

SK Návod na obsluhu, inštaláciu a pripojenie



Elektrická rúra

Vážený zákazník!



Úprimne Vám ďakujeme za nákup. Veríme, že čoskoro nájdete bohaté informácie, ktoré skutočne spoľiehajú na naše výrobky. Aby ste si uľahčili obsluhu spotrebiča, prikladáme tento obsiahly návod na obsluhu.

Pokyny Vám pomôžu pri oboznamovaní sa s vaším novým spotrebičom. Prosím, prečítajte si ich pozorne pred prvým použitím spotrebiča.

V každom prípade, sa prosím, uistite, že Vám bol doručený nepoškodený spotrebič. Mali by ste určiť prepravné poškodenie, spojiť sa s obchodným zástupcom, alebo miestnou predajňou, z ktorej bol výrobok dodaný. Telefónne číslo nájdete na príjmovom doklade, alebo na dodacom liste. Želáme Vám veľa potešenia s Vaším novým domácim spotrebičom.

Pokyny k pripojeniu

Pripojenie musí byť vykonané v súlade s pokynmi v kapitole "Pripojenie k elektrickému vedeniu" a podľa príslušných platných smerníc a noriem. Pripojenie môže byť vykonané iba kvalifikovaným technikom.

Typový štítok

Typový štítok obsahujúci základné informácie o výrobku sa Nachádza na rohu rúry a je viditeľný, keď otvoríte dverka rúry.

Dôležité - Čítajte pred použitím zariadenia	3
Popis spotrebiča.....	5
Ovládanie spotrebiča	7
Príprava jedla	23
Čistenie a údržba.....	34
Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia	41
Pokyny k inštalácii a pripojeniu	42
Technické údaje	45

Dôležité - Čítajte pred použitím zariadenia

Bezpečnostné pokyny

- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a porozumeli možným rizikám. Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **UPOZORNENIE:** Zariadenie a jeho časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu. Pri údržbe sa nedotýkajte výhrevných častí. Deti mladšie ako 8 rokov držte z dosahu zariadenia.
- Používajte len snímač teploty odporúčaný pre túto rúru.
- **VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie vypnuté. Vyhnete sa riziku zásahu elektrickou energiou.
- Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte brúsne čističe alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.
- Na čistenie varných zón nepoužívajte parné a vysokotlakové čistite, pretože môžu mať za následok riziko úrazu elektrickou energiou.
- Zariadenie je určené na ovládanie externými hodinami alebo špeciálnymi riadiacimi systémami.

Upozornenie

- Zariadenie môže pripojiť k napájaniu len autorizovaný servisný pracovník.
- Neodborná manipulácia alebo oprava zariadenia môže mať za následok riziko úrazu alebo poškodenia zariadenia. Všetky opravy prenechajte autorizovanému servisnému pracovníkovi.
- Ak je napájací kábel iných spotrebičov privretý do dvierok zariadenia, môže sa poškodiť a spôsobiť skrat. Preto vedte napájacie káble iných spotrebičov v dostatočnej vzdialenosti.
- Zariadenie je určené na varenie. Nepoužívajte ho na iný účel, napríklad na vykurovanie.
- Buďte obzvlášť opatrní pri príprave pokrmu v rúre. Kvôli vysokej teplote sa nádoby na pečenie, pokrievky, rošt a vnútorné steny rúry zohrejú na vysokú teplotu. Vždy používajte kuchynské rukavice.
- Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.
- Počas činnosti sa dvere rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciu tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (len určité modely).

- Pri nadmernom zaťažení sa môžu dvere rúry poškodiť. Na dvere neumiestňujte ťažké varné nádoby a počas čistenia rúry sa neopierajte o dvere. Pred čistením demontujte dvere rúry (viď kapitolu »Demontovanie a inštalácia dverí rúry«). Nestúpajte a nesadajte si na otvorené dvere rúry (deti)!
- V rámci jednej dizajnerskej línie sa môžu vyskytnúť rozdiely vo farebných odtieňoch rôznych spotrebičov alebo komponentov a to z rôznych príčin, ako sú: rôzne uhly, pod ktorými zariadenia vidíme, rôzne farebné pozadia, materiály alebo rôzne osvetlenie miestnosti.



Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

Účel spotrebiča

Spotrebič je určený pre bežnú prípravu jedla v domácnostiach a nemá by sa používať na žiadny iný účel. Jednotlivé možnosti použitia sú podrobne popísané v tomto návode na obsluhu.

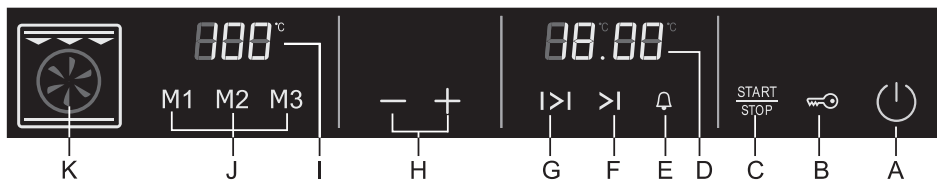
Popis spotrebiča

Obrázok predstavuje jeden z modelov spotrebiča. Pretože skupina spotrebičov, ktorej sa tieto pokyny týkajú, majú rôzne funkcie, návod môže popisovať aj funkcie a vybavenie, ktoré nemusí byť dostupné na vašom spotrebiči.

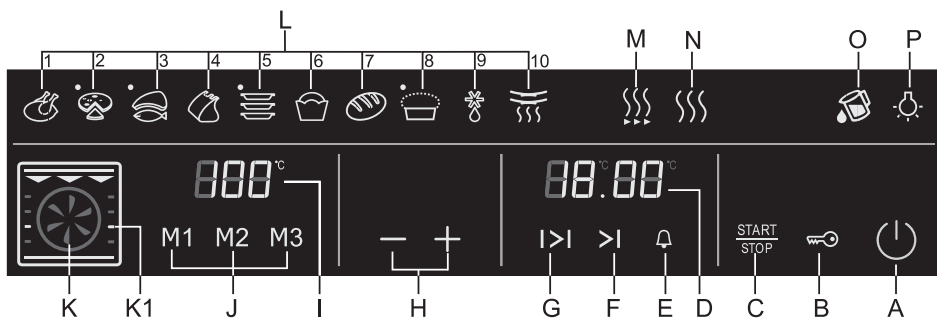


1. Ovládací panel
2. Rukoväť dvierok
3. Dvierka rúry

Ovládací panel 1




Ovládací panel 2



OBSLUHA/NASTAVENIA DOTYKOVÝCH TLAČIDIEL

- | | |
|--|--------------------------------|
| A Zapnutie/vypnutie spotrebiča | 1 kurča |
| B Detský zámok | 2 pizza |
| C Zapnutie/vypnutie ohrevu rúry | 3 kotlety/rezne, ryby |
| D Hodiny | 4 kotlety – veľká porcia |
| E Časovač | 5 malé/trhané pečivo |
| F Tlačidlo nastavenia ukončenia prípravy | 6 kysnuté Kugelhupf |
| G Tlačidlo nastavenia trvania | 7 chlieb |
| H Tlačidlo nastavenia hodnoty | 8 kysnutie cesta |
| I Teplota | 9 rozmrazovanie |
| J Tlačidlá pamäte | 10 ohrev riadu |
| K Tlačidlá výberu systému ohrevu | M Rýchly predhrev rúry |
| K1 Úroveň prípravy/výška | N Udržiavanie teploty potravín |
| L Voľba typu potraviny | O Aqua Clean (mokré čistenie) |
| | P Osvetlenie rúry |

 **Všetky príkazy a voľby sú vykonávané dotykovo príslušných dotykových tlačidiel (ďalej už len ako „tlačidlo“). Čím väčšia časť prsta sa dotkne tlačidla, tým lepšia bude odozva tlačidla. Akákoľvek vlhkosť na povrchu ovládacieho panelu môže znížiť citlivosť tlačidla.**

(iba pri niektorých modeloch)

Prepínač dvierok rúry

Prepínač vypne vyhrievanie rúry a ventilátor, keď sú dvierka otvorené počas prevádzky; keď sa dvere znovu zatvoria, vyhrievanie sa obnoví.

Chladiaci ventilátor

Spotrebič obsahuje zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí spotrebič a ovládací panel.

Rozšírená prevádzka chladiaceho ventilátora

Po vypnutí rúry, chladiaci ventilátor chvíľu pokračuje v prevádzke, aby ďalej chladil spotrebič.

Ovládanie spotrebiča

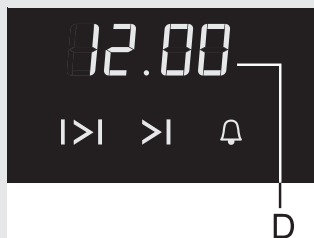
Pred prvým použitím rúry

- Vyberte príslušenstvo z rúry a vyčistite ho teplou vodou so saponátom. Nepoužívajte drsné čističe.
- Ak zohrejete rúru prvýkrát, bude sa uvoľňovať špecifický „zápach novoty“; preto miestnosť dôkladne vyvetrajte.

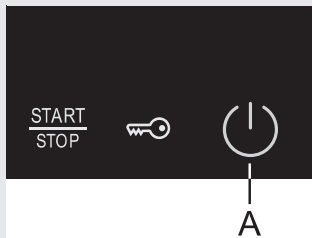
Dôležité varovania

- Používajte tmavé, čierne silikónom potiahnuté alebo smaltované plechy, pretože dobre prenášajú teplo.
- Rúru predhrievajte len vtedy, ak je to predpísané v recepte alebo v tabuľkách v návode.
- Zohrievanie prázdnej rúry spotrebováva veľké množstvo energie; preto ušetríte energiu, ak za sebou pečiete niekoľko druhov cesta, pretože rúra je už zohriata.
- Rúru môžete vypnúť približne desať minút pred ukončením procesu prípravy. Týmto spôsobom ušetríte energiu a využijete naakumulované teplo.

Zapnutie spotrebiča

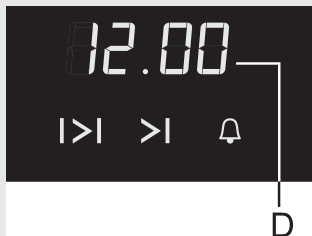


- Po každom pripojení spotrebiča k elektrickej sieti na displeji bude blikať „12.00“.



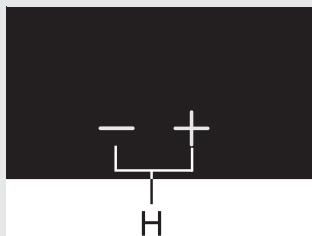
- Spotřebič zapnete stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (A).

Nastavenie času



Nastavenie presného času

- Stlačte tlačidlo (A) pre zapnutie spotrebiča.
- Stlačením (D) aktivujte blikajúce hodiny.



- Stlačením tlačidiel (H) „+“, „-“, nastavte čas.
- Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla (D); ak nestlačíte tlačidlo do niekoľkých sekúnd, nastavenie sa uloží automaticky.
- Ak spotrebič necháte neaktívny dlhšie ako dve minúty, prepne sa do pohotovostného režimu.

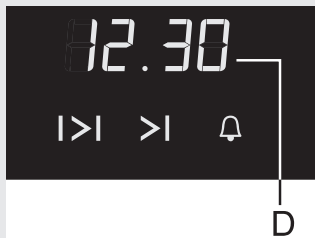


Zmena času

Presný čas môžete zmeniť, ak nie je aktívna žiadna funkcia časovača (G, F, E).

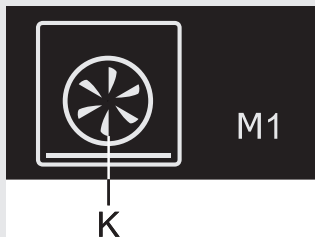


- Zapnite spotrebič stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (A).



- Stlačením tlačidla (D) aktivujete blikajúce hodiny.
- Tlačidlami (H) „+“, „-“, upravte čas na požadované nastavenie.
- Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (D); ak nestlačíte žiadne tlačidlo niekoľko sekúnd, nastavenie sa uloží automaticky.

Obsluha rúry



Rôru môžete ovládať dvoma spôsobmi

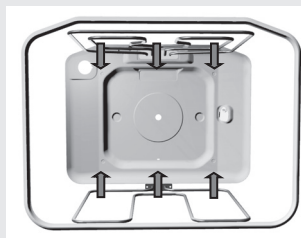
A Varenie výberom režimu prípravy (K)

Použite tento typ obsluhy, keď chcete pripravovať určitý typ a množstvo potravín. S týmto režimom môžete zvoliť systém ohrevu, teplotu rúry a trvanie prípravy.

