

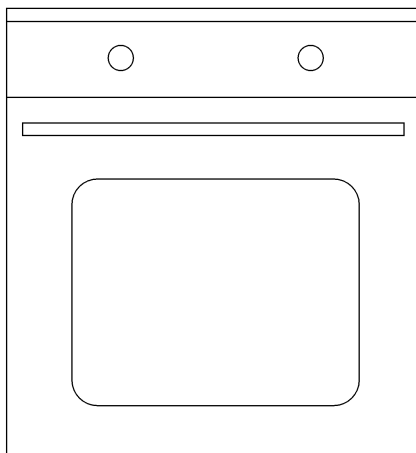
BI-Trouba

Návod k použití

Zabudovaná rúra

Používateľská príručka

BVR35500XMS



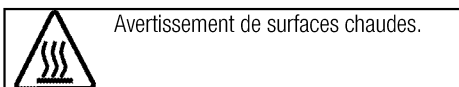
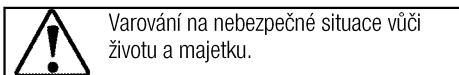
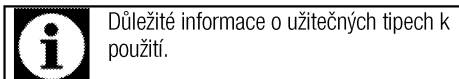
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants	6
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů	7

2 Obecné informace

8

Přehled	8
Obsah balení	9
Technické parametry.....	10

3 Montáž

11

Před montáží	11
Instalace a připojení	12
Likvidace starého výrobku	13

4 Příprava

14

Tipy pro úsporu energie.....	14
Úvodní použití	14
Úvodní nastavení času.....	14

První čištění produktu	15
Výchozí ohřev.....	15

5 Obsluha trouby

16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
Používání elektrické trouby.....	16
Funkce trouby	18
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	21
Tabulka časů vaření	31
Funkce Připravená jídla.....	33
Recepty na předem připravené potraviny	36
Ovládání grilu.....	41

6 Údržba a péče

44

Obecné informace.....	44
Čištění ovládacího panelu	44
Čištění trouby.....	44
Odstranění dvířka trouby.....	45
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	45
Výměna vnitřní žárovky	46

7 Odstraňování potíží

48

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně

kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

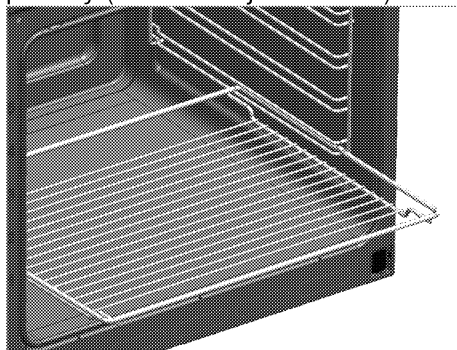
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku.
Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrm (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.
Veuillez jeter les fournitures

d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

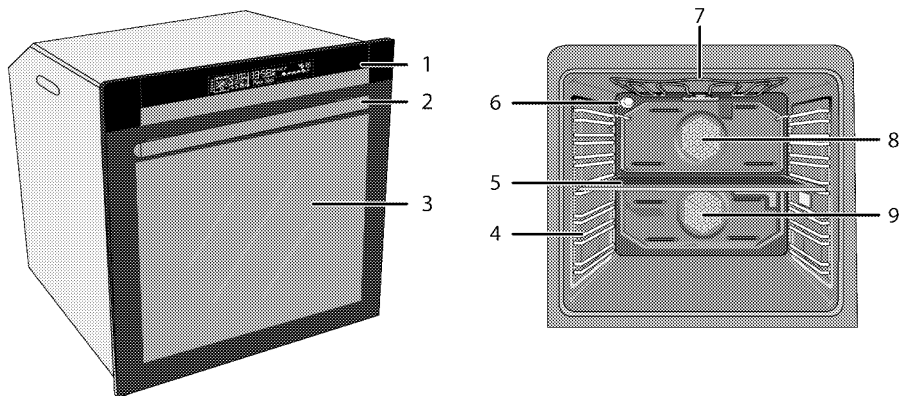
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

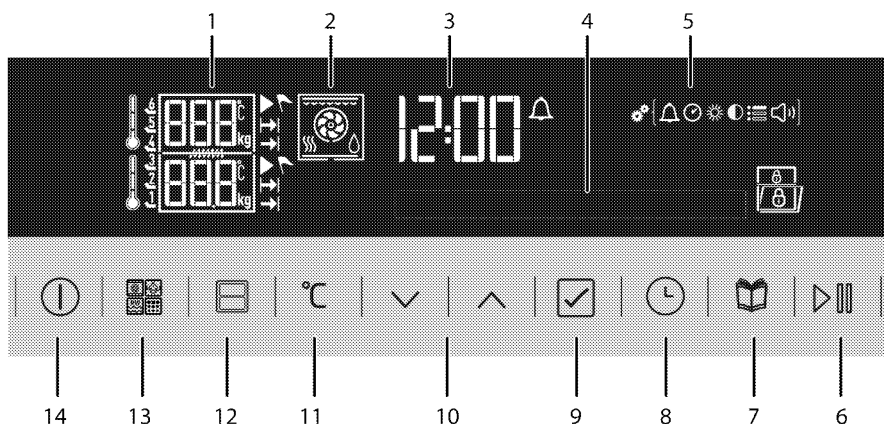
2 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo
- 3 Přední dveře
- 4 Polohy polic
- 5 Střední část

- 6 Světlo
- 7 Horní topný prvek
- 8 Motor ventilátoru v horní části (za deskou)
- 9 Motor ventilátoru ve spodní části (za deskou)



- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavení
- 6 Tlačítko začátku/konce pečení
- 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko Potvrzení
- 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) (Výběr menu)
- 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
- 12 Tlačítko Volba části trouby
- 13 Tlačítko Výběr funkce *
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout

* V troubách se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.

Obsah balení

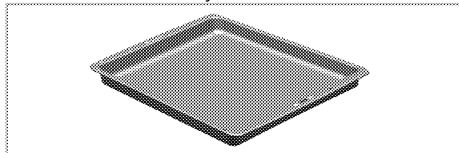


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Manuel d'utilisation

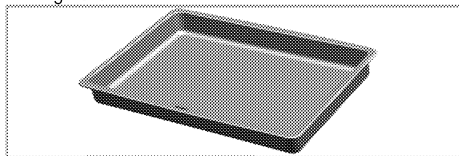
2. Plech do trouby

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



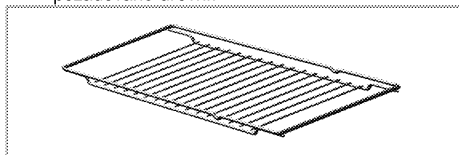
3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. Drátěná police

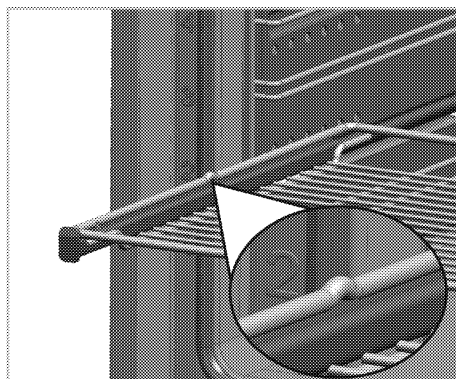
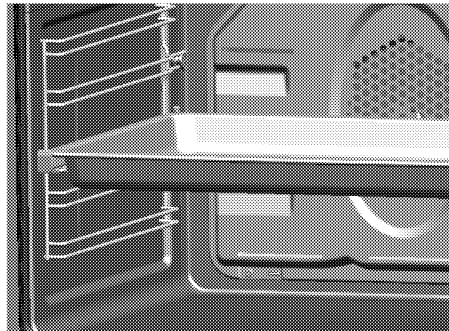
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,5kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba - Trouba s duální částí
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11.*



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



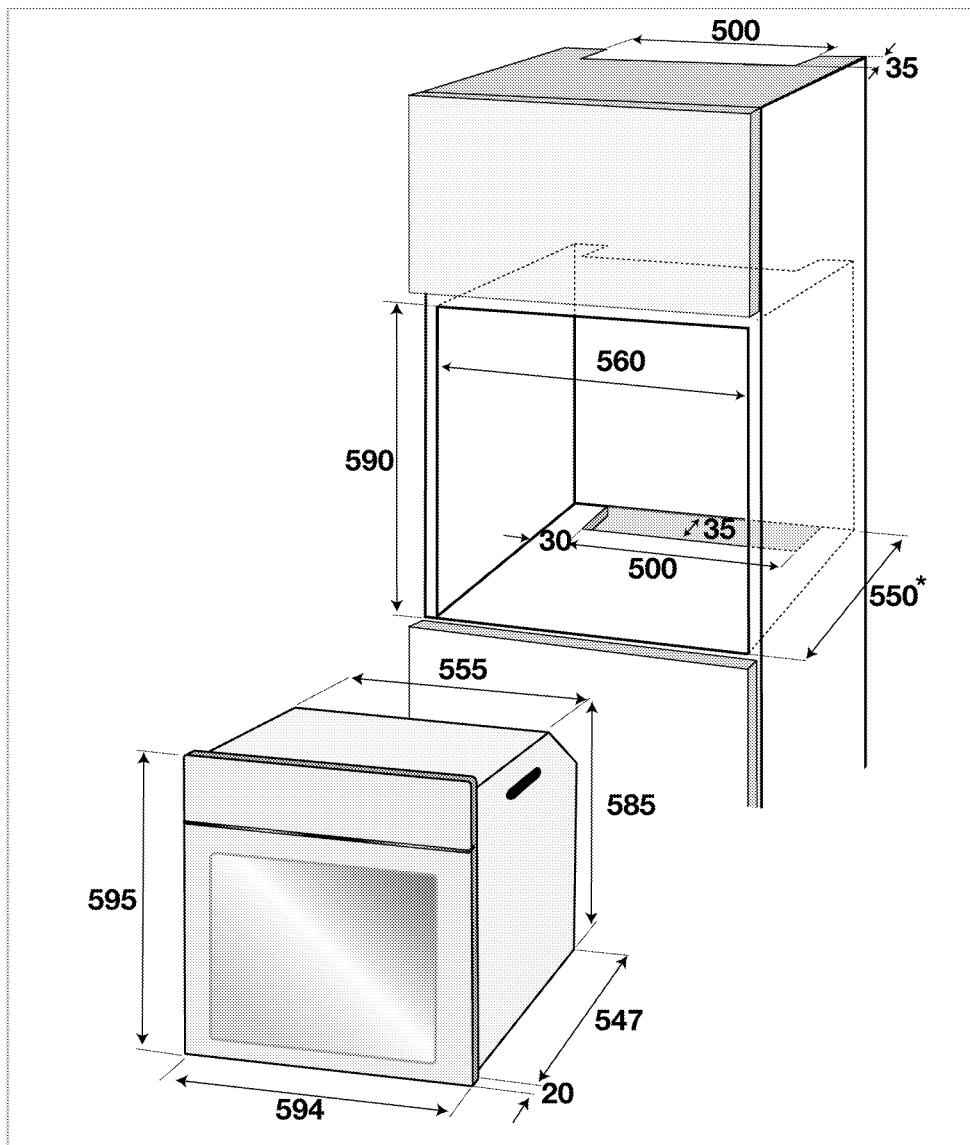
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s

transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

**NEBEZPEČÍ:**

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

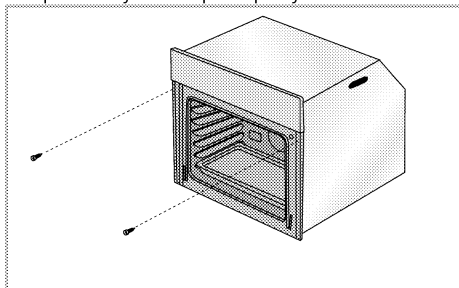


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

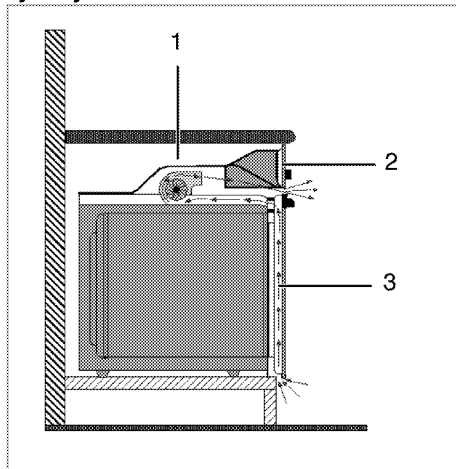
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.

- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

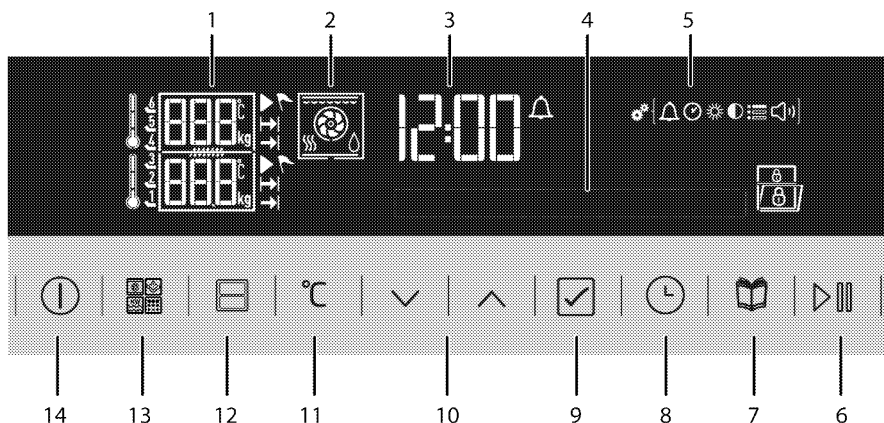
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Úvodní nastavení času



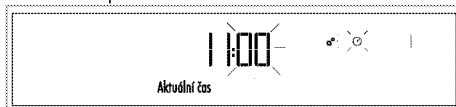
- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 2 Zobrazení funkce
 - 3 Pole ukazatele aktuálního času
 - 4 Textový displej
 - 5 Symboly menu Nastavení
 - 6 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 8 Tlačítko času a nastavení
 - 9 Tlačítko Potvrzení
 - 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) (Výběr menu)
 - 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
 - 12 Tlačítko Volba části trouby
 - 13 Tlačítko Výběr funkce *
 - 14 Tlačítko zapnout/vypnout
- * V troubách se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.

Nastavit počáteční čas

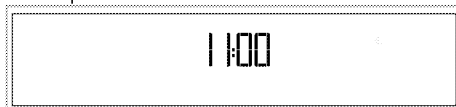
1. Když produkt poprvé zapnete, pole a symbol ⌚ hodin se rozblíkají. Zobrazí se text "Nastavit aktuální čas".



2. Pole hodin nastavte pomocí \wedge/\vee tlačítek.
3. Stisknutím hodinu potvrdíte.
4. Pole a symbol ⌚ minut se rozblíkají. Minutu nastavte pomocí \wedge/\vee tlačítek. Stisknutím minutu potvrdíte.





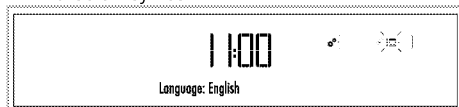
» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.








Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit pouze, je-li trouba v pohotovostním stavu.

1. Stiskněte  tlačítko dokud se  v menu nezobrazí symbol.



2.  Symbol se na displeji rozblíká a zobrazí se možnost nastaveného jazyka.
 3. Stiskněte   tlačítka pro výběr požadovaného jazyka.
 4. Stiskněte a potvrďte nastavení.
- » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

» Tlačítka  a  jsou funkční pouze, je-li displej v tomto stavu. Všechny akce můžete provést v menu Nastavení.



V případě výpadku napájení nebo je-li produkt odpojený a znovu zapojený se znovu zobrazí nabídka nastavení času.

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy použijte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečicí formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmáší po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do záruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

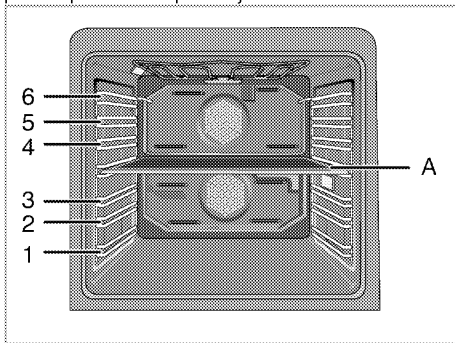


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.


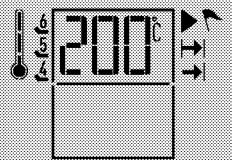

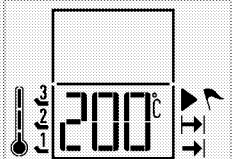

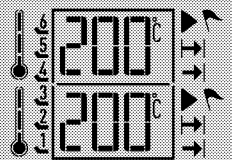

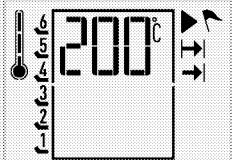
Používání elektrické trouby

Polohy přihrádky

Ve vaší troubě je k dispozici 6 roštů, 3 z nich ve spodní části a 3 z nich v horní části. V troubě je další drážka, do které se zasune deska střední části (A). Tento prostor při vaření nepoužívejte.



Můžete vařit ve 4 různých částech trouby.





	<p>Horní část</p>	<p>Můžete vařit pouze v horní části. Hodí se pro grilování a vaření malých porcí.</p>		<p>Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Spodní část</p>	<p>Můžete vařit pouze ve spodní části. Hodí se pro vaření středně velkých porcí.</p>		<p>Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Spodní-horní část</p>	<p>Současně můžete vařit v horní i spodní části. Hodí se pro vaření dvou různých částí.</p>		<p>Je-li spodní-horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Jedna velká část</p>	<p>Vařit můžete v jedné velké části. Hodí se pro vaření velkých porcí a různých pokrmů.</p>		<p>Je-li aktivní jedna velká část, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>

Funkce trouby

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.








Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje. Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

Symbol	Název	Popis
	Statický (spodní a dolní ohřev)	Spodní a dolní ohřev je zapnutý současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Dolní ohřev	Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.
	Statický + ventilátor (spodní/horní ohřev podporovaný ventilátorem)	Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.
	Rozmrazování (s použitím ventilátoru)	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.
	Pečení s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Horký vzduch zahříváný ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Ve většině případů není předehřívání nutné.
	Horní ohřev+ventilátor (horní ohřev s pomocí ventilátoru)	Horní ohřev a ventilátor v zadní stěně jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti situaci, kdy je zapnutý jen horní ohřev.
	Pizza	Horní ohřev a ventilátor (v zadní stěně jsou zapnuté) se spustí současně. Vhodné pro pečení pizzy.
	Multi "3D" vaření	Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev ventilátorem jsou spuštěné současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Ekonomický gril	Je spuštěna pouze vnitřní část horního ohřevu v troubě. Vhodné pro grilování malých a středně velkých porcí masa.
	Plný gril	Vnitřní a vnější části horního ohřevu jsou spuštěné současně. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorem)	Ventilátor v zadní části trouby je spuštěný současně s vnitřní a vnější částí topného prvku v horní části trouby. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Udržování teploty	Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání. Nepoužívejte k vaření potravin.
	Úsporné vaření s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné vaření s ventilátorem".
	Pečení při nízké teplotě	Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).

<p>Horní část</p> 	<p>Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril</p>
<p>Spodní část</p> 	<p>Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza</p>
<p>Spodní-horní část</p> 	<p>S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátoru Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza</p>
<p>Jedna velká část</p> 	<p>Statické Statické + ventilátor Ohřev s ventilátorem Multi vaření (3D) Pizza Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Ekonomický gril Úsporný ventilátor Dolní ohřev Udržování teploty Pečení při nízké teplotě Rozmražení</p>

Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	<p>Funkce se liší podle modelu výrobku.</p>
	<p>Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.</p>
	<p>Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.</p>
	<p>Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.</p>
	<p>Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.</p>
	<p>Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření</p>
	<p>Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření</p>

Jedna velká část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi vaření (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280

Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-
**Funkce se liší podle modelu výrobku.		

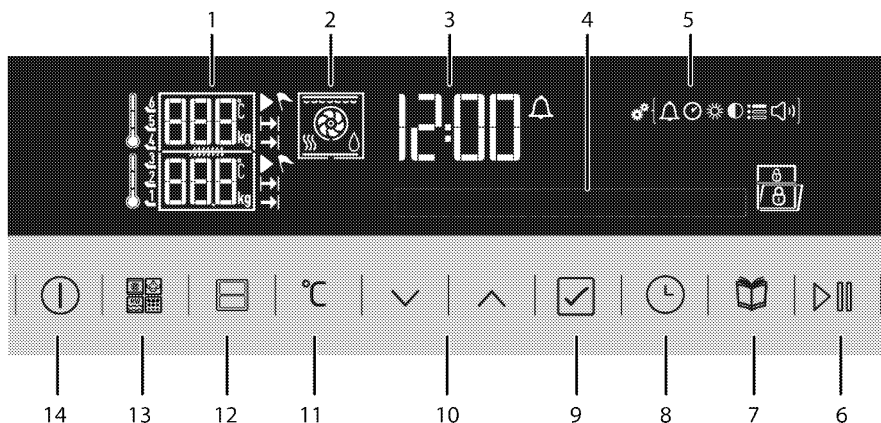
Horní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Rozmražení	-	-
**Funkce se liší podle modelu výrobku.		

Spodní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Pizza	210	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Rozmražení	-	-
**Funkce se liší podle modelu výrobku.		

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 2 Zobrazení funkce
 - 3 Pole ukazatele aktuálního času
 - 4 Textový displej
 - 5 Symboly menu Nastavení
 - 6 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 8 Tlačítko času a nastavení
 - 9 Tlačítko Potvrzení
 - 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) (Výběr menu)
 - 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
 - 12 Tlačítko Volba části trouby
 - 13 Tlačítko Výběr funkce *
 - 14 Tlačítko zapnout/vypnout
- * V troubách se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.

Symboly na displeji:

- Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
 - Symbol doby pečení
 - Symbol konce času pečení
 - Symbol Alarm
 - Symbol pohotovostního režimu
 - Symbol pečení
 - Symbol aktuálního času
 - Symbol nastavení
 - Symbol ohřevu
 - Symbol Rozmrzování
 - Symbol Zámek
 - Symbol Otevřené dveře
 - Symbol Nastavení jasu
 - Symbol Nastavení hlasitosti
 - Symbol Nastavení jazyka
 - Symbol Sonda do masa *
- * Liší se podle modelu výrobku.

