



Vstavaná rúra
Používateľská príručka



BBISM14300BPE

SK

385.4406.73/R.AC/20.08.2021/5-5
7768288335

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 postúpите 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 postúpите 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.....	7
Výstrahy týkajúce sa teploty	8
Použitie príslušenstva	8
Bezpečnosť varenia.....	9
Parný systém.....	10
Údržba a čistenie	10
Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) ..	11

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 13

Regulácia odpadu	13
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov.....	13
Likvidácia obalového materiálu	13
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti	13

3 Váš produkt 14

Predstavenie produktu.....	14
Úvod a používanie kontrolného panelu produktu	15
Ovládanie rúry.....	15
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.....	28
Nastavenia.....	29
Ako používať sondu na mäso	31

6 Všeobecné informácie o varení 34

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre	34
Pečivo a jedlá z rúry.....	34
Mäso, ryby a hydina.....	37
Gril 39	
Varenie v pare	40
Testovanie potravín.....	41

7 Údržba a starostlivosť 43

Všeobecné informácie o čistení.....	43
Čistenie príslušenstva	44
Čistenie ovládacieho panela	44
Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie).....	44
Pyrolytické samočistenie	46
Čistenie dvierok rúry	47
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry ..	48
Čistenie žiarovky v rúre	49

8 Riešenie problémov 51

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.
 - **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, citlivých ľudí a domácich 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 poškodia 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 predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- **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 počítača).
- 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.).
- Udržujte všetky vetracie priechody 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, nevesajte 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.
- Použite len ihlu na mäso, ktorá je odporúčaná pre túto rúru.



Bezpečnosť varenia

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. 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 dlhšej 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 spôsobiť 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 nesaňte 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.
- Pre odstránenie vodného kameňa, ktoré sa môže vyskytnúť v nádrži na dne rúry po parnom varení -

ľahkom čistení parou, pridajte do nádrže na základni 350 cc bieleho octu (kyslosť octu nesmie prekročiť 6%) pri izbovej teplote po každých 2 alebo 3 operáciách a potom počkajte 30 minút. Po 30 minútach toto miesto očistite mäkkou vlhkou handričkou a osušte suchou handričkou.

- Odporúča sa vyčistiť vnútro rúry octovou vodou a handričkou na vápenné škvrny, ktoré sa môžu po varení parou vyskytnúť na šasi.



Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sa povrchy zahrievajú viac ako pri štandardnom použití. Udržujte mimo dosahu detí.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a udržiajte ho mimo dosahu detí. Pred odstránením zvyškov počkajte najmenej 30 minút.
- Počas samočistenia sa z dôvodu horenia zvyškov potravín uvoľňuje dym. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.

- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry handričkou a mydlom. U rúry odstráňte všetko príslušenstvo a kuchynské náčinie. Ak má váš výrobok pyropríslušenstvo (odolné vysokoteplotnému samočisteniu), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je na vašej rúre varná doska, nepoužívajte ju počas samočistenia.

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

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

uchovávajúte 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.

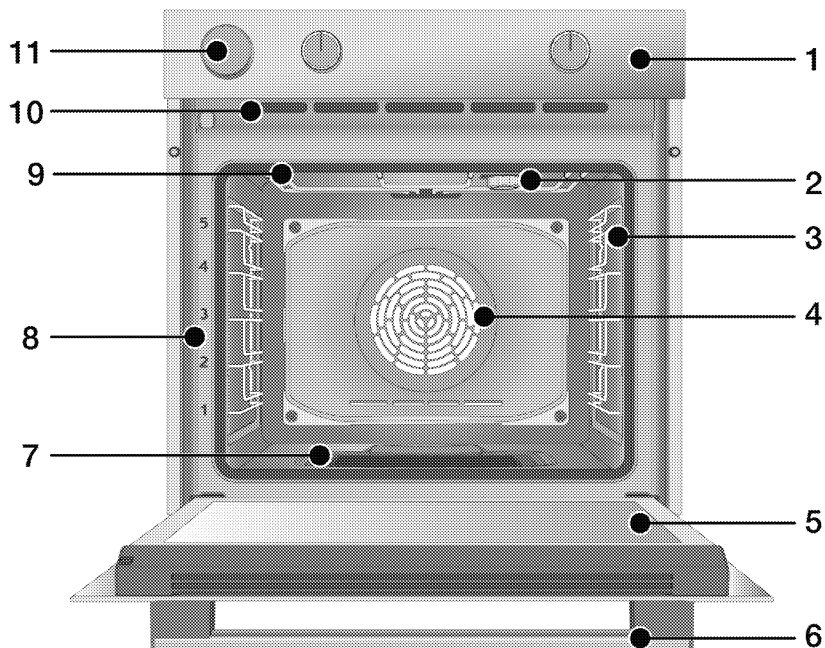
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

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 dverka rúry často.
- Dverka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom", neotvárajte. Ak dverka 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 Vodná priehlbina na varenie v pare
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač

- 10 Ventilačné otvory
- 11 Nádrž na vodu

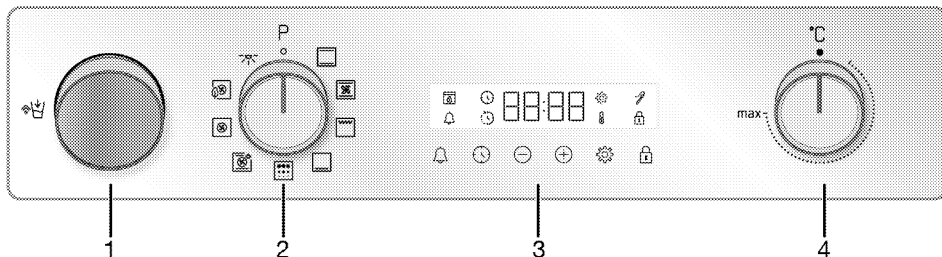
* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** 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 Gombík voľby funkcií
- 3 Časovač
- 4 Gombík teploty

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 voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Gombík teploty

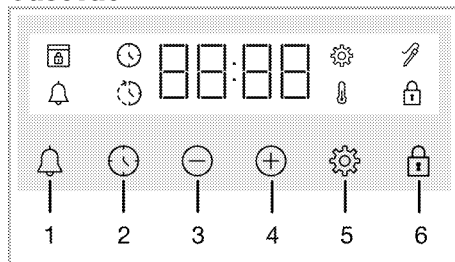
Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

Kontrolka teploty

Na obrazovke časovača môžete vidieť vnútornú teplotu rúry. Rúra sa bude zahrievať, až kým nedosiahne nastavenú teplotu a udrží túto teplotu a 3-riadková animácia zahrievania bliká úplne vpravo. Keď teplota rúry dosiahne nastavenú










hodnotu, táto animácia sa zastaví a vedľa nastavenej teploty sa neustále zobrazuje symbol „C“.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel








Symbyly na displeji



-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso*
-  : Rozsvieti sa Symbol
-  : Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemúsi 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.