Režim prípravy môžete taktiež nastaviť dvoma spôsobmi:

- Stláčaním tlačidla (K), pokiaľ nezvolíte požadované nastavenie.
- Taktiež môžete stlačiť tlačidlo (K) dvakrát; displej začne blikáť a teraz môžete pomocou tlačidiel (H) „+“, „-“, zvoliť režim prevádzky. Tento režim výberu umožňuje cyklovanie cez dostupné možnosti v oboch smeroch, čo nie je možné pri použití tlačidla (K).

Rúra môže fungovať v nasledujúcich režimoch



Horné / dolné výhrevné teleso

Výhrevné telesá na hornej a dolnej stene rúry vyžarujú teplo rovnomerne vo vnútri rúry. Pečivo a mäso môžete uvariť s poličkou iba na jednej úrovni.
Predvolená teplota 200°C.



Veľký gril

Pri tomto režime prevádzky sa súčasne aktivuje horné výhrevné teleso a infra ohrievač. Infra ohrievač inštalovaný na stope vo vnútri rúry šíri teplo priamo. Na zvýšenie tepelného účinku, alebo na optimálne využitie celej oblasti rúry sa tiež aktivuje horné výhrevné teleso. Tento režim prevádzky je vhodný pre varenie menších kusov mäsa, ako sú steaky, pečenky, kotlety, rebierka atď.

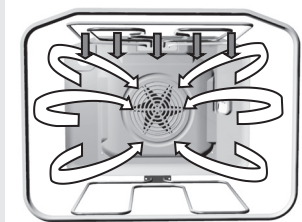
Predvolená teplota 240°C.



Gril

V prevádzke je iba infra ohrievač (ktorý tiež pracuje, spolu s horným výhrevným telesom, v režime veľkého grilu). Tento režim je vhodný na grilovanie menšieho množstva opekaných sendvičov, grilovaných klobás, alebo jednoducho na opekánie chleba.

Predvolená teplota 240°C.



Gril & ventilátor

Pri tomto režime prevádzky sa aktivujú súčasne infra ohrievač a ventilátor. Je vhodný na grilovanie mäsa a veľkých kusov mäsa, alebo hydiny na jednej úrovni. Tiež je vhodný na varenie jedla zhnednutie a schrumkavenie.

Predvolená teplota 170°C.



Horúci vzduch a dolné výhrevné teleso

Pri tomto režime prevádzky sú súčasne v prevádzke dolné výhrevné teleso a ventilátor. Je obzvlášť vhodný na pečenie pizze. Tiež je ideálny pre rôzne hrubé pečivo, ovocné koláče vyrobené z vykysnutého cesta, tenké pečivo, alebo tvarohový koláč.

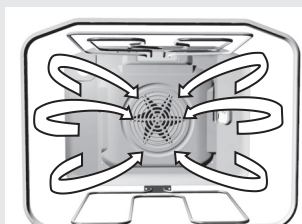
Predvolená teplota 200°C.



Horúci vzduch

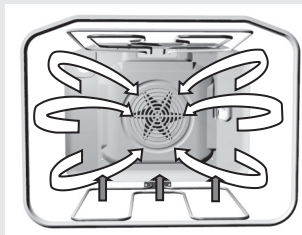
Pri tomto režime prevádzky sú súčasne v prevádzke okrúhle výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor na zadnej stene rúry spôsobí nepretržitú cirkuláciu horúceho vzduchu okolo opekaného pečiva. Tento režim prevádzky je vhodný na opečenie mäsa a varenie pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne. Teplota varenia by mala byť nižšia ako pri konvenčných režimoch prevádzky.

Predvolená teplota 160°C.



Rozmrazovanie

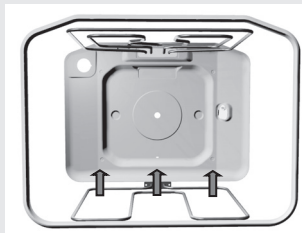
Pri tomto režime prevádzky vzduch cirkuluje pri vypnutých ohrevných telesách. V prevádzke je iba ventilátor. Tento režim sa používa pre pomalé rozmrazovanie, alebo tavenie zmrazeného jedla.



Dolné ohrevné teleso a ventilátor

Pri tomto režime prevádzky súčasne pracuje dolné ohrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie málo kysnutého cesta a konzervovanie ovocia a zeleniny. Použite prvú dolnú úroveň a plytkejšie plechy na pečenie, aby umožnili čo najlepšie teplo cirkulovať okolo hornej časti jedla.

Predvolená teplota 160°C.



Dolné ohrevné teleso / Čistenie vodou

Teplo je šírené iba ohrevným telesom inštalovaným na dne rúry.

Zvoľte tento režim prevádzky, keď si želáte piecť / variť dolnú časť jedla dôkladnejšie (napr. kysnuté pečivo plnené ovocím).

Dolné ohrevné teleso môžete použiť na čistenie rúry. Podrobnosti nájdete v kapitole "Čistenie a údržba".

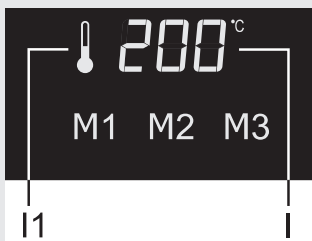


Horné výhrevné teleso

Teplo šíri horné ohrevné teleso inštalované na strope rúry.

Použite tento režim prevádzky, iba keď chcete hornú časť jedla uvariť viac (napr. prídavné zhnednutie).

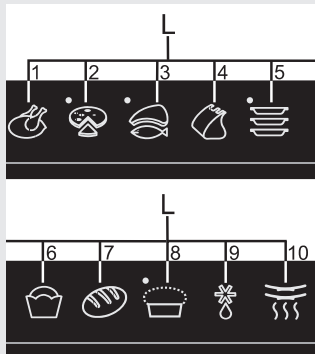
Predvolená teplota 170°C.



Výber/nastavenie teploty rúry

- Po výbere typu potraviny alebo režimu prevádzky môžete upraviť nastavenú teplotu.
 - Stlačte tlačidlo (I), začne blikať.
 - Tlačidlami (H) „+“, „-“, nastavte teplotu rúry v intervaloch od 30 do 275°C, v závislosti od režimu prevádzky rúry v 5°C krokoch.
 - Potvrďte nastavenie opätovným stlačením tlačidla (I); ak nestlačíte tlačidlo (I), nastavenie sa uloží automaticky po niekoľkých sekundách.
- Môžete taktiež nastaviť trvanie prípravy, čas ukončenia prípravy alebo odložený štart prípravy (pozrite si časť „Funkcie časovača“).
- Keď sú všetky požadované parametre nastavené, stlačte tlačidlo (C) „Start/stop“ pre aktiváciu rúry.
- Zobrazenie teploty (I) indikuje zvyšujúcu sa teplotu v rúre. Keď je dosiahnutá predvolená teplota, zaznie zvukový signál a symbol (I1) zhasne.
- Ak nebola zvolená žiadna časová funkcia, na displeji (D) je zobrazený uplynulý čas procesu pečenia/varenia.

- ⚠ Počas prevádzky rúry môžete zmeniť teplotu (pozrite si časť „Výber a nastavenie teploty rúry“), funkcie časovača (pozrite si časť „Funkcie časovača“).
- ⚠ Po skončení varenia a keď je rúra vypnutá, zobrazenie teploty zobrazuje klesanie, pokým nedosiahne 50°C.

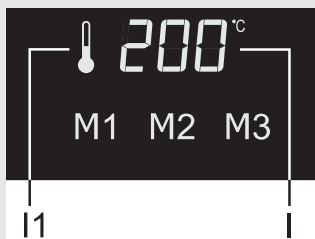


B Varenie voľbou typu potraviny (L) (len s ovládacím panelom 2)

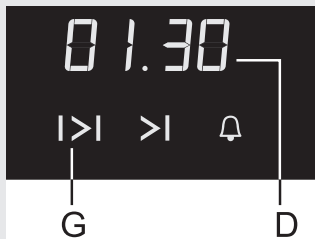
Tento prevádzkový režim umožňuje prípravu potravín automaticky nastavením systému ohrevu, teploty a trvania prípravy.

- Stlačte tlačidlo výberu potraviny (L) pre výber typu potraviny (príslušný symbol bude svietiť spolu s príslušným systémom ohrevu, úrovňou prípravy/výškou roštu, teplotou a trvaním prípravy).
- Je tu taktiež možnosť nastavenia času ukončenia prípravy alebo odloženého štartu prípravy (pozrite si časť „Funkcie časovača“). Stlačením tlačidla (C) „start/stop“ zapnete rúru.
- Zobrazenie teploty (I) indikuje zvyšujúcu sa teplotu v rúre. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, zaznie zvukový signál a symbol (I1) zhasne.
- Čas nastaveného režimu sa odpočítava; po uplynutí času sa rúra automaticky vypne.


Predvolené teploty a prevádzkové časy je možné zmeniť na požadované nastavenia





























- Ak nie ste spokojní s predvolenou teplotou, zmeňte ju stlačením tlačidla (I) a tlačidlami (H) „+“, „-“, na požadovanú hodnotu (v 5 stupňových krokoch). Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (I); ak nestlačíte žiadne tlačidlo, nastavenie sa uloží automaticky po niekoľkých sekundách.






- Pre zmenu predvolenej doby prípravy stlačte tlačidlo (G) a potom tlačidlami (H) „+“, „-“, zmeňte dobu prípravy na požadovaný čas. Nastavenie potvrdte opätovným stlačením tlačidla (G); ak nestlačíte žiadne tlačidlo, nastavenie sa uloží automaticky po niekoľkých sekundách.

 **Teplotu môžete taktiež zmeniť počas prevádzky rúry (pozrite si časť „Výber a nastavenie teploty rúry“); rovnaké platí pre funkcie časovača (pozrite si časť „Funkcie časovača“).**

Tabuľka prípravy pre zvolené typy potravín

Symbol	Riad./ Funkcia	Predvolená teplota (°C)	Maximálne možné nastavenie teploty (°C)	Predvolený čas (h/ min)	Množstvo (kg)	Úroveň roštu (výška) (zdola)	Varovanie	Predvolený režim prevádzky
	Kotlety - veľké	190	275	1:50	1,2	1	Pečenie na menšom plechu na rošte.	
	Kotlety, ryby*	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Príprava na rošte (plech umiestnite na druhú úroveň pod rošt pre zachytávanie šťavy – odkvapkávacia misa), so zatvorenými dvierkami. V polovici času prípravy pokrm otočte.	
	Kurča	170	275	1:05	1	2	Pečenie kurčiat na rošte na druhej úrovni, do spodnej úrovne vsuňte odkvapkávaciu misu.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2,3	Pečenie na plytkom plechu.	
	Malé cesto, koláčiky	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pečenie na plytkom plechu na dvoch úrovniach súčasne.	
	Kysnutie cesta	40	40	-	-	1	Cesto kysne v miske na rošte.	
	Kysnuté Kugelhupf	160	275	1:05	1	1	Pečenie v tmavom Kugelhupf plechu na rošte.	
	Chlieb	190	275	1:05	1	2	Pečenie na nízkom plechu.	
	Rozmrazovanie	-	-	-	-	2	Vložte potraviny na rošt a vložte odkvapkávaciu misu na spodnú úroveň.	
	Ohrev riadu	60	80	-	-	2	Na rošt umiestnite riad.	
	Čistenie	70	90	0:30	-	2	Nalejte 0.5 litra vody do plechu a umiestnite na spodnú úroveň. Po 30 minútach sa zvyšky potraviny odmočia a je jednoduché ich odstrániť vlhkou handričkou.	
	Udržiavanie teploty	70	95	3:00	-	1	Keď ohrievate potraviny, dbajte na to, aby ste ho neprehriali.	
	Rýchly predhrev	160	275	-	-	-	Nevhodné pre prípravu.	

Poznámka: Bod vedľa symbolu pre konkrétny typ potraviny indikuje, že rúru je potrebné predhriať. Nastavený čas prípravy neobsahuje čas potrebný pre predhrev rúry. Keď zvolíte potraviny, ktoré vyžadujú predhrev, tlačidlo  začne blikať. Ak chcete pokračovať v predhreve, stlačte tlačidlo  potom tlačidlo start/stop. Začne sa predhrev rúry. Keď je predhrev dokončený, zaznie zvukový signál a symbol  zhasne, potom vložte potraviny do rúry a stlačte opäť tlačidlo start/stop pre spustenie procesu prípravy.

