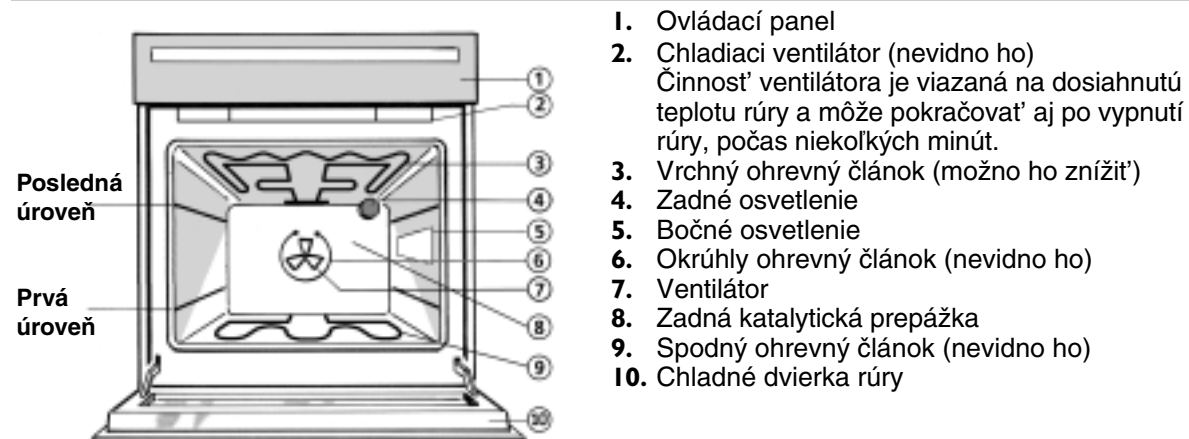




PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

Plech na pečenie zákuskov:

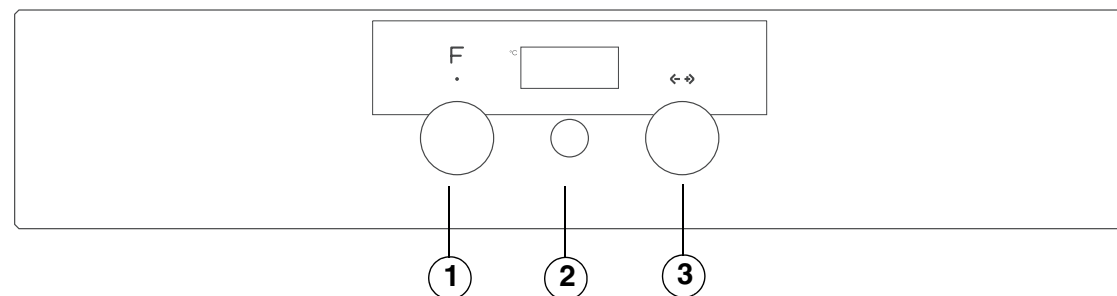
Rošt:

Nádoba na odkvapkávanie:

Katalytické panely:

Posuvné lišty:

OVLÁDACÍ PANEL



1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Elektronický programátor
3. Ovládací gombík termostatu

Zasúvacie ovládacie gombíky

- Aby ste gombík mohli použiť, stlačte ho v strede.
- Ovládací gombík sa vysunie.
- Otočte ho do želanej polohy.

Po ukončení varenia otočte gombík do polohy 0 a stlačte ho v strede, aby sa vrátil do pôvodnej polohy.