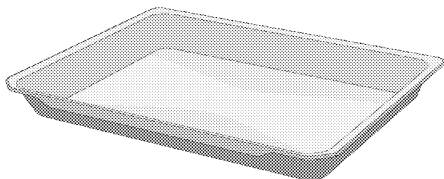
Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadny ohrievač. Svieti len svetlo rúry.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu.
	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.
	Funkcia „3D“	40-280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu. Táto funkcia musí byť použitá aj pre pečenie v pare.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Grilovanie naplno	40-280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.

Príslušenstvo k produktu

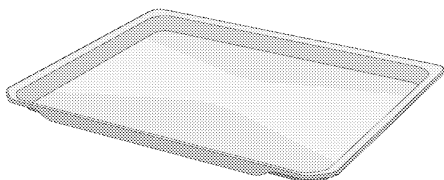
K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

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



Hlboký podnos

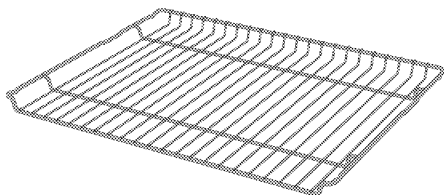
Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.



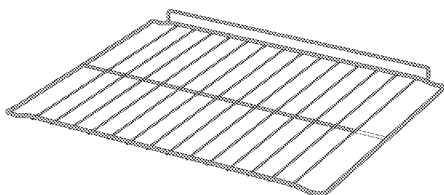
Plech na pečivo

Používa sa na cestoviny, ako sú koláčiky a biskvity.

Modely s drôtenými policami:

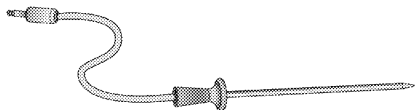


Modely bez drôtených políc:



Drôtené mreže

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



Sonda na mäso

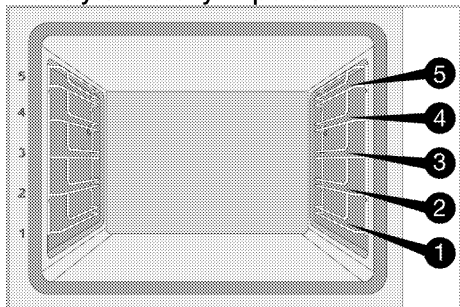
Keď sa pripravujú mäsové pokrmy, tenký, dlhý koniec je prilepený k mäsu a druhý koniec sa používa na priporenie tohto konca k svojmu lôžku na bočnej stene rámu.

Použitie príslušenstva produktov

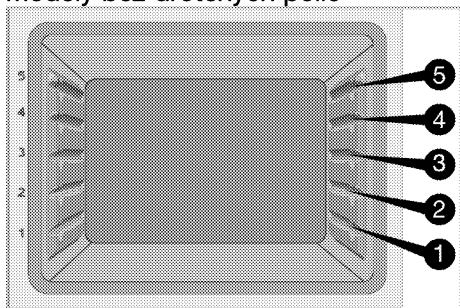
Varné dosky

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

Modely s drôtenými policami



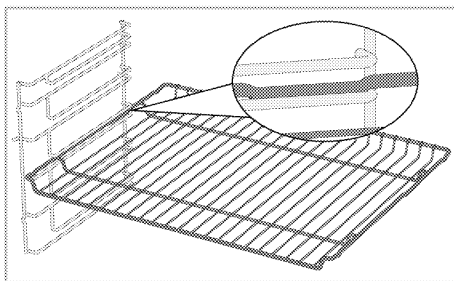
Modely bez drôtených políc



Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

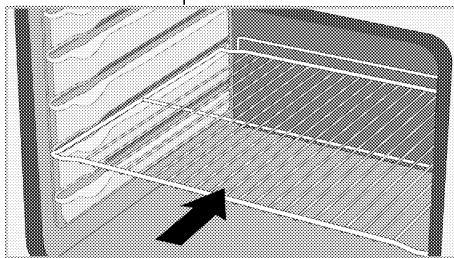
Modely s drôtenými policami:

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:

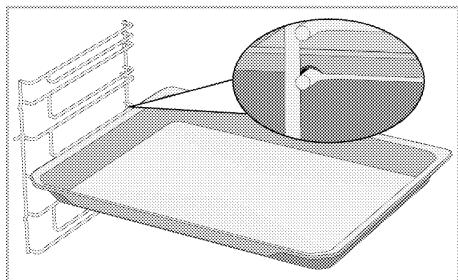
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



Umiestnenie podnosu na varné dosky

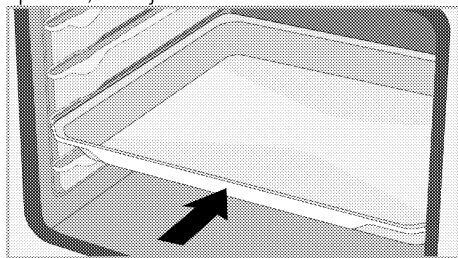
Modely s drôtenými policami:

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:

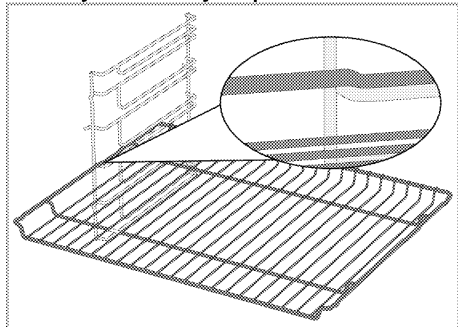
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



