

# beko

## Vstavaná rúra Používateľská príručka



BBIS13400XDDSE

SK

385.4411.66/R.AC/14.04.2022/4-3  
7757886725



# Vážení zákazník,

## **Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.**

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

**UPOZORNENIE** Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

**1 Bezpečnostné pokyny 4**

Účel použitia .....	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat .....	5
Elektrická bezpečnosť .....	5
Bezpečnosť pri preprave .....	7
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie .....	7
Bezpečné použitie .....	8
Výstrahy týkajúce sa teploty .....	8
Použitie príslušenstva .....	9
Bezpečnosť varenia .....	9
Parný systém .....	10
Údržba a čistenie .....	10

**2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 12**

Regulácia odpadu .....	12
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov .....	12
Likvidácia obalového materiálu .....	12
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti .....	12

**3 Váš produkt 13**

Predstavenie produktu .....	13
Úvod a používanie kontrolného panelu produktu .....	14
Ovládanie rúry .....	14
Prevádzkové funkcie rúry .....	16
Príslušenstvo k produktu .....	18
Použitie príslušenstva produktov .....	19
Technické špecifikácie .....	22

**4 Prvé použitie 23**

Prvé nastavenie času .....	23
Prvé čistenie .....	23

**5 Práca s rúrou 25**

Všeobecné informácie o použití rúry .....	25
Prevádzka ovládacej jednotky rúry .....	25
Varenie za pomoci pary .....	30
Proces parnej dezinfekcie .....	33
Nastavenia .....	36

**6 Všeobecné informácie o varení 40**

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre .....	40
Pečivo a jedlá z rúry .....	40
Mäso, ryby a hydina .....	43
Gril 44 .....	44
Varenie v pare .....	45
Testovanie potravín .....	46

**7 Údržba a starostlivosť 48**

Všeobecné informácie o čistení .....	48
Čistenie príslušenstva .....	49
Čistenie ovládacieho panela .....	49
Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) .....	49
Parové čistenie .....	50
Čistenie dvierok rúry .....	51
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry .....	53
Čistenie žiarovky v rúre .....	53

**8 Riešenie problémov 55**

# 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
  - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
  - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
  - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
  - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
  - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
  - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
  - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ## ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
  - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
  - Tento produkt je vhodný na použitie v nadmorských výškach do 2500 metrov.
  - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
  - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
  - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a

oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.



## Bezpečnosť detí,

### Bezpečnosť ľudí a domáceho zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
  - Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
  - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
  - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
  - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
  - **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
  - Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
  - Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodí závesi dverí.
  - (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



## Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na

- typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
  - Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
  - Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
  - (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
  - Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
  - Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
  - Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
  - Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predĺžovacie vedenie.
  - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečeniam.
  - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu

elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítadla).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



### **Bezpečnosť pri preprave**

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.

Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom

voda. Môžete ho prepravovať po vypustení vody.

- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



### **Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie**

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

## **Bezpečné použitie**

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevešajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.

- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.

## **Výstrahy týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy



používajte tepluodolné rukavice.

### Použitie príslušenstva

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.
- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.

### Bezpečnosť varenia

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.

- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, taniere alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo,

ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masťné jedlá môžu spôsobiť požiar.

### **Parný systém**

- Pri varení s parou môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary a spôsobiť popáleniny. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Ak v rúre po varení pomocou pary zostane vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. V rúre neskladujte počas dlhej doby mokré potraviny.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.
- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechcené povrchy.
- Pri vyberaní jedla po príprave v pare môže z príslušenstva

vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.

- Pri varení s parou sa odporúča pridávať toľko vody, koľko je množstva vo varnom stole.

### **Údržba a čistenie**

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže

spôsobit problémy pri ovládaní funkcií.

- Po každom varení pomocou pary by mala byť vypustená zvyšná voda z nádržky na vodu a nádržka na vodu vyčistená. Použitie vody, ktorá zostala v komore pri ďalšom varení, spôsobuje problémy z hľadiska hygieny.
- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržku na vodu utrite čistou vlhkou handričkou, osušte ju suchou handričkou a tak ju skladujte. Nádržku nikdy nesusťte v rúre.
- Na vodný kameň, ktorý sa môže vytvoriť v nádržke na vodu, sa do nádržky vloží 200 cc vody a 1 čajová lyžička citrónovej soli a nechá sa stáť 1 hodinu. Potom sa umyje veľkým množstvom vody a vysuší sa. Tento

postup sa odporúča aplikovať každých 4 - 5 použití.

- Na čistenie základne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť na základni rúry zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.
- V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na dne rúry vyskytnúť škvrny od vodného kameňa.
- Odporúča sa vyčistiť vnútro rúry octovou vodou a handričkou na vápenné škvrny, ktoré sa môžu po varení parou vyskytnúť na šasi.

## 2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

### Regulácia odpadu

#### 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/EU)

Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

#### 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.

### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

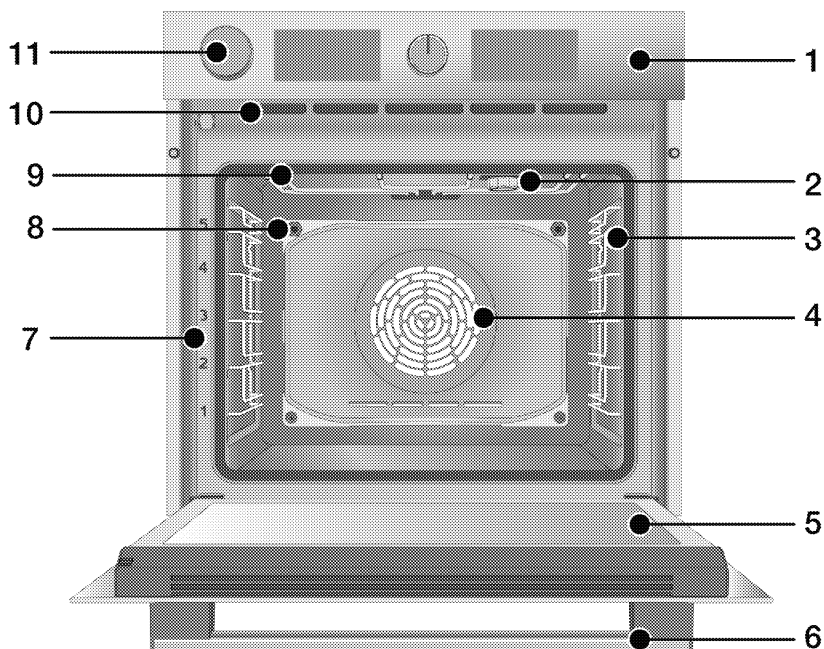
Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často.
- Dvierka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom", neotvárajte. Ak dvierka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrievanie ventilátorom" a táto teplota sa môže líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

## 3 Váš produkt

### Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svetidlo\*
- 3 Drôtené police\*\*
- 4 Motor ventilátora (za ocelovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Polohy políc
- 8 Otvor na výstup pary
- 9 Horný ohrievač
- 10 Ventilačné otvory
- 11 Nádrž na vodu

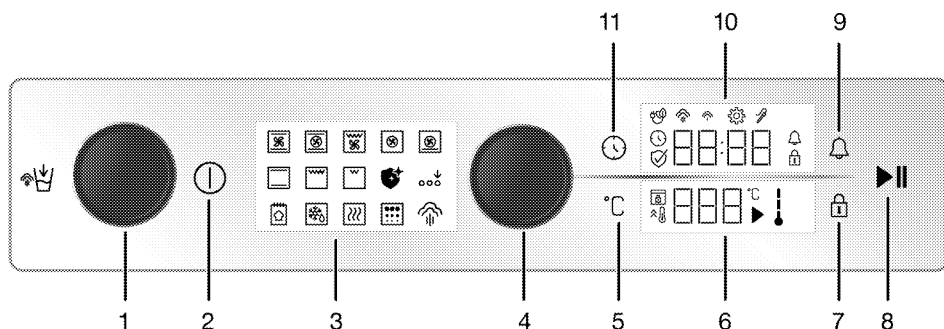
\* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

\*\* V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

## Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

### Ovládanie rúry



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 3 Zobrazenie funkcií
- 4 Gombík riadenia rúry
- 5 Tlačidlo nastavenia teploty
- 6 Zobrazenie teploty
- 7 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 8 Tlačidlo štart/stop varenia
- 9 Tlačidlo alarmu
- 10 Displej hodín/času
- 11 Tlačidlo času a nastavenia

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

### Gombík riadenia rúry

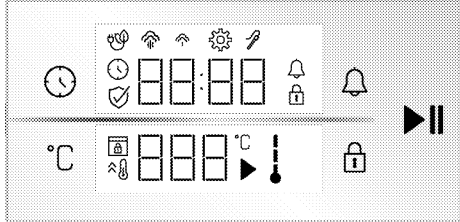
Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete ovládať nastavenia na displeji hodín/času a teploty. Medzi týmito nastaveniami sa môžete pohybovať otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dola, nastavenia môžete aktivovať a potvrdiť stlačením.

### Kontrolka teploty

Vnútorú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Na začiatku varenia sa na displeji zobrazí symbol a pri dosiahnutí nastavenej vnútornej teploty sa rozsvieti.