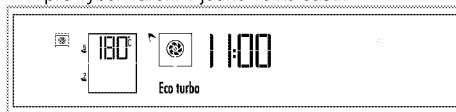
Provoz trouby jako jedné části

Manuální provoz

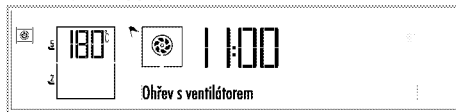
Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevyplne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

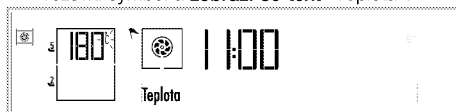
1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.
2. Troubu zapněte stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím tlačítek.



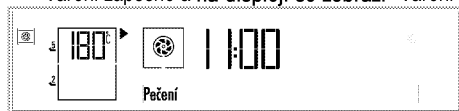
5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte jednou a nastavte teplotu na displeji. Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.



6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím tlačítka.
7. Pro nastavení Urychlení stiskněte tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění a symbol "Pasivní urychlení".
8. stiskněte libovolné nebo tlačítko a nastavení urychlení aktivujte. Na displeji se zobrazí upozornění a symbol "Aktivní urychlení". Nastavení potvrďte stisknutím .

Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Jakmile je nastavené teploty dosaženo, symbol zmizí. Nastavení urychlení je pro funkci aktivní během kterého se zobrazí, je-li tlačítko stisknuto dvakrát.

9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte tlačítko po dobu dvou sekund a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.



» Trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu.

Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo** symbol "Dveře otevřené".

11. Když se proces vaření dokončí, znovu stiskněte tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončete.



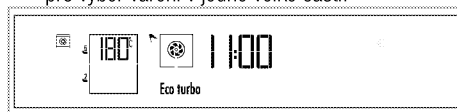
Poloautomatický provoz

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.

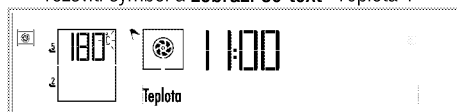
2. Troubu zapněte stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím tlačítek.



5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte jednou a nastavte teplotu na displeji. Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.




6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím tlačítka.
7. Pro nastavení Urychlení stiskněte tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění a symbol "Aktivní urychlení".
8. stiskněte libovolné nebo tlačítko a nastavení urychlení aktivujte. Na displeji se zobrazí upozornění a symbol "Aktivní urychlení". Nastavení potvrďte stisknutím .


Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Jakmile je nastavené teploty dosaženo, symbol zmizí. Nastavení urychlení je pro funkci aktivní během kterého se zobrazí, je-li tlačítko stisknuto dvakrát.

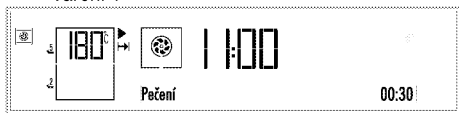
9. Pro nastavení času vaření držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". současně se rozblíká symbol.




10. Stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím .



tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.


11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.





» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby $^{\circ}\text{C}$ se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo**  symbol "Dveře otevřené".


13. Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť" a a "Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčitě časové období.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka.

Plně automatický režim

V plně automatickém režimu můžete nastavit čas vaření a čas konce vaření.

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.
2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.













4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.



5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte $^{\circ}\text{C}$ jednou a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.








6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
7. Pro nastavení Urychlení stiskněte $^{\circ}\text{C}$ tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení".
8. stiskněte libovolné  nebo  tlačítko a nastavení urychlení aktivujte. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení". Nastavení potvrďte stisknutím .

 Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Jakmile je nastavené teploty dosaženo,  symbol zmizí. Nastavení urychlení je pro funkce aktivní během kterého  se zobrazí, $^{\circ}\text{C}$ je-li tlačítko stisknuto dvakrát.

9. Pro nastavení času vaření  stiskněte tlačítko **"Čas vaření"** na displeji.  současně se rozblíká symbol.



10. Stiskněte  tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.
11. Na konci času vaření stiskněte  v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí "Čas konce vaření"**  a současně se rozblíká symbol.




12. Stiskněte  tlačítka pro nastavení požadovaného konce času vaření a stisknutím


potvrďte nastavení. Jakmile je čas konce vaření nastavený → zobrazí se.

13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte ▷ tlačitko po dobu 2 sekund a začněte vařit.


» Na displeji se zobrazí zpráva "Pohotovostní režim". Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.

15. Vybraný provozní režim se aktivuje jakmile se čas vaření začne odpočítávat, a **na displeji se zobrazí "Vaření"** a trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Světlo v troubě je během vaření po určitou dobu rozsvícené.

 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby °C se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo symbol "Dveře otevřené"**.


16. Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť"** a a **"Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.
17. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
18. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte ▷ tlačitko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím ⏸ tlačítka.

Použití trouby pouze s horní nebo spodní částí Manuální provoz

Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel. Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

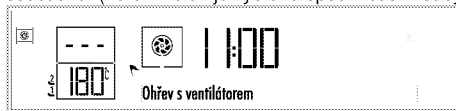
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím ⏸ tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.

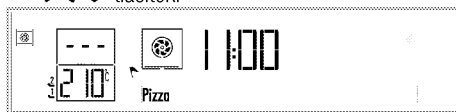


4. Stiskněte ⏸ jakmile aktivujete spodní část trouby. Symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

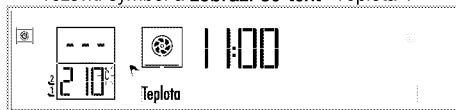


 Při každém stisknutí ⏸ tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

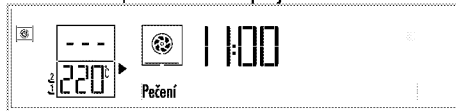
5. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím ~~~~~ tlačítek.




6. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte °C jednou a nastavte teplotu na displeji. °C Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.






7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím ~~~~~ tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím ✓ tlačítka.
8. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
9. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte ▷ tlačitko po dobu dvou sekund a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.




» Trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu.

 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby °C se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se** zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené".

10. Když se proces vaření dokončí, znovu  stisknete tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončíte.



 Při použití pouze spodní nebo horní části, nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.


Poloautomatický provoz

Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístíte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.


2. Troubu zapnete stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.

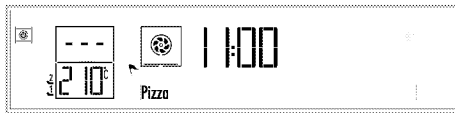


4. Stisknete  jakmile aktivujete spodní část trouby.  symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)







 Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

5. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.









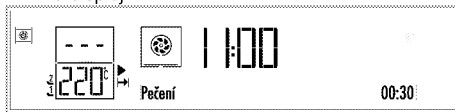
6. Chcete-li změnit teplotu, stisknete  jednou a nastavíte teplotu na displeji.  Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.





7. Požadovanou teplotu nastavíte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
8. Pro nastavení času vaření  držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření".  a současně se rozblíká symbol.





9. Stisknete  tlačítka a nastavíte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.
10. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
11. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stisknete  tlačítko po dobu dvou sekund a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.  symboly zmizí zatímco  symboly se zobrazí na displeji.




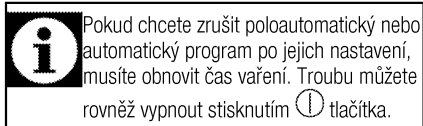
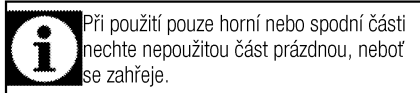
» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se** zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené".

12. Po dovaření se na displeji zobrazí "Dobrou chuť" a a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.
13. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

14. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

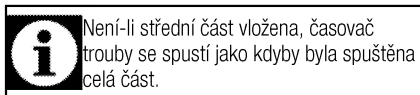



Plně automatický režim

V plně automatickém režimu můžete nastavit čas vaření a čas konce vaření.

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

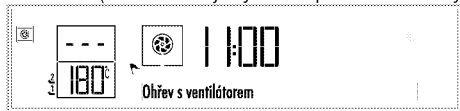
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.




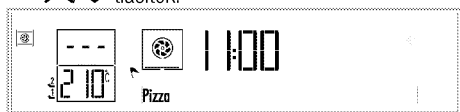
2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.



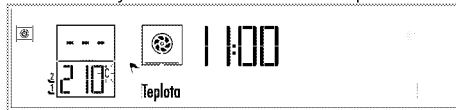
4. Stiskněte  jakmile aktivujete spodní část trouby.  symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)







5. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.








6. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte $^{\circ}\text{C}$ jednou a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.






7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
8. Pro nastavení času vaření  stiskněte tlačítko **"Čas vaření"** na displeji.  a současně se rozblíká symbol.



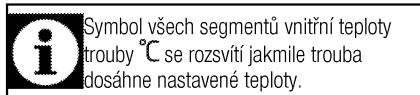
9. Stiskněte  tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.
10. Na konci času vaření stiskněte  v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí "Čas konce vaření"**  současně se rozblíká.





11. Stiskněte  tlačítka pro nastavení požadovaného konce času vaření a stisknutím potvrďte nastavení. Jakmile je čas konce vaření nastavený  zobrazí se.
12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
13. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a začnete vařit.


» » **Na displeji se zobrazí zpráva "Pohotovostní režim"**. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.



14. Vybraný provozní režim se aktivuje jakmile se čas vaření začne odpočítávat, a **na displeji se zobrazí "Vaření"** a trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Světlo v troubě je během vaření po určitou dobu rozsvícené.



 Dojde-li k otevření dveří trouby, na displeji se zobrazí varování a/nebo symbol "Dveře otevřené".

- Po dovaření se na displeji zobrazí "Dobrou chuť" a a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
- Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

 Při použití pouze horní nebo spodní části nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka.


Použití horní a spodní části současně


Manuální provoz

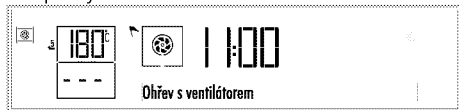
Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.



Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.



- Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

- Troubu zapnete stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
- Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.




 Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.


- Obě části aktivujete tak,  tlačítko dvakrát.  symbol se zobrazí vedle každé části trouby.

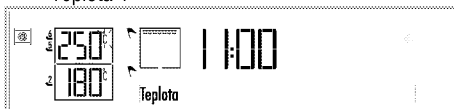






- Stiskněte  tlačítka a vyberte vhodnou funkci vaření mezi těmi, které jsou nastavené pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

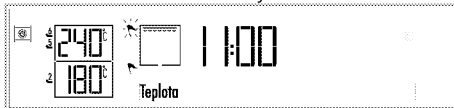
Po výběru funkce se zobrazí text a "Teplota" a nastavení lze provést samostatně pro každou z částí. Pro tuto nastavení  se rozblíká symbol aktivní části.



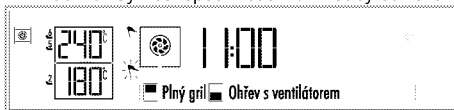
- Chcete-li změnit teplotu horní části trouby, stiskněte  tlačítko jednou a získáte přístup k teplotě v horní části trouby. Ve vybrané části trouby se  rozblíká symbol a zobrazí se text "Teplota".



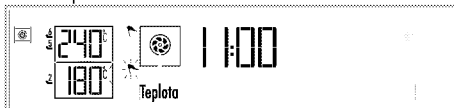
- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím .  symbol se rozsvítí a  rozblíká se symbol aktivní části.



- Chcete-li změnit teplotu spodní části trouby, aktivujte displej spodní části trouby stisknutím  tlačítka. Symbol spodní části  trouby se rozblíká.



- Stiskněte  jednou a získáte přístup k nastavení teploty ve spodní části trouby. Ve vybrané části trouby se  rozblíká symbol a zobrazí se text "Teplota".

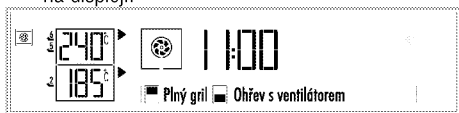


- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty,

teplotu potvrďte stisknutím . °C symbol se rozsvítí a rozblíká se symbol aktivní části.

Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80 °C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

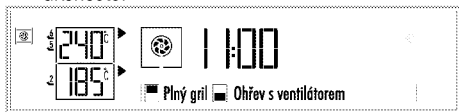
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte tlačítko po dobu dvou sekund a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**. symboly zmizí zatímco symboly se zobrazí na displeji.



Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby °C se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo symbol "Dveře otevřené"**.

13. Když se proces vaření dokončí, znovu stiskněte tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončete.



Poloautomatický provoz

Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.



Při každém stisknutí tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

4. Obě části aktivujte tak, že tlačítko stisknete dvakrát. symbol se zobrazí vedle každé části trouby.

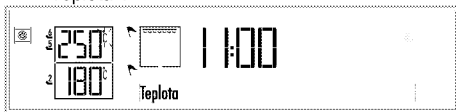


5. Stiskněte tlačítka a vyberte vhodnou funkci vaření mezi těmi, které jsou nastavené pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

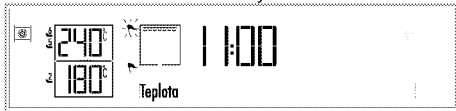
Po provedení výběru funkce **se zobrazí text a "Čas vaření"** a nastavení lze provést samostatně pro každou z částí. Pro tato nastavení rozblíká se symbol aktivní části.



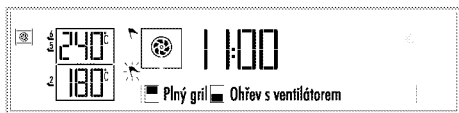
6. Chcete-li změnit teplotu horní části trouby, stiskněte °C tlačítko jednou a získáte přístup k teplotě v horní části trouby. Ve vybrané části trouby se °C rozblíká symbol a **se zobrazí text "Teplota"**.



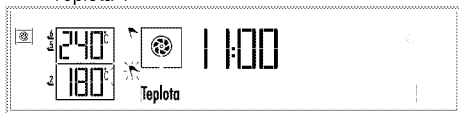
7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím . °C symbol se rozsvítí a rozblíká se symbol aktivní části.



8. Chcete-li změnit teplotu spodní části trouby, aktivujte displej spodní části trouby stisknutím tlačítka. Symbol spodní části trouby se rozblíká.



9. Stiskněte jednou a získáte přístup k nastavení teploty ve spodní části trouby. Ve vybrané části trouby se rozblíká symbol a se zobrazí text "Teplota".



10. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím . symbol se rozsvítí a rozblíká se symbol aktivní části.

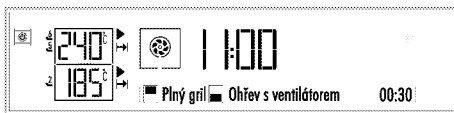
Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80 °C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

11. Pro čas vaření v aktivované spodní části trouby stiskněte a držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". Současně se rozblíkájí symboly.



12. Stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka. Jakmile je čas vaření nastavený, symboly se na obrazovce zobrazí současně.
13. Při vaření v horní části trouby nejprve část aktivujte stisknutím . symbol v horní části se rozblíká. Potom, stiskněte a držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". Současně se rozblíkájí symboly.
14. Nastavte požadovaný čas vaření v horní části stisknutím tlačítek a potvrzením tlačítka. Jakmile je čas vaření v horní části nastavený, symboly se na obrazovce zobrazí současně.
15. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
16. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte tlačítko po dobu 2 sekund a začnete vařit. Vaření započne a symboly zmizí zatímco symboly se zobrazí na displeji.

Nastavený čas vaření se zobrazí v horní části displeje. Zde můžete sledovat zbývající čas.



- » Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby vaření.

Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

Dojde-li k otevření dveří trouby, na displeji se zobrazí varování a/nebo symbol "Dveře otevřené".

17. Na konci času vaření se na displeji zobrazí "Dobrou chuť" a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.
18. Jakmile čas vaření skončí, vyjměte jídlo z trouby. Jakmile dveře znovu zavřete, vaření v druhé části s delším časem vaření bude pokračovat.
19. Jakmile je proces vaření dokončen, na displeji se zobrazí "Dobrou chuť" a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.
20. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
21. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím tlačítka po dobu 2 sekund.

Vypnutí elektrické trouby

Stiskněte tlačítko po dobu 2 sekund a vypnete troubu.

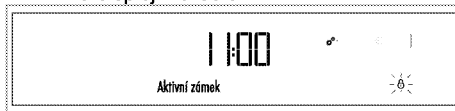
Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.




Zámek tlačítek lze použít je-li trouba v pohotovostním režimu.

Aktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí "Pasivní zámek".





- » symbol se rozblíká.


- Zámek aktivujete stisknutím libovolného  symbolu. Zámek se aktivuje, **na displeji se zobrazí "Aktivní zámek"**.  symbol stále bliká.
 - Stiskněte pro potvrzení nastavení.
- » Text zmizí a  symbol se rozbliká.



Deaktivace zámku

- Zámek deaktivujete stisknutím libovolného ze  /  symbolů. "Pasivní zámek" se zobrazí na displeji.
- Stiskněte pro potvrzení nastavení.

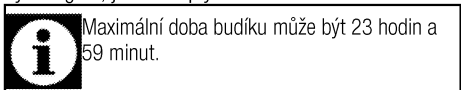


» Zámek je deaktivovaný a  symbol z displeje zmizí.

Používání hodin jako budíku





Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.







Nastavení budíku:





- Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí symbol.  symbol začne blikat
- Stiskněte  tlačítka k nastavení požadovaného času a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka.  symbol zůstane po nastavení času budíku rozsvícený.
- Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.
- Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

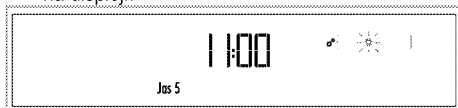
Zrušení budíku:

- Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se  symbol "Dveře otevřené".
 - Stiskněte  tlačítko dokud se **na displeji nezobrazí "00:00"** a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka.
- » Budík se zruší a  symbol zmizí.

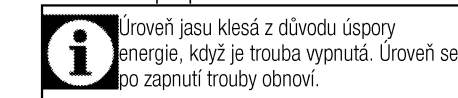
Nastavení jasu

Jas lze nastavit pouze je-li trouba v pohotovostním stavu.

- Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí "Jas"**.  symbol bliká na displeji.





- K dispozici je 5 stupňů jasu, konkrétně 1, 2, 3, 4 a 5. Stiskněte  tlačítka a vyberte požadovanou úroveň.
- Stiskněte pro potvrzení nastavení.

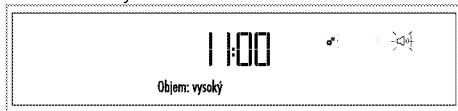



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení úrovně hlasitosti

Úroveň hlasitosti lze nastavit pouze je-li trouba v pohotovostním stavu.



- Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se  symbol "Dveře otevřené". Na displeji se zobrazí symbol.





- K dispozici jsou 2 úrovně hlasitosti, konkrétně "Nízká hlasitost" a "Vysoká hlasitost". Stiskněte  tlačítka a vyberte požadovanou úroveň.
 - Stiskněte pro potvrzení nastavení.
- » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit pouze je-li trouba v pohotovostním stavu.



- Stiskněte  tlačítko dokud se  menu nastavení nezobrazí symbol.






-  symbol se na displeji rozbliká a zobrazí se možnost nastaveného jazyka.
 - Stiskněte  tlačítka a vyberte požadovaný jazyk.
 - Stiskněte pro potvrzení nastavení.
- » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

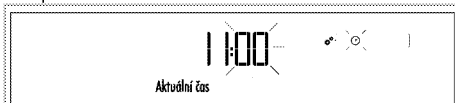
Nastavení aktuálního času

Aktuální čas lze nastavit pouze je-li trouba vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

1. Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí text "Nastavení aktuálního času"**. Pole hodin a  symbol se rozblíkají na displeji.




2. Pole hodin nastavte pomocí  tlačítek.
3. Stiskněte pro potvrzení nastavení.
4. Pole a symbol  minut se rozblíkají. Minuty nastavte pomocí  tlačítek. Stiskněte pro potvrzení minut.




» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.




























Tabulka časů vaření

 Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Na jednu velkou část Pečení a rožnění

 Když otevřete dvířka trouby, v případě, že jsou vaření tipy k dispozici na skle dvířek trouby jsou uplatnitelná pro jediný celém úseku.

 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	175	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	5 ... 10
	2 zásobníky		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožnění	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90

Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pouze pro spodní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		2	175	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	190	35 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře	Jeden zásobník		1	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		2	200	20 ... 30

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pouze pro horní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		4	170 ... 180	35 ... 45
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře	Jeden zásobník		4	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		4	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		5	200	20 ... 30

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

Po zahájení pečení v režimu pomalého pečení Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

Neotevírejte dveře Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem v režimu.

Pokrm	Číslo úrovně pečení	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120

Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Koláčky s vlašskými ořechy	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

- Předehřívejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklidí místo na plechu. V uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Funkce Připravená jídla

Výběr funkce připravených jídel

Nabídka připravených jídel obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti. Menu hotových jídel jsou součástí kombinace jedné velké části, spodní části a spodní-horní části.

Pro výběr funkce hotových jídel:

1. Stiskněte a troubu zapněte.

Je-li deska střední části zasunuta když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro vaření v horní části.



Při každém stisknutí tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část. Menu hotových jídel jsou součástí kombinace jedné velké části, spodní části a spodní-horní části.


2. Stiskněte tlačítko a vyberte část, v které budete vařit.
3. Stiskněte tlačítko a na displeji vyberte funkci Hotová jídla. V této fázi se na displeji zobrazí hlavní menu.



4. Stiskněte tlačítka a vyberte požadovanou funkci Hotová jídla.
5. Stiskněte tlačítko a potvrďte vybrané menu Hlavní jídla.
6. Stiskněte tlačítko a vyberte požadované jídlo (sušenky, koláč, malý koláč, atd.).



7. Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat: Stiskněte °C dokud se na displeji nezobrazí "Hmotnost". Na displeji vybrané části trouby se rozblíká symbol "kg" a zobrazí se "Hmotnost".



8. Stisknutím tlačítek vyberte odpovídající hmotnost  jídla. Když je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím tlačítka. symbolu "kg".



Trouba změni teplotu a dobu vaření automaticky, podle změny hmotnosti.




Změnit můžete pouze hmotnost těch jídel, u kterých je hmotnost uvedena.

9. Do trouby vložte pokrm.
10. Stiskněte   tlačítka a začněte vařit. **Na displeji se zobrazí "Vaření"**.

Pro spodní část:

- » Jakmile se vaření dokončí, **na displeji se zobrazí "Dobrou chuť"** a zazní zvukový signál. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.



"Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Původní funkci můžete vrátit stisknutím .

Menu Hotová jídla:

Může se lišit podle typů

Koláče a pečivo	Červené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Koláčky s vlaškými ořechy	Plněná jehněčí kýta	Pstruh	Malé kuře 1600 g	Plněné papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušená jablka	Zmražená gratinovaná zelenina
Pištkoty	Rožněné jehněčí	Kanec	Velké kuře 1600 g	Makarony se sýrem	Kynutí těsta	Jablečný koláč	Sušené kdoule	
Hrozinkový koláč	Dušené telecí	Ryba se zeleninou	Kuřecí kousky	Brambory ve slupce		Jablkový závin	Sušené hrušky	
Vof au vent	Jehněčí tandori	Dušené ančovičky	Kuře, filety	Zeleninový quiche		Pěňové dorty		
Čajové pečivo	Steak	Pstruh na kameni	bageta s kuřecím masem	Musaka		Banánek		
Bageta	Masové kuličky Daiyan	Filet z kanice	Rožněný krocan	Gratinované brambory		Karamelový krém		
Chléb	Zapečené masové kuličky	Rybí šašlík	Krůta, stehno	Pečené brambory		Nákyp s horkou čokoládou		
Bochník chleba (kynutý)	Roastbeef	Pekáč na pstruhu	Krůtí filet	Rendlík		Crème brûlée		
Croissant	Hovězí svíčková	Losos, filet	Kachna	Bramborový quiche		Jablko v medu a syrupe		
Velikonoční koláč		Solený losos	Husa	Lasagne		Semolinový koláč se syrupe		
Skořicové roly			Bážant na divoko	Čerstvá gratinovaná zelenina				
Houska se sýrovou náplní			Bážant					
Bagel			Králík					
Pizza								

Pro jednu velkou část:

Koláče a pečivo	Červené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Koláčky s vlašskými ořechy	Plněná jehněčí kýta	Pstruh	Malé kuře 1600 g	Plněné papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušená jablka	Zmražená gratinovaná zelenina
Listové těsto se sýrem	Rožněné jehněčí	Kaníc	Velké kuře 1600 g	Makarony se sýrem	Kynutí těsta	Jablečný koláč	Sušené kdoule	Mražená pizza
Piškoty	Dušené telecí	Ryba se zeleninou	Kuřecí kousky	Brambory ve slupce		Jablkový závin	Sušené hrušky	Rohlíky, mražené
Hrozinkový koláč	Jehněčí tandori	Dušené ančovičky	Kuře, filety	Zeleninový quiche		Pěnové dorty		
Vol au vent	Steak	Pstruh na kameni	bageta s kuřecím masem	Musaka		Banánek		
Čajové pečivo	Masové kuličky Dáyan	Filet z kanice	Rožněný krocán	Gratinované brambory		Zapečený rýžový nákyp		
Bageta	Zapečené masové kuličky	Rybí šašlik	Krůta, stehno	Pečené brambory		Karamelový krém		
Chléb	Roastbeef	Pekáč na pstruhu	Krůtí filet	Rendlík		Nákyp s horkou čokoládou		
Bochník chleba (kynutý)	Hovězí svičková	Losos, filet	Kachna	Bramborový quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Solený losos	Huša	Klasické lasagne		Jabíko v medu a syrupe		
Velikonoční koláč			Bažant na divoko	Čerstvá gratinovaná zelenina		Čokoládový koláč		
Skořicové rožky			Bažant			Kakaový koláč		
Houska se sýrovou náplní			Králík			Nadýchaný koláč		
Bagel						Lehké těsto v syrupe		
Pizza						Semolinový koláč se syrupe		

Spodní-horní část: Předem připravené jídlo

Horní část	Spodní část
Klasické lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Masové kuličky se zeleninou
Zeleninová polévka	Hovězí Wellington
Gratinovaná zelenina	Steak z roštěnce
Dušené jehněčí	Tahini cheesecake
Fazolové ragú	Citronový koláč
Kaníc v soli	Kukuřičný chléb
Jehněčí tandori	Rýže perle
Brownies cheesecake	Vegetariánský quiche
Bageta s kuřecím masem	Špenátový flan

Recepty na předem připravené potraviny

PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 400 g mouky
- 15 g soli
- 3 g čerstvého droždí
- 20 g olivového oleje
- 250 g vlažné vody
-

Omáčka:

- 2 rajčata, oloupaná
- 1/2 lžice rajského protlaku
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 1 lžice olivového oleje

Náplň:

- 150 g strouhaného sýra mozzarella nebo čedar
- Salám, klobásy, kukuřice, olivy, houby dle vašeho výběru

PŘÍPRAVA

- Droždí rozmíchejte ve vodě.
- Do směsi droždí a vody přidejte polovinu mouky.
- Pokračujte v hnětení a přidejte sůl a olivový olej.
- Po přidání zbytku mouky hněťte, dokud nezískáte hladké těsto.
- Těsto dejte do vymazané mísy a zakryjte plastovým víkem. Těsto nechte při pokojové teplotě fermentovat 1 noc.
- Těsto přendejte na vál a prohněťte. Těsto zakryjte mísou a nechte odpočinout dalších 30 minut.
- Odpočínuté těsto přendejte na běžný pekáč pokrytý pečicím papírem a rukou vyválejte.
- V hrnci smíchejte všechny přísady do omáčky a rozetřete po těstě, které jste vyváleli na pekáči.
- Přidejte náplň dle své volby a strouhanou mozzarellu.
- Nakonec náplň trochu pokapejte olivovým olejem.
- Připravenou pizzu pečte na 1. roštu vaší trouby.
- Podávejte horké.

LASAGNE

INGREDIENCE

Boloňská omáčka:

- 200 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 středně velká cibule, nakrájená na kostičky
- 1 středně velká mrkev, nastrohaná
- 1/2 středně velkého celeru, nastrohaná
- 2 rajčata, oloupaná
- 1 lžička rajského protlaku
- 1 lžice olivového oleje

- 20 g másla
- 1/2 skleničky červeného vína
- 1 bobkový list
- Sůl
- Pepř
- 1/2 muškátového oříšku, nastrohaná

Bešamel:

- 2 sklenice mléka
- 2 lžice olivového oleje
- 40 g másla
- 1/2 balení suchých lasagní
- 200 g strouhaného parmazánu

PŘÍPRAVA

Příprava boloňské omáčky:

- Na olivovém oleji a máse osmažte zeleninu, s výjimkou rajčat.
- K zelenině přidejte mleté maso a smažte dalších 5 minut.
- Přidejte víno a nechte alkohol odpařit.
- Do směsi přidejte nakrájená rajčata s rajským protlakem. Směs vařte, dokud se nezačne vařit, potom přidejte bobkový list a duste další 1/2 hodinu. Je-li třeba, přidejte vodu (zhruba 2,5 sklenice).
- Poté co přidáte sůl, černý pepř a muškátový oříšek, přestaňte vařit. Ujistěte se, že omáčka zůstane šťavnatá.

MASOVÉ KULIČKY SE ZELENINOU

INGREDIENCE

- 500 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 středně velká cibule, nakrájená na kostičky
- 1/2 lilku, nakrájeného na malé kostičky
- 1 cuketa, nakrájená na malé kostičky
- 1 barevná paprika, nakrájená na malé kostičky
- 1 rajče malé velikosti, bez slupky, bez semínek, nakrájené na kostičky
- 50 g sýra parmazán, nastrohaného
- 5 snítek petrželky, nasekané na jemno
- 2 vajíčka, rozmíchaná
- 1 šálek strouhanky
- 1 lžička římského kmínu
- 1 lžička papriky pimento
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička soli
- 2 lžice olivového oleje

PŘÍPRAVA

- Zeleninu osmažte na olivovém oleji.
- Osmaženou zeleninu promíchejte s dalšími přísadami.

- Z připravené směsi udělejte bochánek a lehce zakryjte plastovou fólií. Směs nechte v chladničce 2 hodiny odpočívat.
- Ze směsi, kterou vyjmete z chladničky, sejměte plastovou fólii.
- Pekáč vymažte a dejte do něj směs.
- Připravenou směs pečte na 1. roštu vaší trouby.
- Jídlo nechte před podáváním minimálně 10 minut odpočinout.

CREME BRULEE

INGREDIENCE

- 200 ml smetany
- 90 ml mléka
- 50 g cukru krupice
- 3 žoutky
- 1 vanilkový lusk
- Hnědý cukr

PŘÍPRAVA

- Smetanu, mléko, cukr a vanilku zahřejte v hrnci (nevařte).
- V jiné nádobě vyšlehejte žoutky. Do části zahřáté směsi přidejte vyšlehané žoutky a promíchejte. Přidejte zbytek směsi, promíchejte, abyste předešli tomu, že se žoutky začnou vařit.
- Připravenou směs nalijte do 4 nádob.
- Nádoby na creme brulee dejte do normálního pekáče, do kterého nalijete vodu.
- Dezert vařte na 5. rožni předešťáté trouby.
- Po uvaření můžete na creme brulee nasypat hnědý cukr a pomocí hořáku nebo grilu v troubě ho rozešťáté.

HOVĚZÍ WELLINGTON

INGREDIENCE

- 600 g hovězího roštěnce
- 400 g žampionů
- 1 malá cibule
- 5 snítek čerstvého tymiánu
- 2 lžičce hořčice v prášku
- 4 velké listy listového těsta
- 2 žoutky
- 1 lžičce sezamu
- Sůl/černý pepř
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- Hovězí rozdělte na čtyři díly.
- Každou část ochuťte olivovým olejem, solí a černým pepřem, dejte na horkou pánev, opečte a nechte vychladnout.
- Opečte cibuli, houby, tymián, sůl a pepř.
- Směs vařte, dokud se neodpaří veškerá voda, potom nechte zchladnout.

- Listové těsto vyválejte na pomoučeném válu, konce těsta nařízněte.
- Náplň rozetřete na listové těsto, podle velikosti hovězho.
- Hovězí maso dejte na náplň a posypte hořčicí.
- Hrany těsta přeložte, abyste hovězí zcela zakryli.
- Konce těsta přes sebe přeložte.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předešťáté trouby.
- Po uvaření nechte 5 minut odpočívat, poté podávejte.

ZELENINOVÁ POLÉVKA

INGREDIENCE

Zeleninová šťáva:

- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 středně velký celer, oloupaný a nakrájený
- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 pórek, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lžička černého pepře
- 3 litry vlažné vody

Polévka:

- 1 středně velká cibule, oloupaná a nakrájená
- 1 cuketa, nakrájená
- 1 barevná paprika, nakrájená
- 1 středně velké rajče, nakrájené
- 1 celer, nakrájený
- 4 stroužky česneku, se slupkou
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička soli
- 2 lžičce olivového oleje
- 1,5 litru zeleninového vývaru

PŘÍPRAVA

- Na zeleninový vývar vařte všechny přísady zhruba 45-60 minut, na nízkém plameni.
- Připravený vývar zfiltrujte.
- Zeleninu do polévky ochuťte olivovým olejem, solí a pepřem a dejte do běžného pekáče.
- Na stranu pekáče dejte česnek zabaleny do alobalu.
- Jídlo vařte na 5. roštu předešťáté trouby.
- Pečenou zeleninu a oloupaný česnek smíchejte s vývarem.
- Doporučujeme podávat horké, po uvaření.

STEAK ZE ZADNÍHO ROŠTĚNCE

INGREDIENCE

- 700 g telecího roštěnce
- 1 lžičce černého pepře
- ½ šálku smetany
- ½ šálku bílého vína
- Olivový olej
- Sůl

PŘÍPRAVA

- Pepř namelte nahrubo.
- Steaky z roštěnce ochuťte solí, potom posypte nahrubo namletým pepřem.
- Obě strany steaků opečte na pánvi, v olivovém oleji.
- Jídlo pečte na 2. roštu předehřáté trouby.
- Do pánve, v které jste smažili steaky, nalijte víno, smetanu a sůl.
- Omáčku vařte, dokud nezhoustne.
- Poté, co necháte uvažené maso 5-10 minut odpočinout v troubě, nalijte na něj omáčku a podávejte.

GRATINOVANÁ ZELENINA

INGREDIENCE

- 150 g brokolice, pouze růžičky
- 150 g kvěťáku, pouze růžičky
- 150 g růžičkové kapusty
- 1 velká mrkev, středně velká, nakrájená
- 1 velká brambora, středně velká, nakrájená
- 500 ml mléka
- 40 g mouky
- 40 g másla
- 80 g sýra parmezán, nastrohaného
- 1 lžička muškátového oříšku, strouhaného
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Zeleninu uvařte odděleně.
- V pánvi rozehejte máslo, přidejte mouku a vařte, dokud nezíská světle hnědou barvu.
- Po malých částech přidejte mléko pokojové teploty, směs promíchejte a míchejte, dokud nezhoustne. Ujistěte se, že omáčka nebude příliš hustá.
- Uvařenou omáčku posypte parmezánem, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- Do omáčky přidejte vařenou zeleninu a promíchejte.
- Nalijte do skleněného pekáčku, zhruba o velikosti 30x20x7 cm.
- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.
- Gratinovanou zeleninu nechte před podáváním 5-10 minut odpočinout.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENCE

- 500 g smetanového sýra
- 150 g cukru krupice
- 5 vajíček
- 35 g škrobu
- 200 ml smetany
- 2 lžice olivového oleje

- 210 g sušenek
- 100 g másla

PŘÍPRAVA

- Sušenky rozemelte na jemno.
- Rozpusťte máslo, přidejte k rozemletým sušenkám a promíchejte.
- Na plech dejte pečící papír, na něj položte formu o průměru 24-27 cm a o výšce 5 cm.
- Do spodní části formy dejte sušenky smíchané s máslem. Směs nechte ve formě chladnout zhruba 10 minut, v chladničce.
- V jiné míse vyšlehejte smetanový sýr a cukr.
- V jiné míse vyšlehejte vajíčka a škrob.
- V jiné míse vyšlehejte smetanu.
- Všechny směsi promíchejte, přidejte tahini.
- Připravenou směs nalijte na korpus, který jste vyndali z chladničky.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.
- Koláč nechte v chladničce přes noc.



Při krájení doporučujeme použít nůž namočený do vody. Díky tomu nakrájíte koláč snadněji.

DUŠENÉ JEHNĚČÍ

INGREDIENCE

- 800 g jehněčího, nakrájeného na plátky
- 2 lžice mouky
- 1 lžice másla
- 1 lžice olivového oleje
- 2 středně velké cibule, nakrájené na malé kostičky
- 1 lžička rajského protlaku
- 2 středně velká rajčata, oloupaná a nakrájená na malé kostičky
- 2 středně velké mrkve, nakrájené na velké kostky
- 2 středně velké brambory, nakrájené na velké kostky
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 250 ml zeleninového vývaru
- Sůl

Zeleninový vývar

- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 středně velký celer, oloupaný a nakrájený
- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 pórek, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lžička černého pepře
- 3 litry vlažné vody

PŘÍPRAVA

- Na zeleninový vývar vařte všechny přísady zhruba 45-60 minut, na nízkém plameni.
- Připravený vývar zfiltrujte.

- Plátky jehněčího masa ochuťte solí a pepřem, moukou a nadbytečnou mouku oklepejte.
- V pánvi rozehejte máslo a olivový olej a jehněčí maso opečte.
- Cibuli opečte v pánvi, v které jste smažili maso, potom přidejte rajčata a rajský protlak a vařte.
- Do směsi přidejte vývar, sůl a pepř.
- Plátky jehněčího masa vložte do skleněného pekáčku o rozměrech 30x20x7 cm³, potom přidejte rajčatovou omáčku a zeleninu.

CITRÓNOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

- 170 g mouky
- 170 g cukru krupice
- 3 vajíček
- 5 g kypřicího prášku do pečiva
- 170 g másla (při pokojové teplotě)
- Citrónová kůra ze 2 citrónů
- 2 g vanilky

PŘÍPRAVA

- V míse vyšlehejte vajíčka a cukr.
- Do směsi přidejte mouku, kypřicí prášek do pečiva a citrónovou kůru.
- Přidejte máslo pokojové teploty a dobře promíchejte.
- Teflonovou formu 27x15x6 cm³ vymažte máslem a nalijte do ní směs.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.

FAZOLOVÉ RAGÚ

INGREDIENCE

- 115 g fazolí
- 150 g pastrami, nakrájené
- 2 středně velké cibule, nakrájené na malé kostičky
- 4 zelené papriky, nakrájené na tenké kostičky
- 2 středně velká rajčata, oloupaná a nakrájená na kostičky
- 1 lžice pasty z červené papriky
- 1 lžička rajského protlaku
- 1,5 lžice másla
- 1 lžička čili papričky
- 500 ml zeleninového vývaru (horkého)
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Fazole dejte do vody s kypřícím práškem, noc před vařením.
- Fazole uvařte ve vodě.
- V troubě rozpalte pekáč, dejte do něj máslo.
- Přidejte cibule nakrájené na kostičky a osmažte.

- Přidejte pepř, rajčata, pastu z červené papriky a rajský protlak a uvařte.
- Přidejte pastrami, uvařené fazole, sůl, pepř a čili papričku.
- Do směsi přidejte zeleninový vývar, 10 minut povařte na středním plamenu.
- Pekáč zakryjte alobalem.
- Pekáč dejte do horní části předehřáté trouby a vařte.

KUKUŘIČNÝ CHLÉB

INGREDIENCE

- 150 g kukuřičné mouky
- 150 g mouky
- 10 g kypřicího prášku do pečiva
- 7 g soli
- 5 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 100 ml mléka
- 50 g másla, rozpuštěného
- 50 g sterilované kukuřice

PŘÍPRAVA

- Kukuřičnou mouku, mouku, kypřicí prášek, sůl a cukr smíchejte v míse.
- V druhé míse smíchejte vajíčka, máslo a kukuřici, dobře promíchejte.
- Tekutou směs přidejte k mouce a dobře promíchejte.
- Máslem vymažte teflonovou formu na koláč, a do ní nalijte směs.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.

KANIC V SOLI

INGREDIENCE

- 2 kanice (zhruba 2 kg)
- 1 kg hrubé soli
- 1 kg soli
- 6 snítek čerstvého tymiánu, nasekané na jemno
- 6 snítek čerstvého tymiánu
- 10 snítek petrželky, nasekané na jemno
- 6 snítek kopru, nasekaného na jemno
- Citrónová kůra z 1 citrónu
- 1 česnek
- 6 vaječných bílků

PŘÍPRAVA

- Rozetřete česnek. Připravte náplň z bylinek, kůry a česneku.
- Dvě lžice náplně si dejte stranou.
- Kanice očistěte. Kanice naplňte připravenou náplní.
- Vaječné bílky vyšlehejte, přidejte zbytek náplně a soli, dobře promíchejte.
- Část směsi dejte na plech, na ně položte ryby a zakryjte zbytkem směsi.

- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.
- Odstraňte krustu a podávejte.

RÝŽE PERDE

INGREDIENCE

- 3 kuřecí paličky

Náplň:

- 2 sklenice rýže
- 2 lžice másla
- 2 lžice piniových oříšků
- 2 lžice rybízu (ve vlažné vodě)
- 4 lžice mandlí, spařených a oloupaných
- 3 sklenice kuřecího vývaru
- Sůl
- Pepř

Těsto:

- 125 g másla, pokojové teploty
- 2 vajíčka
- 400 g mouky
- 1,5 lžičky soli
- 100 g jogurtu

PŘÍPRAVA

- Paličky uvařte, odstraňte kůži a po vychladnutí nakrájejte na malé kousky.
- Kuřecí vývar zfiltrujte a použijte v náplni.
- Mandle, rybíz a piniové oříšky uvařte v másle a nalijte do misky.
- Omyjte rýži a na půl hodiny ji dejte do vlažné, osolené vody.
- Uvařte rýži s máslem, v kterém jste uvařili mandle, rybíz a piniové oříšky.
- Přidejte horký kuřecí vývar a sůl, duste 10 minut a dalších 10 minut nechte odpočinout.
- Poté, co si náplň odpočine, přidejte mandle, rybíz a piniové oříšky a promíchejte.
- Promíchejte mouku, sůl a máslo, vytvořte těsto, za stálého míchání přidejte vejce a jogurt a hnětte.
- Na pomoučeném válu vyválejte těsto, rozdělte ho na jednu velkou a jednu malou část.
- Vymažte skleněný pekáček o velikosti 25x36x6 cm, dovnitř dejte velký kus těsta tak, aby překrývalo i okraje pekáčku.
- Na těsto dejte jednu vrstvu rýžové náplně a jednu vrstvu kuřecího masa.
- Rýžovou náplň zakryjte menším kusem těsta.
- Odřízněte přebývající těsto na okrajích a přidejte ho k těstu nahore.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.

JEHNĚČÍ TANDORI

INGREDIENCE

- 2 kg celé jehněčí kýty

- 3 snítky čerstvého tymiánu
- 3 snítky čerstvého rozmarýnu
- 8 stroužků česneku

PŘÍPRAVA

- Ostrým nožem odřízněte tučné části jehněčí kýty a do masa udělejte zářezy.
- Zářezy naplňte čerstvými bylinkami a česnekem.
- Jehněčí kýtu dejte na gril.
- Jídlo vařte na 4. roštu, na grilu, v předehřáté troubě.

VEGETARIÁNSKÝ QUICHE

INGREDIENCE

Těsto:

- 270 g mouky
- 1 lžička soli
- 180 g másla, studeného, nakrájeného na kostky
- 50 g studené vody

Náplň:

- 3 vajíčka
- 2 lžice smetany
- 70 g brokolice, pouze růžičky
- 1 malá cibule, nakrájená na malé kostičky
- 2 barevná paprika, nakrájená na malé kostičky
- 5 snítek petrželky, nakrájené na jemno
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Promíchejte mouku, sůl a máslo a vytvořte těsto.
- Když začne těsto tuhnout, přidejte studenou vodu a dál hnětte.
- Těsto zabalte do plastové fólie a nechte v lednici 1 hodinu odpočinout.
- Zeleninu uvařte ve slané vodě, nechte ji ve vodě, aby si zachovala barvu.
- Promíchejte vajíčka se smetanou. Přidejte zeleninu, petrželku, sůl a černý pepř a promíchejte.
- Máslem vymažte formu o průměru zhruba 25 cm, vysokou 3 cm.
- Na pomoučeném válu vyválejte těsto, které jste vyndali z chladničky, dejte do formy, zarovnejte okraje a do těsta udělejte vidličkou několik dírek.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.
- Po 25 minutách vaření formu vyndejte, přidejte zeleninovou směs a pokračujte ve vaření.