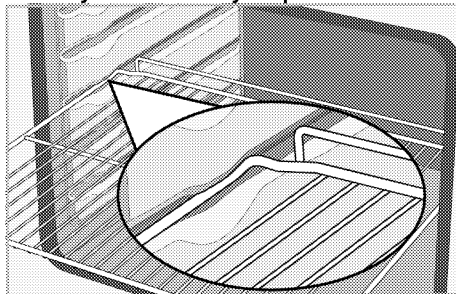
Funkcia zarážky drôtenej mriežky

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

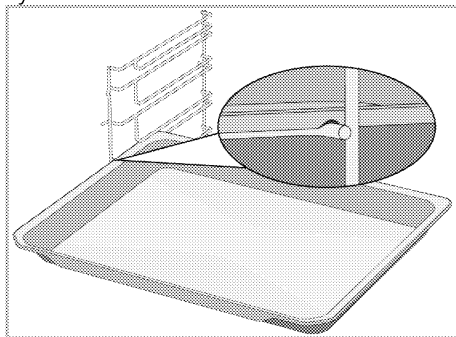


Modely bez drôtených políc



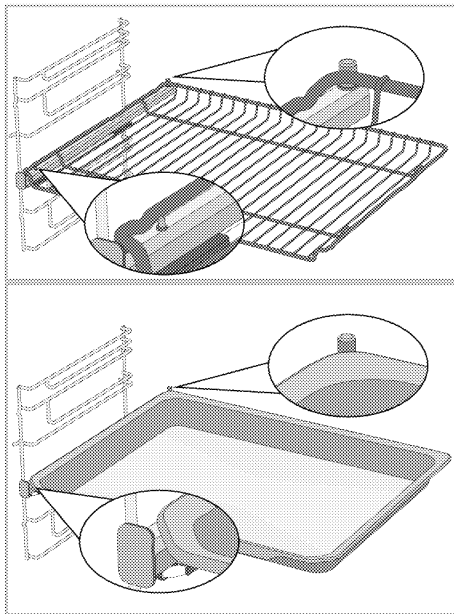
Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

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 ²
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 podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

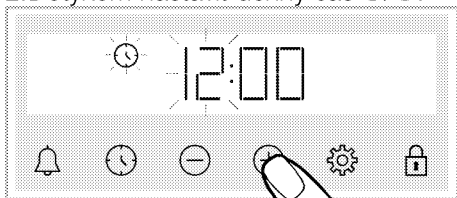
4 Prvé použitie

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

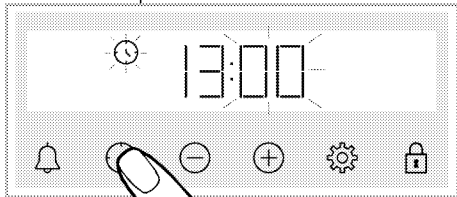
Prvé nastavenie času

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

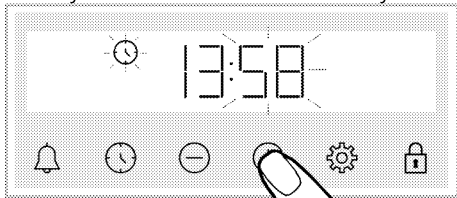
1. Potom, ako je rúra aktivovaná po prvý krát, na displeji bude blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Dotykom nastaviť denný čas (+)/(-).



3. Dotykom ⌚ alebo klávesom ⚙ aktivovať políčko minút.



4. Dotykom nastaviť denné minúty (+)/(-).



5. Potvrdiť nastavenie kláves ⌚.
» Denný čas je nastavený a symbol ⌚ z displeja zmizne.

i Ak nie je po prvý krát nastavené, naďalej bude blikať "12:00" a symbol ⌚ a vaša rúra sa nenastaví. Aby rúra začala fungovať, musíte potvrdiť denný čas jeho nastavením alebo ťuknutím na kláves ⌚, keď je na "12:00". Nastavenie denného času môžete zmeniť neskôr, ako je to popísané v časti „Nastavenia“.

i Nastavenia aktuálneho času sú zrušené v prípade zlyhania napájania. Je potrebné ich znova nastaviť.

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. Počkejte, 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 špongiou 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.

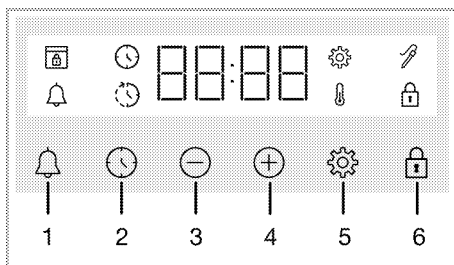
V niektorých prevádzkových funkciách žiarovka z dôvodu úspory energie nesvieti.

Ak chcete, aby lampa svietila nepretržite, zvolte prevádzkovú funkciu "Žiarovka v rúre" pomocou gombíka voľby.

Prevádzka ovládacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre ovládaciu jednotku rúry









- i** Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Príslušné symboly na displeji blikajú, kým robíte nejaké nastavenia. Počkajte, prosím, krátky čas, kým sa nastavenia uložia.
- i** Ak sa vykonajú nastavenia, týkajúce sa varenia, denný čas nie je možné nastaviť.
- i** Ak je nastavený čas varenia, keď sa spustí varenie, na obrazovke sa zobrazí zvyšný čas.
- i** V prípadoch, keď je nastavený čas varenia; môžete zrušiť automaticky dlhým dotykom na kláves .



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia

6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symbole na displeji

-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso*
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dverí*

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

Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

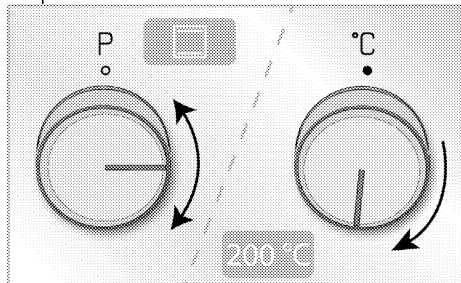
Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

Manuálne varenie pri zvolenej teplote a prevádzkovej funkcii rúry


Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) bez nastavenia času varenia zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre pokrm.

Napríklad:



1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolíte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.

2. Pomocou gombíka teploty zvolíte teplotu, ktorú chcete na varenie.

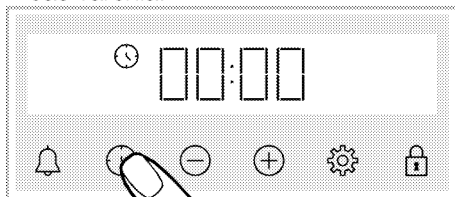
» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí . Na displeji sa zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 riadkové animácie. Potom sa postupne zobrazí čas, ktorý uplynul od začiatku varenia. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručne varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie s nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať vypnúť automaticky po uplynutí času zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm a nastavenia času varenia na časovači.

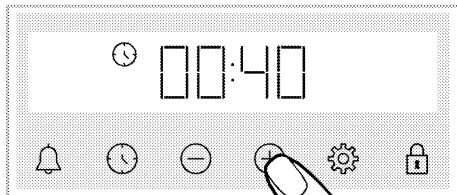
1. Zvolíte prevádzkovú funkciu pre varenie.

2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



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

4. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu. » Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí ⏱. Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol ⏱ zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.

5. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol ⏱ symbol bliká a časovač pípa

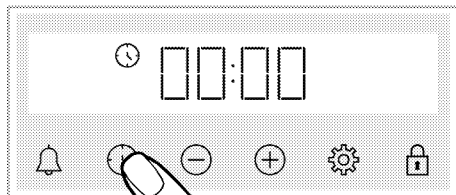
6. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

Pre nastavenie ukončenia času varenia na neskôr; (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm, môžete

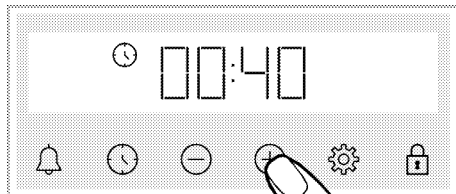
nastaviť čas varenia a čas ukončenia varenia na neskôr, čo umožňuje automaticky spustiť a vypnúť rúru.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

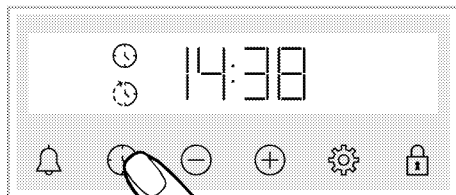
3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



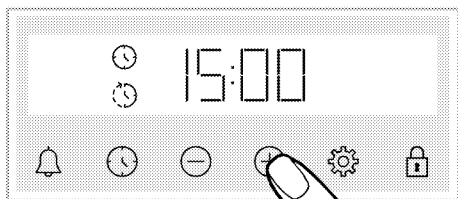
- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.

» Potom, ako bol nastavený čas varenia sa na obrazovke trvalo zobrazí symbol ⏱.

4. Dotykom ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas ukončenia varenia.



5. Nastavte čas ukončenia varenia klávesmi ⊕/⊖.



» Potom, ako bol nastavený čas ukončenia varenia sa natrvalo objaví na displeji symbol 🕒 a 🕒 spolu so symbolom času. Hneď, ako sa spustí varenie, symbol 🕒 zmizne.

6. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.

» **Čas v rúre počíta čas na začatie varenia odčítaním času od nastaveného času ukončenia.** Keď nastane čas začiatku varenia, zvolená funkcia sa aktivuje a rúra sa ohreje na nastavenú teplotu. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí 🕒. Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol 🕒 zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.

7. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol 🕒 symbol bliká a časovač pípa

8. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

i Ak je stlačený akýkoľvek kláves po skončení zvukovej výstrahy, prevádzka rúry sa opäť spustí. Na predídenie tomu, aby sa rúra znova spustila na konci výstrahy, dajte gombík teploty a funkcie do polohy "0" (vyp) a vypnite rúru.

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.

i Varenie v pare je možné vykonávať iba vo funkciách varenia v pare, ktoré sú uvedené v užívateľskej príručke.

i Kapacita nádržky na vodu je 250 ml. Pri varení nepridávajte do nádržky 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.

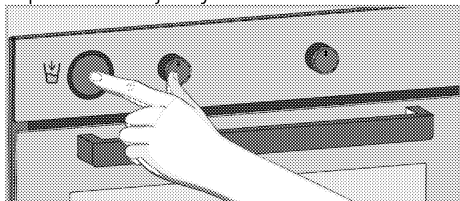
i Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny rúk, tváre a / alebo očí.

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 vápenateniu.

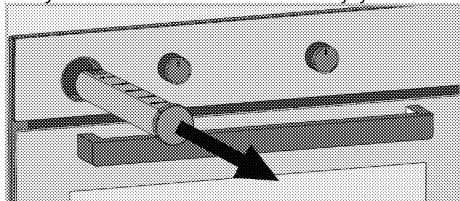
Pre varenie s pomocou pary:

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 určiť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia a čas.

- Uložte jedlo na odporúčanú poličku.
- Keď je čas pridať vodu podľa tabuľky na varenie, stlačte nádržku na vodu, ktorá sa nachádza na ovládacom paneli vašej rúry.

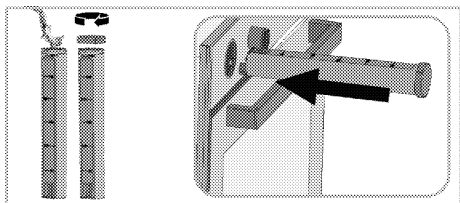


4. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.



5. 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.



6. Zatvorte poklop nádržky na vodu a umiestnite ju do otvoru. Nádržku na vodu úplne zatačte.

» Voda v nádrži na vodu sa začne pomaly vylievať na dno rúry, aby poskytla paru vášmu jedlu.



7. Na konci procesu pečenia otočte gombíky funkcií a teploty do polohy vypnuté, aby ste rúru vypli.

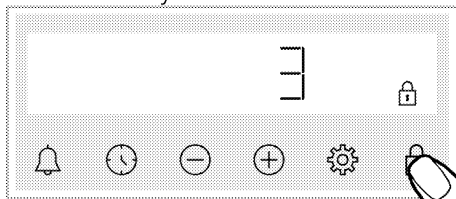
- i** Po každom cykle varenia pomocou pary skontrolujte, či na dne rúry nie je voda. Ak je to tak, po schladení rúry utrite vodu suchou handrou. Inak by voda zostávajúca na základni rúry mohla spôsobiť vodný kameň.



Nastavenia


Aktivácia Blokovania tlačidiel

Aktiváciou funkcie Blokovanie tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky.

1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .





» Zobrazí sa symbol  a na displeji sa začne odpočítavanie 3-2-1. Keď je odpočítavanie ukončené, Blokovanie tlačidiel sa aktivuje. Ak sa po stlačení zámku tlačidiel dotknete ktoréhokoľvek tlačidla, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

- i** Ak prestanete tlačiť tlačidlo  pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel sa neaktivuje. Ak prestanete tlačiť tlačidlo X pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel neaktivuje.

- i** Tlačidlo časovača nie je možné použiť, keď je zapnuté Blokovanie tlačidiel. V prípade výpadku elektriny sa Blokovanie tlačidiel nezruší.

Deaktivácia Blokovania tlačidiel

1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Symbol  zmizne a na displeji sa vypne Blokovanie tlačidiel.

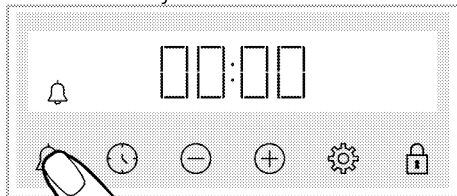
Nastavenie alarmu

Pre nastavenie upozornenia alebo pripomienky mimo varenia môžete použiť časovač.

