí "Varenie"**.

» Ako náhle sa varenie dokončí, **na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a zaznie zvukový signál. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

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

Menu Hotové jedlá:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Koláče a pečivo	Červené mäso	Ryby	Hydina	Plnená jahnacie stehno	Speciality	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Orechové koláčky	Malé kurča 1600 g	Pstruh	Mrazená gratinovaná zelenina	Plnené papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušené jablko	Veľké kurča 1600 g
Sušienky	Pečená jahnčina	Kanik	Makaróny so syrom	Kysnutie cesta	Ryba so zeleninou	Jablkový koláč	Sušená dula	
Hrozienkový koláč	Pečená teľacia v nádobe	Jahnacie tandori	Kuracie kúsky	Opečený zemiak		Jablková štrúdlä	Sušená hruška	
Vol au vent	Zeleninový quiche	Dusené ančovičky	Kurací fileť	Musaka		Snehové pusinky		
Čajový chlieb	Stejk	Pstruh na podnose	Kuracia bageta	Fileť z kanice		Éclair		
Bageta	Mäsové gulky Dalyan	Gratinovaná zemiaky	Moriak, stehno	Pečené zemiaky		Karamelový krém		
Chlieb	Pečené mäsové guľičky	Ryba na špajdle	Fileť z moriaka	Zemiakový quiche		Soufflé z horúcej čokolády		
Bochnik chleba (kvasený)	Pečené mäso	Pstruh v mise	Kačica	Kastról		Crème Brûlée		
Croissant	Hovädzia sviečkovica	Lososové filety	Hus	Bažant na divoko		Medové jablko v sirupe		
Veľkonočný koláč		Solený losos	Čerstvá gratinovaná zelenina	Lazane		Krupicový koláč v sirupe		

Koláče a pečivo	Červené mäso	Ryby	Hydina	Plnená jahňacie stehno	Špeciality	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Škoricové rolky			Bažant	Pre jednu veľkú časť:				
Žemľa so syrovou plnkou			Králik					
Žemľa								
Pizza								

Plnená jahňacie stehno

Koláče a pečivo	Červené mäso	Ryby	Hydina	Maľé kurča 1600 g	Špeciality	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Orechové koláčiky	Mrazená gratinovaná zelenina	Pstruh	Veľké kurča 1600 g	Plnené papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušené jablko	Makaróny so syrom
Cesto Phyllo so syrom	Pečená jahňacina	Kanic	Kysnutie cesta	Ryba so zeleninou	Jahňacie tandori	Jablkový koláč	Sušená dula	Mrazená pizza
Sušienky	Pečená telacina v nádobe	Zeleninový quiche	Kuracie kúsky	Opečený zemiak		Jablková štrúdľa	Sušená hruška	Sendviče, mrazené
Hrozienkový koláč	Musaka	Dusené ančovičky	Kurací fileť	Fileť z kanice		Snehové pusinky		
Vol au vent	Stejk	Pstruh na podnose	Kuracia bageta	Gratinované zemiaky		Eclair		
Čajový chlieb	Mäsové gulky Dalyan	Pečené zemiaky	Pečený moriak	Zemiakový quiche		Pečený ryžový puding		
Bageta	Pečené mäsové guľičky	Ryba na špajdli	Moriak, stehno	Bažant na divoko		Karamelový krém		
Chlieb	Pečené mäso	Pstruh v mise	Fileť z moriaka	Kastról		Soufflé z horúcej čokolády		
Bochník chleba (kvasený)	Hovädzia sviečkovica	Lososové filety	Kačica	Čerstvá gratinovaná zelenina		Crème Brûlée		
Croissant		Solený losos	Hus	Lasagne		Medové jablko v sirupe		
Veľkonočný koláč			Spodná-horná časť:	Vopred pripravené jedlo		Čokoládový koláč		
Škoricové rolky			Bažant			Kakaový koláč		
Žemľa so syrovou plnkou			Králik			Kysnuté cesto na koláč		
Žemľa						Jemné pečivo v sirupe		
Pizza						Krupicový koláč v sirupe		

Horná časť Spodná časť

Mäsové guľky so zeleninou	Zeleninová polievka
Lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Gratinovaná zelenina
Zeleninová polievka	Hovädzie wellington
Gratinovaná zelenina	Steak z roštenky
Dusené jahňacie	Tahini cheesecake
Fazuľové ragú	Citrónový koláčik
Citrónový koláč	Kanic v soli
Kukuríčný chlieb	Jahňacie tandori
Ryža Perdu	Brownies cheesecake
Kuracia bageta	Špenátový flan

Recepty na vopred pripravené potraviny

PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Omáčka:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

- Droždie rozmiešajte vo vode.