BROWNIES CHEESECAKE

INGREDIENCE

Korpus:

- 30 g kaka, prosetého
- 185 g másla, rozpuštěného

- 130 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 130 g mouky
- 100 g čokolády

Náplň:

- 375 g tvarohu
- 165 g cukru krupice
- 3 vajíčka
- půl lžičky vanilky

Omáčka:

- 100 g smetany
- 100 g hořké čokolády
- půl lžičky medu

PŘÍPRAVA

- Promíchejte kakao, cukr a mouku, potom přidejte máslo, vajíčka a kousky čokolády, dobře promíchejte.
- Na plech dejte pečicí papír, na něj položte formu o průměru 24-27 cm a o výšce 5 cm.
- Směs na korpus nalijte do formy, rozetřete.
- Na náplň smíchejte tvaroh, cukr a vanilku. Postupně přidejte vajíčka, míchejte, dokud nezískáte hladkou směs.
- Připravenou směs nalijte na čokoládový korpus.
- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.
- Na omáčku si ve vodní lázni rozehřejte smetanu, čokoládu a med.
- Připravenou omáčku přidejte na koláč, potom ho nechte zchladnout při pokojové teplotě.
- Koláč nechte v chladničce zhruba 3-4 hodiny.



Při krájení doporučujeme použít nůž namočený do vody. Díky tomu nakrájíte koláč snadněji.

ŠPENÁTOVÝ FLAN

INGREDIENCE

Náplň:

- 250 g špenátu
- 4 vajíčka
- 1 lžice mléka
- 100 g sýra parmezán, nastrouhaného
- 1 lžička muškátového oříšku, strouhaného
- 1 lžice pinových oříšků
- 2 lžice olivového oleje
- Pepř
- Sůl

Omáčka:

- 200 g koziho sýra, nastrouhaného
- 150 ml mléka

PŘÍPRAVA

- Špenátové listy nasekejte, opláchněte a osušte.

- Do pánve nalijte olivový olej, přidejte špenát.
- Špenát duste 5 minut.
- Uvařený špenát dejte do sítka a sceďte přebytečnou vodu.
- Všechny přísady smíchejte do hladka, tak, aby byla směs krémová.
- 4 malé nádobky vložte pečícím papírem.
- Do nádob rozdělte připravenou směs.
- Nádobky dejte do normálního pekáče, do kterého nalijete vodu.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.
- Na omáčku si v pánvi rozpusťte kozi sýr a mléko.
- Omáčku nalijte na hotový špenátový flan a podávejte.

KUŘECÍ PALIČKY

INGREDIENCE

- 4 kuřecí paličky, bez kostí
- 6 středně velkých brambor
- 3 snítek čerstvého tymiánu
- Sůl

Náplň:

- 5 lžice olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 5 lžic strouhanky
- 3 snítky šalvěje, nasekané na jemno
- 3 snítky čerstvého tymiánu
- 3 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- V pánvi rozpalte olivový olej.
- Česnek nasekejte na jemno, osmahněte v pánvi.
- Přidejte strouhanku a provařte.
- Přidejte šalvěj, tymián, petrželku, sůl a pepř, připravte náplň.
- Náplň dejte doprostřed paliček, ty zabalte.
- Brambory nakrájejte na velké kostky, ochutňte rozmarýnem, olivovým olejem a solí.
- Brambory dejte do pekáče. Pekáč dejte do trouby, paličky na gril.
- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!


Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!




Grilování lze povést v jedné velké části, pouze v horní části nebo ve spodní-horní části.

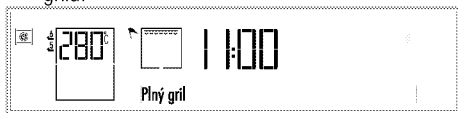
Grilování v jedné velké části




Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když troubu zapnete, zobrazí se první funkce vlastní jedné velké části.



4. Stiskněte  a vyberte požadovanou funkci grilu.

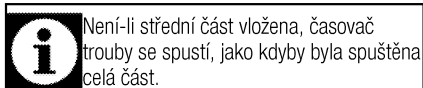



5. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné části) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
6. Pokud funkce vaření, teplota a čas jsou nastavené, stiskněte  tlačítko a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.
7. Je-li tato funkce nastavena, trouba se automaticky vypne. **Na displeji se zobrazí "Dobrou chuť a dvakrát se ozve zvukový signál."** Trouba se vypne automaticky. **Není-li čas vaření nastavený, jakmile se vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko a vaření ukončete.**
8. Stiskněte  tlačítko a vypněte troubu.

Režim grilování pouze v horní části


Trouba se vrátí do pohotovostního stavu, jakmile se poprvé zapne a provede se nastavení aktuálního času. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.





2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



4. Stiskněte  a vyberte požadovanou funkci grilu.

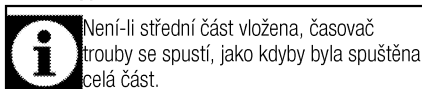



5. Po výběru funkce lze nastavit "Teplota", "Rychlý ohřev (urychlení)", "Čas vaření" a "Čas konce vaření". (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
6. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.
7. Je-li tato funkce nastavena, trouba se automaticky vypne. **Na displeji se zobrazí "Dobrou chuť a dvakrát se ozve zvukový signál."** Trouba se vypne automaticky. **Není-li čas vaření nastavený, jakmile se vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko a vaření ukončete.**
8. Stiskněte  tlačítko a vypněte troubu.

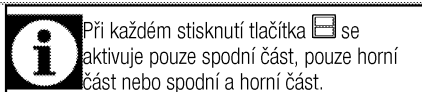
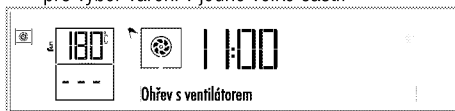
Spustí se grilování pouze v horní části, zatímco je spuštěna horní i spodní část trouby



Trouba se vrátí do pohotovostního stavu, jakmile se poprvé zapne a provede se nastavení aktuálního času. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

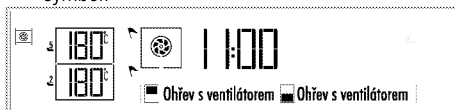
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



4. Obě části aktivujte tak,  že tlačítko stisknete dvakrát.  Vedle každé části trouby se zobrazí symbol.



5. Stisknutím  tlačítek vyberte požadovanou funkci, zatímco horní část funguje jako gril.



se vaření dokončí, znovu stiskněte tlačítko a vaření ukončete.

9. Stiskněte tlačítko a vypněte troubu.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

6. Po výběru funkce lze u každé funkce trouby vybrat funkci "Teplota" a "Čas vaření" zcela samostatně. U těchto nastavení se rozblíká symbol aktivní části. Viz: (Použití horní a spodní části trouby současně) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
7. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte tlačítko a začnete vařit. Vaření započne a na displeji se zobrazí "Vaření".
8. Je-li tato funkce nastavena, trouba se automaticky vypne. Na displeji se zobrazí "Dobrou chuť" a dvakrát se ozve zvukový signál. Trouba se vypne automaticky. Není-li čas vaření nastavený, jakmile

Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Kuřecí kousky	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	5	1..2 min.
# podle tloušťky Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.		

Pouze pro horní část: tabulka časů vaření při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Kuřecí kousky	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	5	1..2 min.
# podle tloušťky Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.		

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

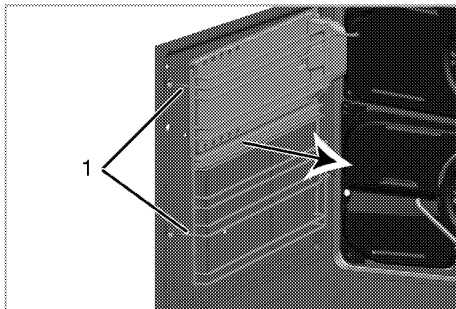


Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.
Ovládací panel by se mohl poškodit.

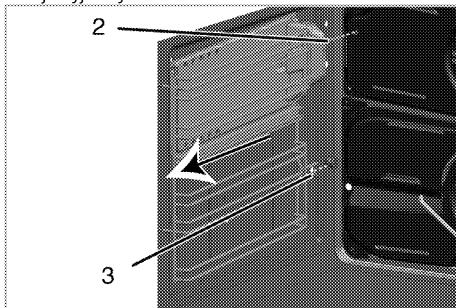
Čištění trouby

Čištění bočních stěn trouby

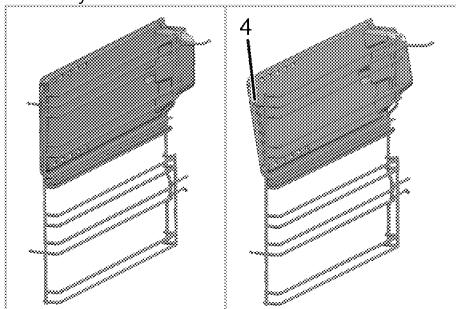
1. Z trouby vyjměte střední část.
2. Zasuňte drátěný držák s horní částí tak, aby došlo k propojení a z krytu vyjměte kolík č. (1).



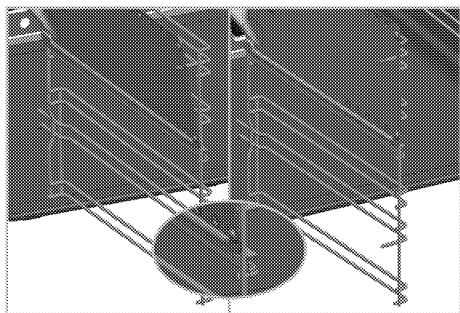
3. Drátěný držák zasuňte k boční stěně a držák a boční stěnu vyjměte z trouby. Ujistěte se, že kolík č. 2 je vyjmutý z krytu v zadní části a že hrot č. 3 je vyjmutý ze šroubu v boční stěně.



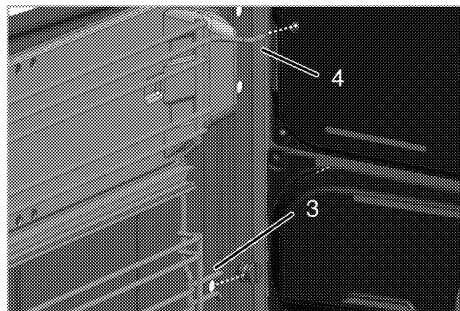
4. Vytáhněte drátěnou polici a vyjměte ji z otvoru v boční stěně (4) a odpojte drátěnou polici od boční stěny.



5. Držák a boční stěnu vyčistěte pomocí čisticího prostředku a vlažné vody a pomoci měkkého hadříku nebo houby a vysušte suchým hadříkem.
6. Po čištění zasuňte kolík č. 1 drátěného držáku do otvoru (4), který se nachází na boční stěně. Ujistěte se, zda je boční stěna připevněna v příslušném krytu.



7. Boční stěnu a rošt připevněte k troubě tak, aby se jejich kolíky (2) vešly do krytů na konstrukci a hrot č. 3 se dostal do šroubu na boční straně.



8. Zasuňte kolík drátěného roštu (1) do krytu na konstrukci.

i Ujistěte se, zda je drátěný držák a boční stěna v krytu dobře usazená.

Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Čištění dvířek trouby

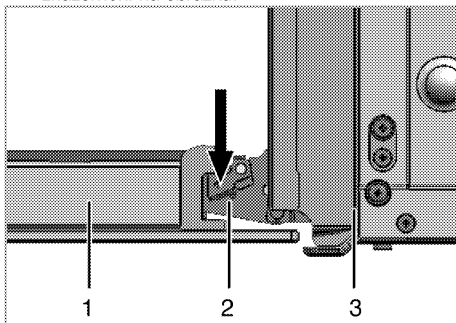
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

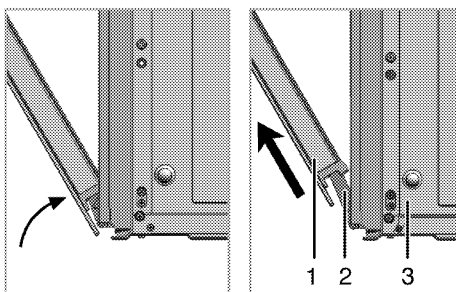
i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



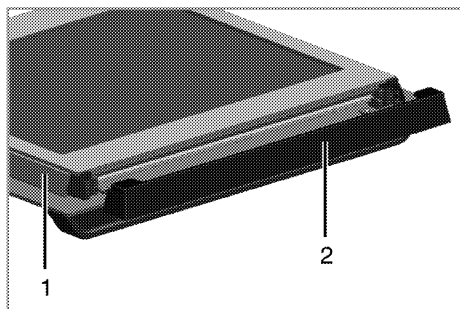
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

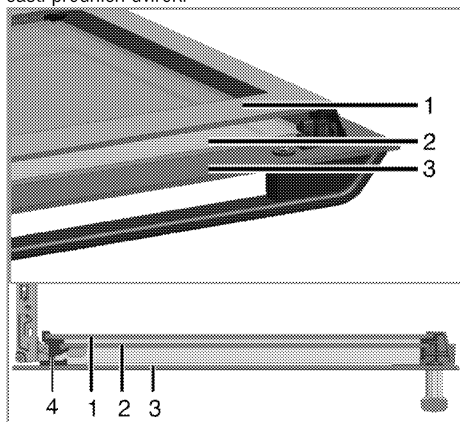
Vnitřní tabulí skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



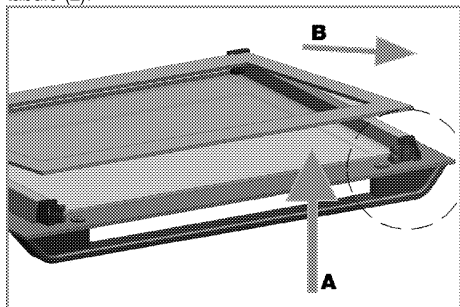
- 1 Rám
2 Plastový díl

Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.

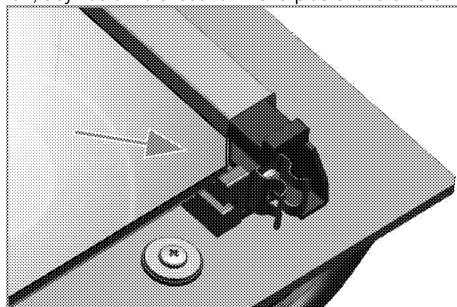


- 1 Vnitřní skleněná tabule
2 Vnitřní skleněná tabule
3 Vnější skleněná tabule
4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**. Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnvnitřnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejnvnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



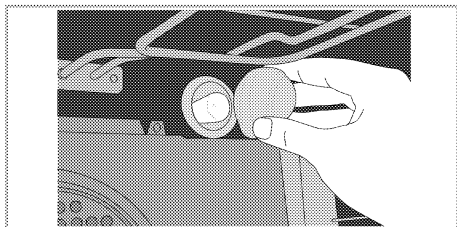
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

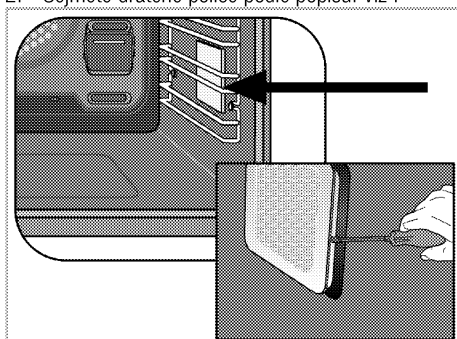
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Vytáhněte světlo trouby ze zdířky a vyměňte je za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.

4. Vytáhněte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice.

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci vztáží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel: [220 105 371](tel:220105371) (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice) .

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otírání dveří chladniček

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

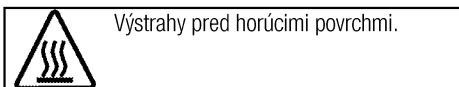
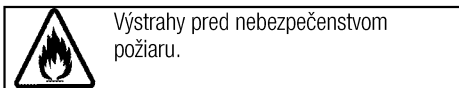
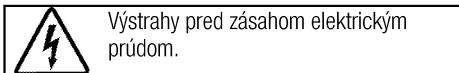
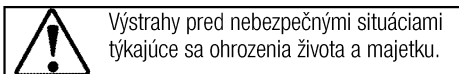
Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	6
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku.....	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie

Prehľad	8
Obsah balenia	9
Technické parametre	10

3 Montáž

Pred montážou	11
Montáž a pripojenie.....	12
Budúca preprava	13

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou	14
Prvé použitie.....	14
Počiatkové nastavenie času.....	14

Prvé čistenie výrobku.....	15
Prvé zahriatie	15

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	16
Práca s elektrickou rúrou	16
Funkcie rúry.....	18
Obsluha riadiacej jednotky rúry	21
Harmonogramy varenia.....	31
Funkcie Pripravené jedlá	33
Recepty na vopred pripravené potraviny.....	36
Prevádzka grilu	42

6 Údržba a starostlivosť

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

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.

- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho

vymeniť výrobcu, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.

- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

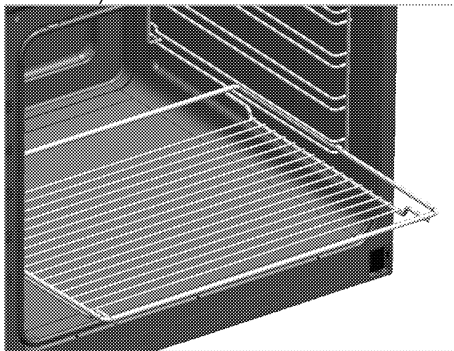
Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry.

Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.

- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškríbať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasunú medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.

- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnite sa tak možnosti elektrického šoku.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmravovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže

sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánky dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

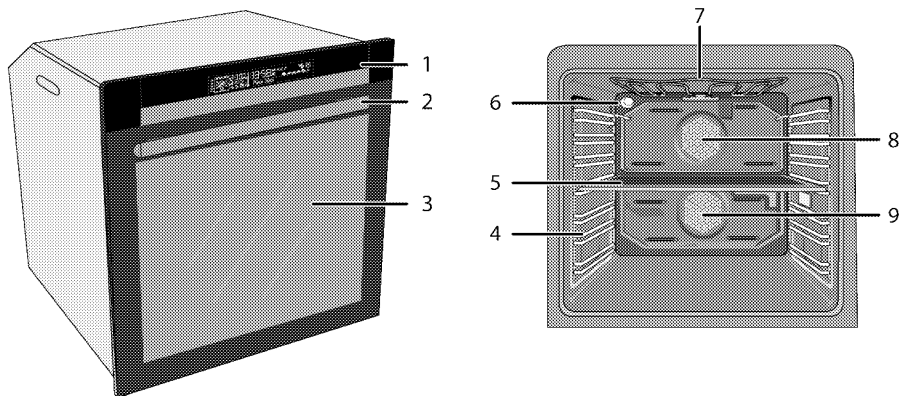
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

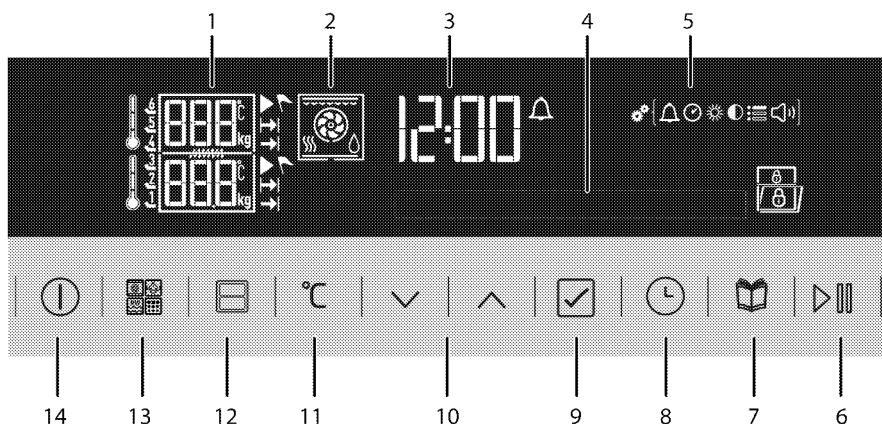
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Svetlo |
| 2 | Rúčka | 7 | Horný ohrevný prvok |
| 3 | Predné dvierka | 8 | Motor ventilátora v hornej časti (za doskou) |
| 4 | Polohy políc | 9 | Motor ventilátora v spodnej časti (za doskou) |
| 5 | Stredná časť | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Políčko indikátora teploty/hmotnosti | 10 | Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu) |
| 2 | Zobrazenie funkcií | 11 | Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača |
| 3 | Políčko indikátora aktuálneho času | 12 | Tlačidlo Voľba časti rúry |
| 4 | Textový displej | 13 | Tlačidlo Výber funkcie * |
| 5 | Symboly menu Nastavenia | 14 | Tlačidlo ZAP./VYP. |
| 6 | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia | | |
| 7 | Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla | * | V rúrach sa samočistením, naparovaním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry. |
| 8 | Tlačidlo času a nastavení | | |
| 9 | Tlačidlo Potvrdenie | | |

Obsah balenia

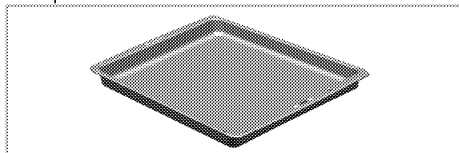


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

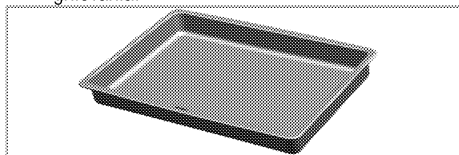
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



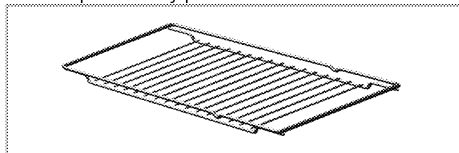
3. Hlboký plech

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



4. Drôtová polička

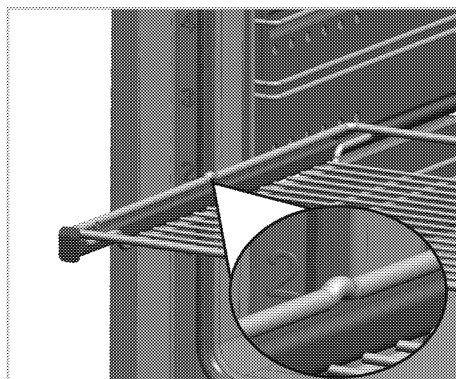
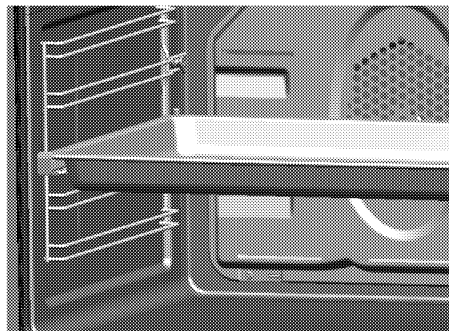
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtovej poličky.