Ak nechcete zvoliť predhrev, nestláčajte blikajúce tlačidlo  , ale stlačte ihneď tlačidlo start/stop; v tomto prípade avšak nemôžeme zaručiť, že potravina bude po uplynutí času hotová.


Funkcie časovača

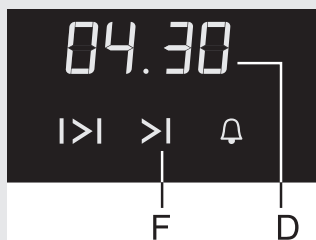


Nastavenie doby prípravy

Tento režim programovania umožňuje nastavenie trvania prevádzky rúry, napr. čas prípravy. Maximálne možné nastavenie je 10 hodín.

- Stlačením tlačidla (G) aktivujte nastavenie času prípravy, na displeji bliká „00.00“ (D).
- Tlačidlami (H) „+“, „-“, nastavte čas prípravy.
- Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (G); ak nestlačíte žiadne tlačidlo niekoľko sekúnd, nastavenie sa uloží automaticky.
- Potom stlačením tlačidla (C) zapnete rúru.
- Zvolený čas prípravy sa začne odpočítavať; keď uplynie, rúra sa automaticky vypne (koniec prípravy)..
- Pre pokračovanie v procese prípravy stlačte blikajúce tlačidlo start/stop alebo nastavte dobu prípravy.

 **Čas prípravy môžete taktiež zmeniť počas prevádzky rúry.**



Nastavenie času ukončenia prípravy

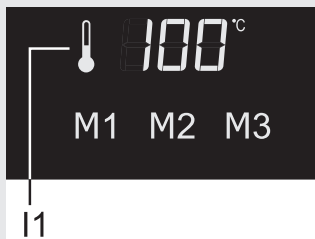
Tento režim prevádzky umožňuje nastavenie času, v ktorom sa rúra automaticky vypne. Maximálne možné nastavenie je desať hodín od aktuálneho času.

- Stlačením tlačidla (F) aktivujte čas ukončenia varenia prípravy. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (D) a bude blikáť niekoľko sekúnd. Tlačidlami (H) „+“, „-“, nastavte požadovaný čas ukončenia prípravy.
- Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (F); ak nič nestlačíte niekoľko sekúnd, nastavenie sa uloží automaticky.
- Zapnete rúru stlačením tlačidla (C) „start/stop“. Rúra sa spustí ihneď a vypne sa po zvolenom čase. Potom znie prerušovateľný zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením akéhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, signalizácia sa vypne po jednej minúte.
- Pre pokračovanie v procese prípravy stlačte blikajúce tlačidlo start/stop alebo upravte nastavenia varenia.

 **Čas ukončenia prípravy môžete upraviť počas prevádzky rúry.**

Nastavenie odloženého štartu rúry – kombinácia nastavenia doby trvania a nastavenia času ukončenia prípravy

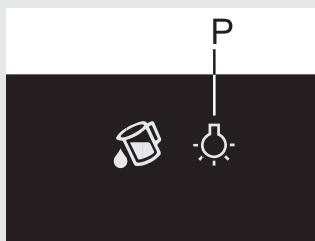
Tento režim časovača vám umožňuje nastaviť čas prevádzky rúry, napr. čas prípravy a čas, kedy sa má rúra automaticky vypnúť (čas ukončenia prípravy). Ukončenie prípravy môžete nastaviť na maximálne 24 hodín od aktuálneho času.



Časovač s alarmom



Dodatočné funkcie



- Nastavte čas prípravy (pozrite si časť „Nastavenie trvania prípravy“).
- Stlačte tlačidlo nastavenia ukončenia prípravy (F). (Automatically sa zobrazí súčet aktuálneho času a nastaveného času trvania prípravy na displeji (D)). Tlačidlami (H) „+“, „-“, nastavte čas ukončenia prípravy, napr. keď by mal byť pokrm hotový.
- Rúra počká do začiatku prípravy – symbol (I1) bliká.
- Spustíte proces prípravy stlačením tlačidla (C) „start/stop“.
- Rúra začne fungovať automaticky v prednastavenom čase (symbol (I1) bude svietiť) a zhasne automaticky v nastavenom čase ukončenia prípravy. Bude znieť prerušovaný zvukový signál, ktorý je možné vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukový signál sa vypne po jednej minúte.
- Pre pokračovanie v procese prípravy stlačte blikajúce tlačidlo start/stop alebo upravte nastavenia varenia.

Túto funkciu môžete použiť nezávisle na prevádzke rúry, keď chcete byť upozornení po uplynutí určitého času.

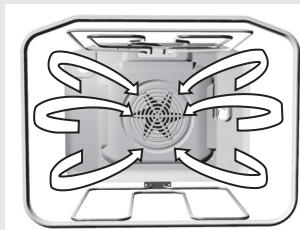
- Stlačením tlačidla (E) spustíte blikanie časovača „00.00“ na displeji. Tlačidlami (H) „+“, „-“, nastavte požadovaný čas a potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (E). Maximálne nastavenie je 10 hodín.
- Zostávajúci čas do spustenia časového signálu nie je počas prevádzky zobrazený. Ak chcete zobraziť alebo zmeniť zostávajúci čas, stlačte tlačidlo (E).
- Po uplynutí času znie prerušovaný zvukový signál, je možné ho vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvuk sa vypne po jednej minúte.

Z bezpečnostných dôvodov sa rúra automaticky vypne po určitom čase:

- po 10 hodinách, ak je teplota prípravy vyššia ako 120°C;
- po 24 hodinách, ak je teplota nastavená na nižšiu ako 120°C.

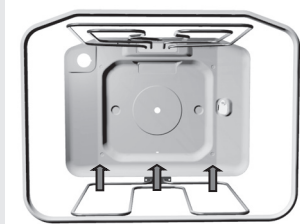
Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa aktivuje automaticky po otvorení dvierok rúry (dverný spínač) alebo keď je rúra zapnutá. Pri niektorých modeloch sú inštalované dve vnútorné žiarovky: jedna v hornej časti zadnej steny a ďalšia v strede pravej bočnej steny. Osvetlenie rúry môžete vypnúť alebo zapnúť podľa potreby stlačením tlačidla (P) (len s ovládacím panelom 2).



Rozmrazovanie (len s ovládacím panelom 2)

S týmto prevádzkovým režimom vzduch cirkuluje bez prevádzky ohrevu. Je aktivovaný len ventilátor. Toto sa používa na pomalé rozmrazovanie zmrazených potravín.



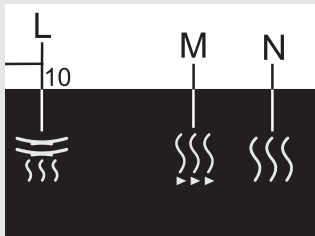
Aqua clean – mokré čistenie (len s ovládacím panelom 2)

Aktivujte mokré čistenie stlačením tlačidla (O). Teplota je prednastavená na 70°C. Nalejte 0.5 litra vody do plechu na pečenie a postavte ho na spodnú úroveň. Po 30 minútach zvyšky potravín na stenách zmäknú a je možné ich jednoducho utrieť vlhkou handričkou. Teplota je prednastavená na 70°C a maximálne nastavenie je 90°C. Ak je to potrebné, je možné teplotu zmeniť.



Udržiavanie teploty potravín (len s panelom 2)

Udržiavanie teploty potravín môžete použiť ako nezávislú funkciu, keď chcete ohriať už pripravené/upečené pokrmy. Je ju možné taktiež aktivovať po pečení, v tomto prípade rúra zostane na teplote 70° tri hodiny po zastavení rúry.

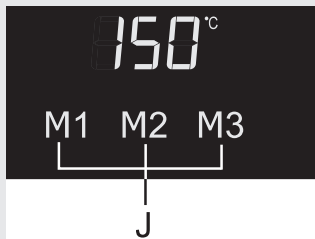


Rýchly predhrev rúry (len s panelom 2)

- Použite túto funkciu na rýchly predhrev rúry. Táto funkcia nie je vhodná pre varenie/prípravu potravín.
- Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, ohrev je dokončený a znie prerušovaný zvukový signál, ktorý je možné vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukový signál sa vypne po jednej minúte.
- Rúra je teraz pripravená pre ďalšie varenie s nastaveným prevádzkovým režimom.
- Predvolená teplota je 160°C, maximálne možné nastavenie je 275°C.

Ohrev riadu (len s panelom 2)

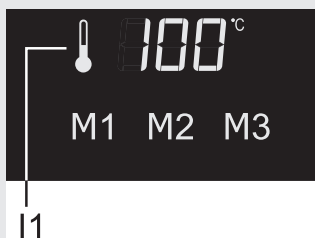
Táto funkcia je vhodná, ak chcete predhriať riad (tanieri), ktoré udržia jedlo dlhšie teplé. Začnite proces stlačením tlačidla L10. Predvolená teplota je 60°C, maximálne možné nastavenie je 80°C.



Pamäť programov (J)

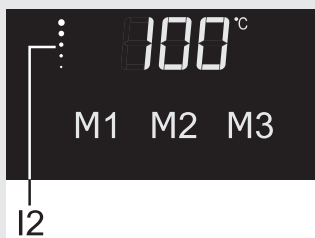
Rúra vám umožňuje uložiť tri upravené režimy prípravy. Výrobné nastavenia sú už uložené v pamäti programov (M1, M2, M3); avšak, tieto môžete zmeniť nasledovným postupom:

- stlačením tlačidla voľby pamäte zobrazíte aktuálne (výrobné) nastavenia (kombináciu ohrevu/režim prevádzky, teplotu, čas prípravy).
- Ak chcete zmeniť nastavenia, stlačte tlačidlo požadovanej pamäte (J); začne blikať a môžete zmeniť nastavenia.
- Nastavenie potvrdíte stlačením zvoleného tlačidla programu pamäte.
- Keď chcete načítať uložené nastavenia, jednoducho sa dotknite príslušného tlačidla pamäte a začnete proces prípravy stlačením tlačidla (C) „start/stop“.
- Akýkoľvek program pamäte môžete nahradiť novými nastaveniami kedykoľvek opätovným stlačením príslušného tlačidla pamäte.

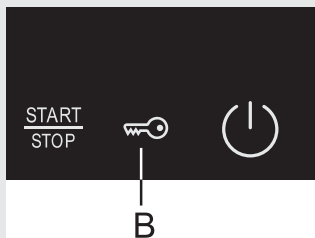


Kontrolka termostatu rúry (I1)

- Kontrolka svieti; teplota v rúre je nižšia ako nastavená, ohrievače sú aktivované.
- Keď je dosiahnutá nastavená teplota, kontrolka zhasne a zaznie krátky zvukový signál.
- Počas prípravy sa ohrievače aktivujú a deaktivujú podľa potreby, kontrolka taktiež podľa toho svieti a zhasína.



Keď svieti symbol I2, rúra sa stále nahrieva; keď je dosiahnutá nastavená teplota, symbol zhasne a nezobrazí sa počas procesu prípravy.



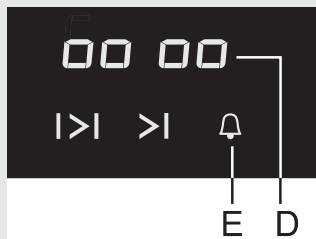
Bezpečnostný zámok

Použite túto funkciu pre ochranu pred akýmkoľvek nežiadúcim ovládaním rúry (napr. ako detský zámok).

- Funkciu aktivujete stlačením tlačidla (B) a podržaním na tri sekundy.
- Všetky dotykové tlačidlá budú blokované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia rúry (A) a tlačidla bezpečnostného zámku (B).
- Ak stlačíte akékoľvek iné tlačidlo, zaznie zvukový signál a symbol kľúča (B) rýchlo bliká.
- Bezpečnostný zámok deaktivujete opätovným stlačením a podržaním tlačidla (B).

Zvukový signál

Po každom stlačení tlačidla je toto oznámené zvukovým signálom. Zvukový signál pre ukončenie procesu prípravy sa aktivuje na jednu minútu. Môžete ho deaktivovať skôr stlačením akéhokoľvek tlačidla.