Tabuľka funkcií rúry

Funkcia	Nastavená teplota	Rozsah teplôt	Popis funkcie
Vypnutá rúra	-	-	-
OSVETLENIE	-	-	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry
DUAL 35°/60°	35C - 60C	-	• Na udržiavanie stálej teploty vnútri rúry. • 35°C: na kysnutie cesta, chleba a pizze. • 60°C: na udržanie teploty jedla po varení. • Odporúčame Vám používať prvú úroveň vodiacej lišty.
STATICKÁ	200C	50°C - 250°C	• Na prípravu mäsa, rýb a hydiny na jednej úrovni. • Rúru predohrejte na želanú teplotu varenia a vložte potraviny do vnútra rúry, keď sú rozsvietené všetky indikátory teplomera. • Odporúčame Vám používať druhú alebo tretiu úroveň lišty v rúre.
S VENTILÁTOROM	175C	50°C - 250°C	• Na prípravu jedál na max. 2 úrovniach. • Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
NÚTENÝ OBEH TEPLÉHO VZDUCHU	160C	50°C - 250°C	• Na varenie jedál, ktoré vyžadujú rovnakú teplotu v rúre, bez predohrevu, na jednej alebo viacerých úrovniach (napr.: ryby, zelenina, koláč) bez prenosu vône z jedného jedla na druhé.
TURBOVENTILÁTOR	160C	50°C - 250°C	• Na prípravu jedla na jednej úrovni (napr.: ovocie, torty, bábovky, zelenina, pizza, hydina).
GRIL	3	-	• Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. • Funkciu možno nastaviť na rôznu úroveň výkonu (1 min. - 5 max.). • Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. • Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. • V prípade grilovania mäsa nalejte do nádoby na odkvapkávanie, umiestnenej v prvej polohe, trochu vody, zníži sa tým množstvo dymu a tuk nebude vystrekovať. • Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
TURBOGRIL	3	-	• Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäso). • Funkciu možno nastaviť na rôznu úroveň výkonu (1 min. - 5 max.). • Rúru predohrejte počas 3 - 5 min. • Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. • V prípade grilovania mäsa nalejte do nádoby na odkvapkávanie, umiestnenej v prvej polohe, trochu vody, zníži sa tým množstvo dymu a tuk nebude vystrekovať. • Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
PIZZA/CHLIEB	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Na pečenie pizze, chleba, posúchov.
DOPLNKOVÝ OHREVNÝ ČLÁNOK	200C	50°C - 250°C	• Na rýchly predohrev rúry. • Počas ohrevu sa indikátory teplomera postupne rozsvietia. • Pri dosiahnutí nastavenej teploty sa funkcia vypne automaticky a zaznie zvukové znamenie, ktoré indikuje automatický prechod rúry do funkcie STATICKÁ.

TABULKY VARENIA

POTRAVINY	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Úroveň Zhnednutie	Teplota (°C)	Doba prípravy (minúty)
MÄSO Jahňa, kozľa, baranina		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Pečené mäso (telacie, bravčové, hovädzie) (kg 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kurča, králik, kačica		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Morka (kg 4-6) + úroveň 3 zhnednutie		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Hus (kg. 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
RYBY (VCELKU) (1-2 kg) Ostriež, okúň, tuniak, losos, treska		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
RYBY (FILÉ) (1 kg) Mečúň, tuniak		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
ZELENINA Paprika a plnené paradajky		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Pečené zemiaky		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
KOLÁČE, ZÁKUSKY A POD. Kysnuté koláče		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Plnené koláče s tvarohom		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Linecké koláče		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Záviny		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Sušienky		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Odpaľované cesto		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

POTRAVINY	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Úroveň Zhnednutie	Teplota (°C)	Doba prípravy (minúty)
Slané torty		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Plnené ovocné torty napr. s ananásom, broskyňami		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Snehové sušienky		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Zákusky z lístkového cesta		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Suflé		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

TABUĽKA GRILOVANIA

POTRAVINY	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Úroveň výkonu	Doba prípravy (minúty)
Rebierka		X	4	5	35 - 45
Kotlety		X	4	5	30 - 40
Klobásky		X	3 - 4	5	30 - 40
Roštenka		X	4	5	35 - 45
Ryby (filé)		X	3 - 4	5	35 - 45
Kuracie stehná		X	3 - 4	5	40 - 50
Špízy		X	3 - 4	5	40 - 50
Rebierka		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kurčaťa		X	3	5	45 - 55
1/2 kurčaťa		X	3	5	45 - 55
Kurča vcelku		X	3	5	60 - 70
Pečené mäso (bravčové, hovädzie)		X	2	5	60 - 70
Kačica		X	2	5	70 - 80
Jahňacie stehno		X	3	5	70 - 80
Pečené hovädzie mäso		X	3	5	50 - 60
Pečené zemiaky		X	3	5	50 - 60
Ryby (pražma, pstruh)		X	3	5	50 - 60

Poznámka.: pri príprave mäsa pri funkcii s ventilátorom a v statickej funkcii Vám odporúčame pridať funkciu Zapekanie, s úrovňou od 1 po 3.
Teploty a doby varenia sú iba približné.

Elektronický programátor



- ① Gombík zapnutia/vypnutia - Volič funkcií
- ② Tlačidlo pre potvrdenie a výber programu
- ③ Ovládač na zmenu vopred nastavených hodnôt (teplota, čas, úroveň)

Rýchla aktivácia rúry

Po prvom zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení dodávky elektrickej energie sa na displeji zobrazuje **STOP**.

