

SK Návod na obsluhu, inštaláciu a pripojenie



Elektrická rúra

Vážený zákazník!



Úprimne Vám ďakujeme za nákup. Veríme, že čoskoro nájdete bohaté informácie, ktoré skutočne spoliehajú 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 upozornenia	3
Popis spotrebiča.....	4
Rúra	6
Príprava jedla	13
Čistenie a údržba.....	24
Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia	30
Pokyny k inštalácii a pripojeniu	32
Technické údaje	35

Dôležité upozornenia

- Spotrebič môže byť pripojený k zdroju energie iba servisným technikom, alebo iným kvalifikovaným odborníkom.
- Neodborná manipulácia a opravy môžu spôsobiť vážne zranenia osôb a poškodiť spotrebič. Opravy môže vykonávať iba servisný personál, alebo autorizovaný technik.
- Počas varenia sa môže prehriať olej, alebo tuk vznietiť. Existuje riziko popálenia a požiaru; preto, kontrolujte celý priebeh varenia.
- Pozor: nebezpečenstvo popálenia je značné najmä u malých detí a detí, ktoré si plne neuvedomujú nebezpečenstvo. Existuje riziko popálenia alebo obarenie. Preto udrzte malé deti od spotrebiča. Staršie deti nechajte obsluhovať spotrebič len pod primeraným dohľadom.
- Pozor: nebezpečenstvo popálenia. Vyhrievacie telesá, rúra a časti riadov môžu byť počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte kuchynskú utierku alebo kuchynské rukavice pri manipulácii s riadom, a prjmite všetky nevyhnutné opatrenia na zamedzenie popálenia.
- Napájacie šnúry ďalších spotrebičov umiestnených v blízkosti tohto zariadenia sa môžu poškodiť, pokiaľ sú pricviknuté napr. dvierkami, čo môže viesť ku skratu. Preto udrzte napájacie šnúry akýchkoľvek iných zariadení vo vhodnej vzdialenosti.
- Nepoužívajte parné čističe, alebo vysokotlakové čističe na čistenie varného priestoru, pretože to môže spôsobiť úder elektrickým prúdom.
- Pri pečení jedál v rúre dávajte osobitú pozornosť. Plechy na pečenie, drôtené drážky, rošt a celý interiér rúry sú veľmi horúce v dôsledku vysokých teplôt, preto Vám odporúčame použiť ochranné rukavce.
- Počas prevádzky sa dvierka rúry zahrievajú. Trojsklo je inštalované ako extra ochrana na zníženie teploty povrchu vonkajších dvierok (iba pri niektorých modeloch).
- Nezakrývajte vnútro rúry hliníkovou fóliou a neumiestňujte plechy na pečenie a iné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia zabraňuje cirkulácii vzduchu v rúre, čo obmedzuje priebeh varenia a poškodzuje smaltované plochy.
- Závesy dvierok sa môžu pri preťažení poškodiť. Nekladte ťažké panvice na otvorené dvierka, a nenakláňajte sa oproti nim pri čistení vnútra rúry. Pred čistením zložte dvierka rúry (viď kapitola Zloženie a založenie dvierok rúry). Nestúpajte na otvorené dvierka rúry, ani na ne nesadajte – to platí hlavne pre deti..
- Spotrebič je vyrobený v súlade s príslušnými platnými bezpečnostnými predpismi. Napriek tomu, vrele odporúčame, aby osoby so zníženou fyzickou, pohybovou, alebo mentálnou spôsobilosťou, alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami nepoužívali spotrebič, iba pod dozorom kvalifikovanej osoby. Rovnaké odporúčanie platí, keď je spotrebič používaný osobami, ktoré nemajú zákonný vek.



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 nemal by sa používať na žiadny iný účel. Jednotlivé možnosti použitia sú podrobne popísané v tomto návode na obsluhu.

Popis spotrebiča

Obrázok znázorňuje jeden z modelov spotrebiča. Pretože skupina spotrebičov na ktoré sa vzťahujú tieto pokyny má rôzne funkcie, návod na obsluhu môže popisovať funkcie a zariadenie, ktoré nie sú dostupné na vašom spotrebiči.



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



- 1 Ovládač zapnutia a vypnutia a voľby režimu prevádzky
- 2 Časovač programov (iba niektoré modely)
- 3 Ovládač nastavenia teploty

- 4 Kontrolná žiarovka rúry. Táto žiarovka svieti, keď sa rúra zahrieva; keď sa dosiahne nastavená teplota, zhasne (iba pri niektorých modeloch)

(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.

Zásuvné ovládače

- Najskôr ovládač trochu stlačte, aby sa vysunul z ovládacieho panela. Potom zvolte režim prevádzky a teplotu, alebo výkon varnej zóny.
- Keď sa rúra, alebo aspoň jedna varná zóna zapne, obrys tlačidla sa rozsvieti (iba pri modeloch s obrysami)
- Po každom použití, vypnite ovládač a zasuňte ho späť do svojej polohy, kedy je v rovine s ovládacím panelom.