## Zobrazenie funkcií

Displej funkcií obsahuje prevádzkové funkcie vašej rúry na pečenie. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykcom. Všetky funkcie na obrazovke sú schematické; nemusia byť k dispozícii pre váš produkt. Prevádzkové funkcie dostupné na vašom výrobku sú vysvetlené v časti „Prevádzkové funkcie rúry na pečenie“.












Zobrazenia

### Tlačidlá:

-  : Tlačidlo času a nastavenia
-  : Tlačidlo nastavenia teploty
-  : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  : Tlačidlo alarmu
-  : Tlačidlo štart/stop varenia






### Displej hodín/času :

-  : Symbol Času pečenia / Denného času

-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol varenia ekologického ventilátora
-  : Symbol nízkej úrovne pary\*
-  : Symbol vysokej úrovne pary\*
-  : Symbol sondy na mäso\*
-  : Symbol dezinfekcie\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusia byť k dispozícii vo vašom produkte.






### Zobrazenie teploty:

-  : Symbol varenia
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol zámku dverí\*












\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusia byť k dispozícii vo vašom produkte.

## Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je nahriata. Pracuje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené jedlo s granulami sa pomaly rozmrazuje v izbovej teplote, varené jedlo sa chladí. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40 - 280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Ohrievanie ventilátorom	40 - 280	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechkoch.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160 - 220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrievanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší. Použitie tejto funkcie je popísané v kapitole "Obsluha riadiacej jednotky rúry na pečenie".



Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Funkcia „pizza“	40 - 280	Spodný ohrievač a ventilátor ohreву fungujú. Je to vhodné pre prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40 - 280	Horný ohrievač a ventilátor ohreву fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Slabé grilovanie	40 - 280	Malá mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno	40 - 280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch veľkej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie veľkých objemov.
	Udržiavanie tepla	40 - 100	Používa sa na udržiavanie prevádzkovej teploty počas dlhšieho času.
	Funkcia chleba	-	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné zmeniť.
	Aktivácia extra funkcie	-	Slúži na aktiváciu funkcií chodu, ktoré sa pri prvom spustení nezobrazia na displeji funkcií.
	Funkcia pary	-	Používa sa na pečenie v pare. Umožňuje funkcie, ktoré umožňujú prípravu jedla pomocou pary.
	Čistenie parou	80	Táto pozícia sa používa na zmäkčenie nečistôt, ktoré sa vytvorili v rúre hneď, ako ste dokončili varenie svojho pokrmu. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.
	Funkcia parnej dezinfekcie	70/120	Rúru môžete použiť na dezinfekciu mikroorganizmov, ktoré sa môžu nachádzať na povrchoch materiálov odolných do 70 a 120°C pri 100% relatívnej vlhkosti.

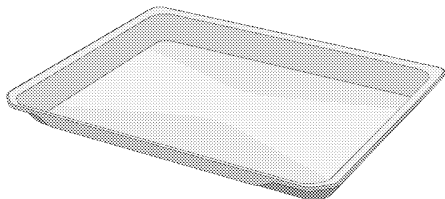
## Príslušenstvo k produktu

K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

---

**UPOZORNENIE** : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.

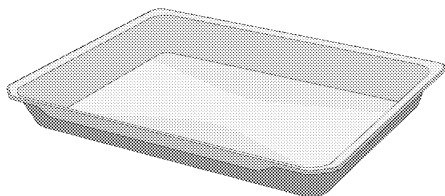
---



### Štandardný plech

Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.

---

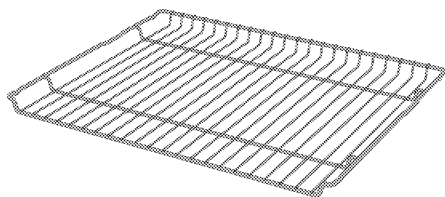


### Hlboký podnos

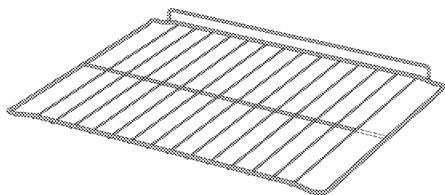
Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

---

Modely s drôtenými policami:



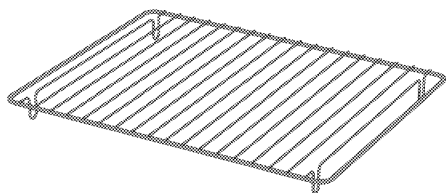
Modely bez drôtených políc:



### Drôtené mreže

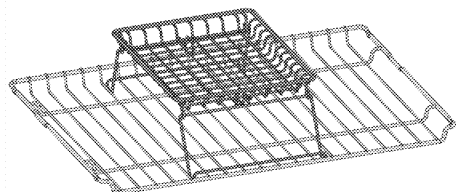
Používa sa na smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

---



### Drôtený gril v podnose

Umiestnením na podnos (ak sa tam nachádza) sa zabezpečí, že olej, ktorý vyteká pri grilovaní sa zbiera na podnose a teda sa predíde kontaminácii rúry. Drôtený gril v podnose nie je vhodný na použitie s hlbokým podnosom.



### Vlastný skladací kôš na dezinfekciu nôh

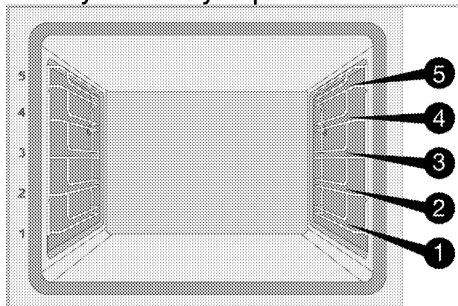
Slúži najmä na dezinfekciu na drôtenej mriežke a je to doplnok, ktorý sa dá po použití jednoducho zložiť a uskladniť. Pred použitím sa uistite, že je na drôtenej mriežke pripevnený.

## Použitie príslušenstva produktov

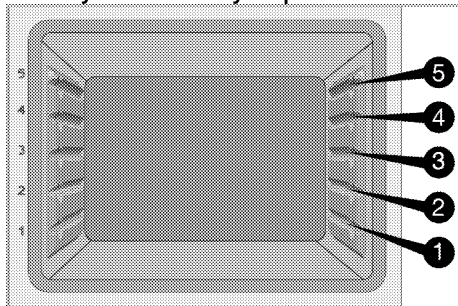
### Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie políc v číslach na prednom ráme rúry.

### Modely s drôtenými policami



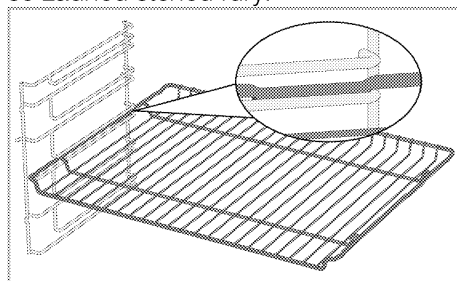
### Modely bez drôtených políc



## Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

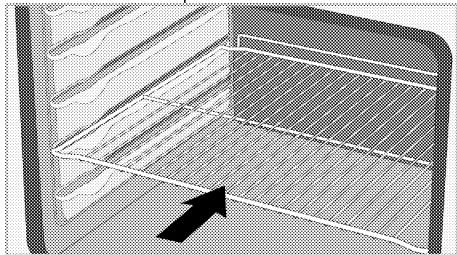
### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



### Modely bez drôtených políc:

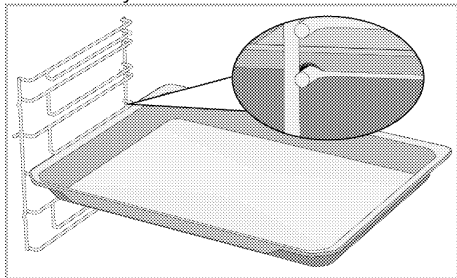
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



### Umiestnenie podnosu na varné dosky

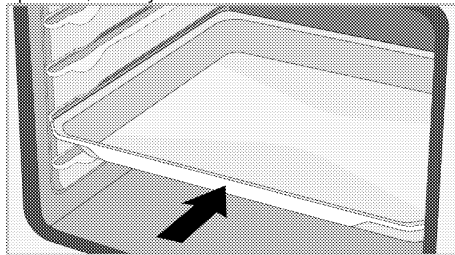
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



### Modely bez drôtených políc:

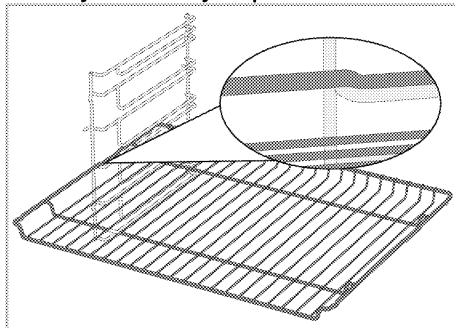
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



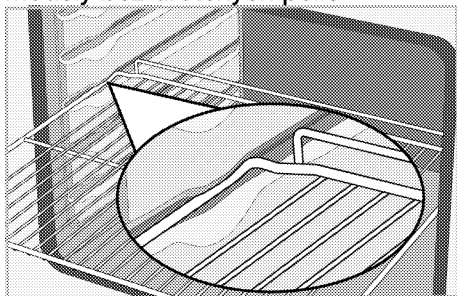
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

