

Trouba

Návod k použití

Rúra

Používateľská príručka

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
 - Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
 - Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
 - Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
- Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Varování na riziko požáru.



Varování na horké plochy.

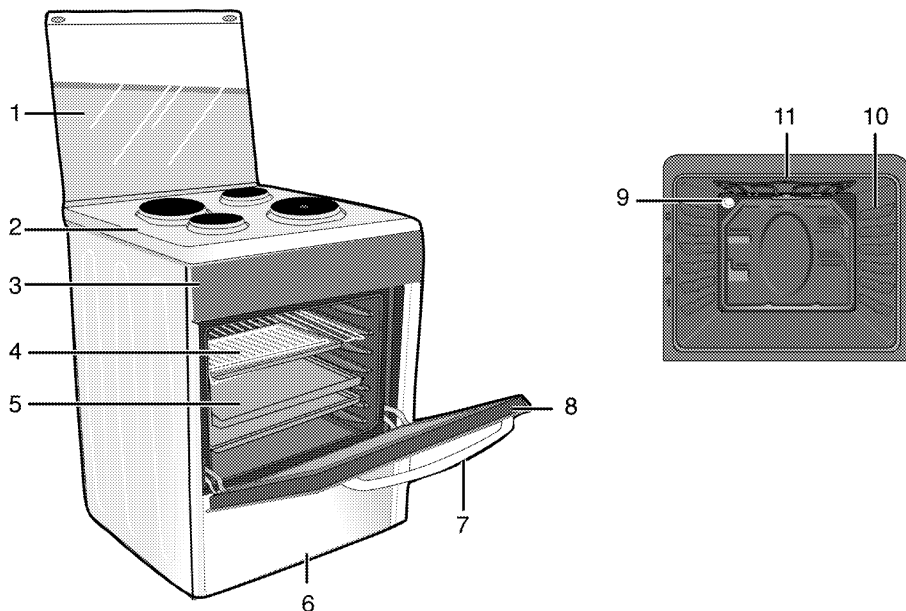


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

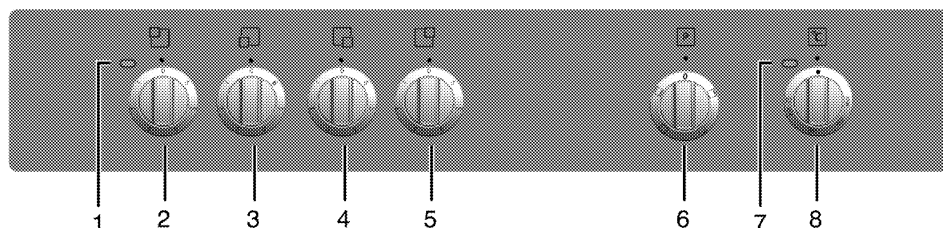
1	Obecné informace	4	5	Používání varné desky	15
	Přehled.....	4		Obecné informace o vaření	15
	Technické parametry	5		Používání varných desek	15
	Příslušenství	6	6	Obsluha trouby	17
2	Důležité bezpečnostní pokyny	7		Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	17
	Obecná bezpečnost.....	7		Používání elektrické trouby.....	17
	Bezpečnost dětí	8		Provozní režimy.....	18
	Bezpečnost při práci s elektřinou	8		Tabulka časů vaření.....	19
	Určené použití	8		Ovládání grilu.....	20
3	Montáž	9		Tabulka časů pečení pro grilování.....	20
	Před montáží	9	7	Údržba a péče	21
	Instalace a připojení	10		Obecné informace	21
	Likvidace	12		Čištění varné desky.	21
	Likvidace obalových materiálů	12		Čištění ovládacího panelu	21
	Likvidace starého výrobku	12		Čištění trouby.....	21
	Likvidace starého výrobku	12		Odstranění dvířka trouby.	22
4	Příprava	13		Odstranění vnitřního skla dvířek.....	22
	Tipy pro úsporu energie	13		Výměna vnitřní žárovky	23
	Úvodní použití	13	8	Odstraňování potíží	24
	První čištění produktu	13			
	Výchozí ohřev.....	13			

1 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|----|-----------------------|
| 1 | Horní víko | 7 | Madlo |
| 2 | Plotna | 8 | Přední dveře |
| 3 | Ovládací panel | 9 | Světlo |
| 4 | Drátěná police | 10 | Polohy polic |
| 5 | Plech | 11 | Prvek vyhřívání grilu |
| 6 | Dolní část | | |



- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Výstražná kontrolka | 5 | Plotna Vzadu vpravo |
| 2 | Plotna Vzadu vlevo | 6 | Funkční spínač |
| 3 | Plotna Vpředu vlevo | 7 | Světlo termostatu |
| 4 | Plotna Vpředu vpravo | 8 | Spínač termostatu |

Technické parametry

OBECNĚ	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	7.4 kW
Pojistka	min. 16 A x 3
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Plotna
Rozměry	145 mm
Výkon	1000 W
Vpředu vlevo	Plotna
Rozměry	180 mm
Výkon	1500 W
Vpředu vpravo	Plotna
Rozměry	145 mm
Výkon	1500 W
Vzadu vpravo	Plotna
Rozměry	180 mm
Výkon	1500 W
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	Konvenční trouba
Třída energetické účinnosti [#]	A
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	1.6 kW

[#] Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).



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



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



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.

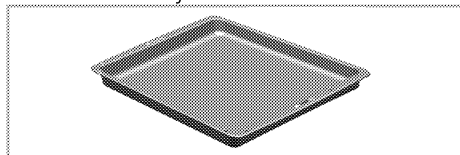
Příslušenství



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

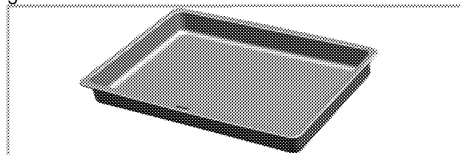
Plech do trouby

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



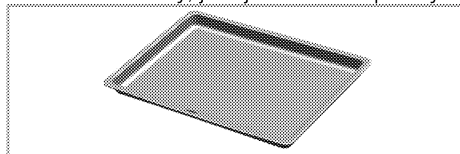
Hluboký plech

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



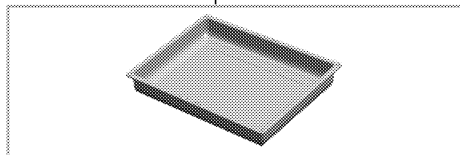
Plech na koláč

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



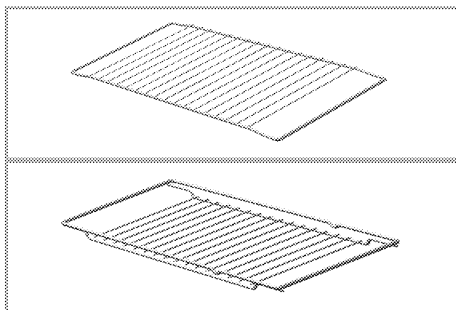
Malý plech do trouby

Slouží pro malé pokrmy. Tento zapékací plech umístíte na drátěnou polici.



Drátěná police

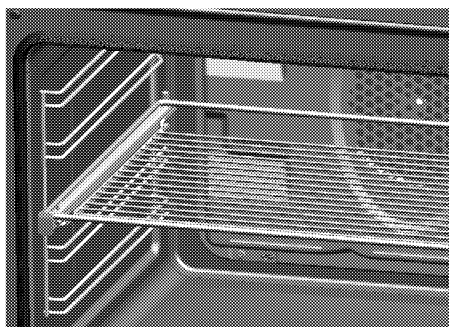
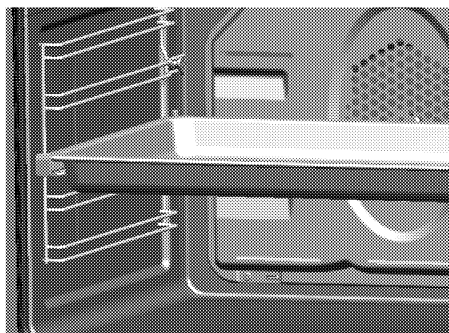
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat 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.



2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- 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.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstaňování potíží, strana 24*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmecích. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.

- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spoju.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.



Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- "UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah."
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, 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.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

Bezpečnost při práci s elektřinou

Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.

- 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.

Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití.

Komerční použití není přípustné.

"UPOZORNĚNÍ: 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.