Zásuvné ovládače môžete zasunúť späť do ich polohy, iba keď sú vypnuté (len pri modeloch s podsvietenými gombíkmi).

Kontrolné žiarovky

Žltá žiarovka

Žiarovka svieti, keď je aktivovaná akákoľvek funkcia spotrebiča.

Červená žiarovka

Červená žiarovka svieti, keď sú v prevádzke ohrievače rúry; keď sa dosiahne zvolená teplota, žiarovka zhasne.

Presvietené ovládače

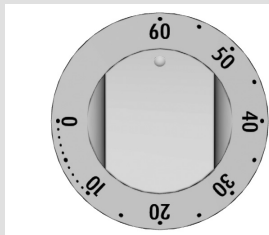
(iba pri niektorých modeloch)

Obrys aktivovaného ovládača svieti, keď je zvolená funkcia. Spotrebiče s touto funkciou nemajú žltú kontrolnú žiarovku.

Časovač programov

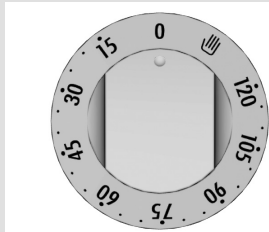
Nastavte denný čas ako je popísané v osobitných pokynoch pre Časovač programov, dodaných s vaším spotrebičom. Nastavenie denného času je nevyhnutné pre použitie spotrebiča. Prevádzka rúry je možná, iba keď nastavíte denný čas..

Mechanický minútový časovač




Najdlhší čas nastavitve je 60 minút. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal, ki traja približno pet sekund. Čas nastavite z vrtenjem gumba najprej v smeri urnega kazalca, nato pa z vrtenjem v nasprotni smeri dosežete točno nastavitve.

Časovač vypnutia - 120



Časovač vypnutia umožňuje nastaviť od 0 do 120 minút.

- Otáčajte ovládač v smere hodinových ručičiek, kým nebude Nastavený požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času sa zvolený operácia / režim ohrevu vypne.
- Ak si neželáte použiť časovač vypnutia, alebo ak je doba prípravy kratšia ako 15 minút (predhriatia, príprava pizze atď), alebo dlhšia ako 120 minút (pre obed, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu varenia), je potrebné manuálne nastavenie.
- Pre ručné nastavenie otočte ovládač doľava (proti hodinovým ručičkám) k symbolu  (ruka). V polohe "0" rúra nepracuje.

Rúra

Pred prvým použitím rúry

- Odstráňte akékoľvek náradie z rúry a vyčistite ich teplou vodou a bežným saponátom. Nepoužívajte drsné čistiace pomôcky.
- Keď sa rúra nahrieva prvý krát, budete cítiť špecifický zápach "nového spotrebiča"; preto počas celého zahrievania rúry miestnosť vetrajte.

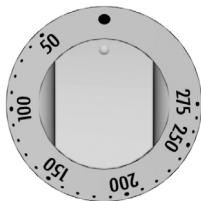
Dôležité upozornenia






- Použite, čierne silikónom, alebo smaltom potiahnuté plechy na pečenie, pretože najlepšie prenášajú teplo.
- Rúru predhrievajte, iba ak je to špeciálne určené v recepte, alebo v tabuľkách pokynov v tomto návode.
- Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie; preto sa ušetrí mnoho energie, ak niektoré druhy pečiva pečiete po sebe, pretože rúra je už zohriata.
- Približne desať minút pred predpokladaným ukončením procesu varenia sa môže rúra vypnúť. Týmto spôsobom ušetríte nejakú energiu a využijete nahromadené teplo.
- Upozornenie: Po skončení pečenia ochladzovací systém rúry je stále funkčný. Ak jedlo necháte v rúre sa môže stať, že vlhkosť vykonďuje na čelnej strane dvier rúry. Vlhosť môžete znížiť tak, že nastavíte gombík na určitý čas na funkciu svetlo. Takto bude ochladzovací ventilátor ešte dlhšie funkčný a tým sa zníži vytváranie kondenzu v rúre.

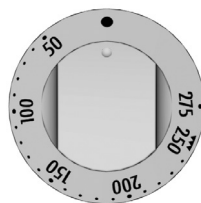
Ovládanie rúry

Rúra sa ovláda ovládačom on/off a ovládačom voľby režimu prevádzky ovládačom nastavenia teploty.

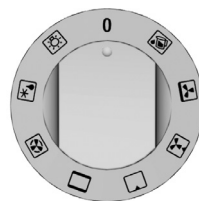
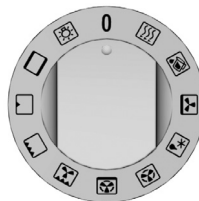
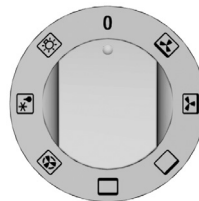
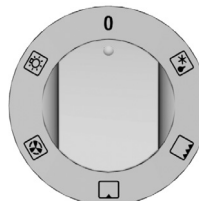
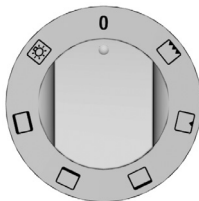
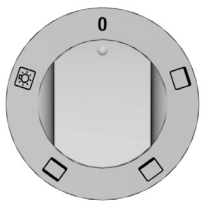
Ovládač nastavenia teploty



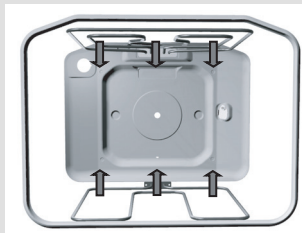
Poznámka: Keď používate prevádzku Veľký gril  či Gril , nastavte ovládač voľby teploty do polohy indikovanej , , , ako vhodnej pre tieto dva režimy prevádzky.