Pri aktivácii rúry:

1. Otočte ovládací gombík ① do polohy “0”.
2. Stlačte tlačidlo ②. Displej zobrazuje “--:--”.

Nastavenie a úprava nastavenia hodín:

1. Stlačte tlačidlo ② trikrát.
2. Otočte ovládací gombík ② do 15 sekúnd, aby sa nastavil presný čas. Na displeji budú blikať číslice hodín.
3. Stlačte tlačidlo ② alebo počkajte 15 sekúnd, aby sa nastavenie automaticky potvrdilo.

Zmena presného času:

Stlačte dvakrát tlačidlo ②, na displeji bliká ☹. Zopakujte horepopísané úkony.

Nastavenie funkcie prípravy jedla:

1. Otočte ovládací gombík ① do polohy želanej funkcie: na displeji bliká teplota alebo nastavená úroveň grilu.
2. Ak je uvedená hodnota správna, stlačte tlačidlo ② na jej potvrdenie alebo počkajte 10 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Aby ste zmenili predvolenú teplotu alebo úroveň grilu:

1. Otočte ovládací gombík ③: na displeji bliká teplota (alebo úroveň grilu, keď je ovládací gombík ① v polohe ☐☐☐☐).
2. Stlačte tlačidlo ② na potvrdenie alebo počkajte približne 10 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Rúra sa zapne približne 5 sekúnd po potvrdení: na displeji sa postupne rozsvietia kontrolky zvyšovania teploty ☹, indikujúc stupnicu v °C a postupné zvyšovanie teploty.

Poznámka.:

Nastavené hodnoty sa dajú zmeniť aj počas prípravy jedla.

Po ukončení prípravy jedla:

Rúru vypnite otočením ovládacieho gombíka ① do polohy “0”. Na displeji sa znovu zobrazí presný čas.

Upozornenia:

Aby ste zrušili akékoľvek nastavenie, otočte ovládací gombík ① do polohy “0”.

Ak 5 sekúnd podržíte stlačené tlačidlo ②, zruší sa zvukový signál spojený s pohybmi ovládacích gombíkov a s tlačidlami.

Zvukový signál sa znovu aktivuje opätovným stlačením tlačidla ② na 5 sekúnd. Z bezpečnostných dôvodov sa rúra, po 4,30 hodinách nepretržitej činnosti, vypne automaticky (s výnimkou funkcií “☹☹☹☹” a ☐☐☐☐).

NÁVOD NA POUŽITIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Displej



Obsluha rúry použitím elektronického programátora

Nastavenie doby varenia:

Dĺžka prípravy jedla umožňuje nechať rúru v činnosti (pri akejkoľvek funkcii) počas nastavenej doby, po uplynutí ktorej sa rúra automaticky vypne. Maximálna naprogramovateľná doba prípravy jedla je 3 hodiny a 59 minút.

1. Nastavte funkciu a teplotu alebo úroveň grilu (pozrite časť: “Rýchla aktivácia rúry” a “Nastavenie funkcie prípravy jedla”).

2. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, na displeji bliká symbol ☹ zobrazí sa “-0:00”.

3. Otočte ovládací gombík ③ smerom vpravo: na displeji sa zobrazí blikajúca nastavená doba. Zobrazenie pomlčky “-” znamená, že nastavená doba sa bude skracovať, až kým nedosiahne “0”.

4. Po 20 sekundách od nastavenia sa rúra zapne automaticky a na displeji sa zobrazí zostávajúce doba prípravy jedla.
Poznámka.: Aby ste zobrazili alebo zmenili vopred nastavenú teplotu, otočte o jednu polohu ovládací gombík ③. Aby sa znovu zobrazovala zostávajúca doba, počkajte 20 sekúnd alebo stlačte tlačidlo ②.

Postup na používanie funkcií Extra zapekanie ☐☐☐☐ a Udržiavanie v teple ☐☐☐☐ nájdete v časti “Špeciálne funkcie”.

Aby ste zmenili predvolenú teplotu alebo úroveň grilu:

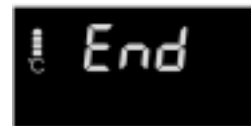
Otočte ovládací gombík ③ a potvrďte stlačením tlačidla ② alebo počkajte približne 10 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Zobrazenie End na displeji:

Po uplynutí vopred nastavenej doby (ukončenie prípravy jedla) sa na displeji zobrazí End a počas 15 minút bude pravidelne zaznievať zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky a osvetlenie rúry ostane svietiť približne 25 min.

1. Stlačte tlačidlo ②, čím zvukové znamenie zrušíte.
2. Otočte ovládací gombík ① znovu do polohy “0”. Osvetlenie zhasne.

Na displeji sa znovu zobrazí presný čas.