### Modely s drôtenými policami

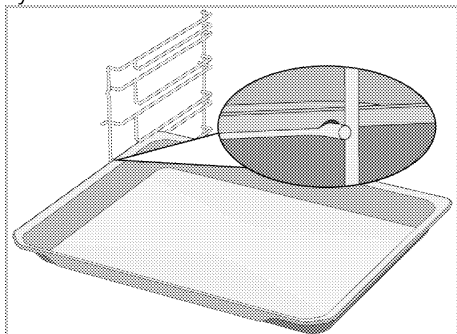


## Modely bez drôtených políc



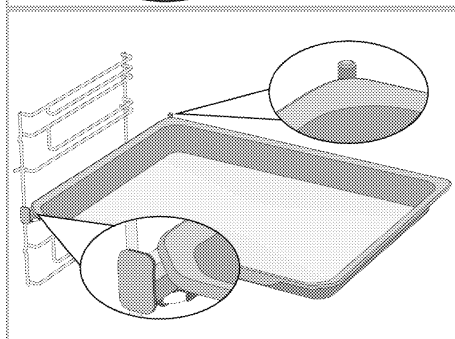
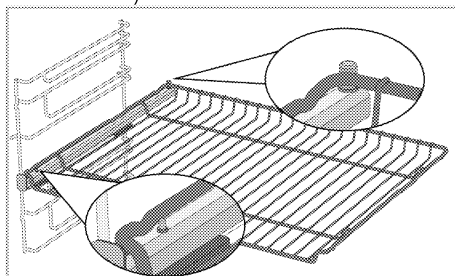
## Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



## Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvacie koľajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).



## Technické špecifikácie

### Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba	3,4 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

# Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.




Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienok produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

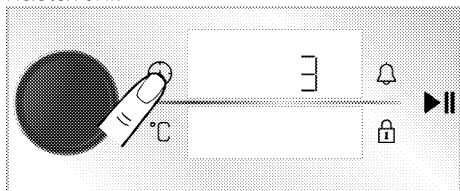
## 4 Prvé použitie


Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.


### Prvé nastavenie času

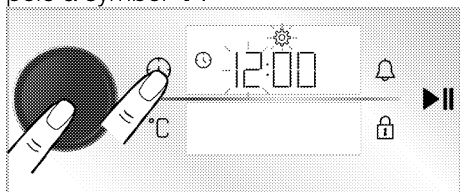
**i** Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.


1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.  
» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




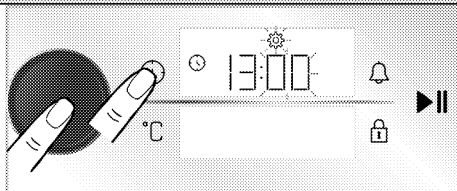
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu poľa hodín.


» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .




3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového poľa.

» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykem tlačidla .

» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .

**i** Ak nie je nastavený počiatočný čas, hodiny budú bežať od času nastaveného vo výrobe. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

**i** V prípade dlhodobého výpadku napájania sa nastavenia denného času zrušia. Je potrebné ich nastaviť znova.

### Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počakajte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

**Pred použitím príslušenstva;**

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongion na čistenie.

**UPOZORNENIE** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

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



## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o použití rúry

#### Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.


#### Osvetlenie rúry

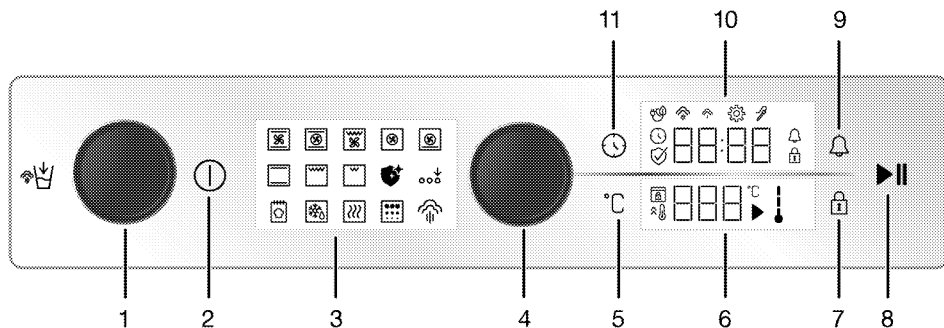
Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

Ak sú dverka rúry počas prevádzky otvorené alebo boli v zavretej pozícii, lampa sa automaticky zapne.

### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

#### Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- i** Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre koniec času, je 5:59 hodín. Vo funkcii varovania je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku prúdu sa nastavený čas a čas pečenia zrušia.
- i** Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- i** Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- i** Ak je na vašej riadiacej jednotke povolené nastavenie rýchleho predhrievania (booster), pri začatí pečenia sa a displeji zobrazí symbol  a rúra na pečenie rýchlo dosiahne nastavenú teplotu. Informácie o rýchlom predhreve (booster) nájdete v časti "Nastavenia".



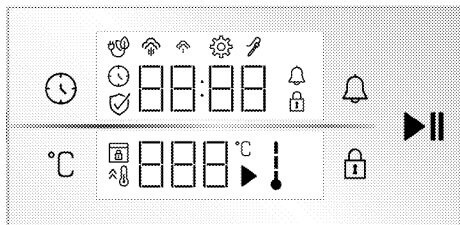
1 Nádrž na vodu

2 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia

3 Zobrazenie funkcií

4 Gombík riadenia rúry

- 5 Tlačidlo nastavenia teploty
- 6 Zobrazenie teploty
- 7 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 8 Tlačidlo štart/stop varenia
- 9 Tlačidlo alarmu
- 10 Displej hodín/času
- 11 Tlačidlo času a nastavenia



Zobrazenia

### Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

### Displej hodín/času :

- : Symbol Času pečenia / Denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol varenia ekologického ventilátora
- : Symbol nízkej úrovne pary\*
- : Symbol vysokej úrovne pary\*
- : Symbol sondy na mäso\*
- : Symbol dezinfekcie\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

### Zobrazenie teploty:

- : Symbol varenia
- : Symbol teploty
- : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

### Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Na tomto displeji je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia, alarm.

Pokiaľ na tomto displeji nie sú vykonané žiadne nastavenia, rúra sa vypne asi za 5 minút a na displeji sa zobrazí denný čas.

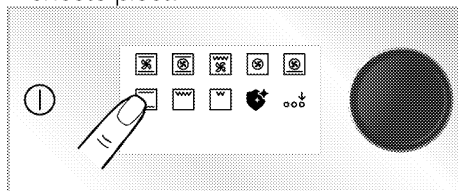
### Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

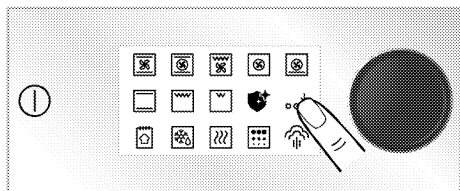
### Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Funkcia "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180°C sú na obrázkoch zobrazené ako príklad.

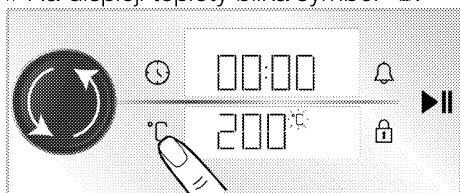
1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykom "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.

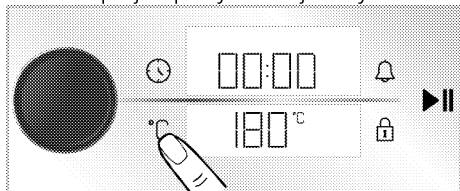


4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.
- » Na displeji teploty blíká symbol °C.

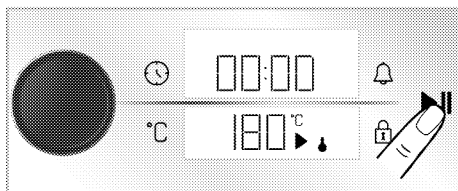


- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastavitelná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.
- » Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| na začatie pečenia.

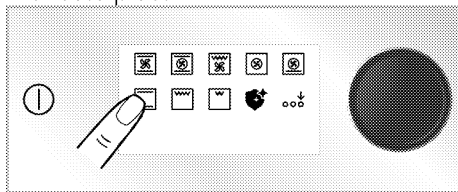


- » Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie môžete ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia dotykom tlačidla ►|| ukončíte varenie alebo dotykem tlačidla ① rúru úplne vypnete.

### Varenie nastavením času varenia;

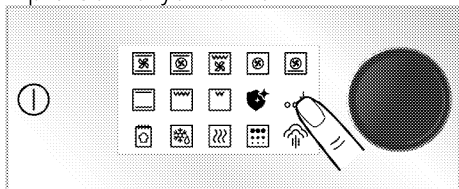
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na ovládacej jednotke. Funkcia "Horné a spodné ohrievanie", nastavenia 180°C a 45-minút na obrázkoch sú zobrazené ako príklad.

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.

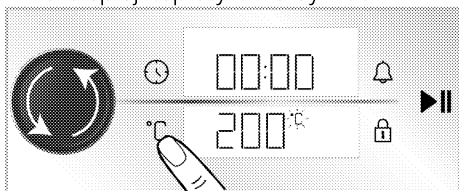


3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykem "Aktivácia extra

funkcie“ môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.