Ovládač On/off a režimu prevádzky



Rúra môže byť prevádzkovaná nasledovne



Osvetlenie rúry

Pri niektorých modeloch sú dve vnútorné lampy: jedna na hornej časti zadnej steny a druhá, prídavná lampa v strede pravej bočnej steny. Osvetlenie rúry môžete zvoliť samostatne, bez voľby inej funkcie. Pri všetkých ostatných režimoch prevádzky, sa osvetlenie rúry zapne automaticky pri zvolení režimu prevádzky.

Horné / dolné výhrevné teleso

Výhrevné telesá na hornej a dolnej stene rúry vyžarujú teplo rovnomerne vo vnútri rúry. Pečivo a mäso môžete uvariť s políčkou iba na jednej úrovni.



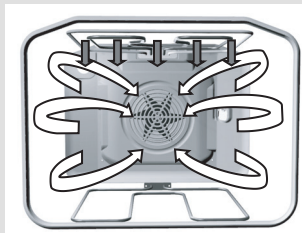
Veľký gril

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.



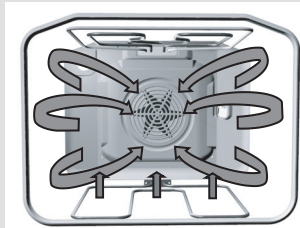
Gril

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 opekanie chleba.



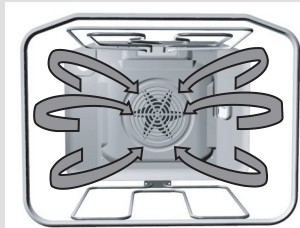
Gril & ventilátor

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.



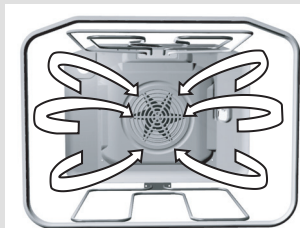
Horúci vzduch a dolné výhrevné teleso

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.



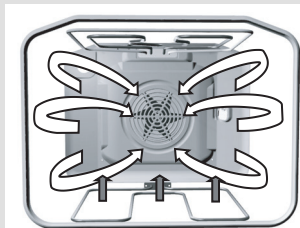
Horúci vzduch

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.



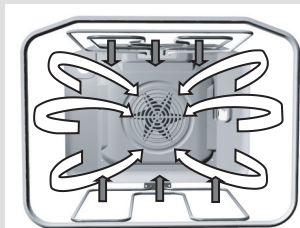
Rozmrazovanie

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.



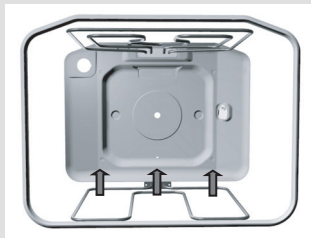
Dolné ohrevné teleso a ventilátor

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.



Horné a dolné ohrevné teleso a ventilátor

Horné a dolné ohrevné teleso pracujú súčasne. Ventilátor zabezpečuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Systém je vhodný na prípravu všetky druhov pečiva, na rozmrazovanie jedla a sušenie ovocia a zeleniny. Pred umiestnením jedla do predhriatej rúry, počkajte na prvé vypnutie signálnej žiarovky (žiarovka prevádzky ohrevného telesa). Pre najlepšie výsledky pečte iba na jedinej úrovni; pri varení na dvoch úrovniach súčasne sú výsledky trochu horšie. Rúru musíte predhriať. Použite druhú a štvrtú úroveň (od dola). Teplota by mala byť nižšia ako pri bežných ohrevných kombináciách.



 **Dolné ohrevné teleso / Čistenie vodou**

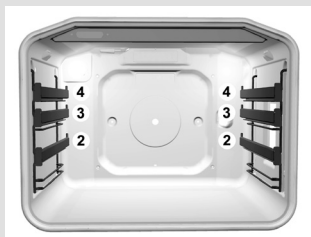
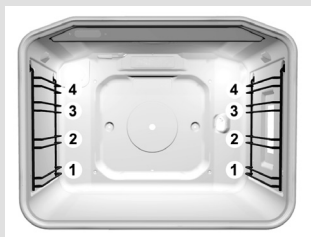
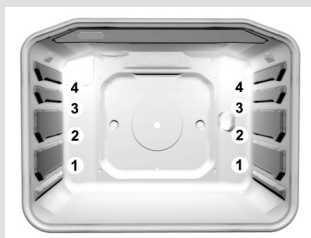
Teplo je šírené iba ohrevným telesom inštalovaným na dne rúry. Zvoľte tento režim prevádzky, keď si želáte piecť / variť dolnú časť jedla dôkladnejšie (napr. kysnuté pečivo plnené ovocím). Nastavte teplotu ovládačom teploty. Dolné ohrevné teleso môžete použiť na čistenie rúry. Podrobnosti nájdete v kapitole "Čistenie a údržba".



