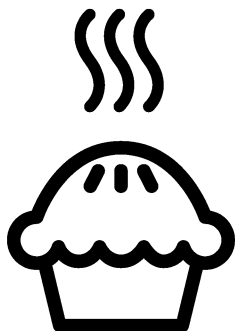




Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BVM34400BS

SK

285.4605.13/R.AF/12.02.2021/8-5
7768287621

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

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie	13
Budúca preprava	14

4 Pripravy 16

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

5 Práca s rúrou 18

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	18
Práca s elektrickou rúrou	18
Funkcie rúry	19
Obsluha riadiacej jednotky rúry	23
Harmonogramy varenia	33
Pizza - recepty	37
Prevádzka grilu	41

6 Údržba a starostlivosť 44

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

7 Riešenie problémov 48

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

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

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

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

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

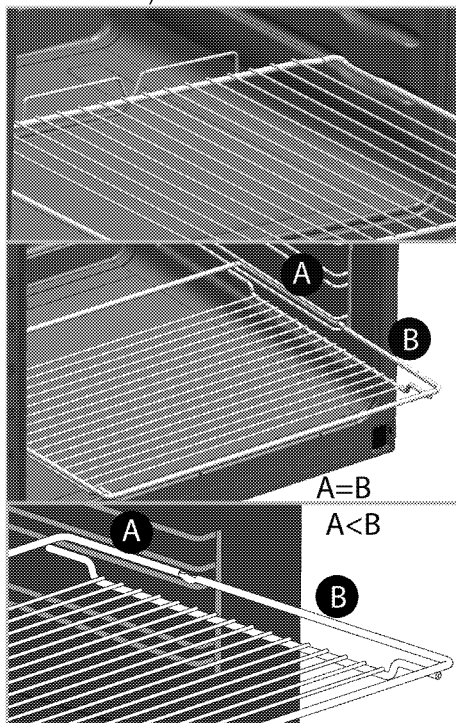
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

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

- Nekladťte 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.
- Nekladťte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtený podstavec
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo

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



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** 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 odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

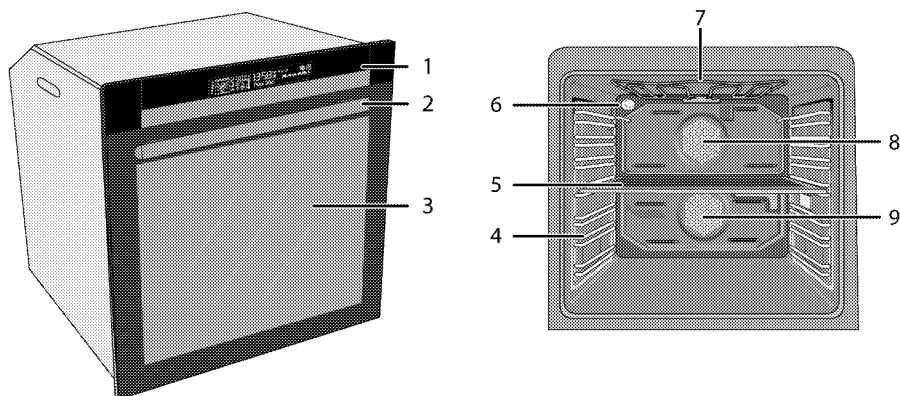
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

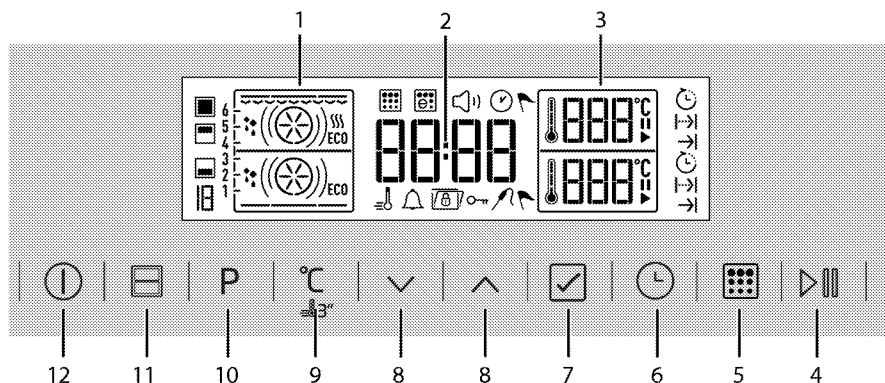
2 Všeobecné informácie

Prehľad



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

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



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

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

Obsah balenia

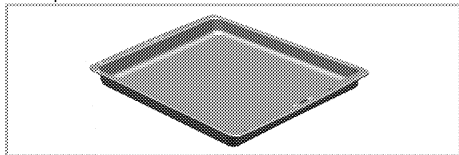


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

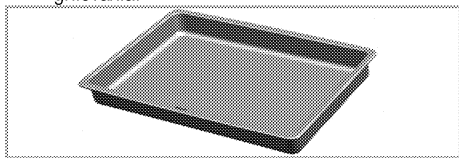
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



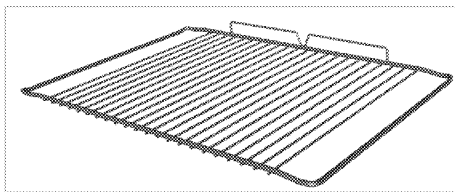
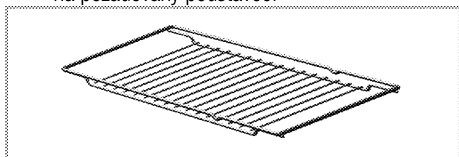
3. Hlboký plech

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



4. Drôtená mriežka

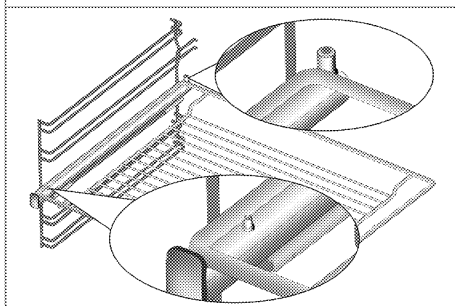
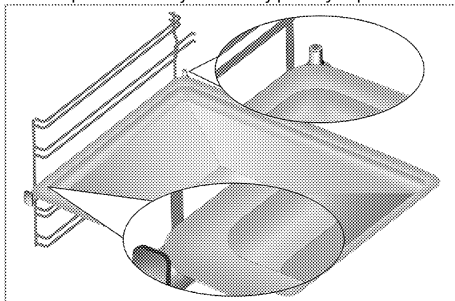
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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