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 a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ

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



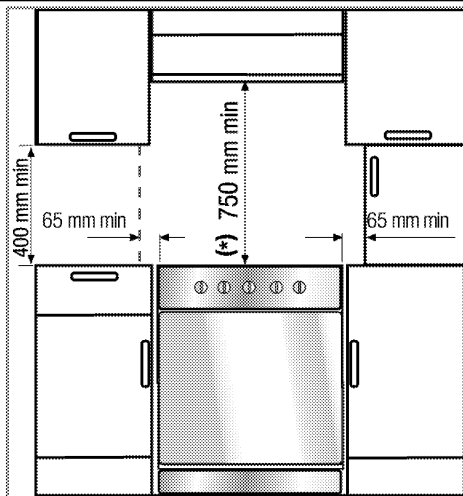
NEBEZPEČÍ

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

Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových průduchů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin.

Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



- Lze je používat se skříňemi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm).
- Spotřebič odpovídá zařízením třídy 1, tj. lze jej umístit zadní a **jednou** stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

Instalace a připojení

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



Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo od přístroje povede ke zvýšené spotřebě energie chladicích jednotek.

- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.



Poškození materiálu!
Madlo dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

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

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

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

Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje.

Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Připojování napájecího kabelu

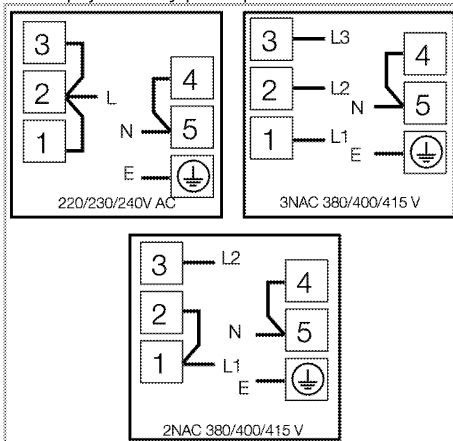
1. Pokud s výrobkem není dodán napájecí kabel, napájecí kabel zvolený podle tabulky (*Technické parametry, strana 4*) v souladu s elektroinstalací ve vašem domě musí být připojen k vašemu výrobku podle pokynů ve schématu ke kabelu.

Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.



Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

2. Otevřete kryt bloku svorek šroubovákem.
3. Zasuňte napájecí kabel do svorky kabelu pod zakončením a upevněte jej k hlavnímu trupu přiloženým šroubem na svěrací součástce.
4. Připojte kabely podle přiloženého schématu.



5. Po dokončení zapojení kabelu uzavřete kryt bloku svorek.
6. Ved'te napájecí kabel tak, aby nebyl v kontaktu s výrobkem a nedošlo k jeho přimáčknutí mezi výrobek a stěnu.



Napájecí kabel nesmí být delší než 2 m z bezpečnostních důvodů.

- Zatláchte výrobek ke stěně kuchyně.

Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Těto nebezpečné situace předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

Poslední kontrola

1. Zapojte výrobek znovu k napájení.
2. Zkontrolujte funkce elektriny.

Likvidace

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.

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.



Na spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převázejte ve vzpřímené poloze.



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

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky.

Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady. Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů. Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby nehrozilo nebezpečí pro děti.

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 předeheřování, 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.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sniží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.
- U dlouhodobého vaření vypněte plotnu 5 až 10 minut před koncem doby vaření. Pokud využijete zbytkového tepla, dosáhnete úspor energie až o 20%.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty.

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 mohou způsobovat popáleniny!

Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.

Elektrická trouba

1. Vyměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*

Trouba s grilem

1. Vyměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 19*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 19*

Plotna

1. Veškeré zbytky z výroby nebo konzervační vrstvy je nutno opálit před prvním použitím. Plotnu zapněte na střední výkon asi na 8 minut, nastavte na ni žádnou nádobu. Na plotnu během této doby nestavte žádné nádoby ani hrnce.



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



NEBEZPEČÍ

Přehřátý olej se může vznítit!

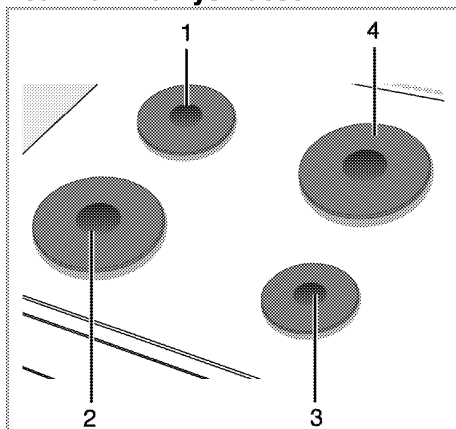
Když zahříváte olej, nenechávejte jej bez dozoru.