Setting the audible signal volume

Hlasitosť zvukového signálu môžete nastaviť nasledovne:

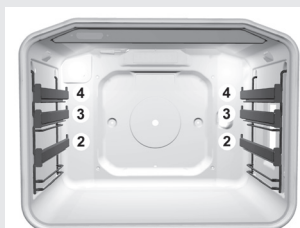
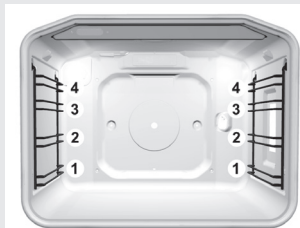
- Stlačte a podržte tlačidlo (E) na približne tri sekundy; zobrazí sa nastavenie hlasitosti.
- Pomocou tlačidiel (H) „+“, „-“, nastavte požadovanú hlasitosť.
 - „0000“ pre maximálnu hlasitosť
 - „0“ pre minimálnu hlasitosť.
- Posledné zvolené nastavenie bude automaticky uložené.

Zmena tempa nastavení

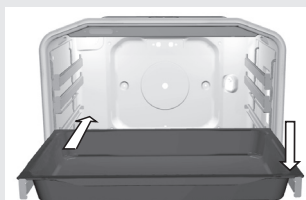
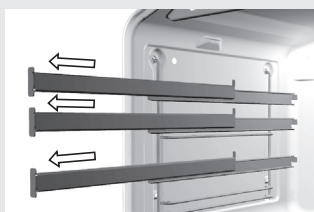
Pri zmene akejkoľvek hodnoty alebo nastavenia sa najskôr mení pomaly; ak podržíte tlačidlá (H) „+“, „-“, tri sekundy, tempo zmeny sa zvýši.

⚠ V prípade výpadku elektrickej energie, ktorá trvá dlhšie ako jednu minútu, všetky nastavenia zostanú neovplyvnené a rúra pokračuje v prevádzke (ak je zapnutá).

Úrovne zasunutia (podľa modelu)



Teleskopické vysúvacie vodítka (v závislosti od modelu)



- Príslušenstvo (ražeň, plytký a hlboký plech na pečenie) môžete zasunúť do rúry v štyroch úrovniach.
- Prosím, všimnite si, že úrovne zasunutia sú vždy označované číslami začínajúcimi zdola (jednotlivé úrovne zasunutia sú popísané v tabuľkách k vareniu nižšie).
- Vodítka môžu byť posuvné, lankové, alebo teleskopické (v závislosti od modelu). Teleskopické (vyťahovacie, alebo zaťahovacie) vodítka sú inštalované na druhej, tretej a štvrtej úrovni. V prípade lankových vodičiek ražeň a plechy by mali byť vkladané do vodiacej drážky tvorenej príľahlými lankami.

Teleskopické vodítka (vysúvacie, zasúvacie) sa inštalujú pre druhú, tretiu a štvrtú úroveň. Sú inštalované na ľavú a pravú stenu rúry na troch úrovniach.

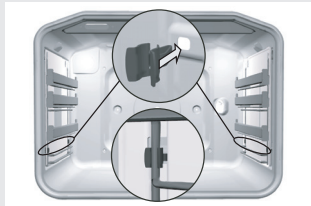
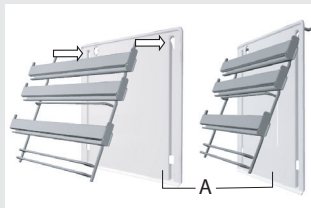
Vysúvacie úrovne pozostávajú z (v závislosti od modelu):

- tri vodítka, ktoré sa dajú vysunúť čiastočne,
- jedno vodítko, ktoré sa dá vysunúť úplne a dva, ktoré sa dajú vysunúť čiastočne, alebo
- tri vodítka, ktoré sa dajú vysunúť úplne..

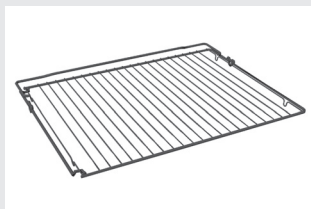
⚠ Teleskopické vysúvacie vodítka a ostatné časti príslušenstva rúry sa zahrievajú! Použite kuchynskú rukavicu, alebo podobnú ochranu pri manipulácii s nimi.

- Na zasunutie ražeň, plechu na pečenie, alebo odkvapovej misky najskôr vysuňte teleskopické vodítka požadovanej úrovne.
- Položte ražeň, alebo plytkú, či hlbokú panvicu na vysúvacie vodítka a zasuňte rukou do rúry. Zatvorte dverka rúry, iba keď sú teleskopické vodítka úplne zasunuté.

Ľahko umývateľné vločky (v závislosti od modelu)



Príslušenstvo rúry (v závislosti od modelu)



Ľahko umývateľné vločky bránia postriekaniu tuku priamo na stenu rúry.

Ľahko umývateľné vločky sa inštalujú nasledovne:

- Vyberte ľahko, alebo teleskopické vodička (pozri kapitolu Vybratie teleskopických a lankových vodičtok).
- Držiaky (pevné ako aj teleskopické) odtiahnite od bočnej strany (A) a vzajomne obe strany vložené do otvorov potiahnite smerom hore a vyberte.

Keď inštalujete teleskopické zásuvné vodička (ktoré sa dajú vysunúť úplne) a ľahko umývateľné vločky, vložte dodané spony do dolných otvorov na stenách rúry a vložte vodička do týchto spôn. Spony sú určené na prichytenie vodičtok.

Sklenená panvica je určená na pečenie jedla, ale tiež môže byť použitá ako servírovací podnos.

Ražň na ktorý umiestnite nádobu s jedlom, alebo priamo jedlo.



Bezpečnostná zarážka je umiestnený na mriežke a na vodičlách. Ak chcete vytiahnuť mriežku, zľahka ju nadvihnite keď dorazí na zarážku.



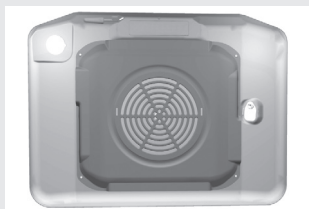
Plytký plech na pečenie je určený len na pečenie pečiva.



Hlboký plech na pečenie je určený na pečenie mäsa a vlhkého cesta; tiež ho môžete použiť ako odkvapovú misku.

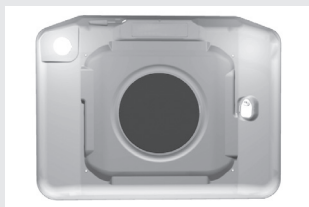


Pokiaľ používate gril, alebo hlboký plech na pečenie je použitý iba ako odkvapová miska pri pečení na ražni, hlboký plech nemôžete vložiť do prvého vodička.






Strop rúry je pokrytý katalytickou vrstvou, ktorú môže inštalovať alebo odstrániť iba kvalifikovaný servisný technik.

Tukový filter (v závislosti od modelu)



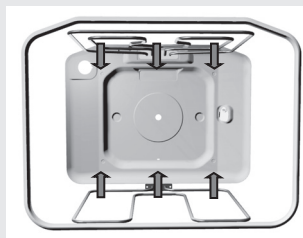
Tukový filter inštalovaný na zadnej stene vnútra rúry chráni ventilátor, kruhové ohrevné teleso a rúru pred nečistotou, najmä pred striekajúcim tukom. Keď varíte mäso, odporúčame použiť tukový filter. Keď pečiete pečivo, vždy filter odstráňte! Ak je filter inštalovaný pri pečení pečiva, alebo koláčov, výsledky môžu byť úplne biedne.

Pečenie pečiva

- Na pečenie pečiva použijete ,  a  režimy prevádzky.. (Funkcia rúry so zvoleným režimom, alebo systémom závisí od modelu spotrebiča).
- Keď pečiete pečivo, vždy odstráňte tukový filter.

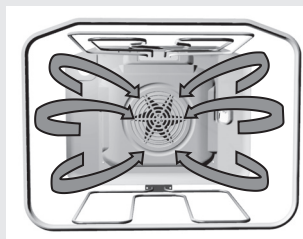
Pokyny

- Keď pečiete pečivo, vždy dodržujte pokyny o úrovniach vodítkov / poličiek, teplote a dobe varenia uvedenej v tabuľke k pečeniu pečiva. Nedajte sa ovplyvniť skúsenosťami, ktoré môžete mať s inými rúrami. Hodnoty uvedené v tabuľke k vareniu sú určené a overené špeciálne pre túto konkrétnu rúru.
- Ak tabuľka k pečeniu presne neurčí jednotlivé druhy cesta, pozrite si informácie k podobnému druhu cesta.



Pečenie cesta s horným a dolným ohrevom

- Pečte cesto iba na jednej úrovni.
- Kombinácia horný / dolný ohrev je obzvlášť vhodná pre pečenie rôznych druhov cesta, chleba a mäsa.
- Použite tmavo sfarbené plechy na pečenie. Bledé plechy odrážajú teplo, čo vedie k zlým výsledkom varenia (zhnednutia).
- Predhriatie skrátí dobu varenia. Položte pokrm do rúry, iba keď bola dosiahnutá zvolená teplota, t.j. keď sa kontrolka (kontrolka prevádzky ohrevu) prvýkrát vypne.



Pečenie cesta horúcim vzduchom

Pečenie cesta horúcim vzduchom je obzvlášť vhodné, keď si želáte piecť na niekoľkých úrovniach poličky / vodítkov súčasne, najmä keď pripravujete cesto v plytkých plechoch. Predhriatie sa odporúča a použitie druhej a tretej úrovne vodítkov. Tento režim je tiež vhodný pre vlhké cesto a ovocné koláče (v tomto prípade, pečte iba na jednej úrovni).

- Teplota je normálne nastavená nižšie, ako keď pečiete v kombinácii horný / dolný ohrev (pozri tiež tabuľku k pečeniu cesta).
- Rôzne druhy cesta môžete piecť súčasne, ak je požadovaná teplota aspoň približne rovnaká pre všetky.
- Doba pečenia môže kolísať, aj pri rovnakých plechoch na pečenie. Keď pečiete na niekoľkých plechoch súčasne – na dvoch, alebo dokonca troch úrovniach, doba pečenia pre jednotlivé plechy môže byť odlišná. Možno bude potrebné vybrať jeden z plechov skôr (štandardne najvrchnejší plech).
- Ak je to možné, pripravujte malé množstvá cesta ako malé koláče v rovnakej hrúbke a výške. Nerovnomerne veľké cesto nerovnomerne zhnedne!

- Keď pečiete niekoľko druhov cesta súčasne, vytvorí sa významné množstvo pary v rúre, čo spôsobí tvorbu kondenzácie na dvierkach rúry.

Tipy k pečeniu cesta

Je cesto úplne hotové?

Použite drevenú špajchľu na prepichnutie cesta v najvyššom bode. Ak sa nevytvoria kresby, keď vyberiete špajchľu, cesto je hotové. Vypnite rúru a využite zvyšné nahromadené teplo.

Cesto sa zrazí

Skontrolujte recept. Nabudúce pridajte menej vody. Dodržujte pokyny dobe miesenia / mixovania cesta, najmä keď používate malé domáce spotrebiče.

Cesto je príliš bledé

Nabudúce použite tmavý plech na pečenie, umiestnite plech o jednu úroveň nižšie, alebo otočte dolný ohrievač ku koncu doby varenia.

Cesto s vlhkou náplňou (napr. tvarohový koláč) nie je úplne hotový

Nabudúce znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Poznámky k tabuľke k pečeniu cesta:

- Uvádza sa dve hodnoty teploty, dolná a horná. Najskôr nastavte dolnú teplotu; ak cesto nie je dostatočne hnedé, nabudúce zvýšte teplotu.
- Doby varenia sú odhadované hodnoty a môžu sa líšiť podľa množstva okolností.
- Hrubo vytlačené hodnoty v tabuľke teplôt vyjadrujú najvhodnejší režim prevádzky pre príslušný druh cesta.
- Označenie * znamená, že rúra by sa mala predhriať pri zodpovedajúcom režime prevádzky.
- Pri použití papiera na pečenie sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám.