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



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



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



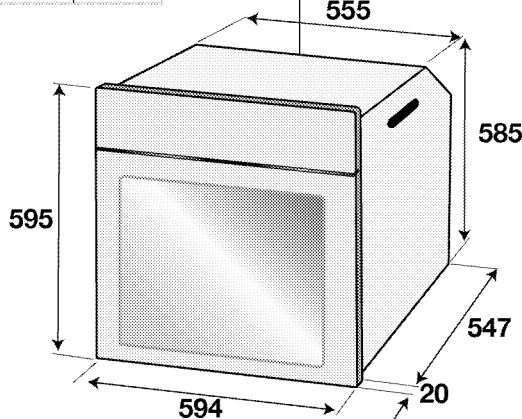
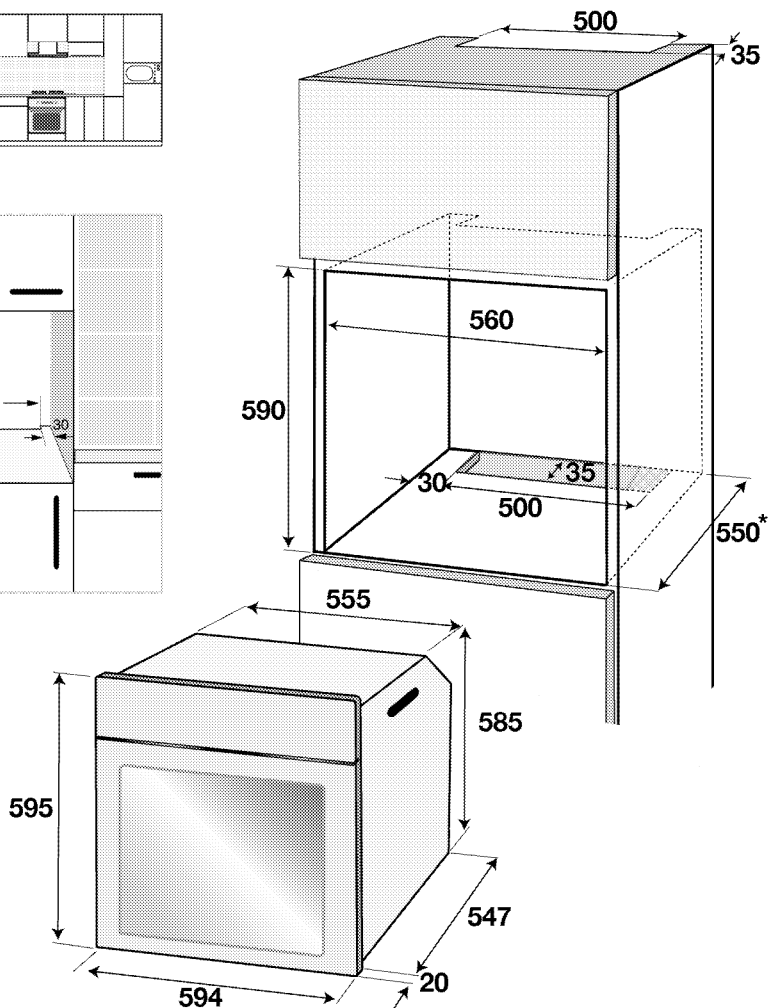
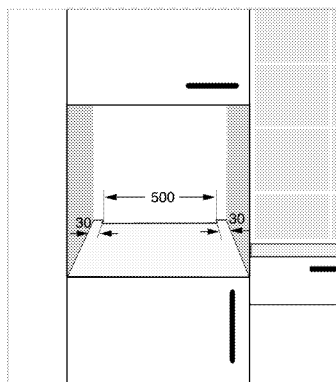
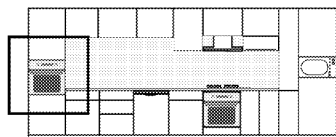
Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



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

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).



* 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 použitia

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



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

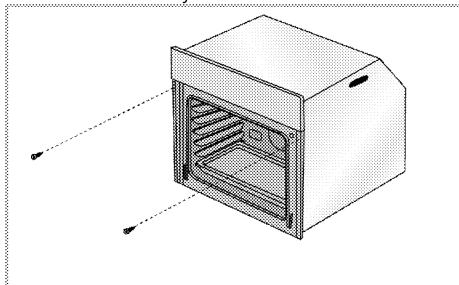


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

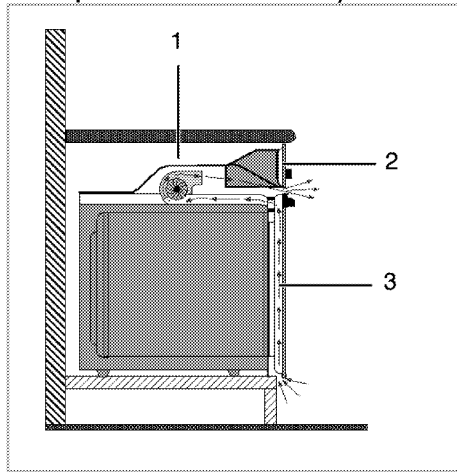
Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, 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 Ovládaci panel
- 3 Dvierka

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



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

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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

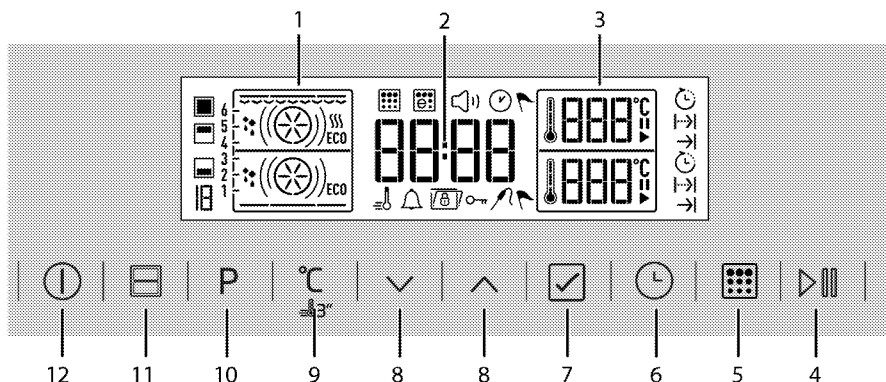
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

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

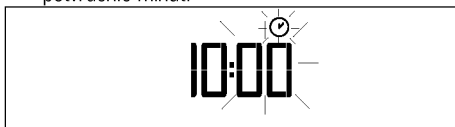
Prvé použitie

Počiatočné nastavenie času



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

3. Stlačte ☒ a potvrďte pole hodín.
4. Minútové polia a symbol bude blikať. Minúty nastavte pomocou . Stlačte ☒ pre potvrdenie minút.

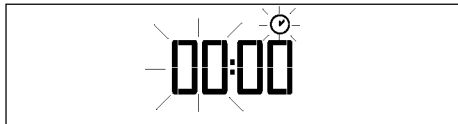


» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

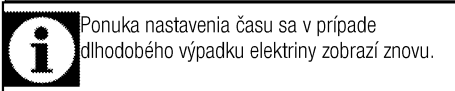


Nastaviť počiatkový čas

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



2. Hodinu nastavte pomocou .



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

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite.

Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

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

Elektrická rúra

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

Grilovacia rúra

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



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

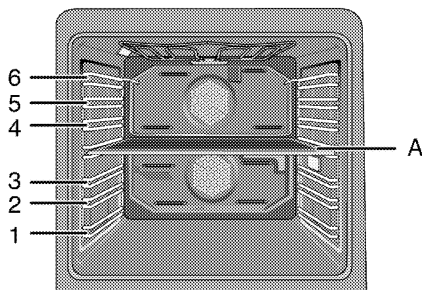


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Pozície stojana

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



Môžete variť vo 4 rôznych častiach rúry.