Pri používaní plechu a drôtovej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtovej poličky a plechu.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3,5kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra - Rúra s duálnou časťou
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2,2 kW

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

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

** Pozrite si časť *Montáž, strana 11*.



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými

stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

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



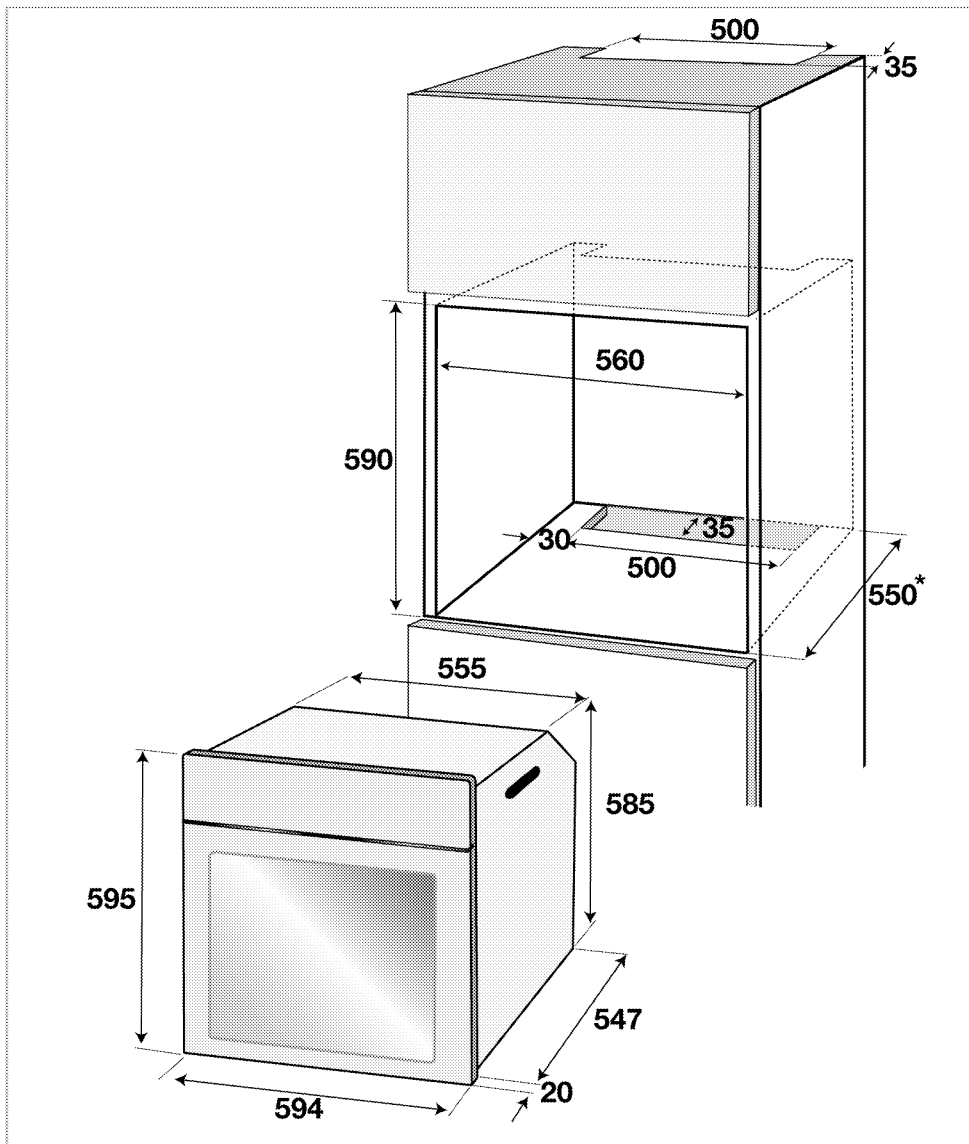
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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



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



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia

prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

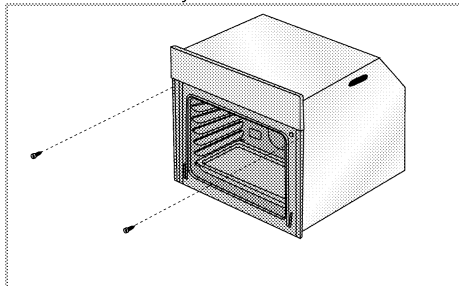


Zásrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

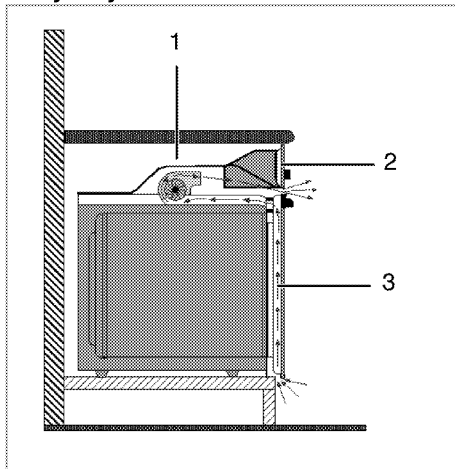
Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

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



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

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

Záverečná kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

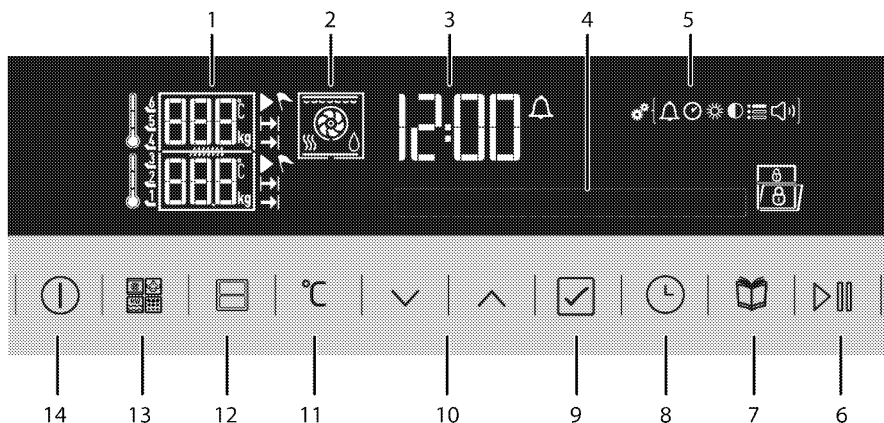
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

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

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Počiatkové nastavenie času



- 1 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavenia
- 6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 7 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 8 Tlačidlo času a nastavení
- 9 Tlačidlo Potvrdenie
- 10 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu)
- 11 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača
- 12 Tlačidlo Voľba časti rúry
- 13 Tlačidlo Výber funkcie *
- 14 Tlačidlo ZAP./VYP.

* V rúrach sa samočistením, naparovaním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Nastaviť počiatočný čas

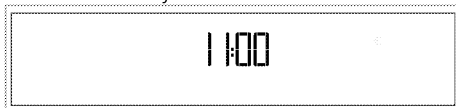
1. Keď produkt prvýkrát zapnete, pole a symbol hodín sa rozblíkajú. Zobrazí sa text "Nastaviť aktuálny čas".



2. Pole hodín nastavte pomocou tlačidiel.
3. Stlačením hodinu potvrdíte.
4. Polia a symbol minút sa rozblíkajú. Minútu nastavte pomocou tlačidiel. Stlačením minútu potvrdíte.





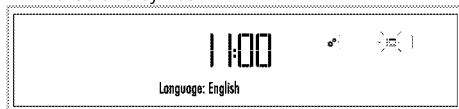
» Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.








Nastavenie jazyka

Jazyk je možné nastaviť len, ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte  tlačidlo pokiaľ sa  v menu nezobrazia symbol.



2.  symbol sa na displeji rozblíka a zobrazí sa možnosť nastaveného jazyka.
 3. Stlačte  tlačidlá pre výber požadovaného jazyka.
 4. Stlačte  a potvrdíte nastavenie.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

» Tlačidlá  a  sú funkčné len, ak je displej v tomto stave. Všetky akcie môžete vykonať v menu Nastavenia.



V prípade výpadku napájania alebo ak je výrobok odpojený a znovu zapojený sa znova zobrazí ponuka nastavenia času.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

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

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

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

Grilovacia rúra

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



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikať para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

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

Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

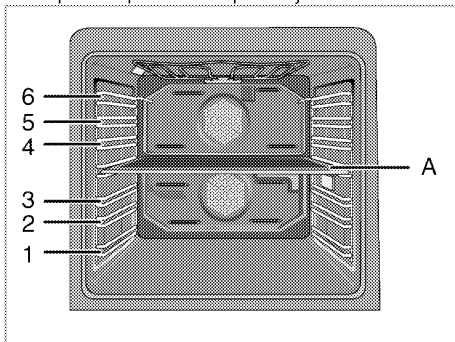


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť na jedle sa môže vznietiť.


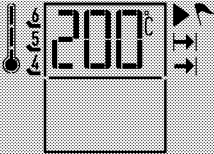

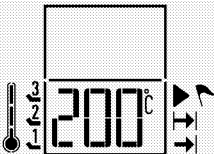

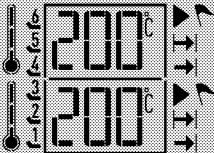

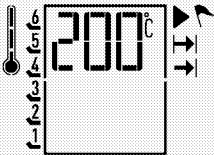
Práca s elektrickou rúrou

Pozície stojana

Vo vašej rúre je k dispozícii 6 roštov, 3 z nich v spodnej časti a 3 z nich v hornej časti. V rúre je ďalší drážka, do ktorej sa zasunie doska strednej časti (A). Tento priestor pri varení nepoužívajte.



Môžete variť vo 4 rôznych častiach rúry.

	<p>Horná časť</p>	<p>Môžete variť len v hornej časti. Hodí sa pre grilovanie a varenie malých porcií.</p>		<p>Ak je horná časť aktívny, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.</p>
	<p>Spodná časť</p>	<p>Môžete variť len v spodnej časti. Hodí sa pre varenie stredne veľkých porcií.</p>		<p>Ak je horná časť aktívny, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.</p>
	<p>Spodná-horná časť</p>	<p>Súčasne môžete variť v hornej i spodnej časti. Hodí sa pre varenie dvoch rôznych častí.</p>		<p>Ak je spodná-horná časť aktívny, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.</p>
	<p>Jedna veľká časť</p>	<p>Variť môžete v jednej veľkej časti. Hodí sa pre varenie veľkých porcií a rôznych pokrmov.</p>		<p>Ak je aktívna jedna veľká časť, na displeji sa zobrazí hodnota teploty, pozície roštu, symbol varenia, symbol pohotovostného režimu, symbol času varenia a symbol času ukončenia varenia.</p>

Funkcie rúry

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

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

V tejto časti sú vysvetlené všetky funkcie rúry.

Symbol	Názov	Popis
	Statický (spodný a dolný ohrev)	Spodný a dolný ohrev je zapnutý súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	Pracuje len spodný ohrev. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.
	Statický + ventilátor (spodný / horný ohrev podporovaný ventilátorom)	Horný ohrev, dolný ohrev s ventilátorom (v zadnej stene) sú zapnuté. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.
	Rozmrazovanie (s použitím ventilátora)	Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri príbovej teplote a ochladenie uvareného jedla.
	Varenie s asistenciou ventilátora	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Horúci vzduch ohriaty ventilátorom sa rovnomerne rozvádza po celej rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje.
	Horný ohrev + ventilátor (horný ohrev s pomocou ventilátora)	Horný ohrev a ventilátor v zadnej stene sú zapnuté. Ventilátor lepšie rozháňa horúci vzduch oproti situácii, keď je zapnutý len horný ohrev.
	Pizza	Horný ohrev a ventilátor (v zadnej stene sú zapnuté) sa spustí súčasne. Vhodné na pečenie pizze.
	Multi "3D" varenie	Horný ohrev, spodný ohrev a ohrev ventilátorom sú spustené súčasne. Varte len s jedným plechom.
	Ekonomický gril	Je spustená len vnútorná časť horného ohrevu v rúre. Vhodné pre grilovanie malých a stredne veľkých porcií mäsa.
	Úplné grilovanie	Vnútorné a vonkajšie časti horného ohrevu sú spustené súčasne. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorom)	Ventilátor v zadnej časti rúry je spustený súčasne s vnútornou a vonkajšou časťou vykurovacieho prvku v hornej časti rúry. Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vhodné pre grilovanie stredne veľkých porcií mäsa.
	Uchovanie teploty	Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie. Nepoužívajte na varenie potravín.
	Úsporné varenie s ventilátorom	Funguje iba ohrev v zadnej stene. Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 ° C. Predĺži sa však o trochu čas varenia. Časy pečenia súvisiace s touto funkciou sú uvedené v tabuľke "Úsporné varenie s ventilátorom".
	Varenie pri nízkej teplote	Používa sa na varenie pri nízkych teplotách na dlhšiu dobu (10 - 15 hodín).

<p>Čistenie parou.</p> 	<p>Vyhrievanie ventilátorom Horná časť Úsporný ventilátor Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Rozmrazovanie Horný vykurovací prvok + ventilátor</p>
<p>Ekonomický gril</p> 	<p>Vyhrievanie ventilátorom Spodná časť Rozmrazovanie Spodné ohrievanie Pizza</p>
<p>Úsporný ventilátor</p> 	<p>Spodná-horná časť S pomocou ventilátora + S pomocou ventilátora Plný gril + S pomocou ventilátora Rozmrazovanie + Rozmrazovanie Ekonomický gril + S pomocou ventilátora S pomocou ventilátora + Spodné vykurovací prvok</p>
<p>S pomocou ventilátora + Pizza</p> 	<p>Statický Statické + ventilátor Vyhrievanie ventilátorom Jedna veľká časť Pizza Multi varenie (3D) Úplné grilovanie + ventilátor Úplné grilovanie Horný vykurovací prvok + ventilátor Ekonomický gril Spodné ohrievanie Uchovanie teploty Varenie pri nízkej teplote Rozmrazovanie</p>

Tabuľka funkcií

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

	Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.
	Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.
	Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.
	Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
	Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.
	Úsporný ventilátor Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie tepleho pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".
	Funkcie varenia Z bezpečnostných dôvodov je maximálna doba, už možno nastaviť pre "Čas varenia" obmedzená na 6 hodín vo všetkých pozíciách okrem "Uchovanie tepleho pokrmu" a "Pečenie pri nízkej teplote".

Rúra je spustená maximálne 2 hodiny pri teplote 280 °C alebo vyššej.

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

vykurovací prvok + ventilátor		
Ekonomický gril	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100
Varenie pri nízkej teplote	100	50-150
Rozmrazovanie	-	-
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.		

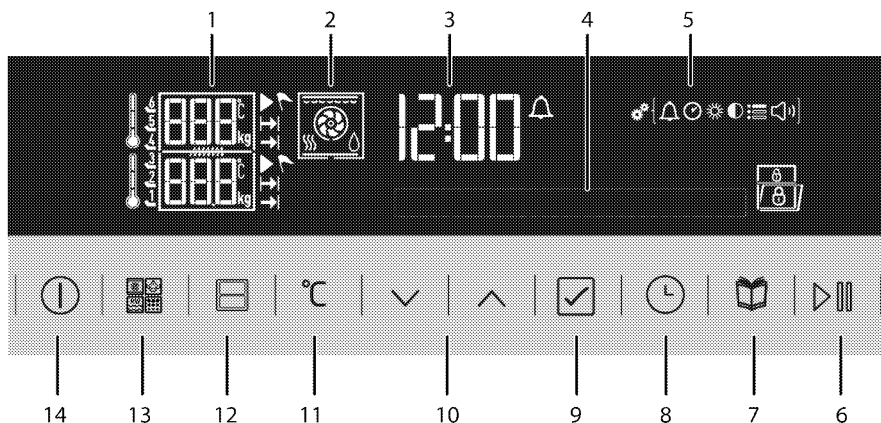
Usporný ventilátor

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Horná časť	200	40 - 280
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Horný vykurovací prvok + ventilátor	280	40 - 280
Ekonomický gril	180	160 - 220
Rozmrazovanie	-	-
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.		

Usporný ventilátor

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Pizza	210	40-280
Spodná časť	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Rozmrazovanie	-	-
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.		

Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavenia
- 6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 7 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 8 Tlačidlo času a nastavení
- 9 Tlačidlo Potvrdenie
- 10 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) (Výber menu)
- 11 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača
- 12 Tlačidlo Voľba časti rúry
- 13 Tlačidlo Výber funkcie *
- 14 Tlačidlo ZAP./VYP.

* V rúrach sa samočistením, naparovaním a vlastnosťami mikrovlnnej rúry.

Symbyly na displeji:

- Symbol rýchleho ohrevu (Urýchlenie)
- Symbol času varenia
- Symbol času skončenia varenia
- Symbol Alarm
- Symbol pohotovostného režimu
- Symbol varenia
- Symbol aktuálneho času
- Symbol nastavení
- Symbol ohrevu
- Symbol Rozmrzovanie
- Symbol Zámok
- Symbol Otvorené dvere
- Symbol Nastavenie jasu
- Symbol Nastavenie hlasitosti
- Symbol Nastavenie jazyka
- Symbol Sonda do mäsa *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

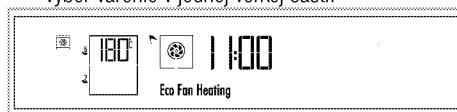
Prevádzka rúry ako jednej časti

Manuálna prevádzka

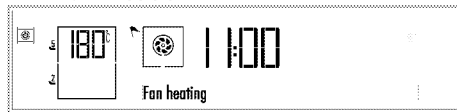
Počas manuálnej prevádzky bude rúra spustená nezávisle na čase varenia po vykonaní výbere funkcie a teploty. Rúra sa na konci času varenia automaticky vypne. Je potrebné, aby ju vypol užívateľ.

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

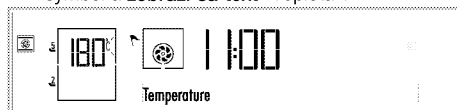
1. Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



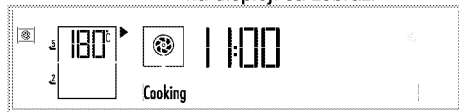
5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz a nastavte teplotu na displeji. Na displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text "Teplota"**.



6. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením .
7. Pre nastavenie Urýchlenie stlačte tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Pasívny urýchlenie".
8. stlačte ľubovoľné alebo tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdíte stlačením .

Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty dosiahnutá, symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého sa zobrazí, ak je tlačidlo stlačené dvakrát.

9. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
10. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.

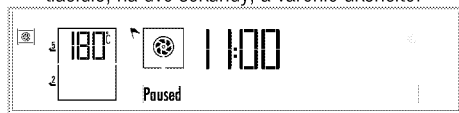


» Rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu.

Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo** symbol "Dvere otvorené".

11. Keď sa proces varenia dokončí, znovu stlačte tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.

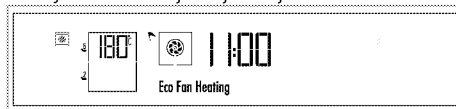


Poloautomatická prevádzka

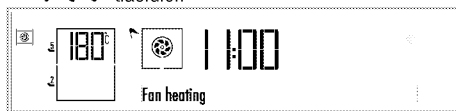
Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

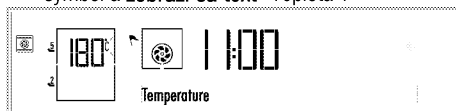
1. Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte raz a nastavte teplotu na displeji. Na displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text "Teplota"**.



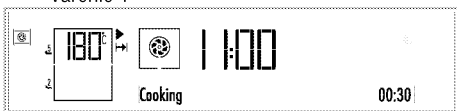
6. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením .
7. Pre nastavenie Urýchlenie stlačte tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie".
8. stlačte ľubovoľné alebo tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdíte stlačením .

Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty dosiahnutá, symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého sa zobrazí, ak je tlačidlo stlačené dvakrát.

9. Pre nastavenie času varenia držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". súčasne sa rozblíkajú symbol.



10. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
12. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnete variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.



» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.



Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry $^{\circ}\text{C}$ sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.



Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo** symbol "Dvere otvorené".

13. Po dovarení sa na displeji zobrazí **"Dobrá chuť"** a **"Pre pokračovanie stlačte start"** a ozve sa zvukový signál.
14. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
15. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.



Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením tlačidla.

Plne automatický režim

V plne automatickom režime môžete nastaviť čas varenia a čas konca varenia.

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

1. Z rúry vyberte strednú časť. Iba po vybratí strednej časti bude časovač rúry fungovať v nastavení jednej veľkej časti.
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

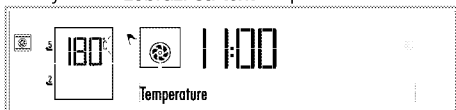
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



4. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte $^{\circ}\text{C}$ raz a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text "Teplota"**.



6. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, teplotu potvrdíte stlačením .
7. Pre nastavenie Urýchlenie stlačte $^{\circ}\text{C}$ tlačidlo dvakrát a aktivujte nastavenie urýchlenie. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie".
8. stlačte ľubovoľné alebo tlačidlo a nastavenie urýchlenie aktivujte. Na displeji sa zobrazí upozornenie a symbol "Aktívne urýchlenie". Nastavenie potvrdíte stlačením .




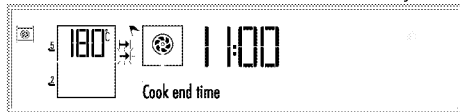
Ako náhle je nastavenie urýchlenie vykonané, rúra sa spustí v maximálnom výkone, aby dosiahla nastavenú teplotu. Ako náhle je nastavenej teploty dosiahnutá, symbol zmizne. Nastavenie urýchlenie je pre funkcie aktívny počas ktorého sa zobrazí, $^{\circ}\text{C}$ ak je tlačidlo stlačené dvakrát.