Nastavenie času ukončenia varenia

Táto operácia umožňuje nastavenie hodiny ukončenia varenia s predstihom. Maximálna naprogramovateľná doba je 23 hodín a 59 minút.

1. Nastavte funkciu a teplotu alebo úroveň grilu. Pozri časť: “Rýchla aktivácia rúry”, odsek: “Nastavenie funkcie prípravy jedla”.
2. Napríklad, je 10:00 hodín: stlačte tlačidlo ②, symbol  bliká a na displeji sa zobrazí “- 0:00”.
3. Nastavte dobu prípravy jedla (napr. 45 minút) otočením ovládacieho gombíka ③: na displeji bliká nastavená doba.
4. Stlačte tlačidlo ② na potvrdenie nastavenia (napr. 45 minút): symbol  bliká a na displeji sa zobrazuje presný čas plus doba prípravy jedla (napr.: čas 10:00 + 45 minút = čas 10:45).
5. Zvoľte čas, kedy sa má doba prípravy jedla ukončiť otočením ovládacieho gombíka ③ (napr.: čas 12.30).
6. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, kým sa znovu nezobrazí presný čas (čas 10:00), alebo počkajte približne 20 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Rúra sa zapne automaticky v čase, kedy sa má príprava ukončiť po odpočítaní dĺžky doby prípravy (napr. o 11:45): na displeji sa rozsvietia   .

Aby ste skontrolovali nastavenú teplotu alebo úroveň grilu, otočte ovládací gombík ③ o jednu polohu.

Aby ste skontrolovali alebo zmenili dobu prípravy jedla (napr.: 45 min.), ako aj čas ukončenia prípravy (napr.: 12:30) stlačte tlačidlo ②.



Špeciálne funkcie: (Extra zapekánie a Udržiavanie v teple

Tieto funkcie sú k dispozícii iba s nastavením doby prípravy jedla alebo času ukončenia prípravy.

Je možné nastaviť obe špeciálne funkcie súčasne alebo jednotlivo.

Extra zapekánie

Táto funkcia umožňuje zapekánie a zhnednutie jedál (napr.: pečené mäso) počas prípravy. Je možné nastaviť úroveň zapekania **1-2-3**, kde číslica **1** predstavuje minimálne a **3** maximálne zapekánie.

Túto funkciu môžete nastaviť iba v kombinácii s funkciami   .

Nastavenie špeciálnej funkcie Extra zapekánie

1. Nastavte dobu pečenia alebo čas ukončenia prípravy jedla. Pozrite “Rýchla aktivácia rúry” a “Nastavenie funkcie prípravy jedla”.
2. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, až na displeji bude blikat’ symbol  a zobrazí sa “0”.
3. Otočte ovládací gombík ③, aby ste nastavili úroveň zapečenia jedla: **1, 2 alebo 3**.
4. Stlačte tlačidlo ② dvakrát alebo počkajte 20 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.



Udržiavanie v teple

Táto funkcia umožňuje udržiavať teplotu 60°C po ukončení prípravy jedla pri automatickej činnosti rúry.

Funkciu “Udržiavanie v teple” môžete nastaviť iba v kombinácii s funkciami    .

Nastavenie špeciálnej funkcie udržiavania v teple

1. Nastavte dobu prípravy jedla alebo čas ukončenia prípravy. Pozri časť: “Rýchla aktivácia rúry” a “Nastavenie funkcie prípravy jedla”
2. Opakovane stláčajte tlačidlo ②, na displeji bliká symbol  a zobrazí sa “-- C”.
3. Otočte ovládací gombík ③ do polohy “60C”.
4. Stlačte tlačidlo ② alebo počkajte 20 sekúnd na automatické potvrdenie nastavenia.



Ovládací gombík časomier

Casomieru môžete používať, iba ak rúra nie je v činnosti, pričom umožňuje nastavenie maximálnej doby 3 hodiny a 59 minút.

Nastavenie časomier:

1. Ovládací gombík ① nechajte na “0”. Na displeji sa zobrazí presný čas.
2. Stlačte tlačidlo ②, na displeji bliká symbol .
3. Otočte ovládací gombík ③ smerom vpravo. Na displeji bliká nastavená doba. Zobrazenie pomlčky “-” znamená, že nastavená doba sa bude skracovať, až kým nedosiahne “0”.
4. Stlačte tlačidlo ② alebo počkajte približne 20 sekúnd, aby sa nastavenie potvrdilo automaticky.

Po uplynutí nastavenej doby:

Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí .

Stlačte tlačidlo ②: zvukové znamenie sa preruší. Na displeji sa znovu zobrazí presný čas.