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

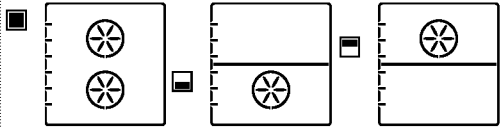
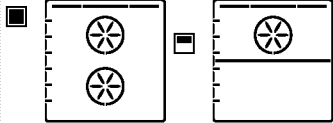
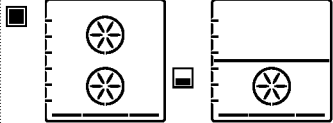
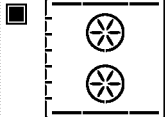
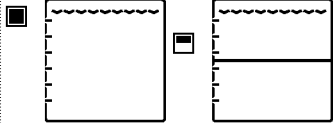
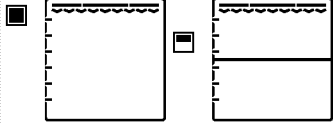
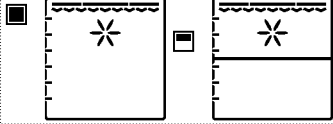
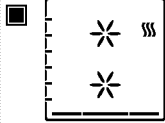
Funkcie rúry

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

výrobku. Tieto funkcie sa týkajú iba rúry s jednou veľkou časťou.

V tejto časti sú vysvetlené všetky funkcie rúry.

Symbol	Názov	Popis
	Statický (spodný a dolný ohrev)	Spodný a dolný ohrev je zapnutý súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	Pracuje len spodný ohrev. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.
	Statický + ventilátor (spodný / horný ohrev podporovaný ventilátorom)	Horný ohrev, dolný ohrev s ventilátorom (v zadnej stene) sú zapnuté. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.
	Rozmrazovanie (s použitím ventilátora)	Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie

	<p>Varenie s asistenciou ventilátora</p>	<p>uvareného jedla. 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.</p>
	<p>Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)</p>	<p>Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozháňa horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.</p>
	<p>Pizza</p>	<p>Spodný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.</p>
	<p>Multi "3D" varenie</p>	<p>Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.</p>
	<p>Ekonomický gril</p>	<p>Je spustená len vnútorná časť horného ohrevu v rúre. Vhodné pre grilovanie malých a stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Úplné grilovanie</p>	<p>Vnútorné a vonkajšie časti horného ohrevu sú spustené súčasne. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorom)</p>	<p>Ventilátor v zadnej časti rúry je spustený súčasne s vnútornou a vonkajšou časťou vykurovacieho prvku v hornej časti rúry. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.</p>
	<p>Uchovanie teploty</p>	<p>Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie. Nepoužívajte na varenie potravín.</p>

		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. Predlži 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 kusov 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	Jedna veľká časť 	vykurovací prvok S pomocou ventilátora + Pizza 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
Spodná časť 	Vyhrievanie ventilátorom Úsporný ventilátor Rozmrazovanie Spodné ohrievanie Pizza		
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		

Tabuľka funkcií

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

Tabuľka funkcií

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



Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.



Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.



Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.



Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.



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



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



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



Rúra funguje maximálne 2 hodiny pri teplotách 280 °C alebo vyšších.

Jedna veľká časť

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statický	200	40-310
Statická + ventilátor	175	40 - 280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Multi-varenie (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-310
Horný ohrev + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací	280	40 - 280

prvok + ventilátor		
Spodná časť	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100
Varenie pri nízkej teplote	80	50-150
Rozmrazovanie	-	-

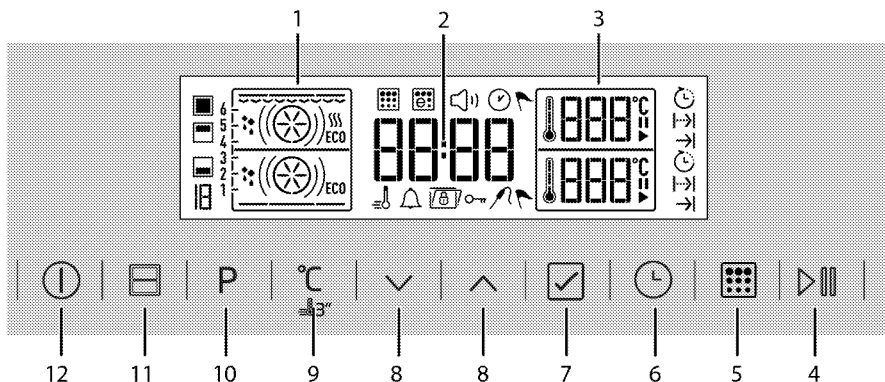
Horná časť

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

Spodná časť

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

Obsluha riadiacej jednotky rúry



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

Symboly na displeji:

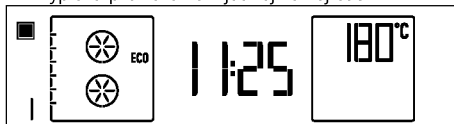
- Symbol rýchleho ohrevu (Urychlenie)
 - Symbol Dĺžky varenia
 - Symbol Ukončenia varenia*
 - Symbol Alarm
 - Symbol výberu sekcie
 - Symbol varenia
 - Symbol aktuálneho času
 - Symbol Zastavené
 - Symbol Udržiavania teploty
 - Symbol Rozmrazovanie
 - Symbol Zámok
 - Symbol zobrazenia času
 - Symbol Nastavenie hlasitosti
 - Symbol Samočistenia (pyro)*
 - Symbol Úsporného samočistenia (ecopyro)*
 - Symbol Sonda do mäsa *
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu.

Prevádzka rúry ako jednej časti

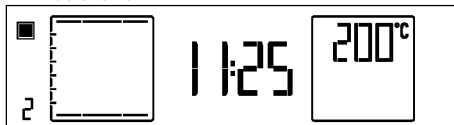
Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

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

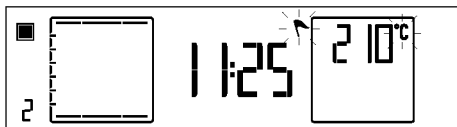
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



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

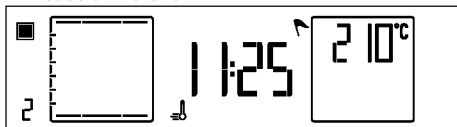


6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. a bude blikať na displeji.



7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí .

Následne sa na displeji objaví a urýchlenie bude aktivované.

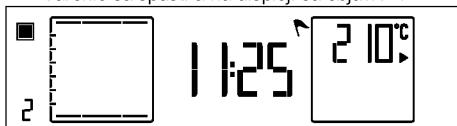


i Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu.

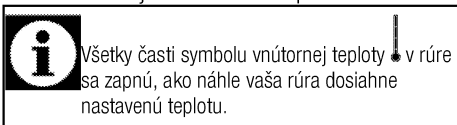
Po dosiahnutí nastavenej teploty zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí

, keď sa dlhšie dotknete . Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.

9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dvierka.
10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .



» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.



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

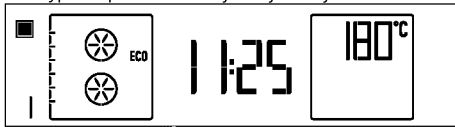
11. Keď je proces varenia ukončený, stlačte znovu na dve sekundy tlačidlo pre ukončenie varenia.

Varenie s určením doby pečenia:

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

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

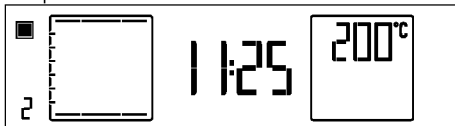
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



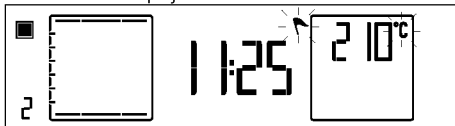
4. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

5. Stlačte pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.

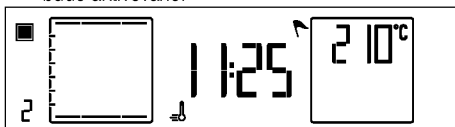


6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol bude blikať na displeji.



7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí .

Následne sa na displeji objaví a urýchlenie bude aktivované.