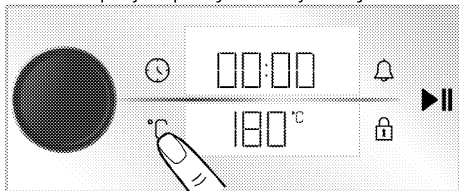


4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.
- » Na displeji teploty bliká symbol °C.



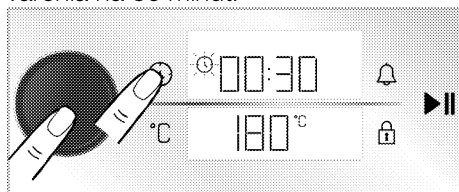
- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastavitelná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykem tlačidla °C.
- » Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



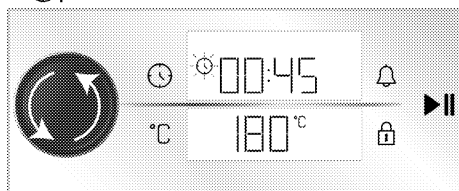
6. Stlačte ovládací gombík rúry alebo klepnite na tlačidlo ⌚ raz pre nastavenie času varenia.

- » Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodín/času sa zobrazí nastavený čas varenia na 30 minút.



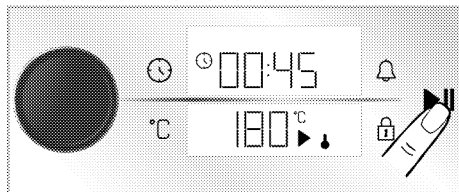
- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa doba pečenia nastaví na 30 minút dotykem tlačidla ⌚ alebo priamo stlačte ovládací gombík rúry na pečenie, aby ste rýchlo nastavili čas pečenia, a čas zmeňte otočením gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.

7. Nastavte čas varenia otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie. Potvrďte čas pečenia dotykem tlačidla ⌚.



- i** Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času varenia sa dotknite tlačidla ▶|| na začatie varenia.



- » Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas varenia sa začne odpočítavať. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ▶. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti,

keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji teploty "End" časovač vydá zvukové varovanie a varenie sa zastaví.

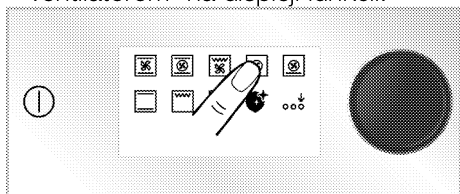
9. Zvukové varovanie znie jednu minútu.

Ak stlačíte tlačidlo ►|| kým zaznie zvukové upozornenie, a na displeji teploty sa zobrazí "End" rúra na pečenie pokračuje v činnosti na neurčitý čas. Ak stlačíte tlačidlo ⓘ, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto, zvukový signál sa preruší.

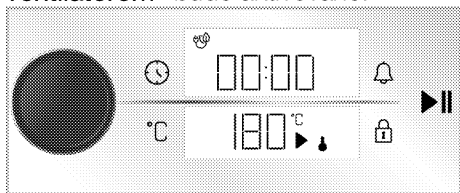
### Ekologické varenie s ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ⓘ.
2. Dotknite sa a podržte "Ohrievanie ventilátorom" na displeji funkcií.



» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, zobrazí sa symbol ⓘ a „Ekologické varenie s ventilátorom“ bude aktivované.



3. Nastavenú teplotu a čas varenia môžete zmeniť podľa pokynov v predchádzajúcich častiach. Potom začnite variť.

» Pri „Ekologické varenie s ventilátorom“, žiarovka svieti počas

varenia kratšie ako iná funkcia pečenia z dôvodu úspory energie.

### Funkcia chleba

Vaša rúra disponuje "Funkcia chleba" špeciálne definované pre prípravu chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú pevne dané.

#### Prísady:

- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

#### Na vrch cesta

- 2 lyžičky slnečnicového oleja

#### Príprava

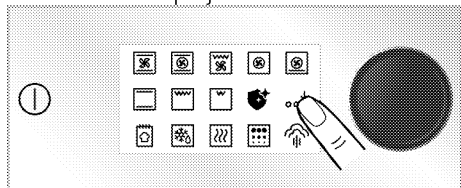
1. Múku preosejeme do hlbkej misy. Na múku pridáme cukor a homogénne ho premiešame.
2. Otvoríme stred múky a pridáme droždie, soľ a slnečnicový olej. Počnúc od bočných strán misy postupne prilievajte teplú vodu.
3. Cesto miesime ručne alebo v mixéri na cesto asi 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte do misy. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Cesto prikryjeme natáhovacou fóliou, zakryjeme ho hrubou látkou a necháme kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte kysnúť pri izbovej teplote ďalších 30 minút.
7. Keď cesto vykyslo, vytvarujte z neho pozdĺžne kusy a preložte ho na pekáč.

Pomocou noža urobte na vaše cesto 3-4 ryhy.

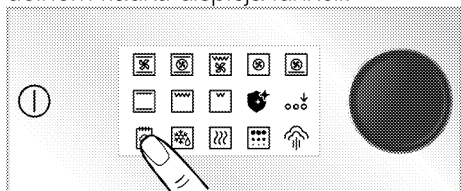
8. Umiestnite plech na 3. poličku vašej rúry.

9. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

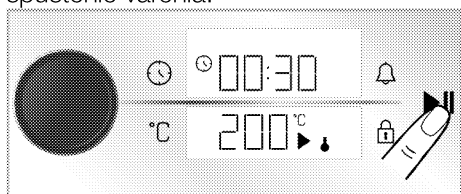
10. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



11. Dotknite sa "Funkcia chleba" v dolnom riadku displeja funkcií.



12. Dotknite sa tlačidla ▶|| pre spustenie varenia.



13. Na konci doby pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové varovanie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného tlačidla ako týchto, zvukový signál sa vypne.

## Varenie za pomoci pary

Vaša rúra má funkciu pečenia s parou. Počas varenia táto para zabezpečí lepšie výsledky varenia. Para zabezpečí, že povrch pečiva bude svetlejší, kôra bude chrumkavejšia a veľkosť bude väčšia. Parný asistent navyše znižuje stratu vlhkosti v mäse a zaisťuje, aby bolo šťavnatejšie a chutnejšie.

Sú 2 rôzne úrovne podpory pary: nízka para a vysoká para. Počas varenia sa para dodáva do rúry v určitých intervaloch. Všeobecne sa nízka úroveň pary odporúča na pečenie pečivových jedál, ako sú koláče, pečivo, chlieb, vysoká úroveň pary sa odporúča na varenie mäsových jedál (napríklad veľké kusy mäsa, celé kura). Táto funkcia môže závisieť od jedla, ktoré varíte. Na tento účel si pozrite tabuľku varenia.

**i** Varenie s pomocou pary je možné vykonávať len pri teplotách nad 80 °C.

**i** Kapacita nádrčky na vodu je 250 ml. Pri varení nepridávajte do nádrčky na vodu viac ako 250 ml vody.

**i** Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

**i** Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny rúk, tváre a / alebo očí.

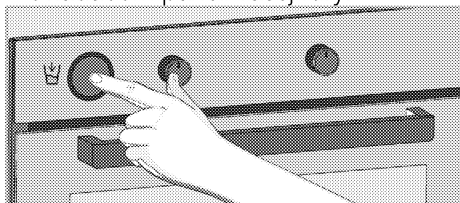
**i** Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvýšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. Inak by zvyšková voda mohla viesť k vápenataniu.

## Pre varenie s pomocou pary:

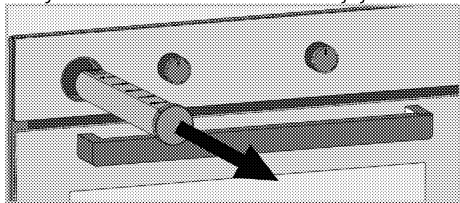
1. Podľa tabuľky varenia s parou nastavte funkciu, teplotu a čas vhodný pre príslušné jedlo a spustíte proces

varenia. Pri jedlách, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, môžete určit množstvo vody, teplotu, funkciu varenia a čas.

2. Stlačte nádržku na vodu na ovládacom paneli vašej rúry.

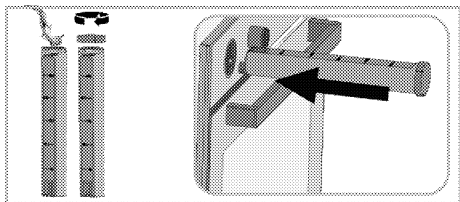


3. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.



4. Otvorte poklop nádržky a naplňte ju s množstvom vody uvedeným v tabuľke varenia.

**i** Nepoužívajte destilovanú alebo filtrovanú vodu. Používajte iba balenú vodu. Do nádrže na vodu nepridávajte horľavé roztoky, ktoré obsahujú alkohol alebo pevné častice.

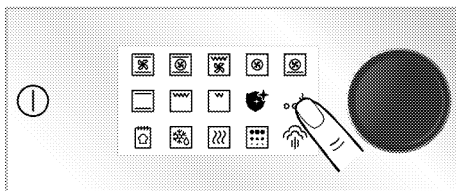


5. Zatvorte poklop nádržky na vodu a umiestnite ju do otvoru.

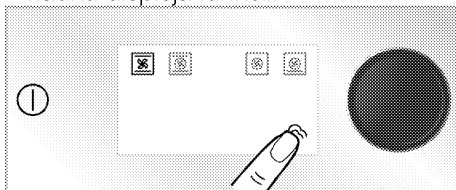
6. Uložte jedlo na odporúčanú poličku.

7. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

8. Dotknite sa "Funkcia chleba" v dolnom riadku displeja funkcií.

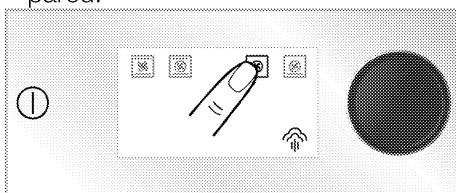


9. Dotknite sa "Funkcia pary" v dolnom riadku displeja funkcií.

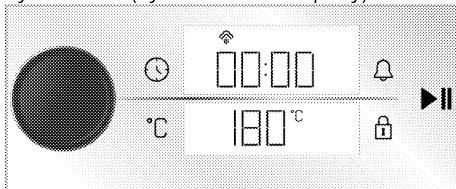


» Prevádzkové funkcie, ktorými môžete variť pomocou pary, sa zobrazia na displeji. Aktívna prevádzková funkcia sa rozsvieti jasnejšie.

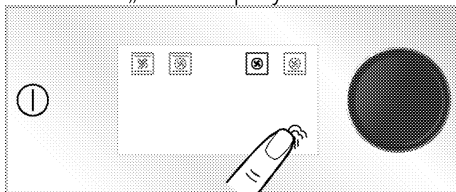
10. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorou chcete variť pomocou varenia s parou.



» Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota špeciálne pre túto funkciu a symbol  (vysoká hladina pary).

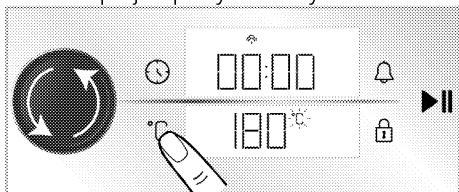


11. Úroveň pary môžete zmeniť na nízku úroveň podľa typu jedla. Pre zmenu sa dotknite „Funkcia pary“.



12. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, dotknite sa tlačidla °C a otočte ovládací gombík rúry doprava/dol'ava.

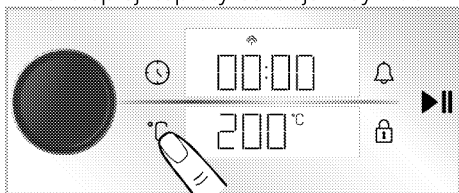
» Na displeji teploty bliká symbol °C .



**i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastavitelná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

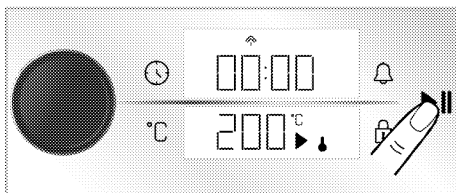
13. Potvrďte nastavenú teplotu dotykem tlačidla °C .

» Na displeji teploty sa objaví symbol °C .



14. Môžete nastaviť čas varenia alebo môžete variť manuálne, a to tak, že si ho sami nastavíte. Informácie o nastavení času pečenia nájdete v časti „Varenie nastavením času varenia“ .

15. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| na začatie pečenia.



» **Ak čas varenia nie je nastavený:**



Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ► . Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia dotykem tlačidla ►|| ukončíte varenie alebo dotykem tlačidla ① rúru úplne vypnete.

» **Ak je čas varenia nastavený:** Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas varenia sa začne odpočítavať. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ► . Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji teploty zobrazí „End“ , časovač vydá zvukové upozornenie a varenie sa zastaví. Zvukové varovanie znie jednu minútu. Po dotyku tlačidla ►|| počas znenia zvukových upozornení a po objavení sa „Koniec“ na displeji teploty, rúra pokračuje v činnosti na neurčitú dobu. Ak stlačíte tlačidlo ① , rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto, zvukový signál sa preruší.

**Počas varenia s pomocou pary:**

- Ak je v nádržke na vodu dostatok vody, rúra pokračuje v pečeni s parou, kým sa v nádržke neminie voda.



- Ak dôjde voda v nádržke na vodu alebo ak sa nedoplní dostatočné množstvo vody, na displeji začne blikať symbol  alebo symbol  a po chvíli zazie zvukové varovanie. Medzitým rúra pokračuje vo varení bez pary.
- Ak chcete pokračovať vo varení pomocou pary, vyberte nádržku na vodu, naplňte ju dostatočným množstvom vody a vložte ju do otvoru. Rúra si začne poskytovať podporu pary tým, že odoberá vodu z nádržky.


### Po varení s pomocou pary:


- Po určitom čase po dokončení varenia pomocou pary rúra načerpá zvyšnú vodu z generátora späť do nádržky. Medzitým je zvuk prevádzky čerpadla z rúry normálny.
- Po načerpaní zvyškovej vody vypustíte zvyšnú vodu z nádrže na vodu z hygienických dôvodov.
- Kvôli zdravotným rizikám vyprázdňte nádržku na vodu a dolejte čerstvú vodu pred každým varením pomocou pary.


### Proces parnej dezinfekcie


Vďaka dezinfekčnej sile 100% nasýtenej pary poskytovanej v prostredí rúry sa dezinfekcia vykonáva s teplotnou podporou. Tento proces zabíja 99,9 % - 99,999 % mikroorganizmov uvedených v tabuľke.

Dezinfikovať môžete pomocou dvoch samostatných programov.

 Nikdy neatvárajte dvierka rúry pred ukončením programov dezinfekcie.


 Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej, pretože môže uniknúť para a teplo. Unikajúca para vám môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.


 Nylon atď., ktorý sa môže roztaviť v procese dezinfekcie. Nedezinfikujte balené potraviny a výrobky.


 Pri otvorení dvierok rúry môže na dvierkach rúry kvapkať kondenzát. Hneď ako otvoríte dvierka rúry, utrite kondenzovanú vodu.

### 1. 70 °C dezinfekčný program

Pomocou tohto programu môžete dezinfikovať mikroorganizmy, o ktorých máte podozrenie, že kontaminujú povrchy potravín, bez toho, aby ste ich odstránili z balenia balených hotových jedál (pizza a pod.) objednaných zvonku. Poskytuje tiež hygienu na povrchu chleba a podobného pečiva. Tento program trvá 15 minút a dosiahne 100% relatívnu vlhkosť. Pri tomto programe sa odporúča použiť 200 ml vody.

 Ako je popísané, používajte iba na dezinfekciu obalov hotových potravín, ako je pizza. Okrem toho mlieko atď., o ktorom máte podozrenie, že je pokazené. Nevhodné na použitie s škatuľovými potravinami.

 Potraviny typu chleba, ktoré použijete v procese dezinfekcie, musia byť skonzumované čerstvo.

 V tomto programe musia byť produkty a ich obaly, ktoré sa majú dezinfikovať, odolné voči 70 °C.

## Tabuľka na odstránenie mikroorganizmov:

Typ mikroorganizmu	Názov mikroorganizmu	Logaritmičné zníženie (%)
Baktéria	Escherichia coli	%99,99
Baktéria	Staphylococcus aureus	%99,999
Huba	Candida albicans	%99,99
Pleseň	Aspergillus niger	%99,99
Vírus	Poliovírus type 1	%99,99
Vírus	Adenovírus type 5	%99,99
Vírus	Murine Norovírus	%99,99
Vírus	Bovine Coronavírus	%99,99

**i** Testy odstraňovania mikroorganizmov boli vykonané na Yeditepe University v laboratórnych podmienkach.

## 2. 120 °C dezinfekčný program

Pomocou tohto programu môžete dezinfikovať mikroorganizmy, o ktorých máte podozrenie, že infikujú povrchy materiálov, ako sú sklenené fľaše, tégly, porcelánové alebo kovové taniere, dojčenské fľaše, cumlíky, vidličky a nože s vyššou tepelnou odolnosťou. Tento program trvá 20 minút a dosiahne 100% relatívnu vlhkosť. Pri tomto programe sa odporúča použiť 250 ml vody.

**i** V tomto programe musia byť produkty a ich obaly, ktoré sa majú dezinfikovať, odolné voči 120 °C.

**i** Dezenfekte edeceğiniz kavanoz, biberon gibi malzemelerin açık kısmının aşağıya gelecek şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

## Tabuľka na odstránenie mikroorganizmov:

Mikroorganizma türü	Mikroorganizma adı	Logaritmičné zníženie (%)
Baktéria	Escherichia coli	%99,99
Baktéria	Staphylococcus aureus	%99,999
Huba	Candida albicans	%99,99
Pleseň	Aspergillus niger	%99,99
Vírus	Poliovírus type 1	%99,99
Vírus	Adenovírus type 5	%99,99
Vírus	Murine Norovírus	%99,99
Vírus	Bovine Coronavírus	%99,99

**i** Testy odstraňovania mikroorganizmov boli vykonané na Yeditepe University v laboratórnych podmienkach.

## Proces dezinfekcie

1. Určte, ktorý program budete dezinfikovať, podľa teplotnej odolnosti materiálu/balených hotových jedál, ktoré budete dezinfikovať.
2. Umiestnite materiály na dezinfekciu/zabalené potraviny na priamu spotrebu na rošt a umiestnite ich na 2. policu.
3. Ak sa chystáte dezinfikovať malé množstvo materiálu/balených hotových jedál, môžete dezinfekčný

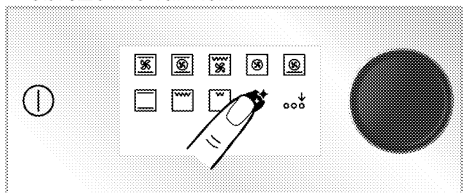
kôš položiť na mriežku a materiál/balené hotové jedlá položiť na toto príslušenstvo..