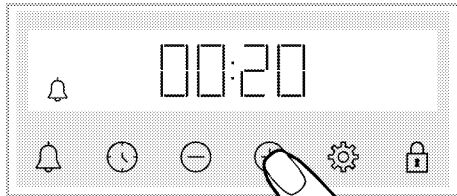
Alarm nemá žiaden vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na upozornenie. Alarm môžete napríklad použiť vtedy, ak v nejakej fáze varenia chcete jedlo otočiť. Potom, ako uplynie nastavený čas, hodiny začnú vydávať zvukové upozornenie.


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


1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



2.  Alarm nastavíte pomocou tlačidiel  / .



» Po nastavení času alarmu  symbol naďalej svieti a na displeji sa spustí odpočítavanie. Ak je čas budenia a čas varenia nastavený súčasne, na displeji sa zobrazí kratšia doba.





3. Po uplynutí času alarmu  symbol začne blikať a začne vydávať zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu



1. Na konci alarmu zaznie zvuk upozornenia na dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvuk upozornenia.

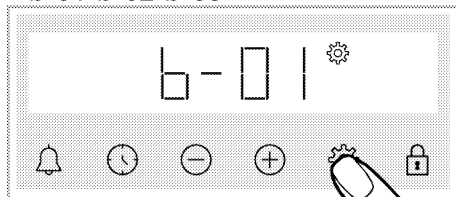
» Zvuk upozornenia sa zastaví a na displeji sa zobrazí čas.



Ak chcete zrušiť alarm;

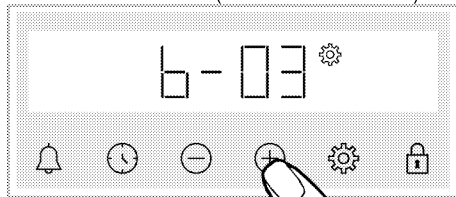
1. Na resetovanie alarmu stlačte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol . Stlačte tlačidlo , až kým sa neukáže „00:00“.
2.  alarm zrušíte aj dlhým stlačením tlačidla.


Zmena úrovne hlasitosti

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **b-01-b-02-b-03**.





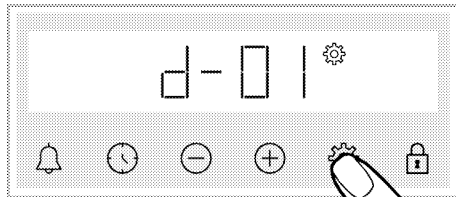
2. Požadovanú úroveň nastavíte tlačidlami  / . (**b-01-b-02-b-03**)





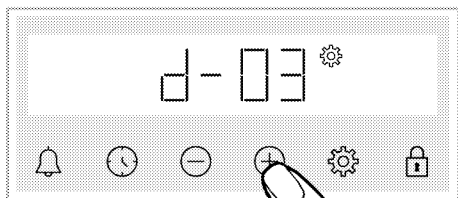
3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.


Nastavenie jasu displeja

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **d-01-d-02-d-03**.






2. Požadovanú úroveň jasu nastavíte tlačidlami  / . (**d-01-d-02-d-03**)

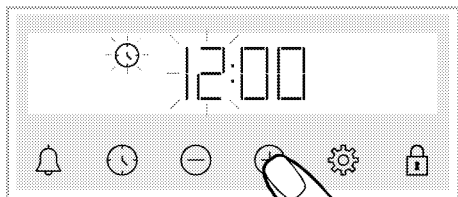


» Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

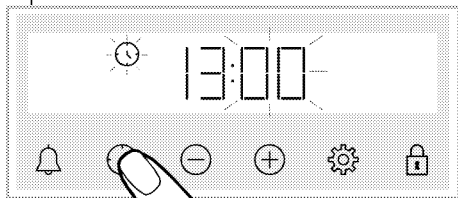
Zmena času

Na vašej rúre; ak chcete zmeniť čas, ktorý ste predtým nastavili,

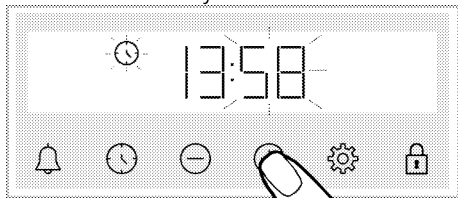
1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas stlačením .



3. Stlačením tlačidla  alebo  aktivujte pole minút.



4. Nastavte minúty stlačením .











5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla  alebo .

» Čas je nastavený a na displeji sa zobrazí symbol .

Ako používať sondu na mäso

Všeobecné varovania a informácie

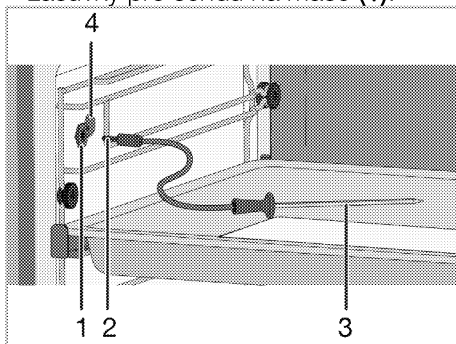
-  Rúra na pečenie musí byť nastavená na určitú prevádzkovú funkciu a teplotu, aby umožnila fungovanie sondy na mäso.
-  Sonda na mäso je aktívna počas činnosti funkcií, pri ktorých je neustále zobrazený symbol sondy na mäso.
-  Ak ste pred použitím sondy na mäso nastavili časovač rúry na určitý čas, toto nastavenie času sa automaticky zruší, keď nasadíte sondu na mäso.
-  Pri pečení pomocou sondy na mäso nie je možné použiť police nad zásuvkou na sondy na mäso.
-  Sondy na mäso očistite vlhkou handričkou a po každom použití ju osušte suchou handričkou.
-  Ak sa v poli Indikátor teploty neobjaví teplota **75 °C**, skontrolujte, či je konektor sondy na mäso bezpečne zasunutý do zásuvky.
-  Ak sa použije sonda na mäso bez vloženia hrotu snímača do mäsa, hrot snímača zistí teplotu vo vnútri rúry a ukončí proces pečenia pri nastavenej teplote. Ak je však sonda na mäso vystavená teplote viac ako 250 °C, poškodí sa jej snímač.
-  * Z dôvodu bezpečnosti potravín sa odporúča, aby jadro (najchladnejší bod) červeného mäsa malo teplotu minimálne 63 °C.