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

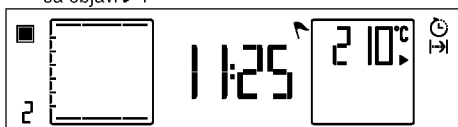
Po dosiahnutí nastavenej teploty zmizne. Nastavenie urýchlenia je aktívne pre funkcie, počas ktorých sa zobrazí

, keď sa dlhšie dotknete . Urýchlenie sa dá aktivovať len pri varení v jedinej veľkej časti.

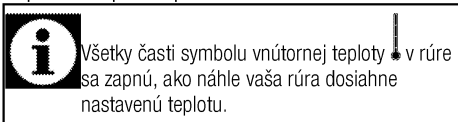
9. Stlačte raz pre zobrazenie doby varenia. bude blikať na displeji.



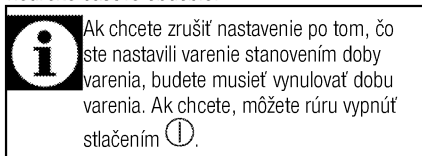
10. Stlačte pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdíte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, a zostane svietiť na displeji.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
12. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia.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



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



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

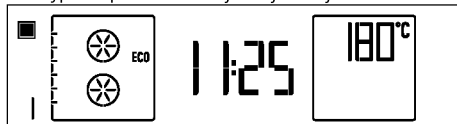


Nastavenie konca doby varenia na neskôr; (Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

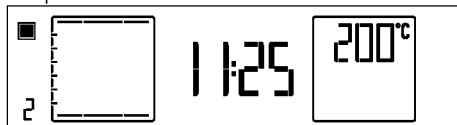
Môžete nastaviť, že rúra sa spustí a vypne automaticky, a to tak, že pre svoje jedno špecificky nastavíte teplotu a prevádzkový režim, dobu varenia a koniec doby varenia na neskôr, pomocou manuálneho ovládania bez nastavenia doby varenia.

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

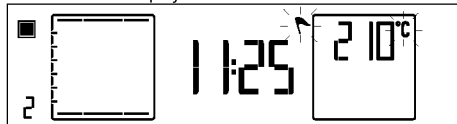
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



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

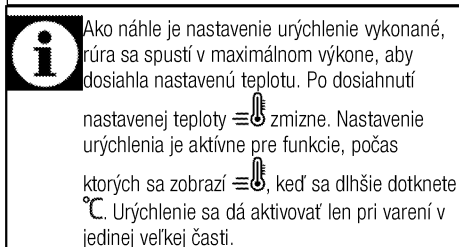
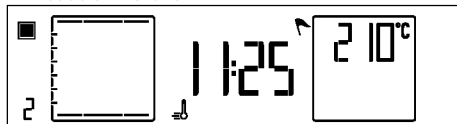


6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol bude blikať na displeji.

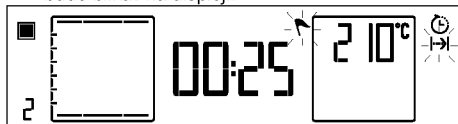


7. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte pre jej potvrdenie.
8. Pre urýchlenie (rýchly ohrev), stlačte po dobu cca. 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí .

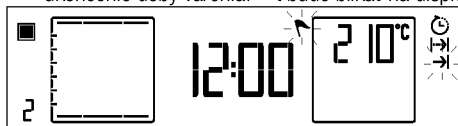
Následne sa na displeji objaví a urýchlenie bude aktivované.



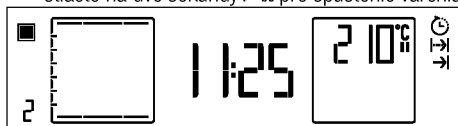
9. Stlačte raz pre zobrazenie doby varenia. bude blikať na displeji.



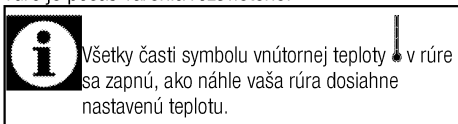
10. Stlačte pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, a zostane svietiť na displeji.
11. Stlačte dvakrát v krátkych intervaloch pre ukončenie doby varenia. bude blikať na displeji.



12. Stlačte pre nastavenie požadovaného konca doby varenia a potvrdte ho stlačením . Akonáhle je koniec doby varenia nastavený, bude sa priebežne zobrazovať .
13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
14. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia a doby ukončenia varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia.

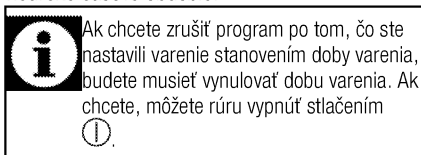


» sa zobrazí na displeji. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Až príde čas spustenia varenia, zvolená funkcia varenia bude sa aktivuje, zmizne a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až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



15. Keď je varenie hotové, a budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
16. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.

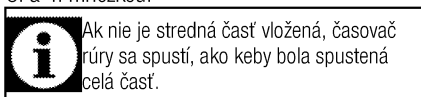
17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčitú časové obdobie.



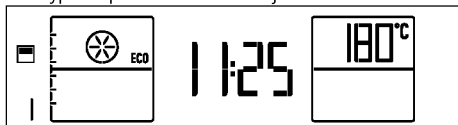
Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

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

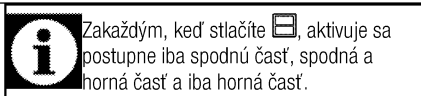
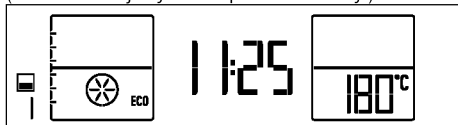
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



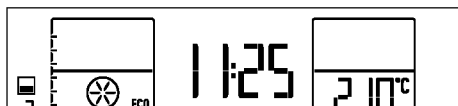
2. Zapnite rúru 2sekundovým dotykom tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v hornej časti.



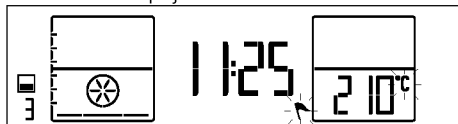
4. Stlačte raz pre aktiváciu spodnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)



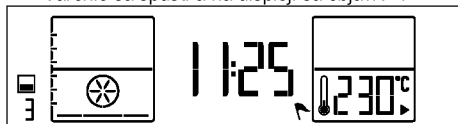
5. Použite dotyk na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
- » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačte pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.



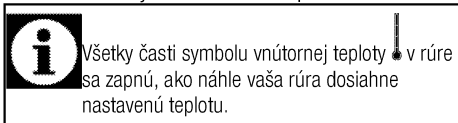
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bude blikať na displeji.



8. Stlačte \sim , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte \checkmark pre jej potvrdenie.
9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
10. Ak funkcia varenia a hodnota teploty vyhovujú, stlačte \triangleright na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví \blacktriangleright .

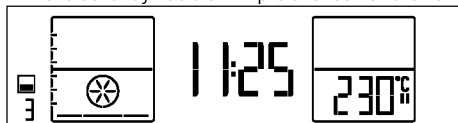


» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu.