**i** Vykonajte dezinfekciu na drôtenom stojane alebo v dezinfekčnom koši. Nedezinfikujte umiestnením akéhokoľvek materiálu na dno rúry..

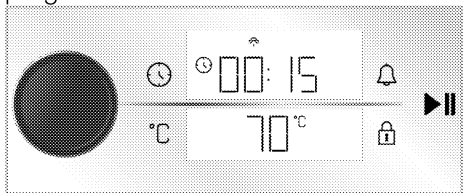
4. Naplňte nádržku na vodu v rúre odporúčaným množstvom vody pre príslušnú funkciu.

5. ① rúru zapnite dotykom tlačidla.

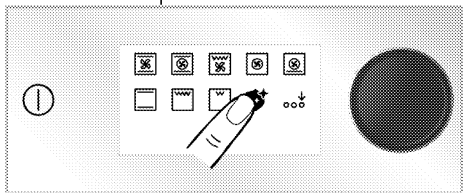
6. Klepnite na prevádzkovú funkciu „Funkce dezinfekce párou“ na obrazovke funkcií.



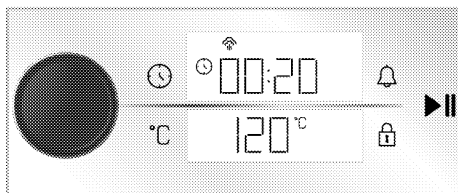
» Na obrazovke sa zobrazia nastavenia programu dezinfekcie 70 °C.



7. Ak sa chystáte použiť dezinfekčný program 120 °C, klepnite na funkčnej obrazovke opäť na „Funkce dezinfekce párou“.



» Na obrazovke sa zobrazia nastavenia programu dezinfekcie 120 °C.



8. ▶ Spustíte proces dezinfekcie dotykom tlačidla.

**i** Po otvorení veka alebo odstránení zásobníka vody počas procesu dezinfekcie sa proces dezinfekcie zruší a na obrazovke sa zobrazí „-:-“.

9. Proces dezinfekcie trvá 15 minút pri 70°C a 20 minút pri 120°C. Keď je proces dezinfekcie dokončený bez akýchkoľvek problémov, na obrazovke Čas/čas sa zobrazí „00:00“ a symbol a na obrazovke teploty „Koniec“.

**i** Ak sa v procese dezinfekcie stretnete s varovaním, že voda skončila pred ukončením obdobia programu, napriek tomu, že ste správne dodržali vyššie uvedené kroky a pridali odporúčané množstvo vody; Vo vašom produkte môže hroziť riziko úniku vody alebo pary. V takom prípade výrobok neprevádzkujte a kontaktujte autorizovaný servis.

**i** Ak počas procesu dezinfekcie dôjde k výpadku prúdu, proces dezinfekcie sa zruší. Po návrate elektriny začne zvyšná voda odtekať do nádrže.

### Po dezinfekcii parou:

- Po chvíli po dokončení procesu dezinfekcie parou rúra nasaje zvyšnú vodu z generátora späť do nádrže. Medzitým je prevádzkový zvuk čerpadla vychádzajúci z rúry normálny.
- Nádrž na vodu sa nesmie vyberať, kým sa zvyšná voda vypúšťa do

nádrže. Ak sa odstráni, proces evakuácie sa preruší.

- Po vybratí zvyšnej vody z hygienických dôvodov vyprázdňte zvyšnú vodu v nádržke na vodu.
- Z dôvodu zdravotného rizika vyprázdňte nádržku na vodu a pridajte čerstvú vodu pred začatím každého procesu parnej dezinfekcie.
- Ak dôjde k výpadku prúdu počas vypúšťania zvyšnej vody do nádrže, proces vypúšťania sa zruší. Po návrate elektriny sa opäť spustí vypúšťanie zvyšnej vody do zásobníka.

### Indikátor teploty rúry

Ak chcete po dezinfekčných programoch spustiť nový program, ak je rúra horúca, na obrazovke sa zobrazí „H“ a rúra nefunguje. V takom prípade počkajte, kým rúra nevychladne.

### Prípady, keď sa zobrazí symbol "H":



Funkcie	Hodnota teploty rúry
Dezinfekcia- 70 °C	70 °C üzəri ise
Intenzívna dezinfekcia - 120 °C	120 °C üzəri ise

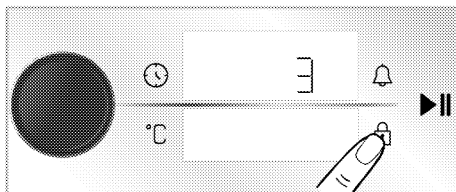
### Nastavenia



- i** Na ponukách alebo nastaveniach, ktoré sa majú aktivovať dlhodobým dotykem, sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

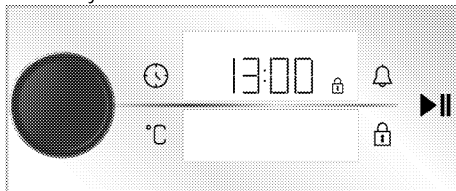
### Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .






» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, Na displeji času/hodín sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktivovaný. Ak sa dotknete niektorého tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry na pečenie, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a začne blikať symbol .



- i** Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

### Deaktivácia zámku tlačidiel


1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, symbol  zmizne a blokovanie tlačidiel bude na displeji času/hodín deaktivované.

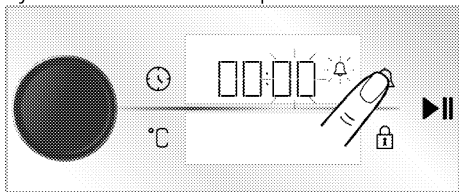
### Nastavenie budíka

Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem varenia. Alarm nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, riadiaca jednotka vás upozorní zvukovým varovaním.

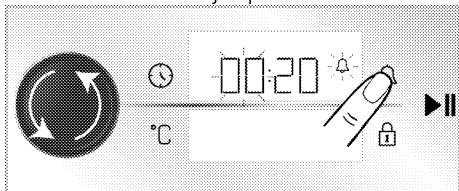
- i** Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol  a minútové pole.




2. Nastavte minútu otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava / doľava a jedným dotykem tlačidla  aktivujte pole hodín.



3. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte hodiny. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykem tlačidla .

» Na displeji času/hodín sa nepretržite zobrazuje symbol  a čas alarmu sa začne odpočítavať.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

**i** Ak sú čas alarmu a čas varenia nastavené súčasne, na displeji času/hodín sa zobrazí kratší čas.

## Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

» Zvukové varovanie sa zastaví.

## Ak chcete zrušiť alarm;


1. Dotykem tlačidla  raz zrušíte čas alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

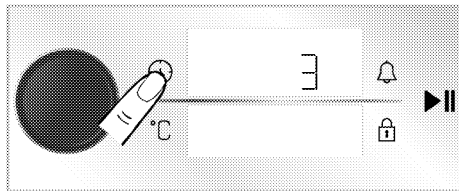
2. Nastavte čas alarmu na "00:00" otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.

## Nastavenie hlasitosti

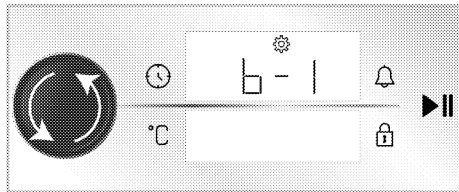
Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykem tlačidla  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

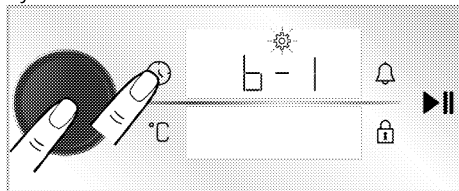



2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



3. Aktivujte nastavenie hlasitosti dotykem tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.


» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

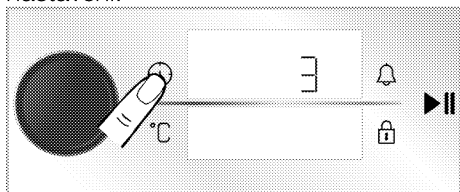


4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dola nastavte požadovanú úroveň hlasitosti.
5. Potvrďte zvolenú úroveň hlasitosti dotykom tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

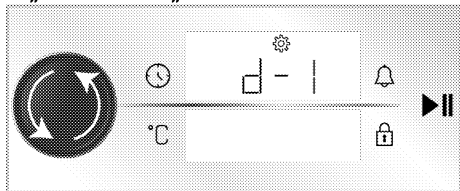
### Nastavenie jasú obrazovky



Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

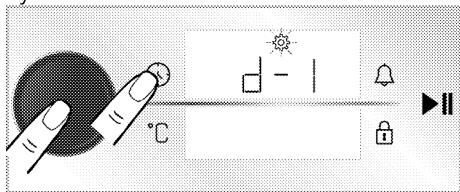
1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla  asi na 3 sekundy.
  - » Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




2. Otáčajte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dola, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.