Horné výhrevné teleso

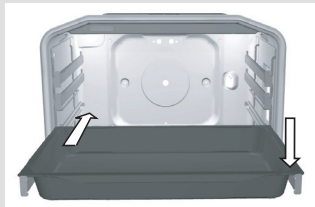
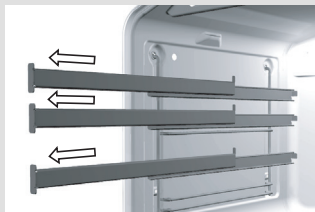
Teplo šíri iba horné ohrevné teleso inštalované na strope rúry. Použite tento režim prevádzky, iba keď chcete hornú časť jedla uvariť viac (napr. prídavné zhnednutie).

Úrovne zasunutia (podľa 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).
- Vodička môžu byť posuvné, lankové, alebo teleskopické (v závislosti od modelu). Teleskopické (vyťahovacie, alebo zaťahovacie) vodička sú inštalované na druhej, tretej a štvrtej úrovni. V prípade lankových vodičiek ražeň a plechy by mali byť vkladané do vodiacej drážky tvorenej príslušnými lankami.

Teleskopické vysúvacie vodítka (v závislosti od modelu)



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

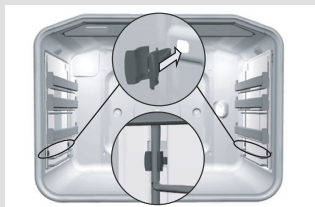
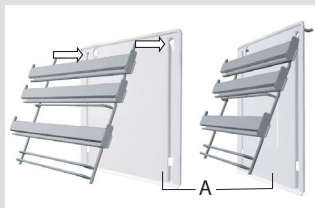
Vysúvacie úrovne pozostávajú z (v závislosti od modelu):

- 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 ražňa, 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 vložky (v závislosti od modelu)



Ľahko umývateľné vložky bránia postriekaniu tuku priamo na stenu rúry.

Ľahko umývateľné vložky sa inštalujú nasledovne:

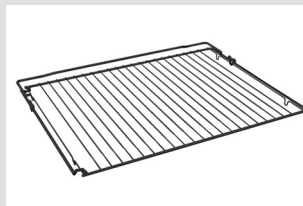
- Vyberte lanko, alebo teleskopické vodítka (pozri kapitolu Vybratie teleskopických a lankových vodítok).
- Držiaky(pevné ako aj teleskopické) odtiahnite od bočnej strany(A) a vzajomne obe strany vložené do otvorov potiahnite smerom hore a vyberte.

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

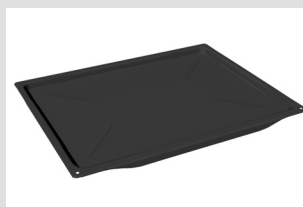
Príslušenstvo rúry (v závislosti od modelu)



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



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



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.

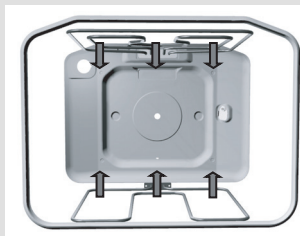
Príprava jedla

Pečenie pečiva

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

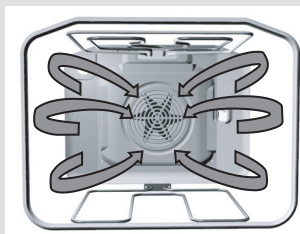
Pokyny

- Keď pečiete pečivo, vždy dodržujte pokyny o úrovniach vodítko / 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 skráti dobu varenia. Položte pokrm do rúry, iba keď bola dosiahnutá zvolená teplota, t.j. keď sa kontrolka (kontrolka prevádzky ohrevu) prvý krát vypne.



☒ Pečenie cesta horúcim vzduchom

Pečenie cesta horúcim vzduchom je obzvlášť vhodné, keď si želáte piecť na niekoľkých úrovniach poličky / vodítko súčasne, najmä keď pripravujete cesto v plytkých plechoch. Predhriatie sa odporúča a použitie druhej a tretej úrovne vodítko. 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:

- Uvádžajú 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 Lorraine – 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