Všetky části symbolu vnitřní teploty \downarrow v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

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



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

Varenie s určením doby pečenia:

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

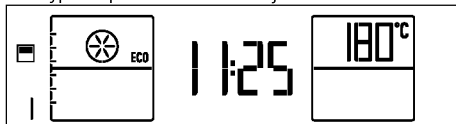
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

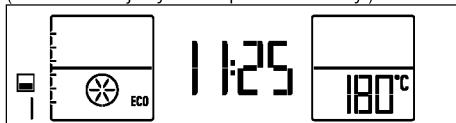


Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

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



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

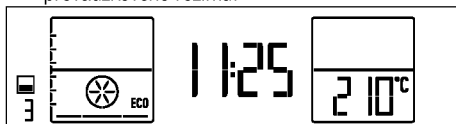


Zakaždým, keď stlačíte Ⓢ , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

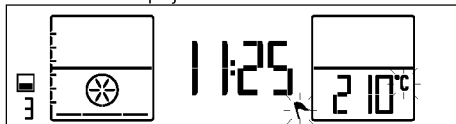
5. Použite dotyk **P** na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

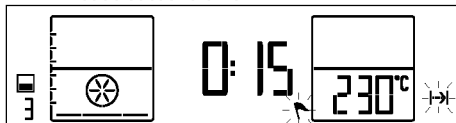
6. Stlačte \sim pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.









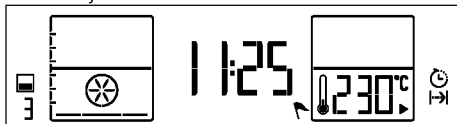
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz $^{\circ}\text{C}$, aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bude blikať na displeji.



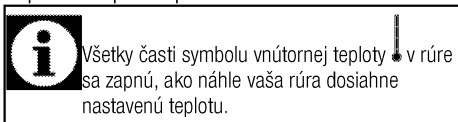
8. Stlačte \sim , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte \checkmark pre jej potvrdenie.
9. Pre zobrazenie doby varenia stlačte raz Ⓢ a prejdite na "dobu varenia" na textovom displeji. Ⓢ bude súčasne blikať.







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

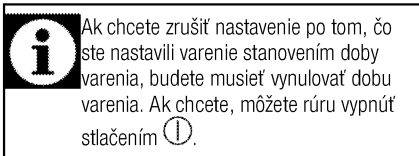



» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietiť, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji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



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

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



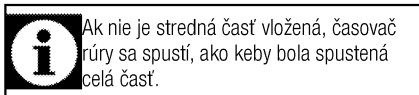
Ak chcete zrušiť nastavenie po tom, čo ste nastavili varenie stanovením doby varenia, budete musieť vynulovať dobu varenia. Ak chcete, môžete rúru vypnúť stlačením .

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


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

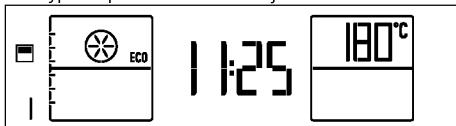
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

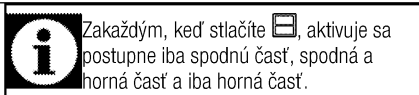
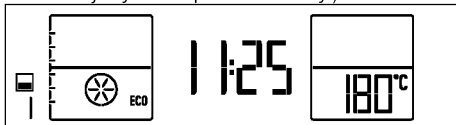



Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.



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

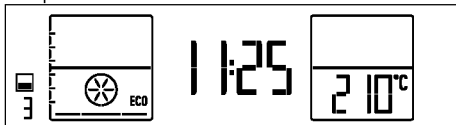




4. Stlačte raz  pre aktiváciu spodnej časti rúry.  sa objaví vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

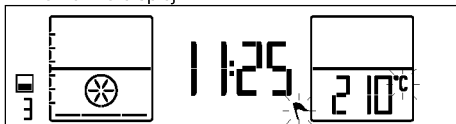






Zakaždým, keď stlačíte , aktivuje sa postupne iba spodnú časť, spodná a horná časť a iba horná časť.

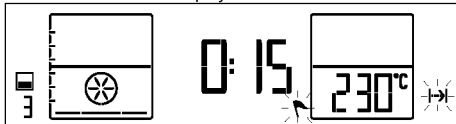
5. Použite dotyk  na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.
- » Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.
6. Stlačte  pre nastavenie požadovaného prevádzkového režimu.



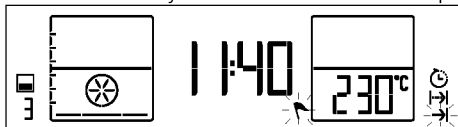
7. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz , aby ste sa dostali na zobrazenie teploty. Symbol  bude blikať na displeji.



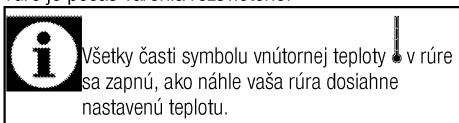
8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, stlačte  pre jej potvrdenie.
9. Stlačte raz  pre zobrazenie doby varenia.  bude blikať na displeji.



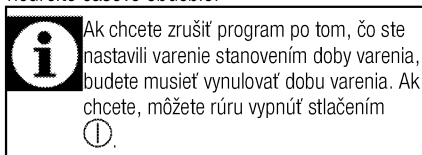
10. Stlačte pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdíte ju stlačením . Ako náhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa .
11. Stlačte dvakrát v krátkych intervaloch pre ukončenie doby varenia. bude blikať na displeji.



12. Stlačte pre nastavenie požadovaného konca doby varenia a potvrdíte ho stlačením . Akonáhle je koniec doby varenia nastavený, bude sa priebežne zobrazovať .
13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
14. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia a doby ukončenia varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. » sa zobrazí na displeji. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Až príde čas spustenia varenia, zvolená funkcia varenia bude sa aktivuje, zmizne a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvietí, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.



15. Keď je varenie hotové, a budú blikať na displeji a zaznie varovný signál.
16. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v činnosti, stlačte na 2 sekundy. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

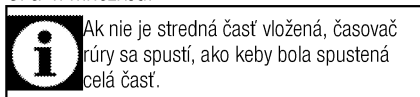


Použitie hornej a spodnej časti súčasne Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

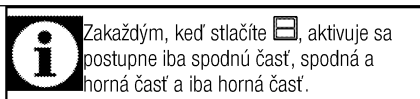
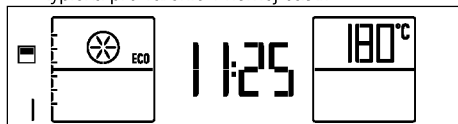
Počas manuálnej prevádzky bude rúra po tom, čo sa vyberie funkcia a teplota, fungovať bez ohľadu na čas

varenia. Rúra sa na konci doby varenia automaticky nevypne. Varenie by mal ukončiť samotný používateľ. Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

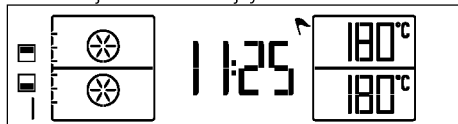
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



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



4. Aktivujte obe časti dvojitým stlačením .

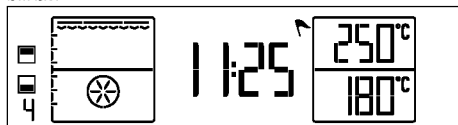


5. Použite dotyk na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

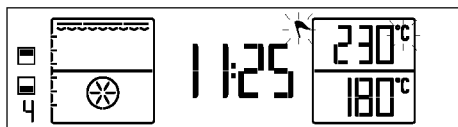
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.






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

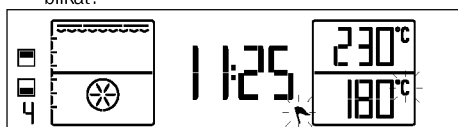
Keď zvolíte funkciu, "Teplota" a "Doba varenia" môžu byť nastavené pre každú časť rúry zvlášť. Symboly a aktívnych častí v tomto nastavení varenia budú blikať.