3. Aktivujte nastavenie jasú dotykem tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.
  - » Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

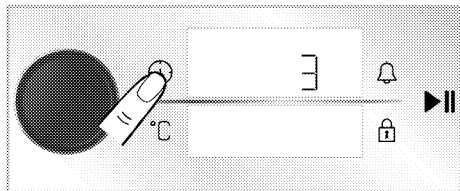



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dola nastavte požadovanú úroveň jasú.
5. Potvrďte zvolenú úroveň jasú dotykem tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

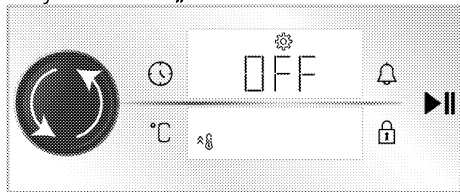
### Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)



Varenie môžete prevádzkovať automaticky pomocou funkcie rýchleho predohrevu na vašom produkte. Za týmto účelom aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

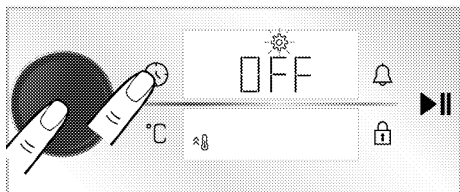
1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla  asi na 3 sekundy.
  - » Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



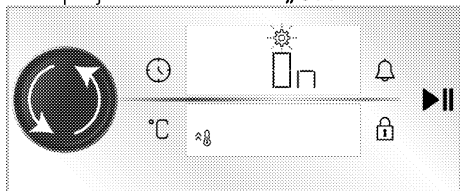
2. Otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dola, kým sa na displeji času/hodín sa nezobrazí symbol  a „OFF“.




3. Stlačením tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (booster).
  - » Na displeji času/hodín začne blikať symbol .



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava zmeňte nastavenie „OFF“ zobrazené na displeji času/hodín na „ON“.




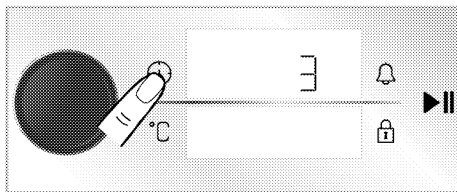
5. Potvrďte nastavenie rýchleho predohrevu (booster) dotykem tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.


- i** Rovnakým postupom môžete vypnúť rýchly predohrev. Prepnutím do polohy „VYPNUTÉ“ môžete zrušiť rýchle nastavenie predohrevu.


## Zmena denného času

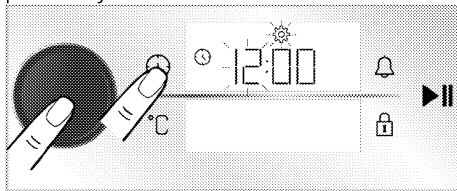
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,


- Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.
  - » Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




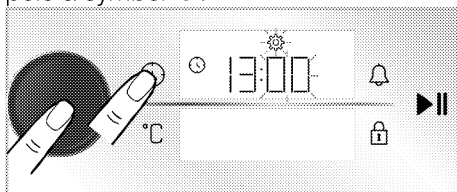
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu poľa hodín.
 


- » Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .




3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového poľa.
 

- » Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykem tlačidla .
 

- » Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .

## 6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia.

Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

### Všeobecné varovania

#### tykajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

### Pečivo a jedlá z rúry

#### Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtenej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.



Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

### Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

### Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

### Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

#### Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9
	Štandardný plech*	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Návrhy na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				
Koláčiky	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				
Cestovinové pečivo	1 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Plech na pečivo*				
Bohaté pečivo	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Plech na pečivo*				

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Varný stôl preEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverkaEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

## Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

### Mäso, ryby a hydina

#### Kľúčové body pri pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčáta, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Šťava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruzdornej dosky.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

### Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1.5 - 2.0 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

### Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

## Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kusy na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vamičky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

## Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kusy	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kusy	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Položka police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Varenie v pare

### Všeobecné informácie







- Varenie v pare je možné vykonávať iba s funkciami v pare, ktoré sú uvedené v príručke. Informácie o funkciách varenia pomocou pary nájdete v kapitole "Prevádzkové funkcie rúry".
- Ak je vo varnej tabuľke odporúčané predhrievanie, po predhriatí vložte jedlo do rúry. Časy uvedené v čase





zalievania označujú čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

- Varný stôl obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete určiť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia pomocou pary a čas na varenie, ktoré nie sú uvedené v tabuľke.
- Pripravte si paru pomocou jedného plechu.

### Varný stôl pre parné varenie

#### Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviný	Položka police / Príslušenstvo vo na použitie	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo o vody, ktorú treba použiť (ml) / Úroveň pary	Čas varenia v pare (minúty)**	Čas varenia (min.) (približne)	Pribl. hmotnosť (v g)
Celý chlieb	2 / Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	180	200 / 	pred predhrievaním	30 ... 40	820
Pečené kura (1.8-2 kg)	2 / Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	25 minúty 250/ma x, potom 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Rebrový steak (Jeden kus)	3 / Štandardný plech*	Funkcia „3D“	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Jahňacie stehno so zeleninou	3 / Štandardný plech*	Funkcia „3D“	170	250+250* ** / 	po predohreve okamžite	80 ... 100	2000
Kvasnicový domáce dolky	3 / Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	180	150 / 	pred predhrievaním	20 ... 30	1200
Tvarohový koláč	3 / Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile****	Ohrievanie ventilátorom	120	200 / 	30	60 ... 70	1450

Potraviny	Poloha police / Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml) / Úroveň pary	Čas varenia v pare (minúty)**	Čas varenia (min.) (približne)	Pribl. hmotnosť (v g)
Kuracie paličky	3 / Štandardný plech*	Funkcia „3D“	200	150 / 	po predohreve okamžite	20 ... 30	800
Pečený zemiak	3 / Štandardný plech*	Funkcia „3D“	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburgerový chlieb	3 / Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	180	200 / 	pred predhrievaním	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	3 / Štandardný plech*	Funkcia „3D“	200	100 / 	po predohreve okamžite	15 ... 25	500

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

\*\*\* Po polovici času varenia pridajte ďalších 250 ml vody.

\*\*\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Testovanie potravín

- Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1,

aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

## Varný stôl pre testovacie jedlá

### Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
-----------	---------------------------	---------------------	---------------	--------------	--------------------------------

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Návrhy na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
-----------	---------------------------	---------------------	---------------	--------------	--------------------------------

Krehké pečivo (sladké pečivo)	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	140	15 ... 25
-------------------------------	---	-------------------------	-------	-----	-----------

Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
----------	---	-------------------------	-------	-----	-----------

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
-----------	---------------------------	---------------	--------------	--------------------------------

Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3
-------------------	---------------	---	-----	---------

Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
-------------------------------	---------------	---	-----	-----------

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

### Všeobecné informácie o čistení

#### ⚠ Všeobecné upozornenia

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

#### Inox a nehrdzavejúce povrchy

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

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

#### Smaltované povrchy

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

#### Katalytické povrchy

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



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

### **Sklenené povrchy**

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

### **Plastové diely a lakované povrchy**

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

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

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

### **Čistenie príslušenstva**

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

### **Čistenie ovládacieho panela**

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

### **Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)**

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

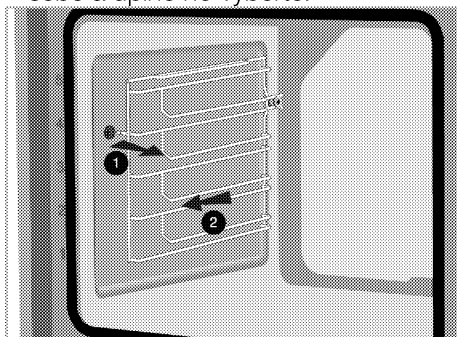
## Čistenie bočných stien rúry

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

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

### Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

## Parové čistenie

Zaisťuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ak ste nečakali príliš dlho) sú zmäkčené parou, ktorá sa vytvára vo vnútri rúry, a kvapkami vody kondenzujúcej na vnútorných povrchoch rúry.

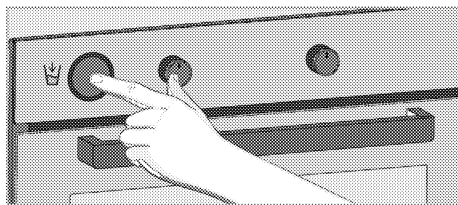
### ⚠ Všeobecné upozornenia

- Nastavenie času funkcie parového čistenia, teploty a pary sa nedá zmeniť.
- Ak počas prvých 5 minút po spustení funkcie čistenia parou vytečie voda, ak sa počas čistenia odstráni nádržka na

vodu alebo sa otvorí veko, funkcia čistenia sa zruší.

- Ak je teplota vnútrajška rúry vyššia ako 120 °C, funkcia čistenia parou sa nespustí.
1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.
  2. Pre odstránenie nádržky stlačte nádržku na vodu na ovládacom paneli vašej rúry. Nádržku na vodu naplňte 200 ml vody.