9. Pre nastavenie času varenia stlačte tlačidlo **"Čas varenia"** na displeji. súčasne sa rozblík symbol.



10. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte stlačením . Ako náhle je Čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.


11. Na konci času varenia stlačte  v krátkych intervaloch, kým sa **na displeji nezobrazí "Čas konca varenia"** → a súčasne sa rozblíka symbol.





12. Stlačte  tlačidlá pre nastavenie požadovaného konca času varenia a stlačením potvrdíte nastavenie. Ako náhle je čas konca varenia nastavený → zobrazí sa.
13. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
14. Keď sú hodnoty funkcie, času a času konca varenia vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite variť.



» **Na displeji sa zobrazí správa "Pohotovostný režim"**. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.

15. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje ako náhle sa čas varenia začne odpočítavať, a **na displeji sa zobrazí "Varenie"** a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Svetlo v rúre je počas varenia po určitú dobu rozsvietené.

 Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry $^{\circ}\text{C}$ sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

 Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo** symbol "Dvere otvorené".

16. Po dovarení sa na displeji zobrazí **"Dobrá chuť"** a **"Pre pokračovanie stlačte start"** a ozve sa zvukový signál.
17. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
18. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčité časové obdobie.

 Ak chcete zrušiť poloaufomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením  tlačidla.


Použitie rúry iba s hornou alebo spodnou časťou


Manuálna prevádzka

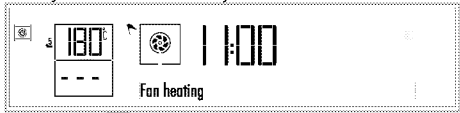
Počas manuálnej prevádzky bude rúra spustená nezávisle na času varenia po vykonaní výbere funkcie a



teploty. Rúra sa na konci času varenia automaticky vypne. Je potrebné, aby ju vypol užívateľ. Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

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

2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.

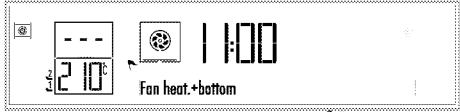


4. Stlačte  ako náhle aktivujete spodnú časť rúry.  symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodnú, tak hornú časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

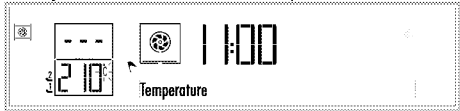





 Pri každom stlačení  tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

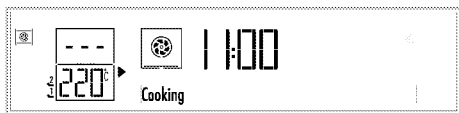
5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.



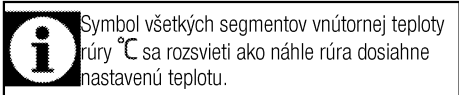
6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte $^{\circ}\text{C}$ raz a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text "Teplota"**.



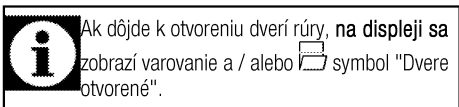
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, teplotu potvrdíte stlačením .
8. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
9. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.



» Rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu.

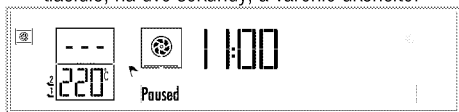


Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry °C sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.



Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo** symbol "Dvere otvorené".

10. Keď sa proces varenia dokončí, znovu stlačte tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.



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

Poloautomatická prevádzka

Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

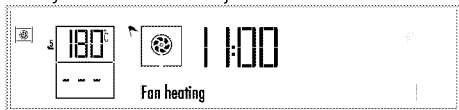
1. Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



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

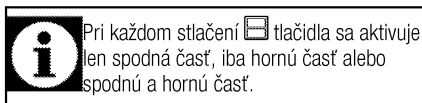
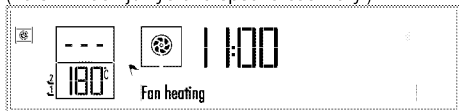
2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.



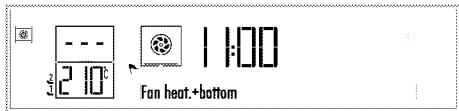
4. Stlačte ako náhle aktivujete spodnú časť rúry. symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry.

Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodnú, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

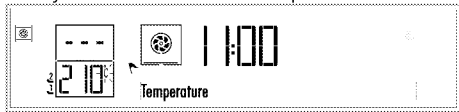


Pri každom stlačení tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

5. Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením tlačidiel.



6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte °C raz a nastavte teplotu na displeji. °C Na displeji sa rozsvieti symbol a **zobrazí sa text "Teplota"**.



7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, teplotu potvrdíte stlačením .

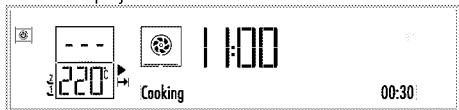
8. Pre nastavenie času varenia držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". a súčasne sa rozblíkajú symbol.



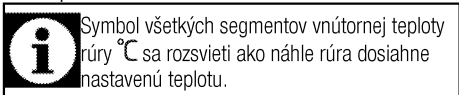
9. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte stlačením . Ako náhle je čas varenia nastavený, symbol sa zobrazí natrvalo.

10. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

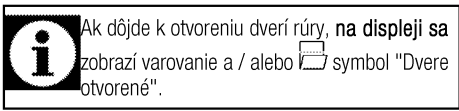
11. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**. symboly zmiznú kým symboly sa zobrazia na displeji.




» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.






Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry °C sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.



Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo** symbol "Dvere otvorené".

- Po doverení sa na displeji zobrazí "Dobrá chuť" a a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
- Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
- Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčite časové obdobie.

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


 Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením  tlačidla.


Plne automatický režim

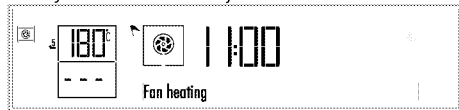
V plne automatickom režime môžete nastaviť čas varenia a čas konca varenia.


Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

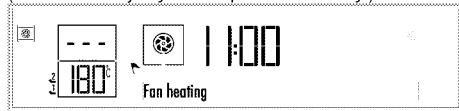
- Plech zo strednej časti umiestnite do krytu medzi 3. a 4. mriežkou.



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


- Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
- Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.

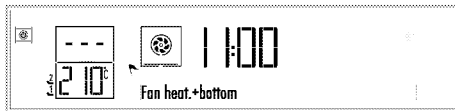




- Stlačte  ako náhle aktivujete spodnú časť rúry.  symbol sa zobrazí vedľa aktívnej časti rúry. Nastavenie teploty a kroky pre začatie procesu varenia ako pre spodné, tak horná časť rúry sa spustí súčasne. (Na snímkach je vybraná spodná časť rúry.)

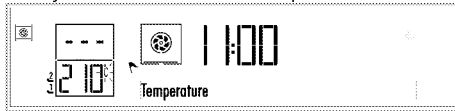






 Pri každom stlačení  tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

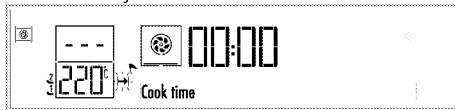
- Požadovanú funkciu varenia nastavte stlačením  tlačidiel.








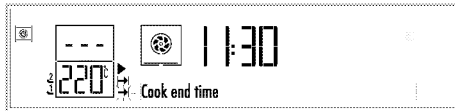
- Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  raz a nastavte teplotu na displeji.  Na displeji sa rozsvieti symbol a zobrazí sa text "Teplota".







- Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Ako náhle je dosiahnutá požadovaná hodnota, teplotu potvrdíte stlačením  .
- Pre nastavenie času varenia  stlačte tlačidlo "Čas varenia" na displeji.  a súčasne sa rozblíka symbol.





- Stlačte  tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte stlačením  . Ako náhle je čas varenia nastavený,  symbol sa zobrazí natvalo.
- Na konci času varenia stlačte  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí "Čas konca varenia"  súčasne sa rozblíka.






- Stlačte  tlačidlá pre nastavenie požadovaného konca času varenia a stlačením potvrdíte nastavenie. Ako náhle je čas konca varenia nastavený  zobrazí sa.
 - Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
 - Keď sú hodnoty funkcie, času a času konca varenia vhodné, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnete variť.
- » » **Na displeji sa zobrazí správa "Pohotovostný režim"**. Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.
- Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje ako náhle sa čas varenia začne odpočítavať, a **na displeji sa zobrazí "Varenie"** a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Svetlo v rúre je počas varenia po určitú dobu rozsvietené.

 Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry °C sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

 Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo symbol "Dvere otvorené".

15. Po dovarení sa na displeji zobrazí "Dobrá chuť" a a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
16. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
17. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte  tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčite časové obdobie.

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

 Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením  tlačidla.


Použitie hornej a spodnej časti súčasne

Manuálna prevádzka

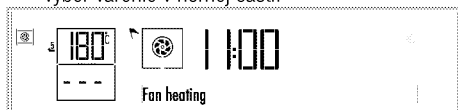
Počas manuálnej prevádzky bude rúra spustená nezávisle na času varenia po vykonaní výbere funkcie a teploty. Rúra sa na konci času varenia automaticky nevypne. Je potrebné, aby ju vypol užívateľ.



Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



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

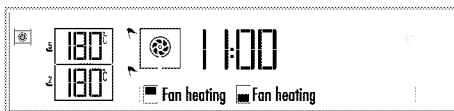
 Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí ako keby bola spustená celá časť.


2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v hornej časti.



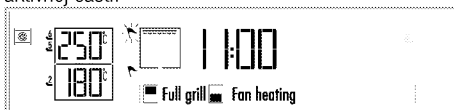
 Pri každom stlačení  tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

4. Obe časti aktivujte tak,  tlačidlo dvakrát.  symbol sa zobrazí vedľa každej časti rúry.

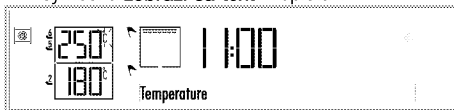


5. Stlačte  tlačidlá a vyberte vhodnú funkciu varenia medzi tými, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piec pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

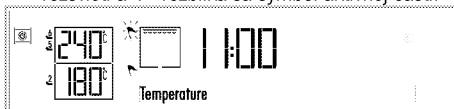
Po výbere funkcie sa zobrazí text a "Teplota" a nastavenia možno vykonať samostatne pre každú z častí. Pre tieto nastavenia  sa rozblíka symbol aktívnej časti.



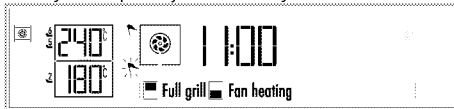
6. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte °C tlačidlo raz a získajte prístup k teplote v hornej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa °C rozblíka symbol a zobrazí sa text "Teplota".



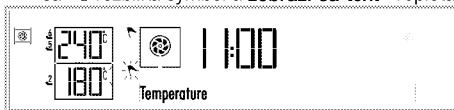
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením . °C symbol sa rozsvieti a  rozblíka sa symbol aktívnej časti.



8. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry sa rozblíka.



9. Stlačte °C raz a získajte prístup k nastaveniu teploty v spodnej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa °C rozblíka symbol a zobrazí sa text "Teplota".

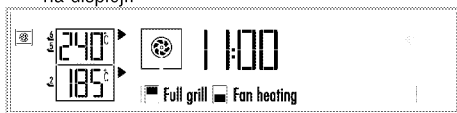


10. Požadovanú teplotu nastavte stlačením  tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty,

teplotu potvrdíte stlačením °C symbol sa rozsvieti a rozblika sa symbol aktívnej časti.

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

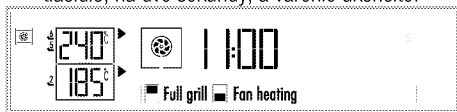
11. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
12. Keď sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**. symboly zmizne kým symboly sa zobrazí na displeji.



Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry °C sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa zobrazí varovanie a / alebo symbol "Dvere otvorené"**.

13. Keď sa proces varenia dokončí, znovu stlačte tlačidlo, na dve sekundy, a varenie ukončíte.



Poloautomatická prevádzka

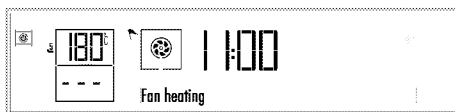
Pri poloautomatickej prevádzke môžete nastaviť čas, kedy sa rúra zapne (čas varenia).

Rúra sa po prvom zapnutí a nastavení aktuálneho času vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

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

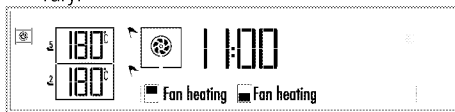
Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí ako keby bola spustená celá časť.

2. Rúru zapnite stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenia v hornej časti.



Pri každom stlačení tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

4. Obe časti aktivujte tak, že tlačidlo stlačíte dvakrát. symbol sa zobrazí vedľa každej časti rúry.

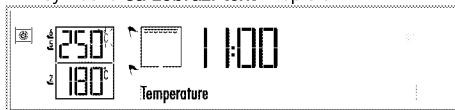


5. Stlačte tlačidlá a vyberte vhodnú funkciu varenia medzi tými, ktoré sú nastavené pre obe časti rúry. Napríklad, ak chcete grilovať v hornej časti a piecť pečivo v spodnej časti, môžete vybrať funkciu Gril + Ventilátor.

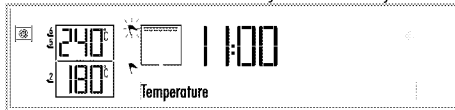
Po vykonaní výberu funkcie **sa zobrazí text a "Čas varenia"** a nastavenia možno vykonať samostatne pre každú z častí. Pre tieto nastavenia rozblika sa symbol aktívnej časti.



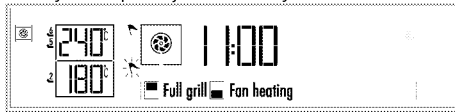
6. Ak chcete zmeniť teplotu hornej časti rúry, stlačte °C tlačidlo raz a získajte prístup k teplote v hornej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa °C rozblika symbol a **sa zobrazí text "Teplota"**.



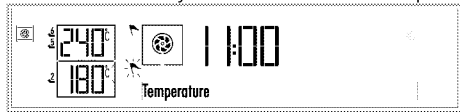
7. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením °C symbol sa rozsvieti a rozblika sa symbol aktívnej časti.



8. Ak chcete zmeniť teplotu spodnej časti rúry, aktivujte displej spodnej časti rúry stlačením . Symbol spodnej časti rúry sa rozblika.



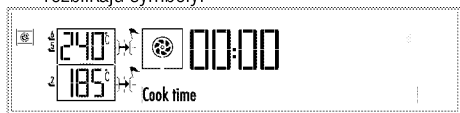
9. Stlačte $^{\circ}\text{C}$ raz a získajte prístup k nastaveniu teploty v spodnej časti rúry. Vo vybranej časti rúry sa $^{\circ}\text{C}$ rozblíka symbol a **sa zobrazí text "Teplota"**.



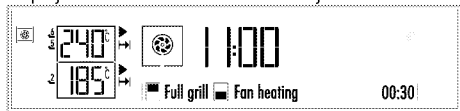
10. Požadovanú teplotu nastavte stlačením tlačidiel. Keď dosiahnete požadované hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením . $^{\circ}\text{C}$ symbol sa rozsvieti a rozblíka sa symbol aktívnej časti.

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

11. Pre čas varenia v aktivovanej spodnej časti rúry stlačte a držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". Súčasne sa rozblíkajú symboly.



12. Stlačte tlačidlá a nastavte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte stlačením . Ako náhle je čas varenia nastavený, symboly sa na obrazovke zobrazia súčasne.
13. Pri varení v hornej časti rúry najprv časť aktivujte stlačením . symbol v hornej časti sa rozblíka. Potom, stlačte a držte tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "Čas varenia". Súčasne sa rozblíkajú symboly.
14. Nastavte požadovaný čas varenia v hornej časti stlačením tlačidiel a potvrdením . Ako náhle je čas varenia v hornej časti nastavený, symboly sa na obrazovke zobrazia súčasne.
15. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
16. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd a začnite variť. Varenie začne a symboly zmizne kým symboly sa zobrazia na displeji.
- Nastavený čas varenia sa zobrazí v hornej časti displeja. Tu môžete sledovať zostávajúci čas.



» Rúra sa zahreje na prednastavenú teplotu a zachová túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.

i Symbol všetkých segmentov vnútornej teploty rúry $^{\circ}\text{C}$ sa rozsvieti ako náhle rúra dosiahne nastavenú teplotu.

i Ak dôjde k otvoreniu dverí rúry, **na displeji sa** zobrazí varovanie a / alebo symbol "Dvere otvorené".

17. Na konci času varenia sa na displeji zobrazí "Dobrá chuť" a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
18. Ako náhle čas varenia skončí, vyberte jedlo z rúry. Ako náhle dvere znova zatvorte, varenie v druhej časti s dlhším časom varenia bude pokračovať.
19. Ako náhle je proces varenia dokončený, na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť" a "Pre pokračovanie stlačte start" a ozve sa zvukový signál.
20. Ak chcete zvukový signál zastaviť, stačí stlačiť ľubovoľnú klávesu. Rúra sa automaticky vypne.
21. Ak chcete, aby rúra pokračovala v prevádzke, stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd. Rúra bude spustená po neurčite časové obdobie.

i Ak chcete zrušiť poloautomatický alebo automatický program po ich nastavení, musíte obnoviť čas varenia. Rúru môžete vypnúť aj stlačením tlačidla po dobu 2 sekúnd.

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte tlačidlo po dobu 2 sekúnd a vypnete rúru.

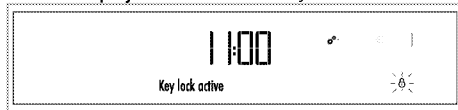
Používanie zámku tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

i Zámok tlačidiel je možné použiť ak je rúra v pohotovostnom režime.

Aktivácia zámku



1. Stlačte tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa **na displeji nezobrazí "Pasívny zámok"**.

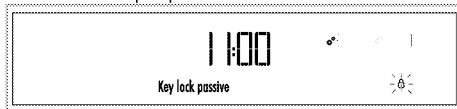


- » symbol sa rozblíka.
2. Zámok aktivujete stlačením ľubovoľného symbolu. Zámok sa aktivuje, **na displeji sa** zobrazí "Aktívny zámok". symbol stále blíka.
3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.
- » Text zmizne a symbol sa rozblíka.

 S výnimkou  tlačidiel, iné tlačidlá nie sú funkčné, ak je funkcia zámku aktivovaná.

Vypnutie zámky tlačidiel


1. Zámok deaktivujete stlačením ľubovoľného zo  /  symbolov. "Pasívny zámok" sa zobrazí na displeji.
2. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.



» Zámok je deaktivovaný a  symbol z displeja zmizne.





Používanie hodín ako budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.





 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie alarmu:





1. Stlačte  tlačidlo v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí symbol.  symbol začne blikat
2. Stlačte  tlačidlá na nastavenie požadovaného času a nastavenia potvrdíte stlačením .  symbol zostane po nastavení času budíka rozsvietený.
3. Alarm zaznie po uplynutí času alarmu.
4. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

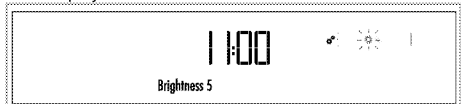
Zrušenie alarmu:

1. Stlačte  tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa  symbol "Dvere otvorené".
 2. Stlačte  tlačidlo pokiaľ sa na displeji nezobrazí "00:00" a nastavenie potvrdíte stlačením .
- » Budík sa zruší a  symbol zmizne.


Nastavenie jasu

Jas je možné nastaviť len ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte  tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí "Jas".  symbol bliká na displeji.





2. K dispozícii je 5 stupňov jasu, konkrétne 1, 2, 3, 4 a 5. Stlačte  tlačidlá a vyberte požadovanú úroveň.
3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.

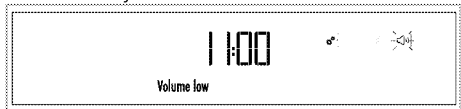
 Úroveň jasu sa po vypnutí rúry zníži, čím sa šetrí energia. Po zapnutí rúry sa znovu vráti na nastavenú úroveň.


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

Nastavenie úrovne hlasitosti

Úroveň hlasitosti je možné nastaviť len ak je rúra v pohotovostnom stave.



1. Stlačte  tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa  symbol "Dvere otvorené". Na displeji sa rozblíka symbol.





2. K dispozícii sú 2 úrovne hlasitosti, konkrétne "Nízka hlasitosť" a "Vysoká hlasitosť". Stlačte  tlačidlá a vyberte požadovanú úroveň.
 3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie jazyka

Jazyk je možné nastaviť len ak je rúra v pohotovostnom stave.

1. Stlačte  tlačidlo pokiaľ sa  menu nastavenia nezobrazí symbol.



2.  symbol sa na displeji rozblíka a zobrazí sa možnosť nastaveného jazyka.
 3. Stlačte  tlačidlá a vyberte požadovaný jazyk.
 4. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.
- » Znovu sa zobrazí pohotovostný displej. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Nastavenie aktuálneho času

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

1. Stlačte tlačidlo v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí text "Nastavenie aktuálneho času". Polia hodín a symbol sa rozblíkajú na displeji.



2. Pole hodín nastavte pomocou tlačidiel.
3. Stlačte pre potvrdenie nastavenia.
4. Polia a symbol minút sa rozblíkajú. Minúty nastavte pomocou tlačidiel. Stlačte pre potvrdenie minút.