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






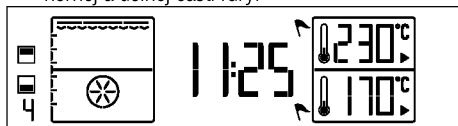
8. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdíte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol  aktívnej časti varenia bude blikať.
9. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujete displej teploty spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry  bude blikať.





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

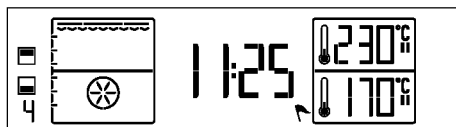
 Pri súčasnom použití hornej a spodnej časti rúry, ak chcete zmeniť nastavenie teploty, rozdiel medzi časťami nesmie byť vyššia ako 80 °C. A to preto, že časti budú ovplyvnené teplotou každej z častí.

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



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

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




Varenie s určením doby pečenia:


Poloautomatická prevádzka

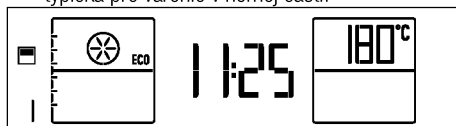
Môžete nastaviť, aby sa rúra na konci doby varenia vypala automaticky, prostredníctvom výberu teploty a funkcie špecifickej pre dané jedlo a nastavením doby varenia.



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

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

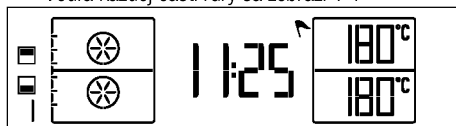
 Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.


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




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

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

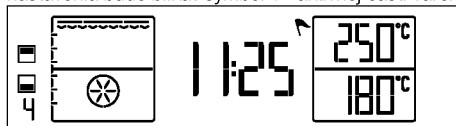


5. Použite dotyk  na vstup na displej s nastavením prevádzkového režimu.

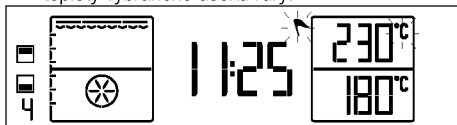
» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

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

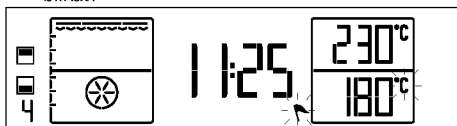
Keď zvolíte funkciu, "Teplota" a "Doba varenia" môžu byť nastavené pre každú časť rúry zvlášť. Pre tieto nastavenia bude blikať symbol  aktívnej časti varenia.



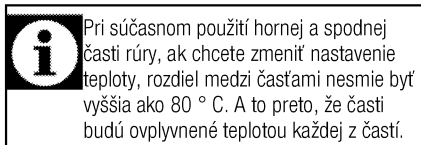
7. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte raz °C pre prístup k zobrazeniu teploty v hornej časti rúry. Symbol °C bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.



8. Stlačte aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdíte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol aktívnej časti varenia bude blikať.
9. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujete displej teploty spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry bude blikať.



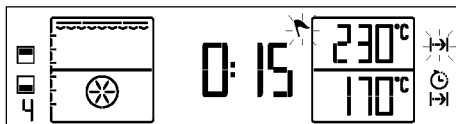
10. Ak chcete prístup k displeju teploty spodnej časti rúry, stlačte raz °C. Symbol °C bude blikať na displeji teploty vybraného úseku rúry.
11. Stlačte aby ste nastavili požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú hodnotu, potvrdíte teplotu stlačením . °C bude stabilne svietiť a symbol aktívnej časti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



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

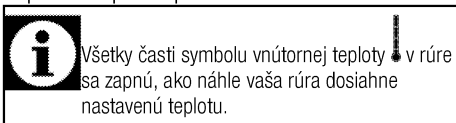


13. Stlačte pre nastavenie požadovanej doby varenia a potvrdíte ju stlačením . Akonáhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .
14. Pre zobrazenie doby varenia ďalšej hornej časti najprv túto časť aktivujete stlačením . Symbol hornej časti bude blikať. Potom raz stlačte . Súčasne bude blikať symbol .



15. Nastavte požadovanú dobu varenia pre hornú časť stlačením a potvrdíte ju tlačidlom . Akonáhle je doba varenia hornej časti nastavená, zobrazí sa na obrazovke symbol .
16. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
17. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte na dve sekundy pre spustenie varenia. Varenie sa spustí a na displeji sa objaví .

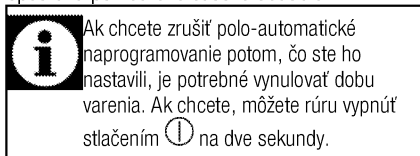
» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Túto teplotu udrží až do uplynutia nastavenej doby varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty bude za postupne rozsvieti, ako bude vnútorná teplota dosahovať nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji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



18. Na konci kratšej doby varenia bude počuť jeden signál a symboly a príslušnej časti rúry zmiznú.

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

19. Keď varenie skončí, vyberte jedlo z rúry. Keď znovu zatvoríte dverka rúry, varenie v druhej časti s dlhšou dobou varenia bude pokračovať.
20. Akonáhle skončí aj dlhá doba varenia, bude počuť dva signály a symboly a príslušnej časti rúry zmiznú.
21. Varenie sa zastaví.
22. Stlačte na dve sekundy, ak chcete, aby vo varení pokračovali obe časti rúry. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.



Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte na dve sekundy pre vypnutie rúry.

Použitie zámky

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



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

Aktivácia zámku

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

OFF



» bude blikať.

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

On



3. Stlačte a potvrdte nastavenie.

» Text zmizne a rozsvieti sa .



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

Deaktivácia zámku

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

OFF



» Uzamknutie tlačidiel sa zruší a symbol na displeji 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.



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie alarmu:

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

0:00



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

Zrušenie alarmu:

1. Stláčajte tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí .
 2. Stláčajte tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „00:00“, a nastavenie potvrdte stlačením .
- » Alarm bude zrušený a symbol zmizne.

Nastavenie zvuku

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

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



2. K dispozícii sú 2 typy zvuku, konkrétne "1" a "2". Stlačte pre výber požadovaného typu.
 3. Stlačte a potvrdte nastavenie.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie aktuálneho času

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

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

00:00



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

10:00



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

10:28

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 opekánie












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



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

Jedlo	Počet zásobníkov	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
Piškvotový 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
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45












	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v 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 opekánie

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
Piškvotový 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 opekanie

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*		4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		4	170 ... 180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	190	35 ... 45
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (Plátky)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		4	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		5	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Pečenie pizze pri vysokej teplote

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

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

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

Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	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
Piškvotový 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 znútra, 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, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Pizza - recepty

SALÁMLVÁ PIZZA A LA ROME

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Omáčka:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypťte múku, uprostred vytvorte jamku.

- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Nádobu na krytie vymažte 1 lyžicou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Cesto nechajte 1 deň fermentovať v chladničke.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvaľkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte paradajky a všetky ostatné ingrediencie na omáčku.
- Salámu nakrájajte na kolieska.
- Cesto pomocou valčeka vyvaľkajte dotenka.
- Paradajkovú omáčku rozotrite na vyvaľkané cesto, pridajte mozzarellu a salámu.
- Pridajte zvyšok mozzarely, salámy sušený tymian, zalejte olivovým olejom, potom dajte pizzu piecť.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

SKLADANÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

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

- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- Do cesta urobte vidličkou dierky, aby ste predišli kysnutie. Dajte pozor, aby ste diery urobili po celej ploche cesta.
- Cestá postupne upečte, jedno za druhým.
- Medzi dve upečené cestá dajte parmezán. Hore dajte parmezán, rukolu a olivový olej, potom podávajte.