Tabuľka k pečeniu cesta pri kombinovanom hornom dolnom ohreve pri horúcom vzduchu - pri varení len na jednej úrovni

Druh cesta	Vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Doba varenia (minúty)
Zákusky					
Bábovka, okrúhly koláč	1	160-170	1	150-160	50-70
Hranaté koláče	1	160-170	1	150-160	55-70
Koláče robené na plechu	1	160-170	2	150-160	45-60
Tvarohový koláč na plechu	1	170-180	2	150-160	65-85
Ovocný koláč, krehké pečivo	1	180-190	2	160-170	50-70
Ovocný koláč s dresingom	1	170-180	2	160-170	60-70
Piškótvý koláč*	1	170-180	2	150-160	30-40
Koláč s polevou	2	180-190	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, zmiešané cesto	2	170-180	2	150-160	45-65
Višňový koláč	2	180-200	2	150-160	35-60
Piškótvá roláda*	2	180-190	2	160-170	15-25
Koláč s kysnutého cesta	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (kysnuté cesto)	2	180-200	2	160-170	35-50
Vianočný koláč	2	170-180	2	150-160	45-70
Žemľovka	2	180-200	2	170-180	40-60
Dolky pečené v rúre	1	170-180	2	150-160	40-55
Ochutené cesto					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Chlieb	2	190-210	2	170-180	50-60
Buchty*	2	200-220	2	180-190	30-40
Malé množstvo cesta					
Krehké pečivo – sušienky *	2	160-170	2	150-160	15-25
Merengue *	2	160-170	2	150-160	15-28
Kysnuté cesto	2	180-190	2	170-180	20-35
Krehké cesto	2	190-200	2	170-180	20-30
Cesto (plnené krémom)	2	180-190	2	180-190	25-45
Nákypy					
Ryžový nákyp	1	190-200	2	180-190	35-50
Tvarohový nákyp	1	190-200	2	180-190	40-50
Zmrazené cesto					
Jablko, tvarohový nákyp	2	180-200	2	170-180	50-70
Tvarohový koláč	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Francúzske pečivo do rúry *	2	200-220	2	170-180	20-35
Krokety	2	200-220	2	170-180	20-35



Poznámka: Čísla vodítka odporúčajú, na ktorej úrovni umiestniť malé pečenie, alebo koláče a na plyný plech na pečenie. Hlboký plech na pečenie by ste nemali vložiť do prvých vodítok.

Tabuľka nastavení pre pečenie pečiva pri horúcom vzduchu a dolnom ohreve

Druh pečiva	Vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Doba varenia (minúty)
Tvarohový koláč (750g tvaroh) - krehké pečivo	2	150-160	65-80
Pizza * - kysnuté cesto	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – jemná kôrka cesta	2	180-200	35-40
Žemľovka s polevou – kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Ovocný koláč – miesené cesto	2	150-160	45-55
Žemľovka – lístkové cesto	2	170-180	45-65

Poznámka: Číslo vodítko odkazuje na ražeň, na ktorý sa má umiestniť menší plech na pečenie, alebo plechovkové koláče.

Varenie / pečenie mäsa

- Na varenie mäsa použite režimy prevádzky  a .
- Hrubo vytlačené údaje predstavujú najvhodnejší režim prevádzky pre jednotlivé druhy mäsa.
- Keď varíte mäso, odporúča sa použitie tukového filtra (v závislosti od modelu).

Tipy k použitiu riadu na varenie

- Mäso sa môže variť v smaltovanom riade, tvrdenom skle (Pyrex), hlinenom riade, alebo zliatinovom riade.
- Plechy na pečenie z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože odrážajú teplo.
- Ak pečené mäso zakryjete, zostane šťavnatejšie a rúra nebude taká špinavá.
- Na otvorenom plechu na pečenie pečené mäso zhnedne skôr.

Poznámky k vareniu mäsa

- Tabuľka k vareniu mäsa uvádza odporúčané teploty, úrovne vodítko / poličiek a dobu varenia. Pretože doby varenia závisia hlavne od druhu, hmotnosti a kvality mäsa, mali by ste ich nastaviť.
- Varenie mäsa, hydiny a rýb v rúre sa oplatí, iba ak hmotnosti presiahnu 1 kg.
- Keď varíte mäso, pridajte dostatok tekutiny, aby ste sa vyhli spečeniu tuku, alebo šťavy z mäsa na plechu. To znamená, že v prípade dlhších časov varenia by sa malo mäso o chvíľu skontrolovať a mala by sa doliať tekutina.
- Po uplynutí približne polovice doby varenia, otočte mäso naopak, najmä keď pečiete na plechu. Pre lepšie výsledky začnite varenie s hornou stranou otočenou smerom nadol.
- Keď varíte väčšie kusy mäsa, môže sa tvoriť kondenzácia na dvierkach rúry. Je to prirodzený jav, ktorý neovplyvňuje funkciu spotrebiča. Po varení, utrite dvierka a sklo do sucha.
- Aby ste sa vyhli tvorbe kondenzácie, nenechávajte pokrm v rúre vychladnúť.

Tabuľka k vareniu pre horný/dolný ohrev kombinovaný z horúcim vzduchom - pri varení len na jednej úrovni

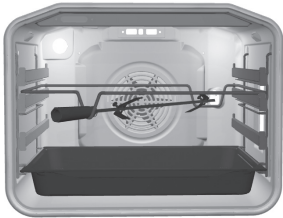
Druh mäsa	Váha (g)	Vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Doba varenia (min.)
Hovädzina						
Hovädzí steak	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Hovädzí steak	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Hov. steak, stredný	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Hov. steak, prepečený	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Bravčovina						
Bravčovina, s kožkou	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Bravčový žalúdok	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Bravčový žalúdok	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Plece	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rezeň	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Zomleté mäso (mleté bravčové mäso)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Teľacina						
Teľacia roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teľacia roštenka	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Baranina						
Barania roštenka	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Jahňacia roštenka	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Divina						
Zajačia roštenka	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Srňacia roštenka	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Diviak	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hydina						
Kurča, celé	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kurča	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Kačka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryba						
Celá ryba	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Nákyp z rýb	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Poznámka: Uvedené odporúčané vodítka platia pre hlboký plech na pečenie; menšie plechy by ste mali umiestniť na ražeň vložený na prvú, alebo druhú úroveň (nevkładajte hlboký plech na prvé **vodítka**).

- Keď grilujete mäso, mali by ste byť obzvlášť opatrní. Vysoké teploty a infra ohrievač zahrievajú ražeň a ostatné časti rúry na vysoký stupeň; použite ochranné kuchynské rukavice a špeciálne kliešte na mäso.
- Horúci tuk môže z prepichnetého mäsa striekať (napr. z klobásy). Aby ste sa vyhli popáleniu pokožky, alebo očí, použite kliešte na mäso.
- Keď grilujete mäso, kontrolujte celý priebeh grilovania. Kvôli vysokej teplote sa mäso môže rýchlo spáliť!
- Nenechávajte deti v blízkosti grilu.
- Pečenie s infra ohrevom sa odporúča chrumkavé a nízkoúčinné grilované klobásy, kusy mäsa a ryby (steaky, kotlety, filé z lososa atď.), alebo opekaný chlieb, ako aj na zhnednutie.


Tipy k použitiu funkcie grilu

- Keď používate gril, dvierka rúry musia byť vždy zatvorené.
- Tabuľka ku grilovaniu uvádza odporúčanú teplotu, úroveň vodítk a dobu varenia. Pretože doba varenia závisí hlavne od druhu, kvality, hmotnosti a mäsa, mali by ste ju nastaviť.
- Keď varíte mäso, odporúča sa použitie tukového filtra (v závislosti od modelu).
- Infra ohrievač (režimy veľkoplošného grilu a grilu) by ste mali predhriať na päť minút.
- Keď varíte na ražni, potrite ho olejom, aby ste zabránili prilepeniu mäsa na ražeň.
- Položte tenké plátky mäsa na ražeň a vložte ho do štvrtéj úrovne vodítk.
- Vložte plech na pečenie, ktorý bude v tomto prípade slúžiť ako odkvapový plech, do prvej, alebo druhej úrovne na zachytávanie kvapkajúceho tuku, alebo šťavy z mäsa.
- Grilované mäso by ste mali v polovici doby varenia otočiť. Varte prvú stranu o niečo dlhšie ako druhú.
- Keď grilujete väčšie kusy mäsa na ražni (kurča, ryba), vložte ražeň do druhej úrovne a odkvapový plech do prvej úrovne.
- Tenšie plátky mäsa by ste mali otočiť raz, zatiaľ čo hrubšie by ste mali otočiť niekoľkokrát. Použite kliešte na mäso, aby ste otočili mäso, zabránite strate šťavy z mäsa.
- Tmavšie mäso zhnedne lepšie a rýchlejšie ako bravčové, alebo teľacie
- Po použití grilu vždy očistite rúru a príslušenstvo, aby ste zabránili pripáleniu špiny na rúru pri ďalšom použití.



Pečenie na ražni

(iba pri niektorých modeloch)

- Sada otočných ražňov na pečenie pozostáva z rotačného ražňa s odnímateľnou rukoväťou a dvoch vidlíc so skrutkami pre uchytanie kusu mäsa.
- Keď používate ražeň najskôr vložte špeciálny oporný rám na tretiu úroveň od dola. Napichnite okorenené mäso na ražeň a založte oporné vidlice do kusu mäsa z každej strany, aby ste ho upevnili. Potom dotiahnite skrutky na vidlice.
- Nainštalujte rukoväť na prednú časť otočného ražňa. Založte špicatú časť ražňa do otvoru na pravej strane zadných dvierok rúry, ktoré sú chránené otočnou záklopkou. Umiestnite prednú časť ražňa do najnižšej časti oporného rámu, kým nezapadne namiesto.
- Zasuňte hlbokú panvicu, ktorá v tomto prípade posluží ako odkvapová miska, o jednu úroveň nižšie ako hlbokú panvicu, aby ste zabránili hromadeniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa na dne rúry.
- Aktivujte otočný ražeň zvolením prevádzkového režimu "Large grill" (veľkoplošný gril) .
- Než zatvoríte dvierka rúry, odpojte rukoväť.
- Prevádzky infra ohrevu je kontrolovaná termostatom; ale ten pracuje iba pri zatvorených dvierkach.

Tabuľka k vareniu – Veľkopošný grill

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
Mäso a klobásy					
4 hov. kotlety zo slabín, krvavé	180g/pc	4	240	-	14-16
4 hov. kotlety zo slabín, stredné	"	4	240	-	16-20
4 hov. kotlety, dobre prepečené	"	4	240	-	18-21
4 kotlety z bravč. krkovičky	"	4	240	-	19-23
4 rezne	"	4	240	-	20-24
4 teľacie steaky	"	4	240	-	19-22
6 jahňacích kotletov	100g/pc	4	240	-	15-19
8 klobás na grilovanie	100g/pc	4	240	-	11-14
3 ks mletého mesa	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 kurčata	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Ryba					
Plátky lososa	600	3	240	-	19-22
4 pstruhy	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Opekaný chlieb					
6 krajcov bieleho chleba	/	4	240	-	1,5-3
4 krajcov múčneho chleba	/	4	240	-	2-3
Opekaný sendvič	/	4	240	-	3,5-7
Mäso / Hydina*					
Kačka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kurča*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pečená bravčovina	1500	2	-	150-160	90-120
Bravčové plece	1500	2	-	150-160	120-160
Bravčová roštenka	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbíf / hov. roštenka	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinovaná zelenina **					
Karfiol, zimná kapusta	750	2	-	210-230	15-25
Špargľa	750	2	-	210-230	15-25

Poznámka: Úroveň vodítko odporúča mriežku, na ktorú umiestniť mäso; v kapitole mäso / hydina úroveň vodítko odporúča hlbokú panvicu, zatiaľ čo pri kurčati, odporúča mriežku.

Keď pečiete mäso na plechu, uistite sa, že je v plechu dostatok vody, aby ste zabránili pripáleniu mäsa; približne v polovici doby varenia otočte kus mäsa naopak. Keď grilujete mäso na mriežke, vložte hlbokú panvicu do prvej, alebo druhej úrovne; takto vám posluží ako odparovacia miska (pozri typy ku grilovaniu mäsa).

Odporúčanie: Vysušte pstruha papierovou vreckovkou. Do brucha ryby vložte trochu petržlenu, soli a cesnaku, naolejujte ju zvonku a položte na mriežku. Počas grilovania neatáčajte.

* Tento typ mäsa môžete tiež pripraviť na otočnom ražni (pozri pokyny k otočnému ražni).

** Zelenina sa najskôr čiastočne uvarí a zakryje bešamelovou omáčkou strúhaným syrom. Použite menší sklenený plech na pečenie a položte ho na mriežku.