Referenčná tabuľka pre intervaly varenia červeného mäsa:

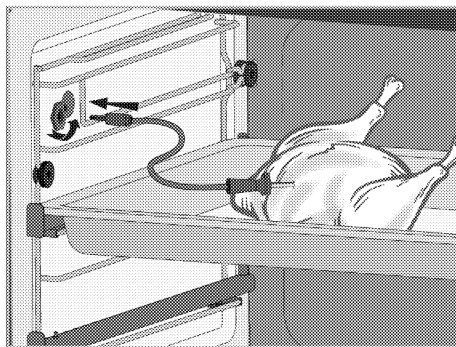
Úroveň pečenia	Teplota jadra mäsa (°C)
Veľmi krvavé	55-59
Krvavé	60-62
Stredne krvavé	63-70
Stredne prepečené	71-76
Prepečené	77-81
Veľmi prepečené	≥82


i * Z dôvodu bezpečnosti potravín by teplota jadra najchladnejšieho bodu hydínového mäsa mala byť minimálne 74 °C a teplota jadra by mala byť 85 °C, aby bolo dobre tepelne upravené.

- Po odtiahnutí krytu zásuvky (4) na bočnej stene rúry na pečenie zasuňte zástrčku sondy na mäso (2) do zásuvky pre sondu na mäso (1).




- Zásuvka sondy na mäso
 - Zástrčka sondy na mäso
 - Hrot snímača sondy na mäso
 - Kryt zásuvky sondy na mäso
- Hrot senzora sondy na mäso zasuňte do jedla, ktoré budete piecť.



- Otočte gombík voľby funkcií na prevádzkovú funkciu, ktorou chcete piecť. Sonda na mäso nefunguje pri všetkých funkciách, iba pri funkciách, kde symbol sondy na mäso je neustále osvetlené. Uistite sa, že sa pri Vami vybranej funkcii zobrazí symbol .

i V prípade zvolenia funkcie, kde nie je aktívna sonda na mäso, na displeji bliká symbol „- - - C“.

- Keď je zvolená prevádzková funkcia, pri ktorej sonda na mäso funguje, zobrazí sa symbol  a odporúčaná hodnota teploty pre mäsovú sondu 75 °C a aktuálna teplota snímača mäsovej sondy.

i Odporúčaná teplota sondy na mäso je 75 °C. Ak chcete, môžete zmeniť teplotu od 40 do 99 °C.


- Nastavenie teploty snímača sondy mäsa môžete zmeniť pomocou klávesy \oplus/\ominus .
- Regulátorom teploty nastavte vnútornú teplotu rúry, akou chcete piecť.
 - » Počas pečenia so sondou na mäso sa na displeji striedavo v intervaloch približne 3 sekúnd zobrazuje skutočná vnútorná teplota jedla, ku ktorému je sonda na mäso pripojená, a nastavená teplota sondy na mäso. Keď sa objaví

nastavená teplota sondy na mäso, na displeji sa zobrazí trojriadková animácia.
» Senzor mäsovej sondy automaticky detekuje, že teplota vo vnútri mäsa dosiahne teplotu nastavenú pre mäsovú sondu, a ukončí varenie, keď mäso vo vnútri dosiahne túto teplotu. Keď je sonda na mäso vybratá pred koncom pečenia, rúra pokračuje v činnosti nastavenou funkciou a teplotou.

i Pred koncom pečenia alebo na konci pečenia bude sonda na mäso horúca z dôvodu vnútornej teploty rúry. Pri vyberaní sondy na mäso vždy noste tepelne odolné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia!

7. Po dokončení pečenia sa na displeji zobrazí **"End"** a rúra vydá zvukové varovanie. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

8. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

i Ak nevyberiete sondu na mäso na konci pečenia a otočíte gombík voľby funkcií a gombík teploty do polohy vypnuté (horná), na displeji sa nepretržite 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 týkajúce 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 drôtovej 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

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Jeden plech na pečenie	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2	150	25 ... 35
Koláčiky						
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených polic: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených polic: 30 ... 40
Piškótový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38

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	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	35 ... 45
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	2 plechy na pečenie	1 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chlieb	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečenie	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

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 pre Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverka Ekologické 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.

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

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

Mäso, ryba a hydina

Kľúčové body pri pečeni

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, 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. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetrudzornej dosky.

Varný stôl na mäso, ryba a hydinu

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

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Morčacina (5.5 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položené na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položené na spodnú policičku	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 masť 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 kúsky 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 vaničky 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/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Tefacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	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

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Položka police	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas použitia vody (min.)**	Čas varenia (min.) (približne)	Pribl. hmotnosť (v g)
Celý chlieb	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	2	200	200	po predohreve	30 ... 40	820
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Funkcia „3D“	2	25 minúty 250/ma x, potom 190	250	25	60 ... 70	2000
Rebrový steak(Jeden kus)	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jahnacie stehno so zeleninou	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	170	250+250*	po predohreve	90 ... 110	2000
Kvasnicový domáce dolky	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	100	po predohreve	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	120	150	pred predhrievaním	50 ... 60	1450
Kuracie paličky	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	200	150	po predohreve	25 ... 35	800
Pečený zemiak	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerový chlieb	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	150	po predohreve	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	100	po predohreve	25 ... 35	500

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

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

Testovanie potravín

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

Varný stôl pre testovacie jedlá

aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených políc: 2	140	15 ... 25
	2 plechy na pečenie	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených políc: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečenie	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených políc: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených políc: 30 ... 40
Piškútový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

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/max	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

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

7 Údržba a starostlivosť

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, odvápnovač 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 mikrovlákna.
- 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 rúkoviek 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 nabudúce 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.

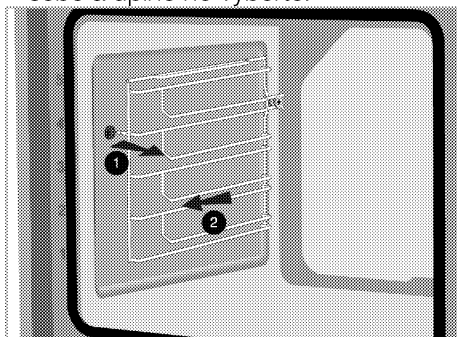
Čistenie bočných stien rúry

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.



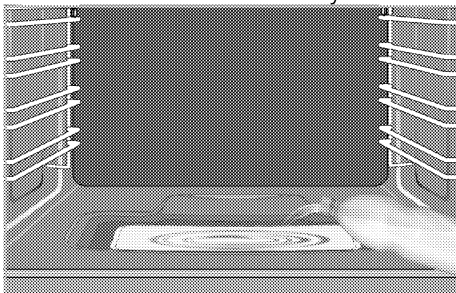
3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

Čistenie nádrže s vodou na dne rúry

V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na vodu v spodnej časti rúry vyskytnúť vápenné škvrny.

Odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, po každých 2 alebo 3 operáciách:

1. Pridajte 350 cm³ bieleho octu (kyslosť octu nesmie byť vyššia ako 6%) do nádrže s vodou na dne rúry.



2. Počkejte najmenej 30 minút, aby ocot rozpustil zvyšky vápna pri izbovej teplote.
3. Nádrž s vodou očistite mäkkou vlhkou handričkou a suchou handričkou.

i Na čistenie nádrže na dne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť v nádrži v spodnej časti rúry, zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.

Aby sa zvýšila účinnosť čistenia vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu v spodnej časti rúry, po každých 10 použitíach okrem vyššie uvedených krokov odvápnenia:

Vyberte prevádzkovú funkciu, pri ktorej je aktívny spodný ohrievač, a nechajte rúru bežať 2 - 3 minúty pri teplote 100 °C. Potom rúru vypnite a použite čistič na vnútro rúry a grily Quick & Shine, ktorý sa odporúča na webovej stránke značky vášho produktu, do nádržky s vodou v spodnej časti rúry a nechajte ju stáť 5 minút. Po 5 minútach nádržku s vodou v spodnej časti rúry utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna a osušte ju.

Pyrolytické samočistenie

Rúra na pečenie je vybavená pyrolytickým samočistením. Rúra je vyhriata na cca. 420-480 °C a existujúce nečistoty sa spaľujú na popol. Môže sa vyskytnúť silný dym. Zastite dôkladné vetranie. Pyrolýza by sa mala použiť po cca. každom 10. použití rúry.

Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



Pred použitím pyrolytickej samočistiacej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak sú k dispozícii). V opačnom prípade dôjde k poškodeniu príslušenstva a bočných nosičov.



Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolný proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Pokiaľ nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.





Nečistite tesnenie dverí. Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dverí ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.



Pred začatím pyrolytického samočistenia vyprázdnite nádrž na vodu. Pretože vnútro rúry na pečenie dosiahne počas čistenia vysokú teplotu, môže sa počas tejto doby do rúry dostať voda a môže dôjsť k vysokému hluku a poškodeniu vnútorného povrchu rúry.

3. Vyberte funkciu "Pyrolýza" (samočistenie). Na displeji bude blikať **P2:00**.
4. Nastavte gombík teploty na najvyššiu „max“ (maximálnu) teplotu.
5. Po spustení funkcie pyrolýzy sa **P2:00** neustále rozsvieti a začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie nie je možné upraviť.
6. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku  a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľúčkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.
7. Po dokončení procesu čistenia sa na obrazovke zobrazí „Koniec“.
8. Po zobrazení „Koniec“ ukončíte proces nastavením tlačidiel funkcií a teploty do polohy 0 (VYPNUTÉ).
9. Po zmiznutí symbolu  na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.
10. Stlačením ľubovoľného klávesu stíšite zvukový alarm.

- i** Po dokončení funkcie pyrolýzy bude zámok dverí aktívny, kým rúra nevychladne na vhodnú teplotu. Ak chcete počas tohto procesu niečo upiecť, zobrazí sa „H“ a pečenie nebude povolené.

Čistenie dverí rúry

- i** Na čistenie sklenených dverí rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliacie materiály.

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

Vyberanie dverí rúry

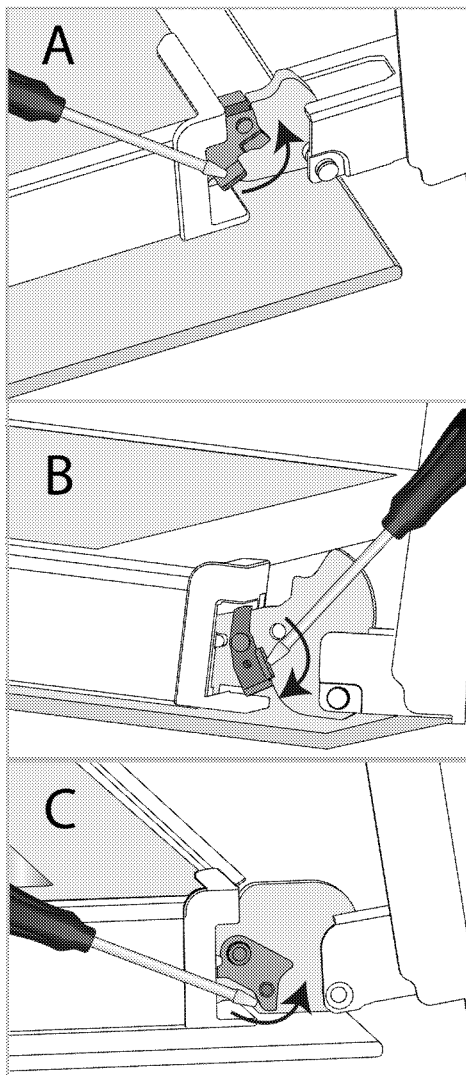
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

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

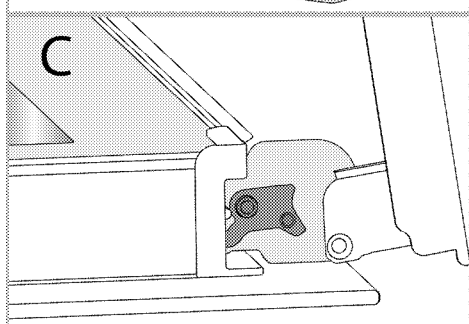
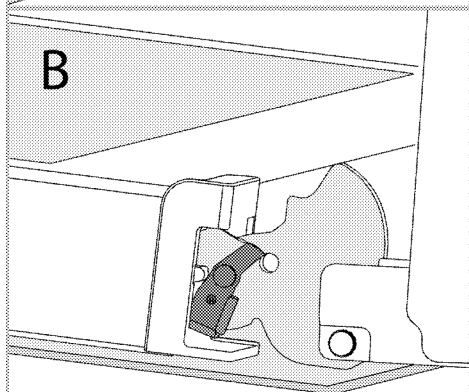
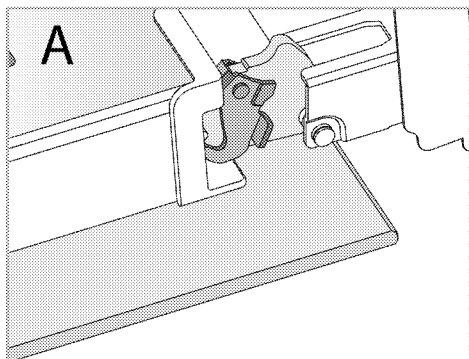
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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