Nikdy se nesnažte oheň uhasit vodou!

Když se olej vznítí, okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec víkem. Vypněte desku, pokud je to bezpečné, a kontaktujte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Používání varných desek



- 1 Plotna 145 mm
- 2 Plotna 180 mm
- 3 Plotna 145 mm
- 4 Plotna 180 mm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.

Používání ploten

Tlačítka varné desky lze otáčet oběma směry tak, že je zajištěna postupná kontrola teploty.



Pokud je deska vybavena plotnami s funkcí posilovače, bude příslušná plotna označena červeným puntíkem.

Ochrana proti přehřátí

Plotny s výkonem nad 1000 W jsou vybaveny ochranou proti přehřátí. Ochrana proti přehřátí sníží výkon plotny v následujících případech:

- Na plotně není žádná nádoba nebo hrnec.
- Na plotně je prázdná nádoba nebo hrnec.
- Dno nádoby nebo hrnce není ploché.

Zapnutí ploten

Tlačítka ploten uveďte plotny do provozu. Pro dosažení požadované úrovně vaření otočte tlačítkem ploten na požadovanou úroveň.

Stupeň vaření	1	2 — 3	4 — 6
	zahřívání	dušení, vaření	vaření, smažení

Vypnutí ploten

Otočte tlačítkem plotny do polohy vypnuto (nahore).

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nedotýkejte se horkých ploch přístroje.
Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.



NEBEZPEČÍ

Riziko opaření horkou párou!
Dávejte pozor při otevírání dvírek trouby, může unikat pára.

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 nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte 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 rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařznutí.
- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného 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.



Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

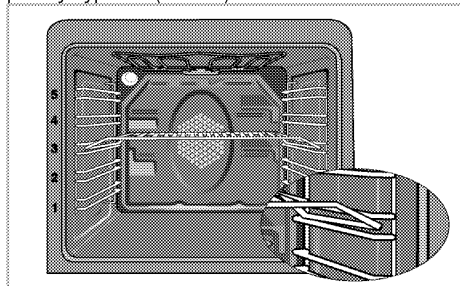
Zvolte teplotu a provozní režim



- 1 Funkční spínač
 - 2 Spínač termostatu
1. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
 2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

Vypněte elektrickou troubu

Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).



Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

Gril



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování.

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Tabulka časů vaření

 Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
**Koláče na plechu	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
**Koláč ve formě	Jedna úroveň		3	175	30 ... 50
**Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
**Sušenky	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Kynuté pečivo	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
**Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	190	25 ... 35
**Kynuté	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
**Lasagne	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jedna úroveň		2	200	15 ... 25
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 180 ... 190	80 ... 120
Jehněčí kýta (v hmcí)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 180 ... 190	70 ... 100
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 220, pak 190	55 ... 75
Krůta (nakrájená)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 190	70 ... 120
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

(**) Při pečení s nutným předehříváním předehřívejte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 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 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.

Pečení a rožnění

 Úroveň 1 je spodní úroveň v troubě.

- Pokud je povrch pečiva tmavé, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít 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 poklicí 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.

Ovládání grilu



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

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
 2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
 3. Podle potřeby přehřívejte asi 5 minut.
- » Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).

Polohy přihrádky

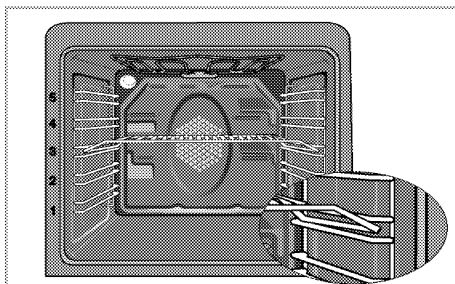
Výkon grilu poklesne, pokud drátěná mřížka stojí proti zadní části trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	20...25 min. [#]
Krájené kuře	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	4	1...2 min.

[#] podle tloušťky



Nepoužívejte horní úroveň pro grilování.



Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

7 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!
Odpojte elektřinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

- 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 čisticí prostředky. 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 čisticí prostředky 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.

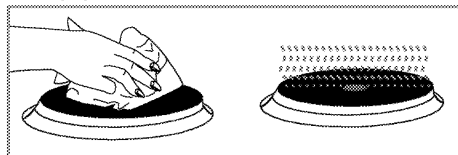


Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění varné desky.