Tabuľka k vareniu - gril

Druh jedla	Váha (g)	Úroveň vodičok (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min.)
Mäso a klobásy					
2 hov. steaky, dobre prepečené	180g/pc	4	240	-	18-21
2 rezne		4	240	-	20-22
2 steky z bravč. krkovičky	180g/pc	4	240		18-22
4 grilované klobásy	100g/pc	4	240	-	11-14
4 opekané sendviče		4	240	-	5-7
Opekanie - hnednutie		4	240		3-4
3 pstruhy – na mriežke	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Kurča – na mriežke	1500g	2	-	160-170	60-80
Bravč. plece – hlboká panvica	1500g	2	-	150-160	120-160

Programované varenie použitím sondy (iba niektoré modely)

S týmto režimom nastavíte požadovanú teplotu v strede pokrmu (napr. kuse mäsa). Je možné nastavenie medzi 30 a 99°C. Rúra je v činnosti, pokiaľ jadro potraviny nedosiahne nastavenú teplotu. Teplota je meraná sondou.

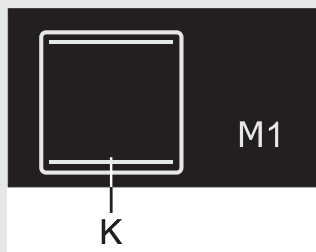
Varenie so sondou je vhodné pre prípravu veľkých kusov mäsa, hlavne s kosťou. Kurčatá a králiky nie sú vhodné pre tento typ prípravy.

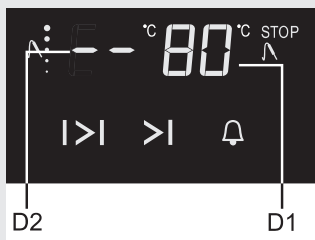
Odporúčané teploty jadra:

Bravčové mäso	85°C
Hovädzie mäso	80°C
Teľacie mäso	75°C
Jemné mäso (filety)	40-50°C

Postup prípravy mäsa so sondou:

- Vložte konektor sondy do zásuvky a a vpichnete sondu do kusu mäsa (alebo inej potraviny). Konektor sa nachádza vpredu hore na ľavej stene. Sonda obsahuje kovový kryt, ktorý musíte zložiť pred varením a nasadiť späť po varení.
- Keď je sonda pripojená, jej teplota sa zobrazí na časovači, namiesto hodín.
- Tlačidlom zapnutia/vypnutia zapnite rúru.
- Zvoľte požadovaný režim ohrevu (K) a príslušnú teplotu. Odporúčame použiť kombináciu horného a spodného ohrevu.





- Potom stlačte tlačidlo (D1) a tlačidlami (H) „+“, „-“, nastavte teplotu v rozsahu od 30 do 99 °C; teplotu môžete nastaviť v 1°C krokoch.
- Nastavenie potvrdíte opätovným stlačením tlačidla (D1); ak to nespravíte, nastavenie sa uloží automaticky po niekoľkých sekundách.
- Stlačením tlačidla (C) „start/stop“ potvrdíte všetky nastavenia a rúra začne fungovať.
- Počas varenia sa zvyšujúca teplota jadra mäsa/potraviny (napr. teplota sondy) zobrazí na displeji. (D2). Ak je teplota sondy nižšia ako 30°C, zobrazí sa „- -“.
- Počas prevádzky môžete teplotu kedykoľvek meniť; to isté platí pre teplotu sondy. Pre vykonanie tohto stlačte príslušné zobrazenie a tlačidlami (H) nastavte hodnoty.
- Keď je dosiahnutá nastavená teplota sondy, rúra prestane fungovať. Zobrazenie teploty sondy bliká a znie prerušovaný zvukový signál, ktorý je možné zrušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukový signál prestane po jednej minúte.
- Vypnite rúru, vyberte sondu z pokrmu a odpojte od konektora, potom nasadzte kovový kryt.

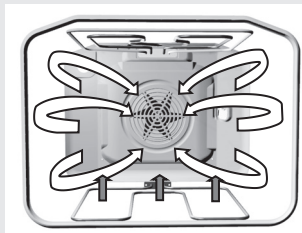
⚠ Uistite sa, aby sa sonda nedotýkala ohrevného dielu počas prevádzky rúry. Používajte len sondu určenú pre tento typ rúry.

Použitie tepelnej sondy v kombinácii s funkciou časovača (pre skúsených užívateľov)

Použitím tepelnej sondy môžete tiež nastaviť čas prevádzky alebo ukončenie prevádzky, ako je uvedené v predošlej časti. Ale vždy pamätajte:

- Ak používate stanovený čas prevádzkového režimu (G) a nastavíte požadovanú dobu, rúra automaticky zastaví prevádzku po uplynutí času, nezáväzne na tom, či jedlo dosiahlo požadovanú teplotu. Preto musí byť stanovený prevádzkový čas o niečo dlhší, aby jedlo dosiahlo požadovanú teplotu.
- Rovnaký postup platí pre režim funkcie ukončenia prevádzky (F).
- Táto kombinácia sa odporúča, keď má užívateľ skúsenosti čo sa týka času potrebného pre špecifický druh a množstvo jedla pri vhodnej teplote.
- Podľa skúseností získaných používaním, môžete nastaviť prevádzkový čas rúry (G) o niečo dlhší ako požadovaný a týmto spôsobom úspešne používať aj režim ukončenia (F).

Zaváranie




Na zaváranie jedla použite dolný ohrev + ventilátor

Prípravte jedlo na zaváranie a poháre ako obvyčajne. Použite štandardné poháre s handrou a skleneným víčkom. Nepoužívajte poháre so závitmi, alebo kovovými víčkami a kovové konzervy / plechovky. Ak je to možné, poháre by mali byť rovnakej veľkosti, naplnené rovnakým druhom jedla a pevne utesené. Do rúry môžete umiestniť naraz max. šesť jednolitrových fliaš.

- Použite iba čerstvé jedlo.
- Vlejte približne jeden liter horúcej vody (asi 70°) do hlbokej panvice, aby ste zabezpečili potrebnú úroveň vlhkosti v rúre. Umiestnite poháre do rúry takým spôsobom, aby neboli v kontakte so stenami a rúry a nedotýkali sa (pozri obrázok). Gumové tesnenia pred použitím namočte.
- Vložte hlboký plech s fľašami do druhej úrovne zdola. Počas zavárania pozorujte fľaše; varte, dokým obsah fliaš nezačne vriieť – bubliny sa objavia v prvej fľaši. Prosím, všimnite si doby zavárania v tabuľke nižšie.

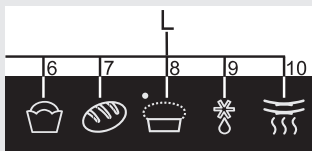
Tabuľka k zaváraníu

Pokrm na zaváranie	Množstvo	 T=170-180°C, kým nezovrie / bublínkuje (min.)	Po objavení bublín	Doba odstátia (v rúre min)
Ovocie				
Jahody	6x1 liter	pribl. 40-55	vypnúť	25
Kôstkové ovocie	6x1 liter	pribl. 40-55	vypnúť	30
Jablko	6x1 liter	pribl. 40-55	vypnúť	35
Zelenina				
Kyslá uhorka	6x1 liter	pribl. 40 do 55	vypnúť	30
Fazuľa, mrkva	6x1 liter	pribl. 40 do 55	Nastaviť 120°C, 60 min	30

Doby trvania: hodnoty v tabuľke sú iba približné. Skutočná doba sa môže líšiť vzhľadom na rozdiely v teplote v miestnosti, počtu fliaš, množstva a teploty zaváraného ovocia a zeleniny, atď. Pred vypnutím rúry (pre ovocie) alebo nastavením nižšej teploty (pre niektoré druhy zeleniny) sa uistite, že už vidno vo fľašiach bubliny.

Dôležité: Skontrolujte dôkladne, keď sa bubliny objavia v prvej fľaši.

Rozmrazovanie



- Vzduch cirkulujúci v rúre môže urýchliť proces rozmrazovania zmrazených potravín. Zvoľte režim rozmrazovania stlačením tlačidla L9.
- Potraviny vhodné pre rozmrazovanie obsahujú koláče s krémom alebo maslom, iné koláče a cesto, chlieb, žemle, a hlbokozmrazené ovocie.
- Z hygienických dôvodov, mäso a hydinu nerozmrazujte v rúre.

Ak je to možné, otočte alebo premiešajte potraviny pre rovnomernejšie rozmrazovanie.

Nepoužívajte parný čistič, alebo vysokotlakový parný čistič. Pred začatím čistenia spotrebiča, ho odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

Predný kryt spotrebiča

Vyčistíte povrch s tekutými nedrhnúcimi čistiacimi prostriedkami určenými pre hladké povrchy a suchou handrou. Naneste čistiaci prostriedok na handru a utrite špinu; potom opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na povrchy. Nepoužívajte agresívne a drsné čističe, ostré predmety, alebo drôtenú kefku, pretože môžu poškriabať spotrebič.

Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy môžete čistiť s nedrhnúcimi tekutými čistiacimi prostriedkami určenými pre takéto materiály. Naneste čistiaci prostriedok na mokrú tkaninu a vyčistíte povrch; potom opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drsné čističe, alebo drsné špongie. Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi pre rúru.

Predné panely s nehrdzavejúcej ocele

(iba pri niektorých modeloch)

Vyčistíte povrch s jemným čističom (mydlová voda) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe materiál. Nepoužívajte drsné čističe alebo rozpúšťadlá. Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete poškodiť povrch krytu spotrebiča.

Lakované a umelohmotné povrchy

(iba pri niektorých modeloch)

Vyčistíte tlačidlá / ovládače a madlo dvierok suchou tkaninou a tekutým čistiacim prostriedkom určeným na čistenie hladkých lakovaných povrchov. Tiež môžete použiť čističe vyrobené špeciálne pre tento typ povrchu; v tomto prípade, dodržujte pokyny výrobcu.

UPOZORNENIE: Hore uvedené povrchy by sa nikdy nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože tieto môžu natrvalo poškodiť hliníkové časti.

Rúra

- Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom, sprejom na rúry), ale iba keď je veľmi špinavá a keď sú škvrný obzvlášť vzdorné.
- Pre správne čistenie vašej rúry (po každom použití) je potrebná nasledujúca procedúra: Nalejte 0,6 litra vody do plechu na pečenie a vložte ho do najnižšej úrovne. Stlačte tlačidlo (O) potom tlačidlo start/stop. Po tridsiatich minútach, jedlo pretrvávajúce na smalte zmäkne, čo vám umožní ho utrieť vlhkou handrou.

Pri čistení nepoddajných škvŕn dodržujte nasledovné:

Pred každým čistením by mala byť rúra vychladnutá.

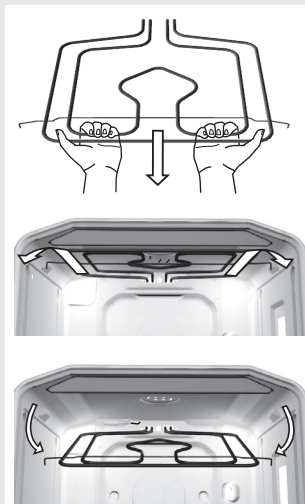
- Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu špiny na rúre.
- Najjednoduchší spôsob na odstránenie tuku je použitie horúcej mydlovej vody pri horúcej rúre.
- V prípade obzvlášť vzornej nečistoty, použite bežné čističe rúry. Potom opláchnite celú rúru čistou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky čističa.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čističe ako je drôtená kefa, drsné špongie, odstraňovače škvŕn atď.
- Lakované, nehrdzavejúce a pozinkované povrchy, ako aj hliníkové časti by sa nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúry, pretože tieto môžu spôsobiť poškodenie a odfarbenie. To isté platí pre tepelný senzor (ak je rúra vybavená časovačom so snímačom) a ohrevné telesá dostupné v hornej časti.
- Keď nakupujete a dávkuje čistiace prostriedky, berte ohľad na životné prostredie a dodržujte pokyny priložené pri jednotlivých čistiacich prostriedkoch výrobcom.

Katalytická vrstva (pri niektorých modeloch)

- Katalytický smalt je jemný a citlivý na mechanický tlak; preto sa použitie drsných čističov a ostrých predmetov neodporúča.
- Hrubá vrstva katalytického smaltu urýchľujú rozpad masti a ostatných druhov nečistôt. Nepatrné nečistoty, ktoré zostanú po varení sa bežne rozpustia pri ďalšom použití rúry. Vo všeobecnosti, nečistoty zmiznú pri teplote nad 220 °C.
- Samočistiaca sila katalytických častí je oslabená. Odporúčame výmenu vrstvy po niekoľkých rokoch pravidelného používania.