Tabuľka k pečeniu pečiva pri hornom a dolnom ohreve s ventilátorom

Druh pečiva	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) 	Doba varenia (minúty)
Zákusok			
Bábovka, okrúhly koláč	1	150-160	50-60
Hranaté koláče	1	150-160	55-65
Koláče robené na plechu	1	150-160	45-55
Tvarohový koláč na plechu	1	150-160	65-75
Ovocný koláč, krehké pečivo	1	160-170	45-65
Ovocný koláč s dresingom	1	160-170	55-65
Piškótvý koláč*	1	150-160	25-35
Koláč s polevou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, zmiešané cesto	2	150-160	45-60
Višňový koláč	2	150-160	30-40
Piškótvá roláda*	2	160-170	15-23
Koláč s kysnutého cesta	2	150-160	25-35
Hefezopf (kysnuté cesto)	2	160-170	35-45
Vianočný koláč	2	150-160	45-65
Žemľovka	2	160-170	50-60
Dolky pečené v rúre	1	150-160	35-45
Ochutené cesto			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chlieb	2	170-180	50-60
Buchty*	2	180-190	15-20
Malé množstvo cesta			
Krehké pečivo – sušienky *	2	150-160	15-25
Merengue *	2	150-160	15-25
Kysnuté cesto	2	160-170	18-23
Krehké cesto	2	170-180	20-30
Cesto (plnené krémom)	2	170-180	20-30
Zmrazené cesto			
Jablkový, syrový nákyk	2	170-180	50-70
Tvarohový koláč	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

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

- 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

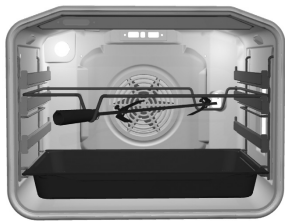
Druh mäsa	Váha (g)	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) □	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) ⊕	Doba varenia (min.)
Hovädzina						
Hovädzí steak	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Hovädzí steak	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Hov. steak, stredný	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Hov. steak, prepečený	1000	2	200-210	2	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 vodítko 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 vodítko.
- 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 uchytenie 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 zátkou. 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" (veľkoplášny gril)  .
- Než zatvoríte dvierka rúry, odpojte rukoväť.
- Prevádzky infra ohrevu je kontrolovaná termostatom; ale ten pracuje iba pri zatvorených dvierkach.

Tabuľka k vareniu – Veľkoplošný gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň vodítok (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
Mäso a klobásy					
4 hov. kotlety zo slabín, krvavé	180g/pc	4	Úroveň ↗	-	14-16
4 hov. kotlety zo slabín, stredné	"	4	↗	-	16-20
4 hov. kotlety, dobre prepečené	"	4	↗	-	18-21
4 kotlety z bravč. krkovičky	"	4	↗	-	19-23
4 rezne	"	4	↗	-	20-24
4 teľacie steaky	"	4	↗	-	19-22
6 jahňacích kotletov	100g/pc	4	↗	-	15-19
8 klobás na grilovanie	100g/pc	4	↗	-	11-14
3 ks mletého mesa	200g/pc	4	↗	-	9-15
1/2 kurčaťa	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Ryba					
Plátky lososa	600	3	↗	-	19-22
4 pstruhy	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Opekaný chlieb					
6 krajcov bieleho chleba	/	4	↗	-	1,5-3
4 krajcov múčneho chleba	/	4	↗	-	2-3
Opekaný sendvič	/	4	↗	-	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
Rostbif / 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 vodítok odporúča mriežku, na ktorú umiestniť mäso; v kapitole mäso / hydina úroveň vodítok 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 poslúži ako odkvapová miska (pozri tipy 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 neotáčajte.

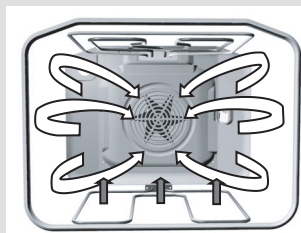
* Tento typ mäsa môžete tiež pripraviť na otočnom ražni (pozri pokyny k otočnému ražni).

** 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 vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min.)
Mäso a klobásy					
2 hov. steaky, dobre prepečené	180g/pc	4	Úroveň ▼	-	18-21
2 rezne		4	▼	-	20-22
2 steky z bravč. krkovičky	180g/pc	4	▼	-	18-22
4 grilované klobásy	100g/pc	4	▼	-	11-14
4 opekané sendviče		4	▼	-	5-7
Opekanie - hrednutie		4	▼	-	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

Zaváranie




Na zaváranie jedla použite dolný ohrev + ventilátor

Pripravte jedlo na zaváranie a poháre ako obyčajne. 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 hlbkej 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.

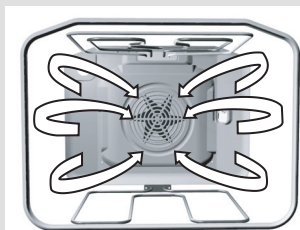
Tabuľka k zaváraníu

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



- Cirkulácia vzduchu v rúre môže urýchliť proces rozmrazovania zmrazeného jedla. Aby ste tak urobili nastavte rúru na režim rozmrazovania "Defrosting".

 **Ak tlačidlo teploty náhodne aktivujete, kontrolné svetlo rúry sa rozsvieti, ale ohrievače sa neaktivujú.**

- Jedlo vhodné na rozmrazovanie zahŕňa koláče so s vysokopercenou smotanou, alebo s plnkou na maslovom základe, ostatné koláče a pečivo, chlieb, žemle a hlbokozmrazené ovocie..
- Z hygienických dôvodov, mäso a hydinu nemôžete rozmrazovať v rúre.