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

LASAGNE

INGREDIENCIE

Bolonská omáčka:

- 200 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na kocky
- 1 stredne veľká mrkva, nastrúhaná
- 1/2 stredne veľkého zeleru, nastrúhaná
- 2 paradajky, olúpané
- 1 lyžička paradajkového pretlaku
- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g masla
- 1/2 poháre červeného vína
- 1 bobkový list
- Soľ
- Korenie
- 1/2 muškátového orieška, nastrúhaná

Bešamel:

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

PRÍPRAVA

Príprava bolonskej omáčky:

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

MÄSOVÉ GULKY SO ZELENIPOU: **INGREDIENCIE**

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

- 2 lyžice olivového oleja

PRÍPRAVA

- Zeleninu opražte na olivovom oleji.
- Opraženou zeleninu premiešajte s ďalšími prísadami.
- Z pripravenej zmesi urobte bochníček a zľahka zakryte plastovou fóliou. Zmes nechajte v chladničke 2 hodiny odpočívať.
- Zo zmesi, ktorú vyberiete z chladničky, odstráňte plastovú fóliu.
- Pekač vymažte a dajte do neho zmes.
- Pripravenú zmes pečte na 1. rošte vašej rúry.
- Jedlo nechajte pred podávaním minimálne 10 minút odpočinúť.

Crème brûlée

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

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

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

- Hovädzie rozdeľte na štyri diely.
- Každú časť ochuťte olivovým olejom, soľou a čiernym korením, dajte na horúcu panvicu, opečte a nechajte vychladnúť.
- Opečte cibuľu, huby, tymian, soľ a korenie.
- Zmes varte, kým sa neodparí všetka voda, potom nechajte vychladnúť.
- Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej doske, konce cesta narežte.
- Náplň rozotrite na lístkové cesto, podľa veľkosti hovädzieho.
- Hovädzie mäso dajte na náplň a posypte horčicou.
- Hrany cesta preložte, aby ste hovädzie úplne zakryli.
- Konce cesta cez seba preložte.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Po uvarení nechajte 5 minút odpočívať, potom podávajte.

ZELENINOVÁ POLIEVKA

INGREDIENCIE

Zeleninový vývar:

- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 stredne veľký zeler, olúpaný a nakrájaný

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

Polievka:

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

PRÍPRAVA

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

STEAK ZO ZADNEJ ROŠTENKY

INGREDIENCIE

- 700 g telacieho roštenky
- 1 lyžica čierneho korenia
- ½ šálky smotany
- ½ šálky bieleho vína
- Olivový olej
- Soľ

PRÍPRAVA

- Korenie namelte nahrubo.

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

GRATINOVANÁ ZELENINA

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

- Zeleninu uvarte oddelene.
- V panvici rozohrejte maslo, pridajte múku a varte, kým nezíska svetlohnedú farbu.
- Po malých častiach pridajte mlieko izbovej teploty, zmes premiešajte a miešajte, kým nezhustne. Uistite sa, že omáčka nebude príliš hustá.
- Uvarenú omáčku posypte parmezánom, soľou, korením a muškátovým orieškom.
- Do omáčky pridajte varenú zeleninu a premiešajte.

- Nalejte do skleneného pekáča, zhruba o veľkosti 30x20x7 cm.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Gratinovanú zeleninu nechajte pred podávaním 5-10 minút odpočinúť.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENCIE

- 500 g smotanového syra
- 150 g cukru krupice
- 5 vajícok
- 35 g škrobu
- 200 ml smotany
- 2 lyžice olivového oleja
- 210 g sušienok
- 100 g masla

PRÍPRAVA

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



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

DUSENÉ JAHŇACIE

INGREDIENCIE

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

Zeleninový vývar

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

PRÍPRAVA

- Na zeleninový vývar varte všetky prísady zhruba 45-60 minút, na nízkom plameni.
- Pripravený vývar prefiltruje.
- Plátky jahňacieho mäsa ochuťte soľou a korením, múkou a nadbytočnú múku oklepte.
- V panvici rozohrejte maslo a olivový olej a jahňacie mäso opečte.
- Cibulu opečte v panvici, v ktorej ste varili mäso, potom pridajte paradajky a paradajkový pretlak a varte.
- Do zmesi pridajte vývar, soľ a korenie.