Praktické tipy

- Keď varíte väčšie kusy tučného mäsa, odporúčame ich obaliť do hliníkovej fólie a vhodnej kuchynskej nádoby, aby ste zabránili postriekaniu tuku na vnútorné steny rúry.
- Keď grilujete mäso na mriežke, položte pod ňu odkvapovú misku.



Čistenie vnútorného stropu rúry (iba niektoré modely)

- Na uľahčenie čistenia hornej steny rúry niektoré spotrebiče disponujú sklopným horným infra ohrevným telesom.
- Pred sklopením ohrievača, musíte rúru odpojiť z el. zásuvky odstránením poistky, alebo vypnutím hlavného vypínača.
- Ohrievač by mal byť vychladnutý; inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte ohrievač, keď je spustený dole!

Pred čistením rúry odložte plechy na pečenie, mriežku a vodítka. Potom posuňte vodorovný ohrievač smerom k vám. Posuňte ohrievač, kým sa rozpera neuvoľní z opory na ľavej a pravej strane rúry (pozri obrázok). Po vyčistení založte ohrievač rovnakým spôsobom; rozpera musí byť vložená do dvoch podporných držiakov.

Príslušenstvo

Umývajte príslušenstvo (plechy na pečenie, mriežky atď.) horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom.

Tukový filter (iba niektoré modely)

Po každom použití, vyčistite tukový filter pomocou jemnej kefy v horúcej vode s trochou čistiaceho prostriedku, alebo ich umyte v umývačke riadu.

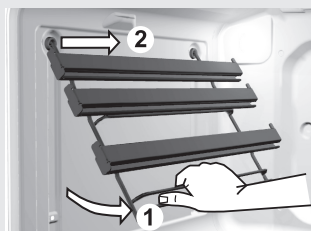
Ľahko čistiteľné vložky (iba niektoré modely)

Po každom použití, vyčistite ľahko čistiteľné vložky vo vode s trochou čistiaceho prostriedku, pomocou jemnej kefy, alebo ich umyte v umývačke riadu.

Špeciálny smaltovaný náter

Rúra, vnútorná strana dvierok a plechy na pečenie sú pokryté špeciálnou smaltovou vrstvou, ktorá má hladký a odolný povrch. Tento špeciálny povrch umožňuje ľahšie čistenie pri izbovej teplote.

Údržba (v závislosti od modelu)



Odstránenie teleskopických vysúvacích vodítok

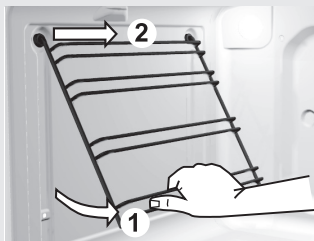
Na uľahčenie čistenia vnútorných postranných stien rúry môžete teleskopické vysúvacie vodítka vytiahnuť.

- Chyťte stojan s vodítkami za dolný koniec a otočte ho dovnútra potom ho vyberte z diery na hornej strane.
- Vyčistite stojan s teleskopickými vodítkami iba bežnými čistiacimi.
- Neumývajte teleskopické vysúvacie vodítka v umývačke riadu.



Nepokúšajte sa mastiť teleskopické posúvateľné vodítka.

Po čistení jednoducho založte stojan s vodítkami nasledovným spôsobom v opačnom poradí.



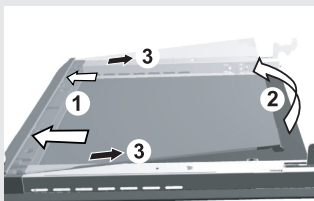
Odstránenie stojana s drôtenými vodičkami

Na uľahčenie čistenie postranných stien rúry môžete vybrať stojan s drôtenými vodičkami.

- Chyťte stojan s vodičkami za dolný koniec a otočte ho dnu; potom ho vyberte z dierok na hornej strane.
- Vyčistite stojan s vodičkami iba bežnými čističmi.
- Po vyčistení jednoducho založte stojan s vodičkami späť do dier potiahnite nadol.

ODSTRÁNENIE VNÚTORNÉHO SKLAD DVIEROK – PLATÍ PRE PREMIUM CELOSKLENENÉ DVIERKA (pozri A a B)

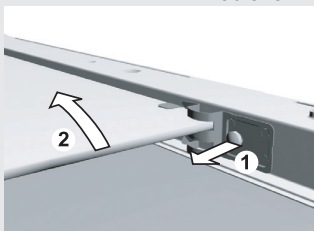
Sklo dvierok môžete čistiť aj z vnútornej strany, ale najskôr musíte vybrať dvierka a až potom môžete sklo vyčistiť (pozri časť o vybratí a nasadení dvierok rúry).



obrázok 1

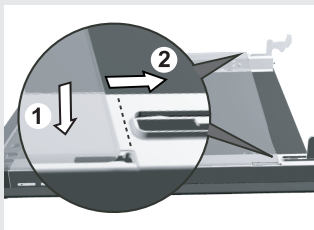
a)

- Sklo dvierok uchopte na spodnom okraji, jemne ho potiahnite k sebe a trochu pridvihnite. Nie veľa! Najviac 10 mm, toľko že jazýček držiaka skla vyskočí z drážky (obrázok 1).
- Vyberte sklo (v smere šípky 3).



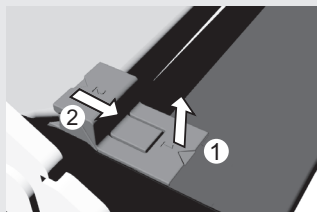
obrázok 2

- Vnútrné tretie stečko (majú len niektoré modely) odstráňte tak, že najprv vytočíte skrutky na držiakoch skla a potom ho pridvihnete (obrázok 2). Pred čistením odstráňte držiaky.

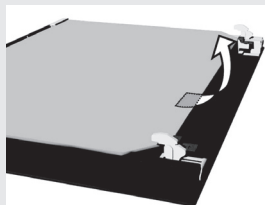


obrázok 3

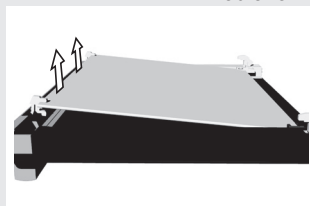
- Dvere namontujete späť v obrátenom poriadku. Upozornenie: Sklo vsunte do drážky a zatlačte dopredu (obrázok 3).



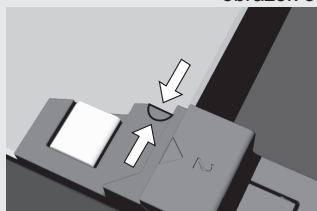
obrázok 1



obrázok 2



obrázok 3



obrázok 4

b)

- Jemne nadvihnite podpery na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1 na podporu) a vytiahnite ich smerom od skla (označenie 2 na podporu) (pozri obrázok 1).

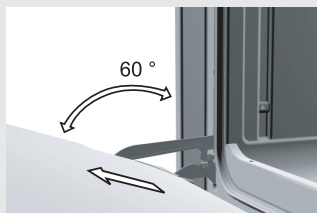
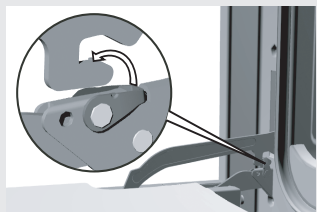
- Chyťte sklo dvierok v dolnom okraji, mierne nadvihnite tak, že aby nebolo pripojené k rámu a vyberte ho (pozri obrázok 2).

- Ak chcete odstrániť tretie vnútorné sklo (len u niektorých modelov), zdvihnite a vyberte ho. Tiež odstráňte tesniacu gumu na skle (pozri obrázok 3).

- Ak chcete nasadiť dvere, postup opakujte v obrátenom poradí. **Poznámka: Ak chcete nasadiť sklo, uistite sa, že označenie (polmesiac) na dvierkach a skle sú v rovne (obr. 4).**

VYBRATIE A ZALOŽENIE DVIEROK RÚRY S VAČKOVÝM ZÁVESOM

- Úplne otvorte dvere rúry. Zdvihnite svorky dolných pántov na oboch stranách do kolmej polohy a založte ich do zdierky na horných uchyteniach pántov.
- Zatvorte dvere rúry z polovice a opatrne ich vytiahnite von. Založte dvere v opačnom poradí.
- Založte dvere do polootvorenej polohy (uhol približne 60°) zatlačením do rúry a pritom ich ďalej otvárajte. Dávajte pozor na zárezy v dolnej časti uchytenia pántov, ktoré sa musia zhodovať s dolným rohom zárezov na prednej strane. Keď budú dvere úplne otvorené, vyberte svorky zo zdierok horného uchytenia pántov a vráťte ich do vodorovnej polohy.



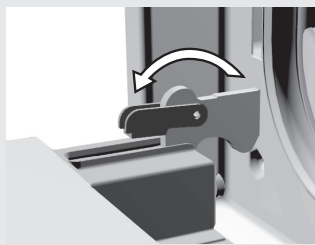
655139

ODSTRÁNENIE A NAHRADENIE DVIER RÚRY JEDNOOSOVOVÝM ZÁVESOM (v závislosti od modelu)

a) Konvenčné zatváranie

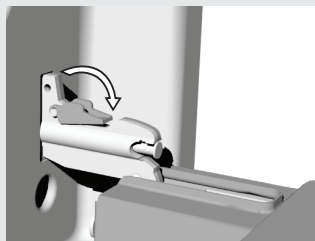
- b) Systém tlmeného zatvárania dveríok (GentleClose) - systém tlmí náraz zo zatvorenia dverí. Tým je zabezpečené jednoduché, tiché a hladké zatváranie. Jemný tlak (pri 15° uhlí vzhľadom k zatvoreným dverám) je postačujúci pre automatické tiché zatvorenie dverí.

⚠ Ak je sila pôsobiaca na zatvorenie dveríok príliš silná, je efekt GentleClose systému znížený prípadne bude systém vzhľadom na bezpečnosť nefunkčný.



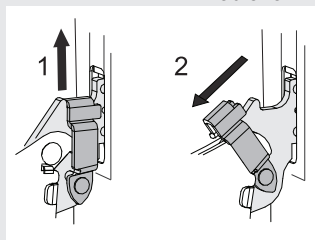
obrázok 1

- Úplne otvorte dveria rúry a točte západkami celou cestou späť - platí pre konvenčné zatváranie dveríok (obr. 1).



obrázok 2

- Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, otočte západky pántov dverí späť do uhla 90° (Obrázok 2).



obrázok 3

- Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dverí a vytiahnite ich smerom k sebe (Obrázok 3)..

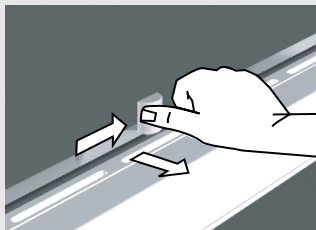


- Pomaly zatvárajte dveria, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dveria a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.
- Potom úplne otvorte dvere a otočte upevňovacie svorky späť do ich východiskovej pozície. Pomaly zatvorte dvere a skontrolujte, či sú zatvorené poriadne. Ak dvere neotvoríte alebo nezatvoríte správne, uistite sa, či sú drážky pántov správne umiestnené do ich upevňovacích pántov.

Pozor

Vždy sa uistite, že priložené úchyty pántov sú pevne založené na ich miestach, keď inštalujete dvere. Ak to tak nie je, tak hlavný pánt, ktorý je ovládaný silnou pružinou sa môže uvoľniť kedykoľvek počas inštalovania, alebo vyberania dverí. Nebezpečenstvo poranenia!

Zámka dverí (iba niektoré modely)



- Dvere rúry sú vybavené zámkom dverí, ktorá zabraňuje otvoreniu dverí, kým sa zámka neuvoľní. Zámka dverí sa otvorí jemným stlačením palcom doprava a súčasne ťahaním dvier smerom von.
- Keď sú dvere rúry zatvorené, zámka dverí sa automaticky vráti do jej východiskovej polohy.

Poznámka: Ak je zámka dverí dodávaný so spotrebičom, pripevnite ju pod ovládací panel spotrebiča v súlade s pokynmi pre inštaláciu, ktoré sú dodané so zámkom.