Ak je to možné, otočte jedlo naopak, alebo niekoľkokrát premiešajte, aby ste sa uistili, že sa úplne rozmrazilo.

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 škrvy obzvlášť vzdorné.
- Pre správne čistenie vašej rúry (po každom použití) je potrebná nasledujúca procedúra: otočte ovládačom voľby režimu prevádzky do polohy . Nastavte ovládač voľby teploty na 70 °C. Nalejte 0,6 litra vody do plechu na pečenie a vložte ho do najnižšej úrovne. 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.

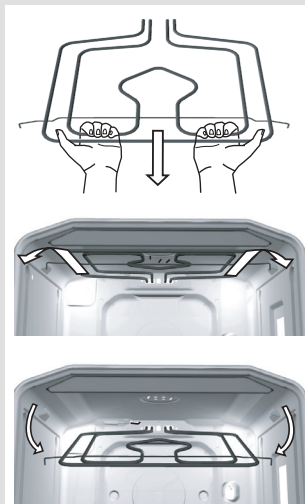
- Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu špiny na rúre.
- Najjednoduchší spôsob na odstránenie tuku je použitie horúcej mydlovej vody pri horúcej rúre.
- V prípade obzvlášť vzornej nečistoty, použite bežné čističe rúry. Potom opláchnite celú rúru čistou vodou, 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. Neopatrné 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.

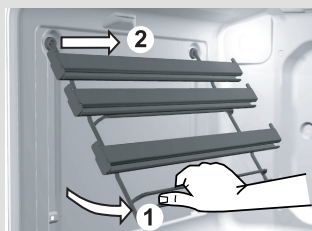
Ľahko čistiteľné vložky (iba niektoré modely)

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)



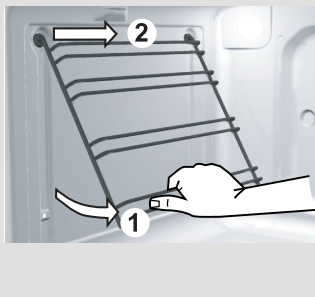
Odstránenie teleskopických vysúvacích vodítok

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 masť teleskopické posúvateľné vodítka.

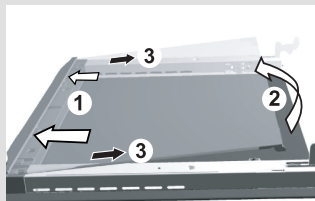
Po čistení jednoducho založte stojan s vodítkami nasledovným spôsobom v opačnom poradí.



Odstránenie stojana s drôtenými vodičkami

Na uľahčenie čistenia 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.



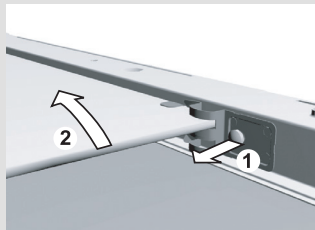
obrázok 1

Vybratie vnútorného skla dvierok (platí len pre Premium celosklené dvere)

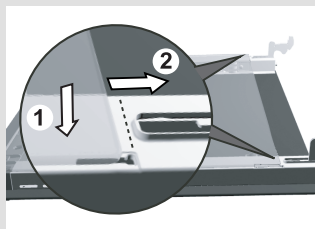
Sklo dvierok môžete očistiť tiež z vnútornej strany, ale najprv je ho nutné vybrať nasledovne:

- Snímate dvere rúry (viď sekciu vybratie a vloženie dvier rúry).
- 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).
- Vnútročné tretie steklo (majú len niektoré modely) odstráňte tak, že najprv vytočíte skrutky na držiakoch skla a potom ho pridvihnete (obrázok 2).
- Dvere namontujete späť v obrátenom poriadku.

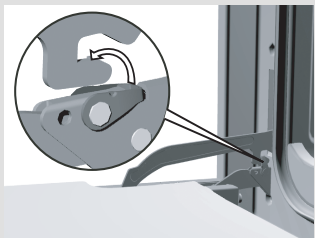
Upozornenie: Sklo vsunete do drážky a zatlačte dopredu (obrázok 3).



obrázok 2

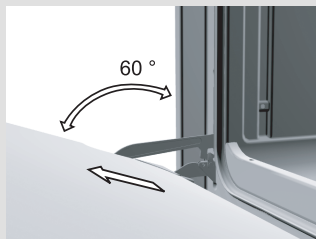


obrázok 3



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 zdiery na horných uchyteniach pántov.
- Zatvorte dvere rúry z polovice a opatrne ich vytiahnite von. Založte dvere v opačnom poradí.
- Založte dvere do polootevorenej polohy (uhol približne 60°) zatlačením do rúry a pritom ich ďalej otvárajte. Dávajte pozor na zárezy v dolnej časti uchytenia pántov, ktoré sa musia

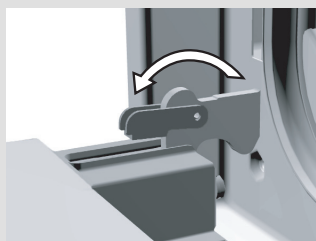


zhodovať s dolným rohom zárezov na prednej strane. Keď budú dvere úplne otvorené, vyberte svorky zo zdierok horného uchytenia pántov a vráťte ich do vodorovnej polohy.