- Plátky jahňacieho mäsa vložte do skleneného pekáča s rozmermi 30x20x7 cm, potom pridajte paradajkovú omáčku a zeleninu.

CITRÓNOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

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

FAZULOVÉ RAGÚ

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

- Fazuľa dajte do vody s kypriacim práškom, noc pred varením.
- Fazuľa uvarte vo vode.

- V rúre rozpáľte pekáč, dajte do neho maslo.
- Pridajte cibule nakrájané na kocky a osmažte.
- Pridajte korenie, paradajky, pastu z červenej papriky a paradajkový pretlak a uvarte.
- Pridajte pastrami, uvarenú fazuľu, soľ, korenie a čili papričku.
- Do zmesi pridajte zeleninový vývar, 10 minút povarte na strednom plameni.
- Pekáč zakryte alobalom.
- Pekáč dajte do hornej časti predhriatej rúry a varte.

KUKURIČNÝ CHLIEB

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

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

KANIC V SOLI

INGREDIENCIE

- 2 kanice (približne 2 kg)
- 1 kg hrubej soli
- 1 kg soli
- 6 vetvičiek čerstvého tymianu, nasekané na jemno
- 6 vetvičiek čerstvého tymianu

- 10 vetvičiek petržlenovej vňate, nasekané na jemno
- 6 vetvičiek kôpru, nasekaného najemno
- Citrónová kôra z 1 citróna
- 1 cesnak
- 6 vaječných bielkov

PRÍPRAVA

- Rozotrite cesnak. Pripravte náplň z byliniek, kôry a cesnaku.
- Dve lyžice náplne si dajte bokom.
- Kanice očistite. Kanice naplňte pripravenou náplňou.
- Vaječné bielky vyšľahajte, pridajte zvyšok náplne a soli, dobre premiešajte.
- Časť zmesi dajte na plech, na ne položte ryby a zakryte zvyškom zmesi.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Odstráňte krustu a podávajte.

RYŽA PERDU

INGREDIENCIE

- 3 kuracie paličky

Náplň:

- 2 poháre ryže
- 2 lyžice masla
- 2 lyžice píniových orieškov
- 2 lyžice ríbezlí (vo vlažnej vode)
- 4 lyžice mandlí, sparených a olúpaných
- 3 poháre kuracieho vývaru
- Soľ
- Korenie

Cesto:

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

PRÍPRAVA

- Paličky uvarte, odstráňte kožu a po vychladnutí nakrájajte na malé kúsky.
- Kurací vývar prefiltruje a použite v náplni.

- Mandle, ríbezle a píniové oriešky uvarte v masle a nalejte do misy.
- Umyte ryžu a na pol hodiny ju dajte do vlažnej, osolenej vody.
- Uvarte ryžu s maslom, v ktorom ste uvarili mandle, ríbezle a píniové oriešky.
- Pridajte horúci kurací vývar a soľ, duste 10 minút a ďalších 10 minút nechajte odpočinúť.
- Potom, čo si náplň odpočinie, pridajte mandle, ríbezle a píniové oriešky a premiešajte.
- Premiešajte múku, soľ a maslo, vytvorte cesto, za stáleho miešania pridajte vajce a jogurt a hnetieme.
- Na pomúčenej doske vyvalkajte cesto, rozdeľte ho na jednu veľkú a jednu malú časť.
- Vymažte sklenený pekáčik o veľkosti 25x36x6 cm, dovnútra dajte veľký kus cesta tak, aby prekryvalo aj okraje pekáča.
- Na cesto dajte jednu vrstvu ryžovej náplne a jednu vrstvu kuracieho mäsa.
- Ryžovú náplň zakryte menším kusom cesta.
- Odrežte prebytočné cesto na okrajoch a pridajte ho k cestu hore.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