Výmena častí spotrebiča

Objímka žiarovky a zásuvka sú pod prúdom.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky rúry, odpojte spotrebič do elektrickej siete odstránením poistiek, alebo vypnutím hlavného sieťového vypínača.

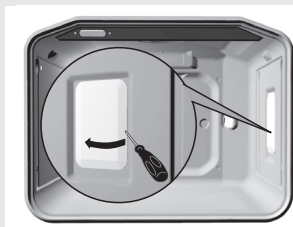
Žiarovka rúry

(iba pri niektorých modeloch)

Žiarovka rúry sa považuje za vymeniteľnú časť a nie je krytá zárukou. Vymeňte žiarovku za novú s nasledujúcimi parametrami: zásuvka E 14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek, vymeňte žiarovku a založte kryt.

Žiarovky používané v tomto spotrebiči sú špeciálnymi žiarovkami určenými pre vybrané domáce spotrebiče. Nie sú vhodné pre osvetlenie v miestnostiach domácnosti.



Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia

Počas trvania záruky môžu akokoľvek opravy vykonávať iba servisní technici poverení výrobcom spotrebiča.

Pred začatím opravy musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete odstránením poistiek, alebo vybratím sieťového kábla zo zásuvky v stene.

Neoprávnená manipulácia a opravy môžu spôsobiť riziko úrazu el. prúdom a skrat; preto sa o to Nepokúšajte sami. Prenechajte takéto úlohy odborníkovi alebo autorizovanému servisnému technikovi.

V prípade menších chýb, alebo problémov s prevádzkou spotrebiča, skontrolujte nasledujúce pokyny aby ste videli, či dokážete odstrániť príčinu sami.

Dôležité

Návšteva servisného technika počas záručnej doby bude účtovaná, ak spotrebič nepracuje kvôli nesprávnemu požitiu. Odložte si tento návod na miesto, kde bude vždy dostupný; ak predávate spotrebič inej osobe, tento návod k nemu priložte.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

Senzory nereagujú, displej zamrzol	<ul style="list-style-type: none">• Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom opäť pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru
Poistka sa opakovane vypaľuje	<ul style="list-style-type: none">• Kontaktujte servisného technika!
Osvetlenie rúry nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Proces výmeny žiarovky je popísaný v časti "Výmena častí rúry".
Rúra nehreje	<ul style="list-style-type: none">• Bola teplota a režim zvolený správne?• Sú zatvorené dverka rúry?
Cesto sa nepečie dôkladne	<ul style="list-style-type: none">• Vybrali ste tukový filter?• Dodržali ste pokyny a tipy pre „Pečenie cesta“?• Postupovali ste podľa pokynov v tabuľke pre pečenie?
Porucha indikovaná na displeji (F1, F2, atď.)	<ul style="list-style-type: none">• Chyba sa vyskytla v prevádzke elektronického modulu. Odpojte spotrebič od elektrickej energie na niekoľko minút (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom pripojte spotrebič a nastavte čas.
Hodiny na displeji panelu blikajú	<ul style="list-style-type: none">• Výpadok elektrickej energie, alebo sporák bol práve pripojený k elektrickej sieti. Všetky nastavené časy boli vymazané.• Nastavte čas pre umožnenie ovládania rúry.

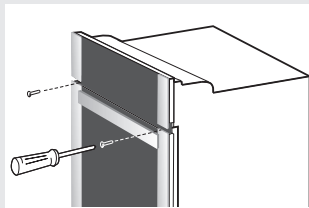
Ak problém pretrváva napriek dodržaniu pokynov vyššie, zavolajte autorizovaného servisného technika. Odstránenie akejkoľvek chyby, alebo nárok na záruku vyplývajúci z nesprávneho pripojenia, alebo použitia spotrebiča nie je krytý našou zárukou. V takých prípadoch, náklady za opravu znáša užívateľ.

Pokyny k inštalácii a pripojeniu

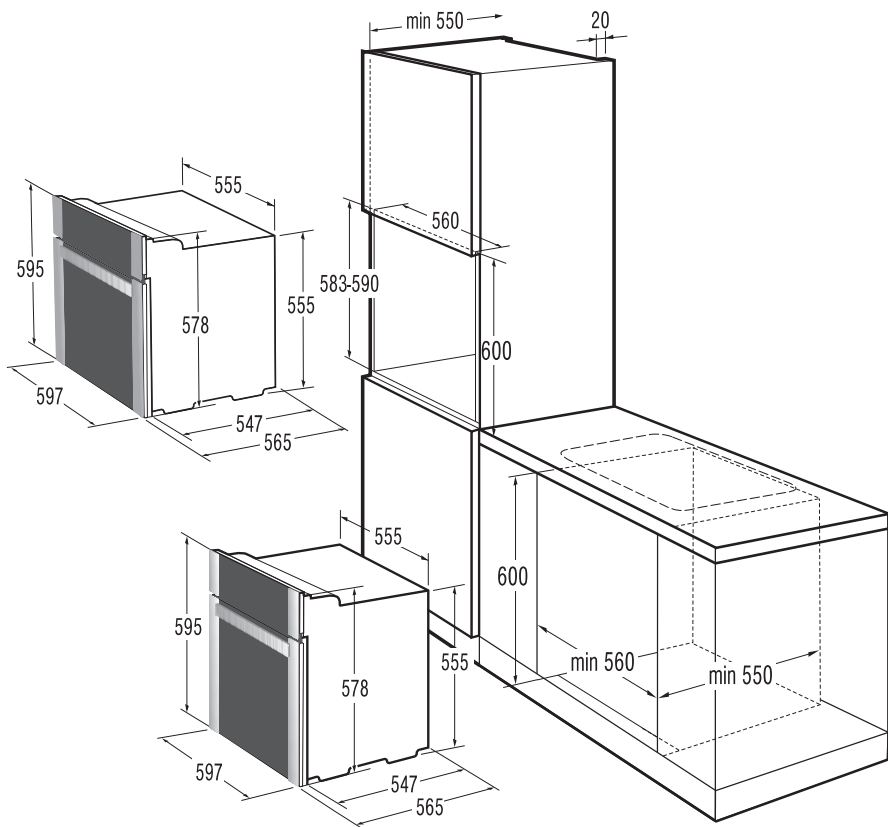
Dôležité upozornenia

- Spotrebič môže byť pripojený iba kvalifikovaným odborníkom.
- Spotrebič musí byť vybavený zariadením, ktoré ho odpojí od všetkých pólov domácej siete (všepólový prepínač) s odstupom kontaktov najmenej 3 mm v otvorenej polohe. LS-prepínače, alebo poistky sú vhodné.
- Na pripojenie spotrebiča použite izolovaný sieťový kábel (typ HO5RR-F so zeleným/žltým uzemňovacím vodičom), PVC izolovaný (typ HO5VV-F so zeleným/žltým uzemňovacím káblom), alebo inými rovnocennými, alebo lepšími káblami.
- Obklad, lepidlo, alebo plastické vyhotovenie nábytku vedľa inštalovaného variča musia byť tepelne odolné (>75°C). Ak obklady nie sú tepelne odolné, môžu sa zdeformovať.
- Obalové materiály (plastické fólie, polystyrén, atď.) musíte skladovať mimo dosahu detí, pretože to môže byť hrozba pre deti. Malé súčasti môžu deti prehltnúť a fólie sú nebezpečné, pretože sa v nich môžu deti udusiť.

Inštalácia



- Obklady, alebo iné úpravy nábytku, v ktorom je spotrebič zabudovaný by mali byť zlepené tepelne odolným lepidlom (100 °C); inak môžu vysoké teploty spôsobiť jeho deformáciu.
- Pred inštaláciou spotrebiča, odstráňte zadnú stenu z časti kuchynského nábytku, do ktorého je zabudovaný spotrebič, po celej dĺžke výrezu.
- Inštalačný výrez by mal byť vymeraný podľa uvedeného obrázku.
- Dolný panel časti kuchynského nábytku (max. 530 mm) by mal byť vždy kratší ako bočné steny, aby umožnil primeranú cirkuláciu vzduchu.
- Vyrovnajte časť nábytku, do ktorej bol zabudovaný spotrebič podľa vodováhy.
- Časť kuchynského nábytku, do ktorej je zabudovaný spotrebič musí byť zabezpečený proti pohybu, napr. pripevnený k príslušným častiam kuchynského nábytku.
- Zatlačte spotrebič do kuchynského nábytku do takej miery, aby úchyty skrutiek, ktoré sú vložené do dier v kostre rúry boli umiestnené oproti bočným stenám kuchynskej linky.
- Keď upevňujete spotrebič, uistite sa, že skrutky nie sú pritiažené príliš silno, pretože by mohli poškodiť nábytok, alebo smaltovaný povrch spotrebiča.

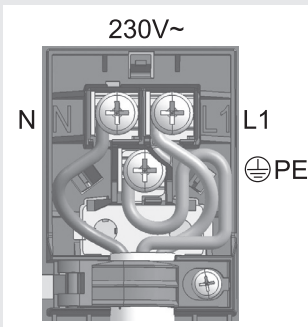
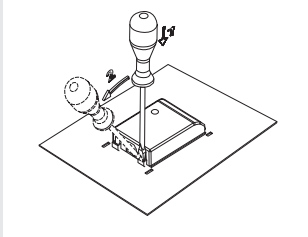


Elektrické pripojenie

Spotrebič môže byť pripojený do elektrickej siete iba autorizovaným servisným technikom, alebo oprávneným elektrikárom! Nesprávne pripojenie môže spôsobiť poškodenie, alebo zničenie príslušných častí spotrebiča; v takom prípade nie je možné uplatniť záruku.

- Otvorte pripájaciu sponu pomocou skrutkovača, ako je znázornené na kryte..
- Napätie (230 V proti N) vo vašej domácnosti musí byť overené odborníkom pomocou vhodného zariadenia!
- Spojovacie prepojenia musia byť umiestnené v súlade so sieťovým pripojením!
- Pred pripojením sa uistite, že napätie na typovom štítku sa zhoduje so skutočným napätím siete..
- Dĺžka sieťového kábla by mala byť najmenej 1,5 metra; takže spotrebič môžete pripojiť, bez toho, aby ste ho posunuli.

- Dĺžka sieťového kábla by sa mala nastaviť takým spôsobom, že v prípade polozenia záťaže na kábel sa uzemňovací vodič napne neskôr ako napätové vodiče.



Postup

- Pomocou skrutkovača otvorte kryt pripojovacej skrinky na zadnej strane spotrebiča. Uvoľnite dve svorky, ako je naznačené na kryt pripojovacej skrinky.
- Sieťový kábel musíte vložiť do rozpájacieho zariadenia, ktoré chráni kábel pred vytiahnutím. Ak nie je rozpájacie zariadenie ešte nainštalované, nainštalujte ho podobným spôsobom, ako je nalepené na kryte pripájacej skrinky na jednom konci.
- Potom pripojte spotrebič podľa pokynov vyznačených na obrázku. Ak je sieťové napätie odlišné, mali by ste prepojiť premostenia.
- Pevne upevnite rozpojovacie zariadenie a zatvorte kryt.

Farby vedenia

L1, L2, L3 = vonkajší prívod pod napätím. Bežne sú farby vedenia čierna, čierna, hnedá.

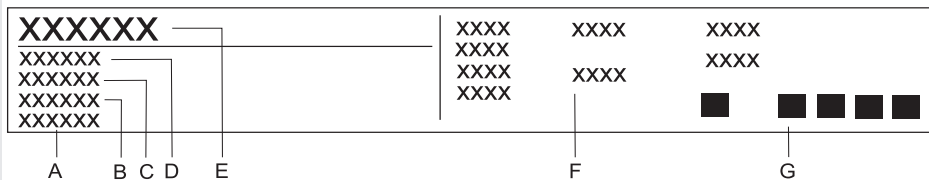
N = neutrálne vedenie, bežne modré.

Uistite sa, že vedenie N je pripojené správne!

PE = ochrana, alebo zemniaci vodič, bežne zeleno-žltý.

Technické údaje

Typový štítok



- A** Sériové číslo
- B** Kód
- C** Model
- D** Typ
- E** Obchodná značka
- F** Technické údaje
- G** Symboly / označenia zhodnosti

VYHRADZUJEME SI PRÁVO VYKONAŤ AKÉKOL'VEK ZMENY, KTORÉ NEOVPLYVNIA FUNKČNOSŤ SPOTREBIČA.

EVP_EPM_MORA



sk (07-17)