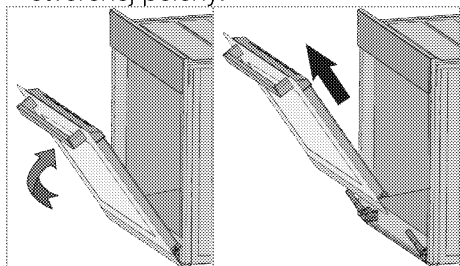
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



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



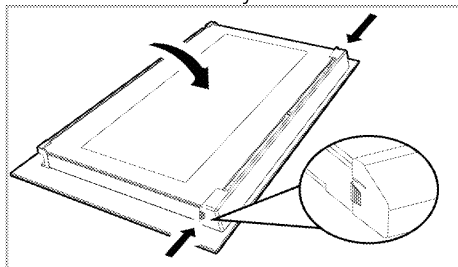
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

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

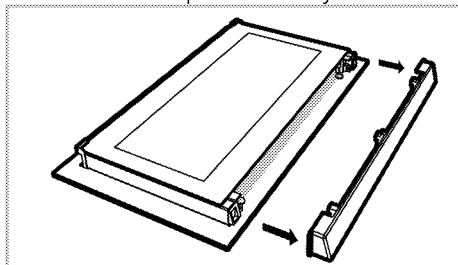
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

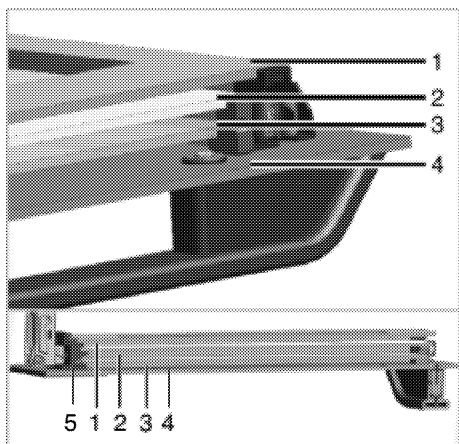
1. Otvorte dvierka rúry.



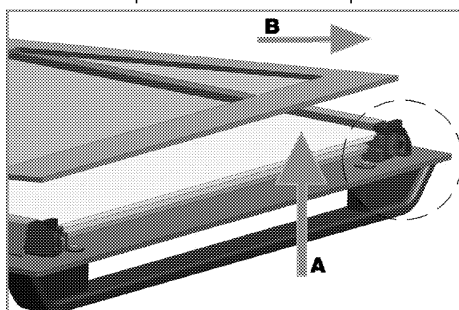
2. Potiahnite plastový komponent pripavený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



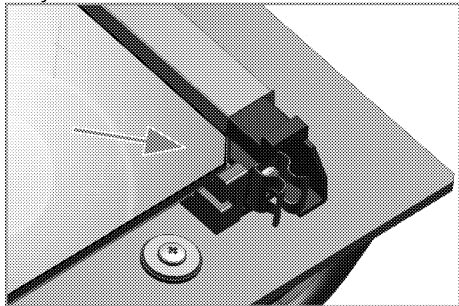
3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Štrbina plastového skla - spodná



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri vyberaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dvierok je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosenú hranu skla tak, aby

sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú vzájomne zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na druhé vnútorné sklo.

Je nevyhnutné umiestniť spodné rohy všetkých vnútorných skiel tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov (5). Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

i Po vyčistení je potrebné všetky skla opäť zmontovať.

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

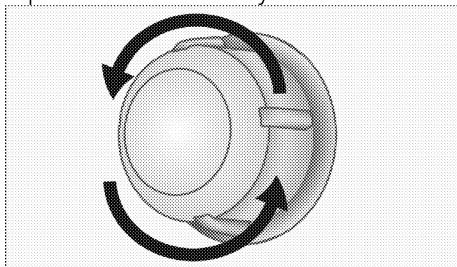
⚠ Všeobecné upozornenia

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

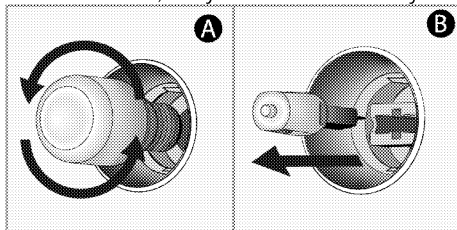
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako 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.



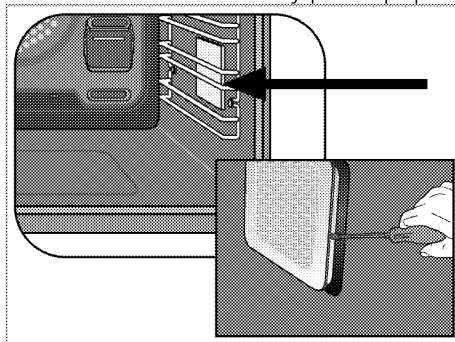
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



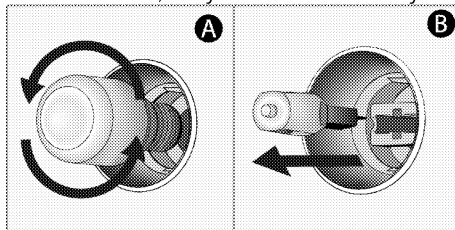
4. Nasadte sklenený poklop.

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



5. Nasadte 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.*
- Dvere rúry môžu byť otvorené. >>> *Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry na pečenie zostanú otvorené dlhšie ako približne 5 minút, nastavenie doby pečenia sa zruší, ohrievače nebudú fungovať a žiarovka rúry sa nerozsvieti.*

(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.*

Chybové kódy/dôvody a možné riešenia

Poruchové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
Er 5	Chyba komunikácie sondy na mäso	Požiadajte autorizovaný servis o opätovné varenie pomocou sondy na mäso. Ak chcete variť bez sondy na mäso, vyberte sondu na mäso a otočte gombík voľby funkcií do polohy vypnuté (0).
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikácii	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 8 - Er 27	Chyby snímača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 28 - Er 31	Chyby sondy na mäso	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 32 - Er 41	Chyby ohrevu rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 42 - Er 58	Chyby komponentov rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 59 - Er 64	Chyby dverí rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 65 - Er 71	Chyby súvisiace s parou (v rúrach s funkciou pary)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 72 - Er 80	Chyby hardvéru	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 81 - Er 85	Chyby v bezpečnosti rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 86 - Er 88	Chyby internetového pripojenia (v rúrach s funkciou Homewhiz)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovln (v rúrach s mikrovlnnou funkciou)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 93 - Er 99	Chyby elektronickej platne a časovača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.