JAHŇACIE TANDORI

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

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

VETARIÁNSKY QUICHE

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Náplň:

- 3 vajička
- 2 lyžice smotany
- 70 g brokolice, len ružičky
- 1 malá cibuľa, nakrájaná na malé kocky
- 2 farebná paprika, nakrájaná na malé kocky
- 5 vetvičiek petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

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

BROWNIES CHEESECAKE

INGREDIENCIE

Korpus:

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

Náplň:

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

Omáčka:

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

PRÍPRAVA

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



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

ŠPENÁTOVÝ FLAN

INGREDIENCIE

Náplň:

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

Omáčka:

- 200 g kozieho syra, postrúhaného
- 150 ml mlieka

PRÍPRAVA

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

KURACIE PALIČKY

INGREDIENCIE

- 4 kuracie paličky, bez kostí
- 6 stredne veľkých zemiakov
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- Soľ

Náplň:

- 5 lyžice olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- 5 lyžíc strúhanky
- 3 vetvičky šalvie, nasekané na jemno
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- 3 vetvičky petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- V panvici rozpáľte olivový olej.
- Cesnak nasekajte najemno, osmažte v panvici.
- Pridajte strúhanku a povaríme.
- Pridajte šalvia, tymian, petržlenovú vňať, soľ a korenie, pripravte náplň.
- Náplň dajte doprostred paličiek, ty zabaľte.
- Zemiaky nakrájajte na veľké kocky, ochuťte rozmarínom, olivovým olejom a soľou.
- Zemiaky dajte do pekáča. Pekáč dajte do rúry, paličky na gríl.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.

Prevádzka grilu



Počas grilovania zatvorte dverka rúry.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



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

Grilovanie v jednej veľkej časti

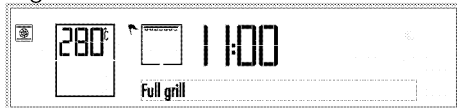
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do

pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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



4. Stlačte a požadovanú funkciu grilu.



5. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 25*
6. Ak funkcia varenia, teplota a čas sú nastavené, stlačte tlačidlo a začnete variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
7. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť a dvakrát sa ozve zvukový signál."** Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znovu stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
8. Stlačte ① tlačidlo a vypnite rúru.

Režim grilovania len v hornej časti

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

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

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

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



4. Stlačte a požadovanú funkciu grilu.



5. Po výbere funkcie možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 25*
6. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte tlačidlo a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
7. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a dvakrát sa ozve zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znovu stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
8. Stlačte ① tlačidlo a vypnite rúru.

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

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

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

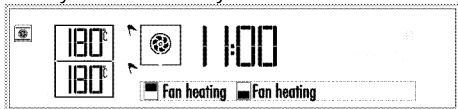
i Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

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



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

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



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



6. Po výbere funkcie možno u každej funkcie rúry vybrať funkciu "Teplota" a "Čas varenia" úplne samostatne. U týchto nastavení sa rozblíka symbol aktívnej časti. Pozri: (Použitie hornej a spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 25*
7. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte tlačidlo a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
8. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a dvakrát sa ozve

zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znovu ► stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.

9. Stlačte ❶ tlačidlo a vypnite rúru.



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

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

Jedna veľká časť: tabuľka času varenia pri grilovaní

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

v závislosti od hrúbky

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

Iba pre hornú časť: tabuľka časov varenia pri grilovaní

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

v závislosti od hrúbky

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

Jedna veľká časť: čas varenia pre grilovanie testovaných jedál

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

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

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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 povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne 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.

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

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

Čistenie ovládacieho panela

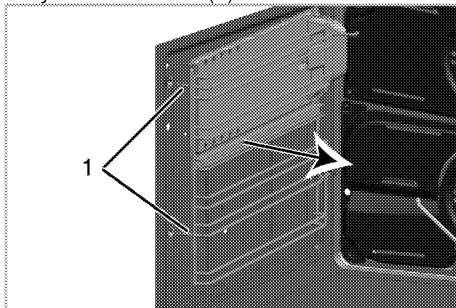
Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