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

CALZONE

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Omáčka:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkom utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na omáčku.
- Fermentovaný klobásu a mozzarellu do náplne nakrájajte na malé kocky, potom primiešajte zvyšok prísad.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.

- Pripravenú náplň dajte na polovicu vyvalkaného cesta a zakryte druhou polovicou cesta. Okraje otočte smerom dovnútra a pevne pritlačte.
- Ingrediencie na omáčku dajte na cesto, potom upečte.



Oznámenie: Recept je na 4 calzone.

TURECKÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

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



Oznámenie: Recept je na 4 tureckej pizze.

TURECKÁ PITA S MLETÝM MÄSOM

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Náplň:

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

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vajce

Náplň:

- Maslo

PRÍPRAVA

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



Oznámenie: Recept je na 4 pity.

PIZZA NAPOLI

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Omáčka:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

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



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENCIE

Cesto:

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

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

Omáčka:

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

Náplň:

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

PRÍPRAVA

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



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

TURECKÁ PITA S ČEDAROM A PSTRAMI

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Náplň:

- 200 g strúhaného čedaru
- 120 g pastrami

Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vajce

Náplň:

- Maslo

PRÍPRAVA

- V mise zmiešajte vodu, olivový olej, droždie, cukor krupicu.
- Do druhej misy nasypete múku, uprostred vytvorte jamku.
- Do jamky nalejte tekutú zmes a hnetie po dobu 10 minút.
- Pridajte soľ a miešame ďalšie 3-4 minúty.
- Misu vymažte 1 lyžičkou olivového oleja, vložte do nej cesto a zakryte alobalom.
- Pripravené cesto fermentuj pri 40C, v rúre, po dobu 1 hodiny, v statickom režime.
- Cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti a každú z nich vyvalkajte.
- Veľkú misu vysypte múkou, vložte do nej cesto a nechajte ho hodinu a pol odpočívať zakryté vlhkou utierkou.
- V inej mise zmiešajte všetky prísady na okraje.
- Cesto pomocou valčeka vyvalkajte na tenko.
- Okraje vyvalkaného cesta potrite zmesou vajíčka a Ayran, potom okraje zatočte smerom dovnútra. Zatočené okraje potrite zmesou vajíčka a Ayran.
- Na cesto dajte syr čedar, pridajte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájajte a podávajte.



Oznámenie: Recept je na 4 pity.

MIEŠANÁ PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

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

Omáčka:

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

Náplň:

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

- • Olivový olej

PRÍPRAVA

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



Oznámenie: Recept je na 4 pizze.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

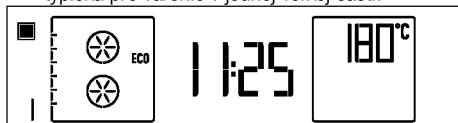


Grilovanie možno podariť v jednej veľkej časti, len v hornej časti alebo v spodnej-hornej časti.

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.

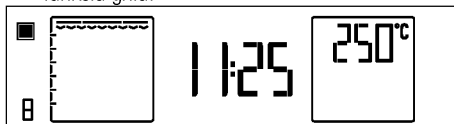
1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla ①.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.



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

» Na displeji bude blikať číslo príslušnej funkcie.

5. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.



6. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
7. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia. Varenie začína.
8. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
9. Dotknutím sa tlačidla ① rúru vypnete.

Režim grilovania len v hornej časti

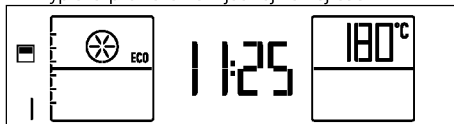
Po prvom zapojení a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného nastavenia. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

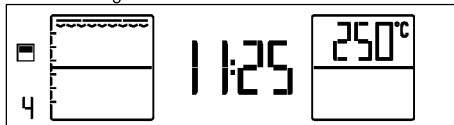


Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.



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



4. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.



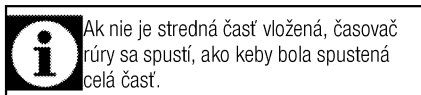
5. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 23*
6. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte pre spustenie varenia.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


7. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
8. Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.

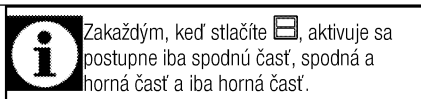
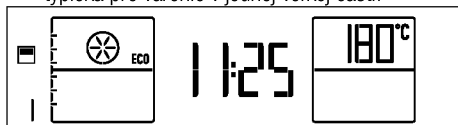
Spustí sa grilovanie len v hornej časti, zatiaľ čo je spustená horná aj spodná časť rúry



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

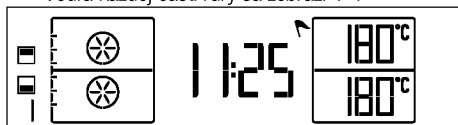
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.





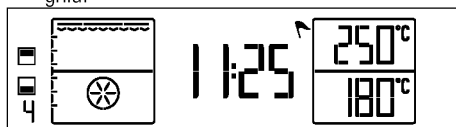
2. Zapnite rúru 2sekundovým stlačením tlačidla .
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia typická pre varenie v jednej veľkej časti.







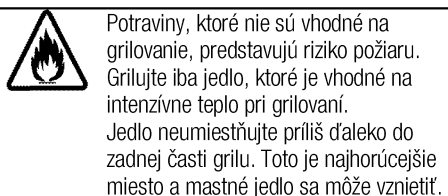
4. Aktivujte obe časti dvojnásobným stlačením . Vďaka každej časti rúry sa zobrazí .



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



7. Po tom, čo ste zvolili funkciu, možno nastaviť "Teplotu" a "Dobu varenia" pre každú časť rúry zvlášť. Pre tieto nastavenia bude blikať symbol  aktívnej časti varenia. Pozrite si časť (Použitie hornej a spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha radiacej jednotky rúry, strana 23*
8. Ak funkcia varenia a hodnoty teploty a doby varenia vyhovujú, stlačte  pre spustenie varenia. Varenie začína.
9. Ak je nastavená doba varenia, rúra sa na jej konci automaticky vypne. Bude počuť dva zvukové signály. Ak nie je nastavená doba varenia, stlačte pre ukončenie varenia znova .
10. Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.