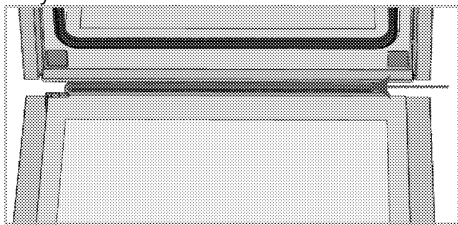
**i** Nepoužívajte destilovanú alebo filtrovanú vodu. Používajte iba balenú vodu. Do nádrže na vodu nepridávajte horľavé roztoky, ktoré obsahujú alkohol alebo pevné častice.



3. Vložte nádržku na vodu do otvoru a zatlačte ju.
4. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
5. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.
6. Dotknite sa "Čistenie parou" v dolnom riadku displeja funkcií.
7. Stlačením tlačidla ►|| spustíte čistenie. » Spustí sa čistenie a na displeji sa zobrazí čas čistenia parou. Toto trvanie sa nedá zmeniť.
8. Na konci času sa na displeji objaví „00:00“.
9. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry s vlhkou špongiou alebo handričkou.
10. Na vyčistenie usadenej nečistoty použite teplú vodu s prostriedkom na umývanie, mäkkú handričku alebo špongiu a utrite ju so suchou handričkou.

**i** Počas režimu čistenia parou sa voda, ktorá je v nádržke v spodnej časti rúry na zmäkčenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dvierok rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvierka rúry otvorené. Kondenzáciu utrite, hneď ako sa dvierka rúry otvoria.

11. Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Po kondenzácii v rúre sa môže v kanály nádržky pod rúrou nachádzať voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál nádržky vyčistíte s vlhkou handričkou a potom ho vysušíte.



## Čistenie dvierok rúry

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

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

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

## Vyberanie dvierok rúry

1. Otvorte dvierka rúry.

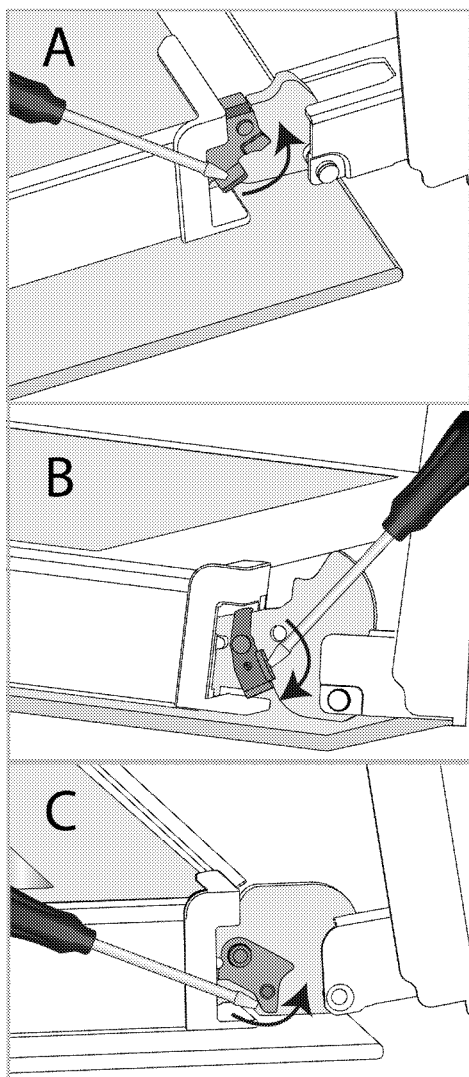
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

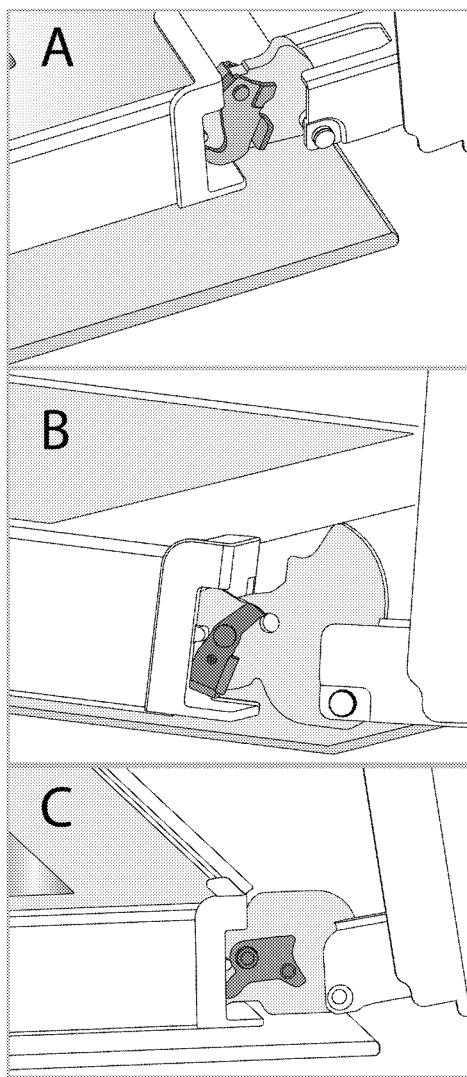
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

Záves typu B je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

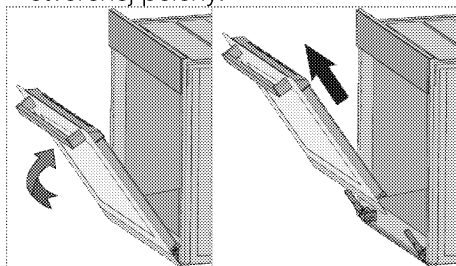
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha  
3. Dajte dverka rúry do spolovice  
otvorenej polohy.



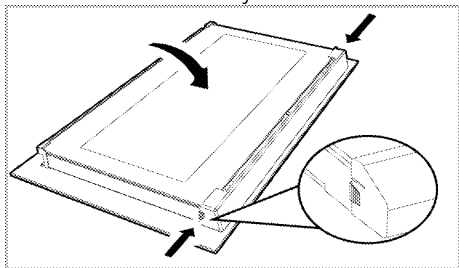
4. Vytažené dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

**i** Na opätovné pripavenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

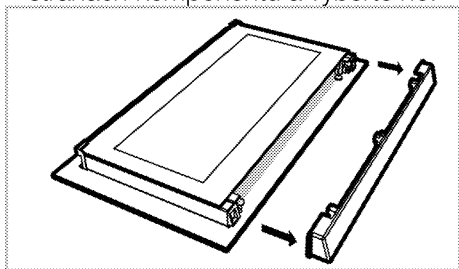
## Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

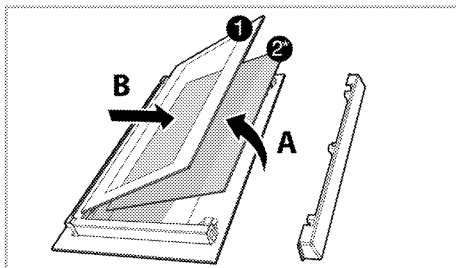
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Potiahnite plastový komponent pripavený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2\* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskupenia dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej strany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripavené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

## Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

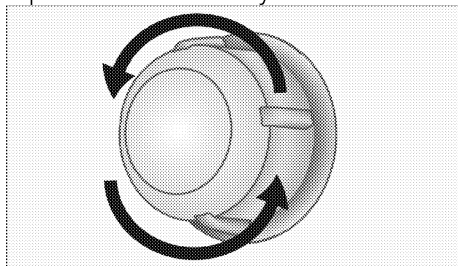
## Výmena žiarovky v rúre

### **⚠ Všeobecné upozornenia**

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

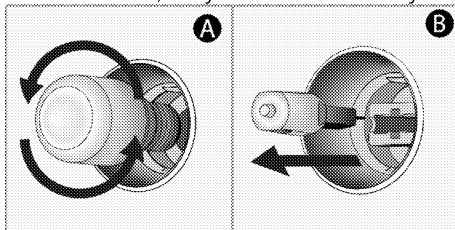
### **Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,**

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



3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v

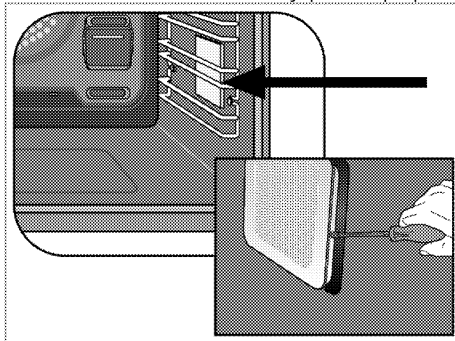
rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vyťahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



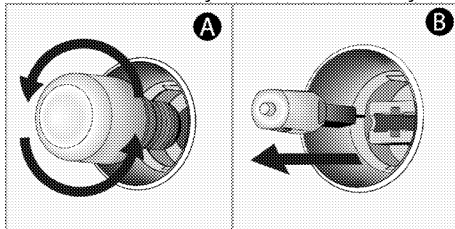
4. Nasadíte sklenený poklop.

### **Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,**

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



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



5. Nasadíte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

### Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

### Počas varenia sa objaví kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

### Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### (V modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*