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

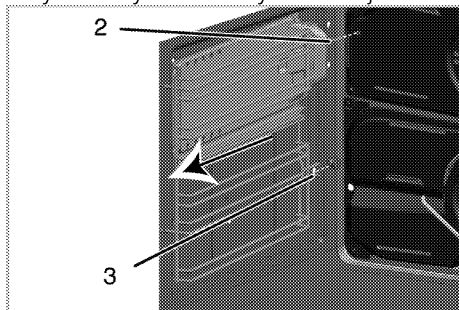
Čistenie rúry

Čistenie bočných stien rúry

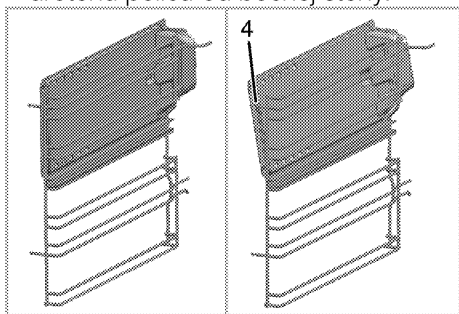
1. Z rúry vyberte strednú časť.
2. Zasuňte drôtený držiak s hornej časti tak, aby došlo k prepojeniu a z krytu vyberte kolík č. (1).



3. Drôtený držiak zasuňte k bočnej stene a držiak a bočnú stenu vyberte z rúry. Uistite sa, že kolík č. 2 je vyňatý z krytu v zadnej časti a že hrot č. 3 je vytiahnutý zo skrutky v bočnej stene.

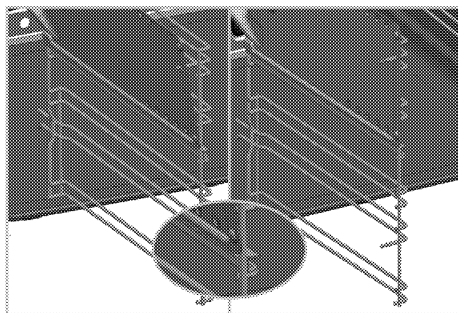


4. Vytiahnite drôtenú policu a vyberte ju z otvoru v bočnej stene (4) a odpojte drôtenú policu od bočnej steny.

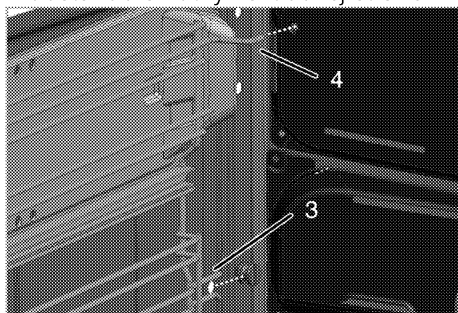


5. Držiak a bočnú stenu vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku a vlažnej vody a pomocou mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou.

6. Po čistení zasuňte kolík č. 1 drôteného držiaka do otvoru (4), ktorý sa nachádza na bočnej stene. Uistite sa, či je bočná stena pripevnená v príslušnom kryte.



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



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

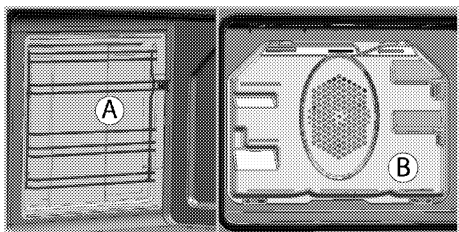
i Uistite sa, či je drôtený držiak a bočná stena v kryte dobre usadená.

Katalytické steny

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

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

Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhličitý).



Čistenie dvierok rúry

Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utriete ho suchou látkou. Sklo utriete octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, 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.

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

Čistenie dvierok rúry

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

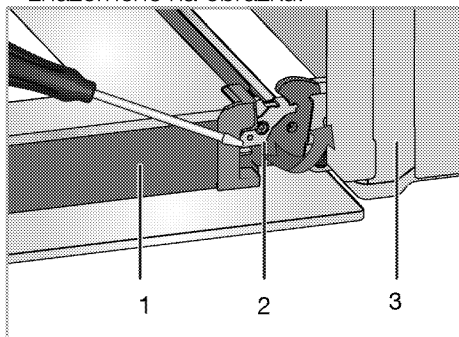
i Vnútorne sklo dvierok rúry je pokryté ľahko čistiteľným materiálom. Nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a