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

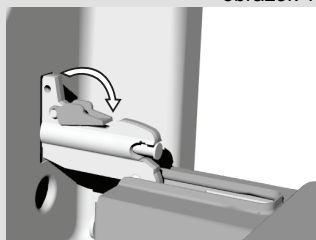
- a) Konvenčné zatváranie
- b) GentleClose - systém tlmí náraz zo zatvorenia dverí. Tým je zabezpečené jednoduché, tiché a hladké zatváranie. Jemný tlak (pri 15° uhle vzhľadom k zatvoreným dverám) je postačujúci pre automatické tiché zatvorenie dverí.

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



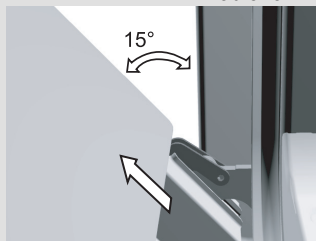
obrázok 1

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



obrázok 2

- S **GentleClose** systémom otočte západkami späť o 90° (obr. 2).



obrázok 3

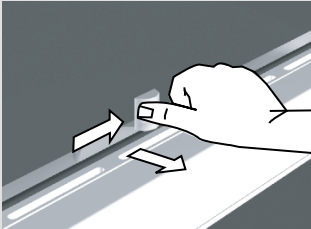
- Pomaly zatvorte dvere, kým svorky nebudú tlačené proti uchyteniu / posadeniu. Pri približne 15° (ku polohe zatvorenia dverí) potiahnite dvere trochu nahor a vytiahnite z oboch úchyto pántov na spotrebiči (Obrázok 3).
- Založte dvere v opačnom poradí. Založte dvere pod uhlom 15° do úchyto pántov na prednej strane spotrebiča a zatlačte ich smerom dole dopredu, kým nevkĺznu do úchyto.

- 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 neuvolní. 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, pripievňte 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!

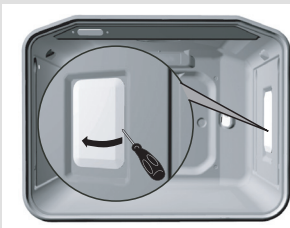
Pred výmenou žiarovky rúry, odpojte spotrebič do elektrickej siete odstránením poistiek, alebo vypnutím hlavného sieťového vypínača.

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. Prenehajte takého úlohy odborníkom 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 varič od elektrickej siete na pár minút (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); zapojte ho späť do elektrickej siete a zapnite rúru.
Poistka vypadla opakovane.	<ul style="list-style-type: none">• Zavolajte servisného technika!
Vnútorne osvetlenie rúry nepracuje	<ul style="list-style-type: none">• Postup výmeny žiarovky rúry je popísaný v kapitole “Výmena častí spotrebiča”.
Rúra sa nezahrieva	<ul style="list-style-type: none">• Bola teplota a režim prevádzky zvolené správne?• Sú zatvorené dvierka rúry?
Pečivo sa úplne neprepečie...	<ul style="list-style-type: none">• Vymenili ste tukový filter?• Dodržali ste pokyny a tipy v kapitole “Pečenie pečiva”?• Dodržujete úplne pokyny v tabuľke k pečeniu?
Programový časovač ukazuje zvláštne obrázky, alebo je zapnutý a neovládateľný	<ul style="list-style-type: none">• V prípade chybnjej prevádzky programového časovača, odpojte varič z elektrickej siete na pár minút (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom zapojte späť do zásuvky a nastavte denný čas.
Displej časovača programu bliká	<ul style="list-style-type: none">• Nastala chyba napájania, alebo bol váš varič práve pripojený do elektrickej zásuvky. Všetky nastavené časy sa vymazali.• Nastavte denný čas, aby ste umožnili prevádzku spotrebiča.• Po ukončení prevádzky kontrolovanej programovým časovačom (automatická prevádzka) sa rúra vypne, zobrazí sa denný čas a určitý čas znie počuteľný zvukový signál. Vyberte nádoby z rúry, vráťte ovládač voľby režimu prevádzky a ovládač nastavenia teploty do štartovacej polohy. Zvoľte funkciu “Manuálne ovládanie”, aby ste mohli rúru používať bežným spôsobom (bez časovača programov)

Kontrolná žiarovka
prevádzky nesvieti...

- Aktivovali ste všetky potrebné funkcie?
- Funguje hlavná poistka vašej domácnosti?
- Sú ovládač nastavenia teploty a ovládač voľby režimu prevádzky nastavené správne?