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



Harmonogramy varenia

Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Na jednu veľkú časť Pečenie a opekanie

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

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

Jedlo	Števílo pladnjev (tępsí adetí)	Prevádzkový režím	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (přibližně v min.)
Koláče na plechu*	En pladenj		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme*	En pladenj		2	180	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		3	175	20 30
	2 pladnja		1 - 5	175	30 40
	3 pladnji		1 - 3 - 5	170	35 45
Přískótový koláč*	En pladenj		3	200	5 ... 10
	2 pladnja		1 - 5	175	20 30
Koláčiky*	En pladenj		3	175	25 ... 30
	2 pladnja		1 - 5	170 - 190	30 40
	3 pladnji		1 - 3 - 5	175	35 45
Kysnuté cesto*	En pladenj		2	200	30 40
	2 pladnja		1 - 5	200	45 55
	3 pladnji		1 - 3 - 5	200	55 65
Bohaté pečtvo*	En pladenj		2	200	25 ... 35
	2 pladnja		1 - 5	200	35 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	190	45 55
Droždíe*	En pladenj		2	200	35 45
	2 pladnja		1 - 3	190	35 45
Lazane*	En pladenj		2 - 3	200	30 40
Pizza*	En pladenj		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	En pladenj		3	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	100 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	En pladenj		3	25 min. 250 / max. potom 190	70 90
	En pladenj		3	25 min. 250 / max. potom 190	70 ... 90
Pečené kura	En pladenj		2	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	60 ... 70

	En pladenj		2	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
	En pladenj		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	En pladenj		3	200	20 30
	En pladenj		3	200	20 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.
* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Iba pre spodnú časť Pečenie a opekanie

Jedlo	Število pladnjev (tepsi adeti)	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme*	En pladenj		2	175	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		2	175	25 ... 35
	2 pladnja		1 — 3	175	40 45
Koláčiky*	En pladenj		2	170 180	35 45
	2 pladnja		1 — 3	165	35 40
Bohaté pečivo*	En pladenj		2	190	35 45
Pizza*	En pladenj		1	200	10 ... 15
Pečené kura	En pladenj		1	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	En pladenj		2	200	20 30

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Iba pre hornú časť Pečenie a opekanie

Jedlo	Število pladnjev (tepsi adeti)	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče vo forme*	En pladenj		4	175	40 50
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		4	175	40 45
Koláčiky*	En pladenj		4	170 180	35 45
Bohaté pečivo*	En pladenj		4	190	35 45
Pečené kura	En pladenj		4	15 min. 250 / max. potom 180 ... 190	55 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		4	25 min. 250 / max. potom 180 ... 190	150 210
Ryby	En pladenj		5	200	20 30

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

Po začatí pečenia v režime pomalého pečenia Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom nemeňte pečenie teplotu.

Neotvárajte dvere Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom v režime.

Jedlo	Číslo úrovne varenia	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	100 120
Kuracie mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	70 100
Fazuľa	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Baklažán v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150

Stejk - celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Stejk - porciovaný	Jedna úroveň		3	160	100 120
Koláče v papieri na pečenie	Jedna úroveň		3	185	35 40
Oriechové koláčiky	Jedna úroveň		3	185	30 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	40 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 45

- Predhrievajte 6 až 7 minút.
- Biele/červené mäso sa musí prevrátiť na panvici skôr, ako sa uvarí.
- Fazule sa pred varením musia nechať 30 minút vo vriacej vode. Konzervované fazule môžete priamo použiť.
- Zakrytie panvice zvýši výkon varenia.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy pre pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° C a skráťte dobu pečenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajčiek a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šfavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.

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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Funkcie Pripravené jedlá

Výber funkcie pripravených jedál

[Ponuka pripravených jedál obsahuje programy pokrmov, ktoré boli špeciálne pre vás pripravené profesionálnymi kuchármi a uložené v pamäti ovládacej jednotky.

V tejto ponuke sa teplota, poloha podstavca, hmotnosť a funkcie varenia nastavujú automaticky. Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti. Menu hotových jedál sú súčasťou kombinácie jednej veľkej časti, spodnej časti a spodnej-hornej časti.

Pre výber funkcie hotových jedál:

1. Stlačte a rúru zapnite.

Ak je doska strednej časti zasunutá keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia špeciálny pre varenie v hornej časti.

Pri každom stlačení tlačidla sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť. Menu hotových jedál sú súčasťou kombinácie jednej veľkej časti, spodnej časti a spodnej-hornej časti.

2. Stlačte tlačidlo a vyberte časť, v ktorej budete variť.
3. Stlačte tlačidlo a na displeji vyberte funkciu Hotové jedlá. V tejto fáze sa na displeji zobrazí hlavné menu.



4. Stlačte tlačidlá a vyberte požadovanú funkciu Hotové jedlá.
5. Stlačte tlačidlo a potvrdíte vybrané menu Hlavné jedlá.
6. Stlačte tlačidlo a vyberte požadované jedlo (keksy, koláč, malý koláč, atď.).



7. Pred začatím pečenia v ponuke prípravy pokrmov môžete nastaviť hmotnosť v závislosti na druhu pokrmu, ktorý ste vybrali. Urobíte to nasledovne: Stlačte °C kým sa na displeji **ne**zobrazí "Hmotnosť". Na displeji vybrané časti rúry **sa rozblíka** symbol "kg" a zobrazí sa "Hmotnosť".
8. Stlačením tlačidiel vyberte zodpovedajúcu hmotnosť jedla. Keď je dosiahnutá požadovanej hodnoty, teplotu potvrdíte stlačením symbolu "Kg".



Rúra zmení teplotu a dobu varenia automaticky, podľa zmeny hmotnosti.



Zmeniť môžete len hmotnosť tých jedál, u ktorých je hmotnosť uvedená.

9. Do rúry vložte pokrm.
10. Stlačte tlačidlo a začnite variť. **Na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
- » Ako náhle sa varenie dokončí, **na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a zaznie zvukový signál. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



"Späť" svietiace na displeji pri navigácii v ponuke pokrmov vám umožní vrátiť sa do nadradenej ponuky. Pôvodnú funkciu môžete vrátiť stlačením .

Menu Hotové jedlá:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Pre spodnú časť:

Koláče a pečivo	Červené mäso	Ryby	Hydina	Plnená jahňacie stehno	Špeciality	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Orechové koláčiky	Malé kurča 1600 g	Pstruh	Mrazená gratinovaná zelenina	Plnené papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušené jablko	Veľké kurča 1600 g
Sušienky	Pečená jahňacina	Kaníc	Makaróny so syrom	Kysnutie cesta	Ryba so zeleninou	Jablkový koláč	Sušená duľa	
Hroziakový koláč	Pečená tefacina v nádobe	Jahňacie tandori	Kuracie kúsky	Opečený zemiak		Jablková štrúďľa	Sušená hruška	
Vol au vent	Zeleninový quiche	Dusené ančovičky	Kurací flet	Musaka		Snehové pusinky		
Čajový chlieb	Stejk	Pstruh na podnose	Kuracia bageta	Filet z kanice		Eclair		
Bageta	Mäsové guľky Dařyan	Gratinované zemiaky	Pečeny moriak	Pečené zemiaky		Karamelový krém		
Chlieb	Pečené mäsové guľičky	Ryba na špajdli	Moriak, stehno	Zemiakový quiche		Soufflé z horúcej čokolády		
Bochník chleba (kvasený)	Pečené mäso	Pstruh v mise	Filet z moriaka	Kastról		Crème Brûlée		
Croissant	Hovädzia svičkovica	Lososové filety	Kačica	Bažant na divoko		Medové jablko v sirupe		
Veľkonočný koláč		Solený losos	Hus	Lazane		Krupicový koláč v sirupe		
Škoricové rolky			Čerstvá gratinovaná zelenina	Pre jednu veľkú časť:				
Zemľa so syrovou plnkou			Bažant					
Zemľa			Králik					
Pizza								

Plnená jahňacie stehno

Koláče a pečivo	Červené mäso	Ryby	Hydina	Malé kurča 1600 g	Špeciality	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá
Orechové koláčiky	Mrazená gratinovaná zelenina	Pstruh	Veľké kurča 1600 g	Plnené papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušené jablko	Makaróny so syrom
Cesto Phyllo so syrom	Pečená jahňacina	Kaníc	Kysnutie cesta	Ryba so zeleninou	Jahňacie tandori	Jablkový koláč	Sušená duľa	Mrazená pizza
Sušienky	Pečená tefacina v nádobe	Zeleninový quiche	Kuracie kúsky	Opečený zemiak		Jablková štrúďľa	Sušená hruška	Sendviče, mrazené
Hroziakový koláč	Musaka	Dusené ančovičky	Kurací fileť	Fileť z kanice		Snehové pusinky		
Vol au vent	Stejk	Pstruh na podnose	Kuracia bageta	Gratinované zemiaky		Eclair		
Čajový chlieb	Mäsové guľky Dažyan	Pečené zemiaky	Pečený mortak	Zemiakový quiche		Pečený ryžový puding		
Bageta	Pečené mäsové guľičky	Ryba na špajdli	Moriak, stehno	Bažant na divoko		Karamelový krém		
Chlieb	Pečené mäso	Pstruh v mise	Fileť z moriaka	Kastról		Soufflé z horúcej čokolády		
Bochnik chleba (kvaseny)	Hovädzia sviečkovica	Lososové filety	Kačica	Čerstvá gratinovaná zelenina		Crème Brûlée		
Croissant		Solený losos	Hus	Lasagne		Medové jablko v sirupe		
Veľkonočný koláč			Spodná-horná časť:	Vopred pripravené jedlo		Čokoládový koláč		
Škoricové roľky			Bažant			Kakaový koláč		
Zemľa so syrovou plnkou			Králik			Kysnuté cesto na koláč		
Zemľa						Jemné pečivo v sirupe		
Pizza						Krupicový koláč v sirupe		

Horná časť Spodná časť

Mäsové guľky so zeleninou	Zeleninová polievka
Lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Gratinovaná zelenina
Zeleninová polievka	Hovädzie wellington
Gratinovaná zelenina	Steak z roštenky
Dusené jahňacie	Tahini cheesecake
Fazuľové ragú	Citrónový koláčik
Citrónový koláč	Kaníc v soli
Kukuricový chlieb	Jahňacie tandori
Ryža Perdu	Brownies cheesecake
Kuracia bageta	Špenátový flan

Recepty na vopred pripravené potraviny

PIZZA

INGREDIENCIE

Cesto:

- 400 g múky
- 15 g soli
- 3 g čerstvého droždia
- 20 g olivového oleja
- 250 g vlažnej vody
-

Omáčka:

- 2 paradajky, olúpané
- 1/2 lyžice paradajkového pretlaku
- 1 lyžička cukru
- 1 lyžička soli
- 1 lyžica olivového oleja

Náplň:

- 150 g strúhaného syra mozzarella alebo čedar
- Salámu, klobásy, kukurica, olivy, huby podľa vášho výberu

PRÍPRAVA

- Droždie rozmiešajte vo vode.
- Do zmesi droždia a vody pridajte polovicu múky.
- Pokračujte v hnetenie a pridajte soľ a olivový olej.
- Po pridaní zvyšku múky hnetie, kým nezískate hladké cesto.
- Cesto dajte do vymastenej misy a zakryte plastovým vekom. Cesto nechajte pri izbovej teplote fermentovať 1 noc.
- Cesto preložte na dosku a vymieste. Cesto zakryte misou a nechajte odpočinúť ďalších 30 minút.
- Odpočnuté cesto preložte na bežný pekáč pokrytý papierom na pečenie a rukou vyvaľkajte.
- V hrnci zmiešajte všetky prísady do omáčky a rozotrite po ceste, ktoré ste vyvaľkali na pekáči.
- Pridajte náplň podľa svojej voľby a strúhanou mozzarellu.
- Nakoniec náplň trochu pokvapajte olivovým olejom.
- Pripravenú pizzu pečte na 1. rošte vašej rúry.
- Podávajte horúce.

LASAGNE

INGREDIENCIE

Bolonská omáčka:

- 200 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na kocky
- 1 stredne veľká mrkva, nastrúhaná
- 1/2 stredne veľkého zeleru, nastrúhaná
- 2 paradajky, olúpané
- 1 lyžička paradajkového pretlaku

- 1 lyžica olivového oleja
- 20 g masla
- 1/2 poháre červeného vína
- 1 bobkový list
- Soľ
- Korenie
- 1/2 muškátového orieška, nastrúhaná

Bešamel:

- 2 poháre mlieka
- 2 lyžice olivového oleja
- 40 g masla
- 1/2 balenia suchých lasagni
- 200 g strúhaného parmezánu

PRÍPRAVA

Príprava bolonskej omáčky:

- Na olivovom oleji a masle osmažte zeleninu, s výnimkou paradajok.
- K zelenine pridajte mleté mäso a smažte ďalších 5 minút.
- Pridajte víno a nechajte alkohol odpariť.
- Do zmesi pridajte nakrájané paradajky s paradajkovým pretlakom. Zmes varte, kým sa nezačne variť, potom pridajte bobkový list a duste ďalšie 1/2 hodinu. Ak je potrebné, pridajte vodu (približne 2,5 poháre).
- Potom čo pridáte soľ, čierne korenie a muškátový oriešok, prestaňte variť. Uistite sa, že omáčka zostane šťavnatá.

MÄSOVÉ GULKY SO ZELENINOU:

INGREDIENCIE

- 500 g mletého hovädzieho mäsa s nízkym obsahom tuku
- 1 stredne veľká cibuľa, nakrájaná na kocky
- 1/2 baklažánu, nakrájaného na malé kocky
- 1 cuketa, nakrájaná na malé kocky
- 1 farebná paprika, nakrájaná na malé kocky
- 1 paradajka malej veľkosti, bez šupky, bez semienok, nakrájané na kocky
- 50 g syra parmezán, nastrúhaného
- 5 vetvičiek petržlenovej vňate, nasekanej na jemno
- 2 vajička, rozmiešané
- 1 šálka strúhanky
- 1 lyžička rímskej rasce
- 1 lyžička papriky pimento
- 1 lyžička čierneho korenia
- 1 lyžička soli
- 2 lyžice olivového oleja

PRÍPRAVA

- Zeleninu opražte na olivovom oleji.
- Opraženou zeleninu premiešajte s ďalšími prísadami.

- Z pripravenej zmesi urobte bochníček a zľahka zakryte plastovou fóliou. Zmes nechajte v chladničke 2 hodiny odpočívať.
- Zo zmesi, ktorú vyberiete z chladničky, odstráňte plastovú fóliu.
- Pekáč vymažte a dajte do neho zmes.
- Pripravenú zmes pečte na 1. rošte vašej rúry.
- Jedlo nechajte pred podávaním minimálne 10 minút odpočinúť.

Crème brûlée

INGREDIENCIE

- 200 ml smotany
- 90 ml mlieka
- 50 g cukru krupice
- 3 žltky
- 1 vanilkový struk
- Hnedý cukor

PRÍPRAVA

- Smotanu, mlieko, cukor a vanilku zohrejte v hrnci (nevarte).
- V inej nádobe vyšľahajte žltky. Do časti zahriate zmesi pridajte vyšľahané žltky a premiešajte. Pridajte zvyšok zmesi, premiešavajte, aby ste predišli tomu, že sa žltky začnú variť.
- Pripravenú zmes nalejte do 4 nádob.
- Nádobu na creme brûlée dajte do normálneho pekáča, do ktorého nalejete vodu.
- Dezert varte na 5. ražni predhriatej rúry.
- Po uvarení môžete na creme brûlée nasypať hnedý cukor a pomocou horáka alebo grille v rúre ho rozohrejte.

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

- 600 g hovädzieho roštenky
- 400 g šampiňónov
- 1 malá cibuľa
- 5 vetvičiek čerstvého tymianu
- 2 lyžice horčice v prášku
- 4 veľké listy lístkového cesta
- 2 žltky
- 1 lyžica sezamu
- Soľ / čierne korenie
- Olivový olej

PRÍPRAVA

- Hovädzie rozdeľte na štyri diely.
- Každú časť ochuťte olivovým olejom, soľou a čiernym korením, dajte na horúcu panvicu, opečte a nechajte vychladnúť.
- Opečte cibuľu, huby, tymian, soľ a korenie.
- Zmes varte, kým sa neodparí všetka voda, potom nechajte vychladnúť.

- Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej doske, konce cesta narežte.
- Náplň rozotrite na lístkové cesto, podľa veľkosti hovädzieho.
- Hovädzie mäso dajte na náplň a posypte horčicou.
- Hrany cesta preložte, aby ste hovädzie úplne zakryli.
- Konce cesta cez seba preložte.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Po uvarení nechajte 5 minút odpočívať, potom podávajte.

ZELENINOVÁ POLIEVKA

INGREDIENCIE

Zeleninový vývar:

- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 stredne veľký zeler, olúpaný a nakrájaný
- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 pór, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lyžička čierneho korenia
- 3 litre vlažnej vody

Polievka:

- 1 stredne veľká cibuľa, olúpané a nakrájané
- 1 cuketa, nakrájaná
- 1 farebná paprika, nakrájaná
- 1 stredne veľké paradajka, nakrájané
- 1 zeler, nakrájaný
- 4 strúčiky cesnaku, so šupkou
- 1 lyžička čierneho korenia
- 1 lyžička soli
- 2 lyžice olivového oleja
- 1,5 litra zeleninového vývaru

PRÍPRAVA

- Na zeleninový vývar varte všetky prísady zhruba 45-60 minút, na nízkom plameni.
- Pripravený vývar prefiltruje.
- Zeleninu do polievky ochuťte olivovým olejom, soľou a korením a dajte do bežného pekáča.
- Na stranu pekáča dajte cesnak zabalený do alobalu.
- Jedlo varte na 5. rošte predhriatej rúry.
- Pečenú zeleninu a olúpaný cesnak zmiešajte s vývarom.
- Odporúčame podávať horúce, po uvarení.

STEAK ZO ZADNEJ ROŠTENKY

INGREDIENCIE

- 700 g telacieho roštenky
- 1 lyžica čierneho korenia
- ½ šálky smotany
- ½ šálky bieleho vína

- Olivový olej
- Soľ

PRÍPRAVA

- Korenie namel'te nahrubo.
- Steaky z roštenky ochuťte soľou, potom posypte nahrubo namletým korením.
- Obe strany steakov opečte na panvici, v olivovom oleji.
- Jedlo pečte na 2. rošte predhriatej rúry.
- Do panvice, v ktorej ste varili steaky, nalejte víno, smotanú a soľ.
- Omáčku varte, kým nezhustne.
- Potom, čo necháte uvarené mäso 5-10 minút oddýchnuť v rúre, nalejte naň omáčku a podávajte.

GRATINOVANÁ ZELENINA

INGREDIENCIE

- 150 g brokolice, len ružičky
- 150 g karfiolu, len ružičky
- 150 g ružičkového kelu
- 1 veľká mrkva, stredne veľká, nakrájaná
- 1 veľký zemiak, stredne veľký, nakrájaný
- 500 ml mlieka
- 40 g múky
- 40 g masla
- 80 g syra parmezán, nastrúhaného
- 1 lyžička muškátového orieška, strúhaného
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- Zeleninu uvarte oddelene.
- V panvici rozohrejte maslo, pridajte múku a varte, kým nezíska svetlohnedú farbu.
- Po malých častiach pridajte mlieko izbovej teploty, zmes premiešajte a miešajte, kým nezhustne. Uistite sa, že omáčka nebude príliš hustá.
- Uvarenú omáčku posypte parmezánom, soľou, korením a muškátovým orieškom.
- Do omáčky pridajte varenú zeleninu a premiešajte.
- Nalejte do skleneného pekáča, zhruba o veľkosti 30x20x7 cm.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Gratinovanú zeleninu nechajte pred podávaním 5-10 minút odpočinúť.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENCIE

- 500 g smotanového syra
- 150 g cukru krupice
- 5 vajíčok
- 35 g škrobu
- 200 ml smotany
- 2 lyžice olivového oleja

- 210 g sušienok
- 100 g masla

PRÍPRAVA

- Sušienky zomel'te na jemno.
- Rozpusťte maslo, pridajte k rozomletým sušienkam a premiešajte.
- Na plech dajte papier na pečenie, naň položte formu o priemere 24-27 cm a výškou 5 cm.
- Do spodnej časti formy dajte sušienky zmiešané s maslom. Zmes nechajte vo forme chladnúť približne 10 minút, v chladničke.
- V inej mise vyšľahajte smotanový syr a cukor.
- V inej mise vyšľahajte vajíčka a škrob.
- V inej mise vyšľahajte smotanú.
- Všetky zmesi premiešajte, pridajte tahini.
- Pripravenú zmes nalejte na korpus, ktorý ste vybrali z chladničky.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Koláč nechajte v chladničke cez noc.



Pri krájaní odporúčame použiť nôž namočený do vody. Vďaka tomu nakrájate koláč ľahšie.

DUSENÉ JAHŇACIE

INGREDIENCIE

- 800 g jahňacieho, nakrájaného na plátky
- 2 lyžice múky
- 1 lyžica masla
- 1 lyžica olivového oleja
- 2 stredne veľké cibule, nakrájané na malé kocky
- 1 lyžička paradajkového pretlaku
- 2 stredne veľké paradajky, olúpané a nakrájané na malé kocky
- 2 stredne veľké mrkvy, nakrájané na veľké kocky
- 2 stredne veľké zemiaky, nakrájané na veľké kocky
- 1 lyžička sušeného tymianu
- 250 ml zeleninového vývaru
- Soľ

Zeleninový vývar

- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 stredne veľký zeler, olúpaný a nakrájaný
- 1 stredne veľká mrkva, olúpané a nakrájané
- 1 pôr, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lyžička čierneho korenia
- 3 litre vlažnej vody

PRÍPRAVA

- Na zeleninový vývar varte všetky prísady zhruba 45-60 minút, na nízkom plameni.
- Pripravený vývar prefiltruje.

- Plátky jahňacieho mäsa ochuťte soľou a korením, múkou a nadbytočnú múku oklepte.
- V panvici rozohrejte maslo a olivový olej a jahňacie mäso opečte.
- Cibulu opečte v panvici, v ktorej ste varili mäso, potom pridajte paradajky a paradajkový pretlak a varte.
- Do zmesi pridajte vývar, soľ a korenie.
- Plátky jahňacieho mäsa vložte do skleneného pekáča s rozmermi 30x20x7 cm, potom pridajte paradajkovú omáčku a zeleninu.
- Pridajte korenie, paradajky, pastu z červenej papriky a paradajkový pretlak a uvarte.
- Pridajte pastrami, uvarenú fazuľu, soľ, korenie a čili papričku.
- Do zmesi pridajte zeleninový vývar, 10 minút povarte na strednom plameni.
- Pekač zakryte alobalom.
- Pekač dajte do hornej časti predhriatej rúry a varte.

CITRÓNOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCIE

- 170 g múky
- 170 g cukru krupice
- 3 vajíčok
- 5 g kypriaceho prášku do pečiva
- 170 g masla (pri izbovej teplote)
- Citrónová kôra z 2 citrónov
- 2 g vanilky

PRÍPRAVA

- V mise vyšľahajte vajíčka a cukor.
- Do zmesi pridajte múku, kypriaci prášok do pečiva a citrónovú kôru.
- Pridajte maslo izbovej teploty a dobre premiešajte.
- Teflónovou formu 27x15x6 cm vymažte maslom a nalejte do nej zmes.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

FAZUĽOVÉ RAGÚ

INGREDIENCIE

- 115 g fazule
- 150 g pastrami, nakrájané
- 2 stredne veľké cibule, nakrájané na malé kocky
- 4 zelené papriky, nakrájané na tenké kocky
- 2 stredne veľké paradajky, olúpané a nakrájané na kocky
- 1 lyžica pasty z červenej papriky
- 1 lyžička paradajkového pretlaku
- 1,5 lyžice masla
- 1 lyžička čili papričky
- 500 ml zeleninového vývaru (horúceho)
- 1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- Fazuľa dajte do vody s kypriacim práškom, noc pred varením.
- Fazuľa uvarte vo vode.
- V rúre rozpáľte pekáč, dajte do neho maslo.
- Pridajte cibule nakrájané na kocky a osmažte.

KUKURIČNÝ CHLIEB

INGREDIENCIE

- 150 g kukuričnej múky
- 150 g múky
- 10 g kypriaceho prášku do pečiva
- 7 g soli
- 5 g cukru krupica
- 2 vajíčka
- 100 ml mlieka
- 50 g masla, rozpusteného
- 50 g sterilizovanej kukurice

PRÍPRAVA

- Kukuričnú múku, múku, kypriaci prášok, soľ a cukor zmiešajte v mise.
- V druhej mise zmiešajte vajíčka, maslo a kukuricu, dobre premiešajte.
- Tekutú zmes pridajte k múke a dobre premiešajte.
- Maslom vymažte teflónovú formu na koláč, a do nej nalejte zmes.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

KANIC V SOLI

INGREDIENCIE

- 2 kanice (približne 2 kg)
- 1 kg hrubej soli
- 1 kg soli
- 6 vetvičiek čerstvého tymianu, nasekané na jemno
- 6 vetvičiek čerstvého tymianu
- 10 vetvičiek petržlenovej vňate, nasekané na jemno
- 6 vetvičiek kôpru, nasekaného najemno
- Citrónová kôra z 1 citróna
- 1 cesnak
- 6 vaječných bielkov

PRÍPRAVA

- Rozotrite cesnak. Pripravte náplň z bylín, kôry a cesnaku.
- Dve lyžice náplne si dajte bokom.
- Kanice očistite. Kanice naplňte pripravenou náplňou.
- Vaječné bielky vyšľahajte, pridajte zvyšok náplne a soli, dobre premiešajte.

- Časť zmesi dajte na plech, na ne položte ryby a zakryte zvyškom zmesi.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Odstráňte krustu a podávajte.

RYŽA PERDU

INGREDIENCIE

- 3 kuracie paličky

Náplň:

- 2 poháre ryže
- 2 lyžice masla
- 2 lyžice píniových orieškov
- 2 lyžice ríbezlí (vo vlažnej vode)
- 4 lyžice mandlí, sparených a olúpaných
- 3 poháre kuracieho vývaru
- Soľ
- Korenie

Cesto:

- 125 g masla, izbovej teploty
- 2 vajíčka
- 400 g múky
- 1,5 lyžičky soli
- 100 g jogurtu

PRÍPRAVA

- Paličky uvarte, odstráňte kožu a po vychladnutí nakrájajte na malé kúsky.
- Kurací vývar prefiltruje a použite v náplni.
- Mandle, ríbezle a píniové oriešky uvarte v masle a nalejte do misky.
- Umyte ryžu a na pol hodiny ju dajte do vlažnej, osolenej vody.
- Uvarte ryžu s maslom, v ktorom ste uvarili mandle, ríbezle a píniové oriešky.
- Pridajte horúci kurací vývar a soľ, duste 10 minút a ďalších 10 minút nechajte odpočinúť.
- Potom, čo si náplň odpočinie, pridajte mandle, ríbezle a píniové oriešky a premiešajte.
- Premiešajte múku, soľ a maslo, vytvorte cesto, za stáleho miešania pridajte vajce a jogurt a hnetieme.
- Na pomúčenej doske vyvalkajte cesto, rozdeľte ho na jednu veľkú a jednu malú časť.
- Vymažte sklenený pekáčik o veľkosti 25x36x6 cm, dovnútra dajte veľký kus cesta tak, aby prekryvalo aj okraje pekáča.
- Na cesto dajte jednu vrstvu ryžovej náplne a jednu vrstvu kuracieho mäsa.
- Ryžovú náplň zakryte menším kusom cesta.
- Odrežte prebytočné cesto na okrajoch a pridajte ho k cestu hore.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.

JAHŇACIE TANDORI

INGREDIENCIE

- 2 kg celej jahňacieho stehna
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- 3 vetvičky čerstvého rozmarínu
- 8 strúčikov cesnaku

PRÍPRAVA

- Ostrým nožom odrežte tučné časti jahňacieho stehna a do mäsa urobte zárezy.
- Zárezy naplňte čerstvými bylinkami a cesnakom.
- Jahňacie stehno dajte na gril.
- Jedlo varte na 4. rošte, na grille, v predhriatej rúre.

VETARIÁNSKY QUICHE

INGREDIENCIE

Cesto:

- 270 g múky
- 1 lyžička soli
- 180 g masla, studeného, nakrájaného na kocky
- 50 g studenej vody

Náplň:

- 3 vajíčka
- 2 lyžice smotany
- 70 g brokolice, len ružičky
- 1 malá cibuľa, nakrájaná na malé kocky
- 2 farebná paprika, nakrájaná na malé kocky
- 5 vetvičiek petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- Premiešajte múku, soľ a maslo a vytvorte cesto.
- Keď začne cesto tuhnúť, pridajte studenú vodu a ďalej hnetie.
- Cesto zabaľte do plastovej fólie a nechajte v chladničke 1 hodinu odpočinúť.
- Zeleninu uvarte v slanej vode, nechajte ju vo vode, aby si zachovala farbu.
- Premiešajte vajíčka so smotanou. Pridajte zeleninu, petržlenovú vňať, soľ a čierne korenie a premiešajte.
- Maslom vymažte formu s priemerom približne 25 cm, vysokú 3 cm.
- Na pomúčenej doske vyvalkajte cesto, ktoré ste vybrali z chladničky, dajte do formy, zarovnajcie okraje a do cesta urobte vidličkou niekoľko dierok.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Po 25 minútach varenia formu vyberieme, pridajte zeleninovú zmes a pokračujte vo varení.

BROWNIES CHEESECAKE

INGREDIENCIE

Korpus:

- 30 g kakaa, preosiatego
- 185 g masla, rozpusteného
- 130 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 130 g múky
- 100 g čokolády

Náplň:

- 375 g tvarohu
- 165 g cukru krupice
- 3 vajíčka
- Pol lyžičky vanilky

Omáčka:

- 100 g smotany
- 100 g horkej čokolády
- Pol lyžičky medu

PRÍPRAVA

- Premiešajte kakao, cukor a múku, potom pridajte maslo, vajíčka a kúsky čokolády, dobre premiešajte.
- Na plech dajte papier na pečenie, naň položte formu o priemere 24-27 cm a výškou 5 cm.
- Zmes na korpus nalejte do formy, rozotrite.
- Na náplň zmiešajte tvaroh, cukor a vanilku. Postupne pridajte vajíčka, miešajte, kým nezískate hladkú zmes.
- Pripravenú zmes nalejte na čokoládový korpus.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.
- Na omáčku si vo vodnom kúpeli rozohrejte smotanu, čokoládu a med.
- Pripravenú omáčku pridajte na koláč, potom ho nechajte vychladnúť pri izbovej teplote.
- Koláč nechajte v chladničke približne 3-4 hodiny.



Pri krájaní odporúčame použiť nôž namočený do vody. Vďaka tomu nakrájate koláč ľahšie.

ŠPENÁTOVÝ FLAN

INGREDIENCIE

Náplň:

- 250 g špenátu
- 4 vajíčka
- 1 lyžica mlieka
- 100 g syra parmezán, nastrúhaného
- 1 lyžička muškátového orieška, strúhaného
- 1 lyžica píniových orieškov
- 2 lyžice olivového oleja
- Korenie
- Soľ

Omáčka:

- 200 g kozieho syra, postrúhaného

- 150 ml mlieka

PRÍPRAVA

- Špenátové listy nasekajte, opláchnite a osušte.
- Do panvice nalejte olivový olej, pridajte špenát.
- Špenát duste 5 minút.
- Uvarený špenát dajte do sitka a scedte prebytočnú vodu.
- Všetky prísady zmiešajte do hladka, tak, aby bola zmes krémová.
- 4 malé nádoby vyložte papierom na pečenie.
- Do nádob rozdeľte pripravenú zmes.
- Nádoby dajte do normálneho pekáča, do ktorého nalejete vodu.
- Jedlo varte na 1. rošte vašej predhriatej rúry.
- Na omáčku si v panvici rozpustite kozí syr a mlieko.
- Omáčku nalejte na hotový špenátový flan a podávajte.

KURACIE PALIČKY

INGREDIENCIE

- 4 kuracie paličky, bez kostí
- 6 stredne veľkých zemiakov
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- Soľ

Náplň:

- 5 lyžice olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- 5 lyžíc strúhanky
- 3 vetvičky šalvie, nasekané na jemno
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- 3 vetvičky petržlenovej vňate, nakrájané na jemno
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- V panvici rozpáľte olivový olej.
- Cesnak nasekajte najjemno, osmažte v panvici.
- Pridajte strúhanku a povaríme.
- Pridajte šalvia, tymian, petržlenovú vňať, soľ a korenie, pripravte náplň.
- Náplň dajte doprostred paličiek, ty zabalte.
- Zemiaky nakrájajte na veľké kocky, ochuťte rozmarínom, olivovým olejom a soľou.
- Zemiaky dajte do pekáča. Pekáč dajte do rúry, paličky na gril.
- Jedlo varte na 4. rošte predhriatej rúry.

Prevádzka grilu



VAROVANIE


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




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

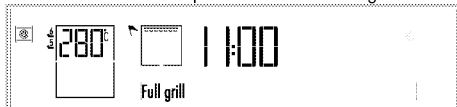
Grilovanie v jednej veľkej časti




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

1. Z rúry vyberte strednú časť. Po vybratí strednej časti bude rúra fungovať ako jedna veľká časť.
2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď rúru zapnete, zobrazí sa prvá funkcia vlastnú jednej veľkej časti.



4. Stlačte  a požadovanú funkciu grilu.



5. Potom, čo sa funkcie vyberte, možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Prevádzka rúry ako jednej časti) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 21*
6. Ak funkcia varenia, teplota a čas sú nastavené, stlačte  tlačidlo a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
7. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a dvakrát sa ozve zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znovu  stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
8. Stlačte  tlačidlo a vypnite rúru.


Režim grilovania len v hornej časti

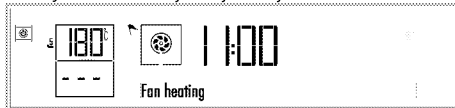
Rúra sa vráti do pohotovostného stavu, ako náhle sa prvýkrát zapne a vykoná sa nastavenie aktuálneho času. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.


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






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

2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



4. Stlačte  a požadovanú funkciu grilu.



5. Po výbere funkcie možno nastaviť "Teplota", "Rýchly ohrev (urýchlenie)", "Čas varenia" a "Čas konca varenia". (Použite len hornú alebo spodnú časť rúry) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 21*
6. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte  tlačidlo a začnite variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
7. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a dvakrát sa ozve zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znovu  stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
8. Stlačte  tlačidlo a vypnite rúru.


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

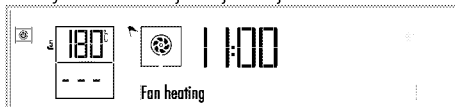
Rúra sa vráti do pohotovostného stavu, ako náhle sa prvýkrát zapne a vykoná sa nastavenie aktuálneho času. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.



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





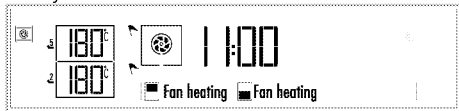
Ak nie je stredná časť vložená, časovač rúry sa spustí, ako keby bola spustená celá časť.

2. Rúru zapnite stlačením  tlačidla po dobu dvoch sekúnd.
3. Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa prvá funkcia pre výber varenie v jednej veľkej časti.



 Pri každom stlačení tlačidla  sa aktivuje len spodná časť, iba hornú časť alebo spodnú a hornú časť.

4. Obe časti aktivujte tak,  že tlačidlo stlačíte dvakrát.  Vedľa každej časti rúry sa zobrazí symbol.






5. Stlačením  tlačidiel vyberte požadovanú funkciu, zatiaľ čo horná časť funguje ako gril.



6. Po výbere funkcie možno u každej funkcie rúry vybrať funkciu "Teplota" a "Čas varenia" úplne samostatne. U týchto nastavení  sa rozlíkajú symboly aktívnej časti. Pozri: (Použitie hornej a

spodnej časti rúry súčasne) *Obsluha riadiacej jednotky rúry, strana 21*

7. Keď sú hodnoty funkcie, času a teploty vhodné, stlačte  tlačidlo a začnete variť. Varenie začne a **na displeji sa zobrazí "Varenie"**.
8. Ak je táto funkcia nastavená, rúra sa automaticky vypne. **Na displeji sa zobrazí "Dobrá chuť"** a dvakrát sa ozve zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky. Ak nie je čas varenia nastavený, ako náhle sa varenie dokončí, znovu  stlačte tlačidlo a varenie ukončíte.
9. Stlačte  tlačidlo a vypnite rúru.



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

Jedna veľká časť: tabuľka času varenia pri grilovaní

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	4..5	20...25 min. #
Kuracie kusky	4..5	25...35 min.
Jahňací rezeň	4..5	20...25 min.
Pečené mäso	4..5	25...30 min. #
Tefacie kotlety	4..5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	5	1...2 min.

v závislosti od hrúbky

Odporúčame, aby ste v prípade všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

Iba pre hornú časť: tabuľka časov varenia pri grilovaní

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas varenia (približne v min.)
Ryby	4..5	20...25 min. #
Kuracie kusky	4..5	25...35 min.
Jahňací rezeň	4..5	20...25 min.
Pečené mäso	4..5	25...30 min. #
Tefacie kotlety	4..5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	5	1...2 min.

v závislosti od hrúbky

Odporúčame, aby ste v prípade všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžá a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

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



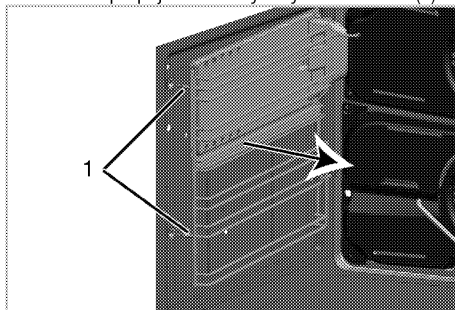
Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.

Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

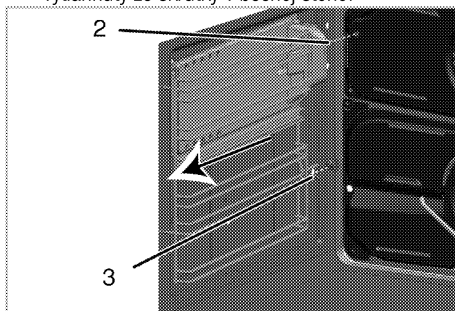
Čistenie rúry

Čistenie bočných stien rúry

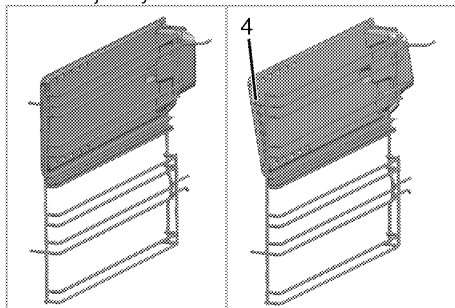
1. Z rúry vyberte strednú časť.
2. Zasuňte drôtený držiak s hornej časti tak, aby došlo k prepojeniu a z krytu vyberte kolík č. (1).



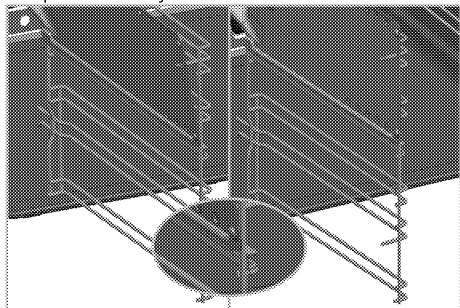
3. Drôtený držiak zasuňte k bočnej stene a držiak a bočnú stenu vyberte z rúry. Uistite sa, že kolík č. 2 je vyňatý z krytu v zadnej časti a že hrot č. 3 je vytiahnutý zo skrutky v bočnej stene.



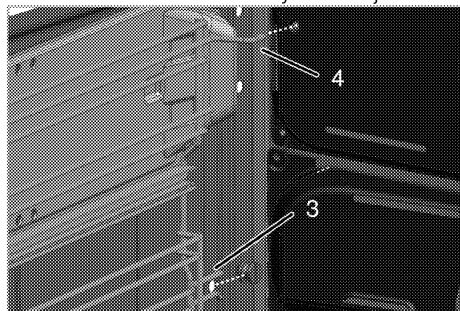
4. Vytiahnite drôtenú policu a vyberte ju z otvoru v bočnej stene (4) a odpojte drôtenú policu od bočnej steny.



- Držiak a bočnú stenu vyčistíte pomocou čistiaceho prostriedku a vlažnej vody a pomocou mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou.
- Po čistení zasuňte kolík č. 1 drôteného držiaka do otvoru (4), ktorý sa nachádza na bočnej stene. Uistite sa, či je bočná stena pripevnená v príslušnom kryte.



- Bočnú stenu a rošt pripevnite k rúre tak, aby sa ich kolíky (2) zmestili do krytov na konštrukciu a hrot č. 3 sa dostal do skrutky na bočnej strane.



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

i Uistite sa, či je drôtený držiak a bočná stena v kryte dobre usadená.

Katalytické steny

Bočné steny alebo len zadná stena rúry môžu byť potiahnuté katalytickým smaltom. Katalytické steny rúry sa nesmú čistiť. Porézny povrch stien je samočistiaci, tzn. že absorbuje a premieňa vystrekujúci tuk (na paru a oxid uhličitý).

Čistenie dvierok rúry

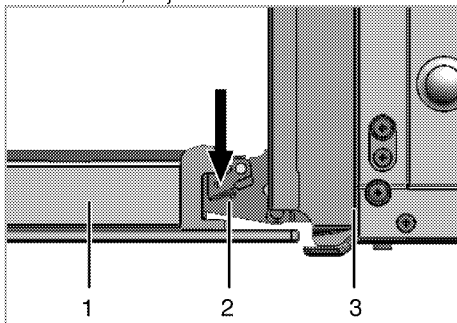
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utriete ho suchou látkou.

i Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

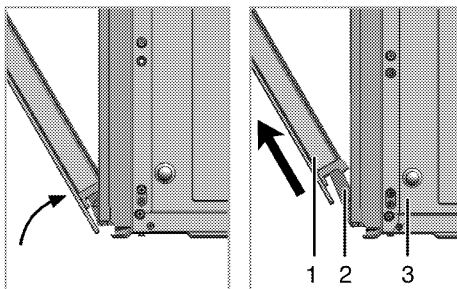
i Vnútročné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

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



- Predné dvierka
- Pánt
- Rúra



- Pootvorte do polovice predné dvierka.
- Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

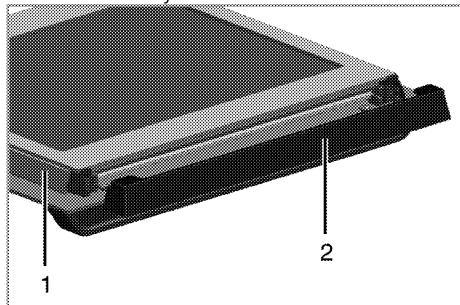


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

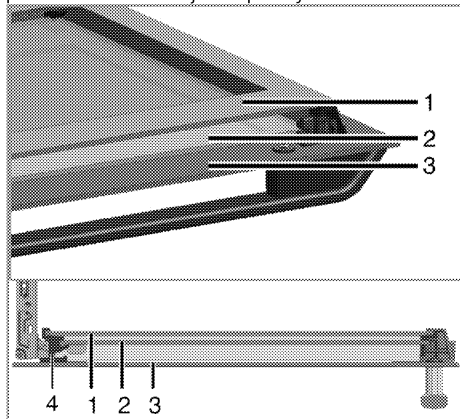
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

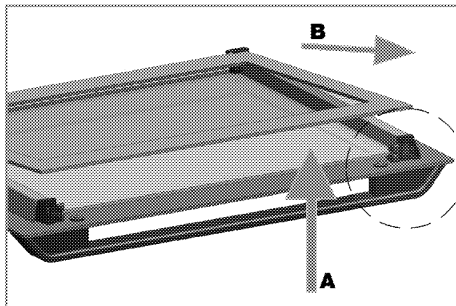
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok.



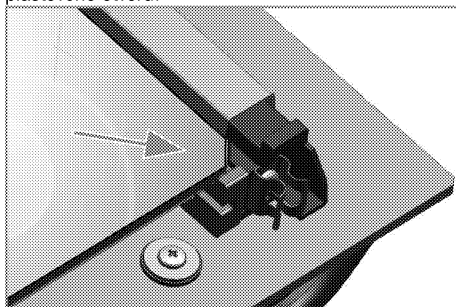
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

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

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



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



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

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

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

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

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

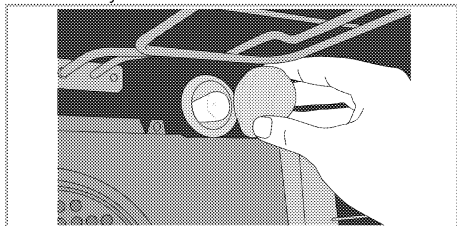
Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

i Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 10*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.

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

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

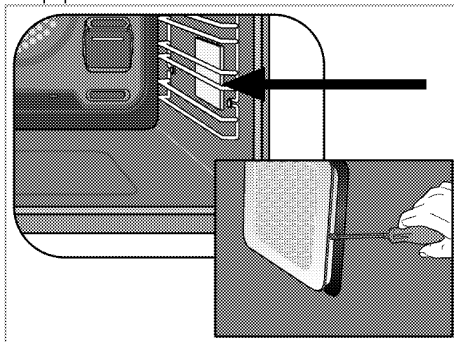
1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vytiahnite z jeho zásuvky a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť .



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Svetlo rúry vytiahnite z a vymeňte ho za nové.
5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*



Ak problém nedokázete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