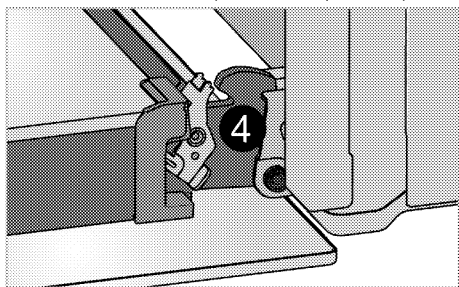
okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utriete octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Odstránenie dvierok rúry

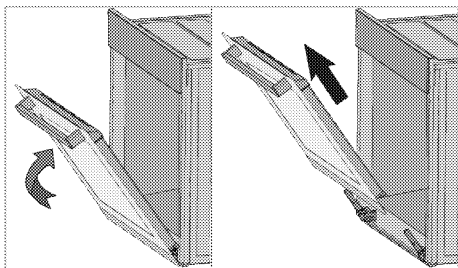
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



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



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



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

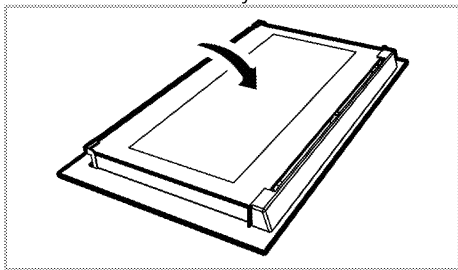
i Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

Odstránenie vnútorného skla dveriek

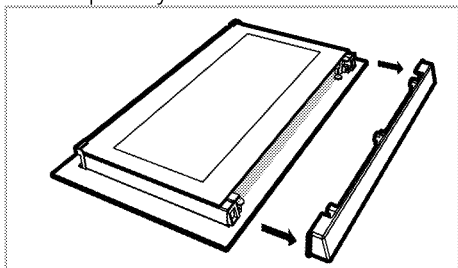
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

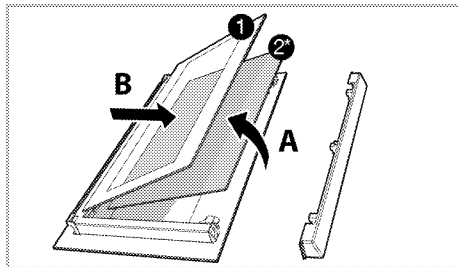
1. Otvorte dverka rúry.



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



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



1 Najvnútornejší sklenený panel

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

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

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

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

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

Výmena žiarovky v rúre

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

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

i V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

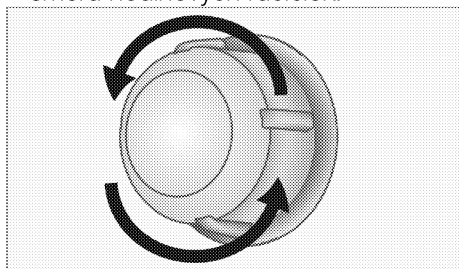
i Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

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

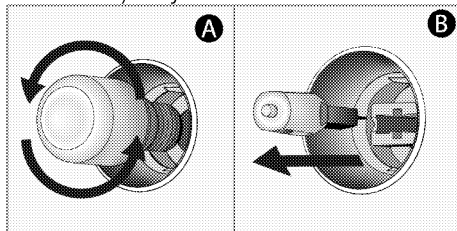
i Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



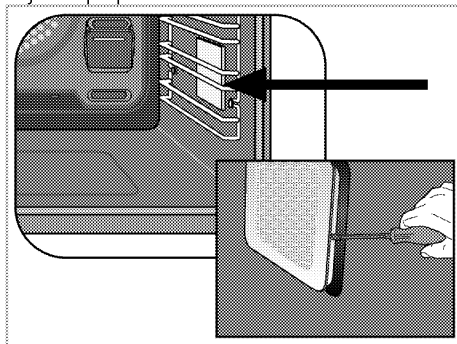
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



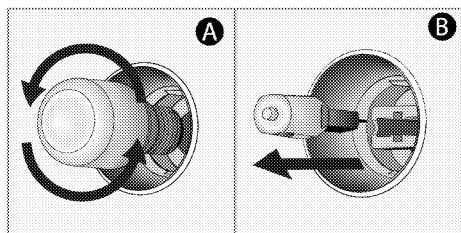
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

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



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



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

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



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