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.
Jahnací 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 5-6 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.
Jahnací 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 5-6 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 guľičky (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 5-6 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžuje a znižuje sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

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



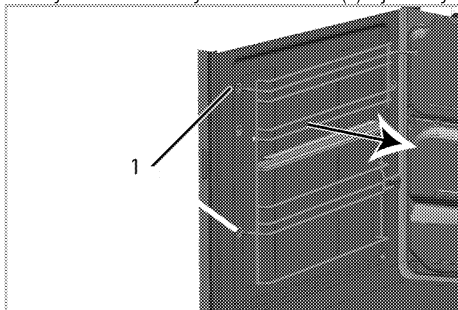
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie vnútornej strany rúry

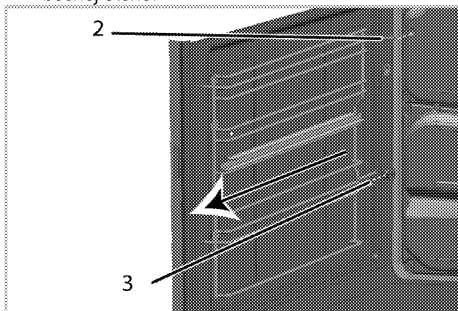
Čistenie bočných stien rúry

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

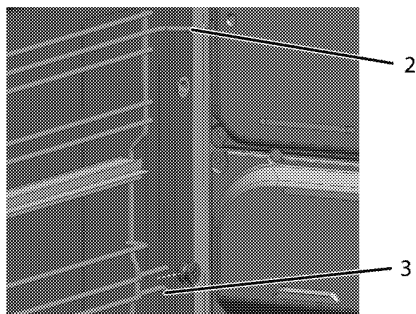
- Z rúry vyberte strednú časť
- Vytiahnite rošt a vyberte kolík číslo (1) z jeho krytu.



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



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



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

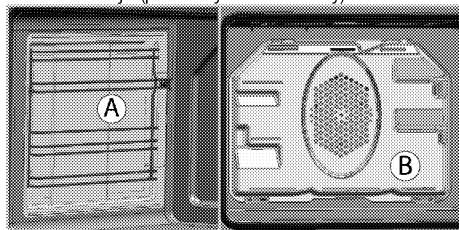


Uistite sa, či je drôtený držiak v kryte dobre usadený.

Katalytické steny

(Táto funkcia je 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 uhlíčitý).



Čistenie dvierok rúry

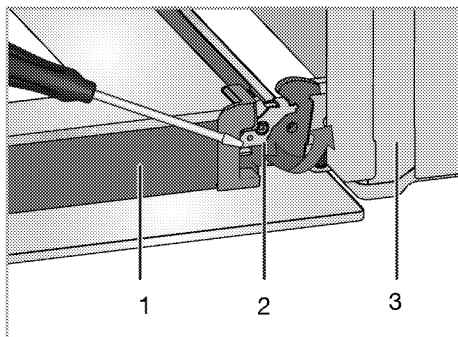
Na čistenie dvierok rúry použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú tkaninu alebo špongiu a utrite ju suchou tkaninou.



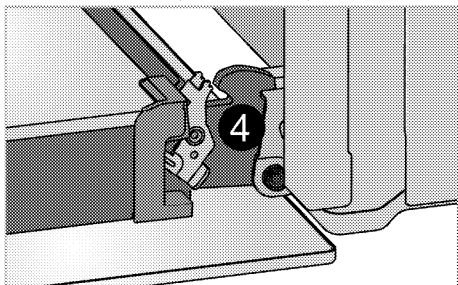
Neumývajte dvierka rúry a sklo pomocou materiálov, ktoré by mohli poškodiť povrch, akými sú pevné brúsne čistiace prostriedky, kovové škrabky či drôtenky či bieliadlá.

Odstránenie dvierok rúry

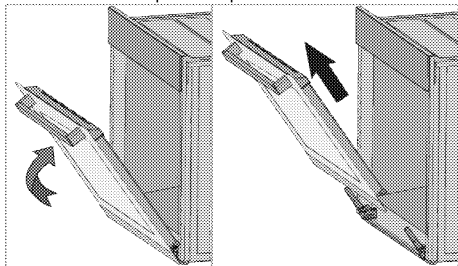
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



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



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



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

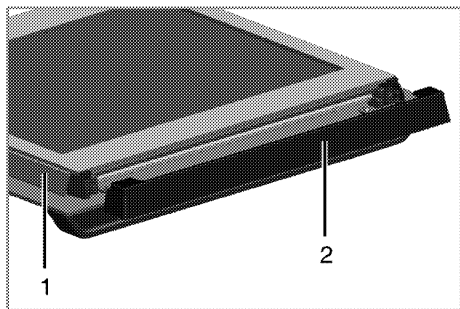


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

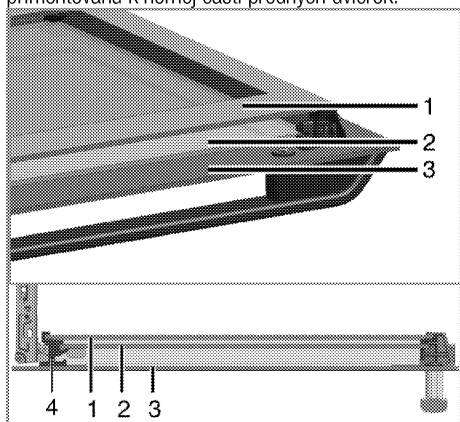
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

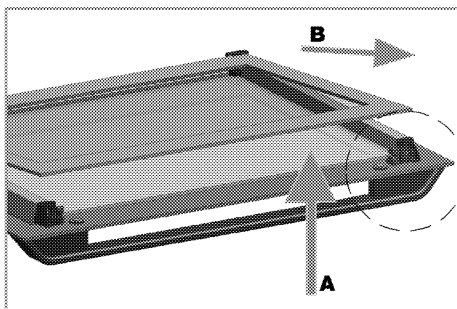
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



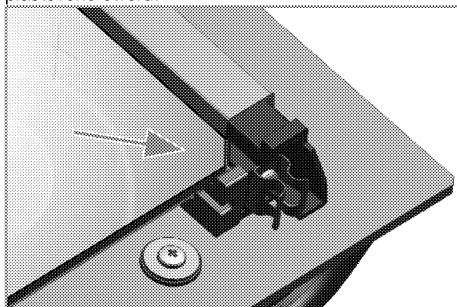
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

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

Vnútorý sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



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



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

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

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

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

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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



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. Lamps sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamps do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.



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



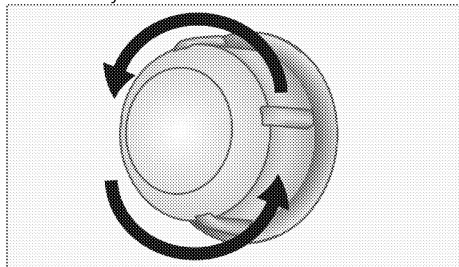
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



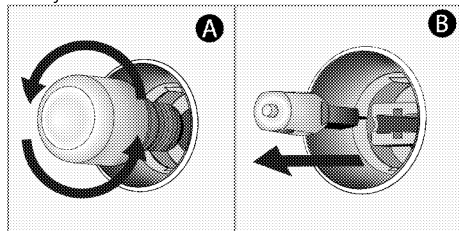
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



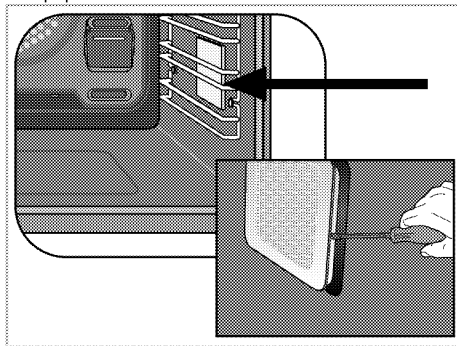
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



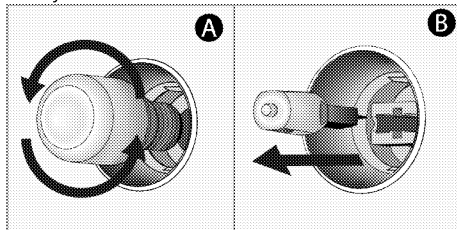
4. Namontujte sklený kryt.

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 nedokázate 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.