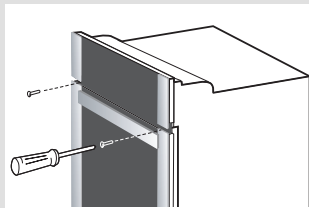
Ak problém pretrváva napriek dodržaniu pokynov vyššie, zavolajte autorizovaného servisného technika. Odstránenie akejkoľvek chyby, alebo nárok na záruku vyplývajúci z nesprávneho pripojenia, alebo použitia spotrebiča nie je kryté našou zárukou. V takých prípadoch, náklady za opravu znáša užívateľ.

Pokyny k inštalácii a pripojeniu

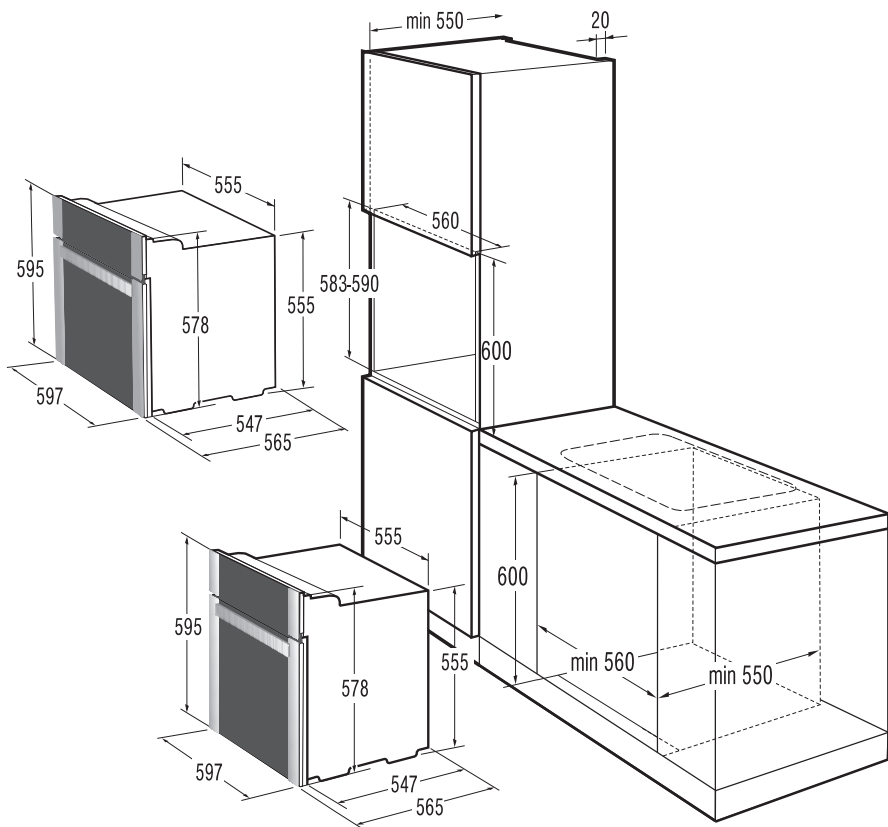
Dôležité upozornenia

- 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



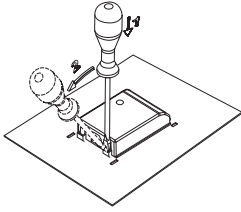
- Obklady, alebo iné úpravy nábytku, v ktorom je spotrebič zabudovaný by mali byť zlepené tepelne odolným lepidlom (100 °C); inak môžu vysoké teploty spôsobiť jeho deformáciu.
- Pred inštaláciou spotrebiča, odstráňte zadnú stenu z časti kuchynského nábytku, do ktorého je zabudovaný spotrebič, po celej 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.
- Zatláčajte 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.

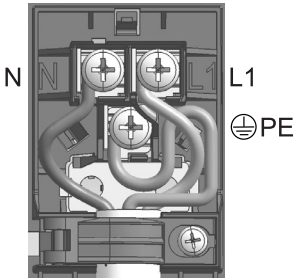
- Otvorte pripájaciu sponu pomocou skrutkovača, ako je znázornené na kryte..
- Napätie (230 V proti N) vo vašej domácnosti musí byť overené odborníkom pomocou vhodného zariadenia!
- Spojovacie prepojenia musia byť umiestnené v súlade so sieťovým pripojením!
- Pred pripojením sa uistite, že napätie na 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.

230V~



Farby vedenia

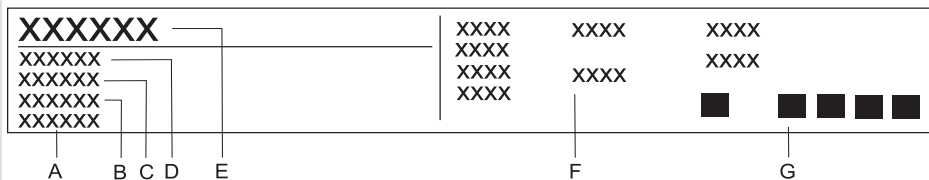
L1, L2, L3 = vonkajší prívod pod napätím. Bežne sú farby vedenia čierna, čierna, hnedá.

N = neutrálne vedenie, bežne modré.

Uistite sa, že vedenie N je pripojené správne!

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

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_MORA



245966

sk (01-13)