Elektrické varné desky

1. Vypněte plotýnky a vyčkejte, dokud nevychladnou.
2. V případě potřeby vyčistěte plotýnky čističem (dostanete je ve speciálních obchodech).
3. Po vyčištění je na několik minut zapněte, aby jejich povrch mohl oschnout.
4. Pravidelně potřete povrch varné desky tenkou vrstvou technického oleje, ochráníte ho tak.



Čištění ovládacího panelu

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



Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

Čištění dvířek trouby

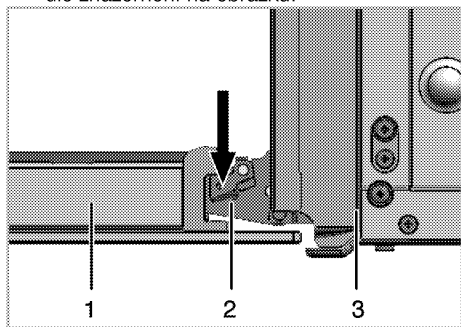
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



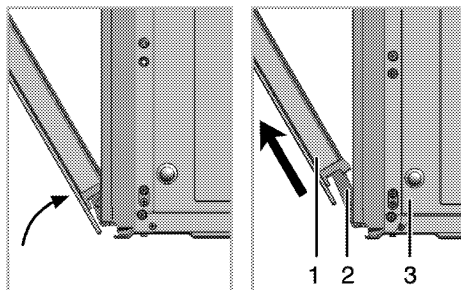
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticí prostředky ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

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.

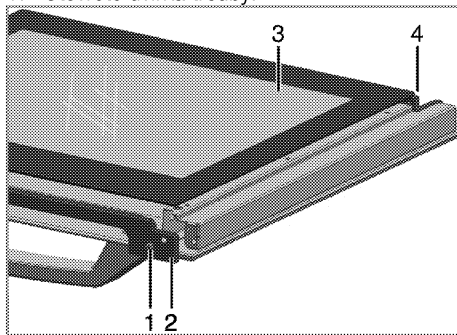


Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

1. Otevřete dvířka trouby.



- 1 Šroub
 - 2 Plastový profil
 - 3 Vnitřní skleněná tabule
 - 4 Plastový otvor
2. Vyměňte šroub (1) šroubovákem
 3. Vyměňte profil (2), který přidržuje vnitřní sklo (3).
 4. Pak dveře znovu seskupte, vložte skleněnou tabuli (3) do plastových zářezů (4) a smontujte profil.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



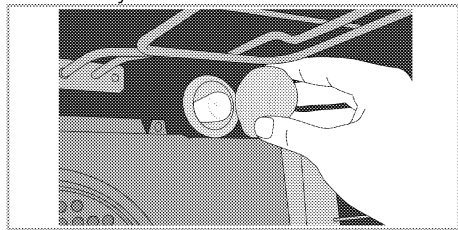
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 4*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



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. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Během vaření se objevují kapky vody

Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. 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.

Světlo trouby nefunguje.

Je vadná žárovka v troubě.

Vyměňte žárovku v troubě.

Elektřina je odpojená.

Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. 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.

Elektřina je odpojená.

Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. 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.

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

želáme vám, aby ste mali čo možno najväčší úžitok z vášho výrobku, ktorý bol vyrobený v moderných závodoch a prešiel prísnyimi postupmi kontroly kvality.

Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku pozorne prečítali pred použitím výrobku a aby ste si ju odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj používateľskú príručku.

Používateľská príručka vám pomôže pri rýchlom a bezpečnom používaní výrobku.

- Pred montážou a spustením výrobku si prečítajte používateľskú príručku.
- Musíte presne dodržiavať bezpečnostné pokyny.
- Odložte si túto používateľskú príručku tak, aby bola ľahko dostupná pre referenciu v budúcnosti.
- Prečítajte si aj ostatné dokumenty dodávané s výrobkom.
Pamätajte si, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne uvedené v príručke.

Vysvetlivky k symbolom

V celej používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Všeobecné informácie 4

Prehľad	4
Technické parametre.....	5
Príslušenstvo	6

2 Dôležité bezpečnostné pokyny 7

Všeobecná bezpečnosť.....	7
Bezpečnosť detí	8
Bezpečnosť pri práci s elektrinou	8
Zamýšľané použitie	8

3 Montáž 9

Pred montážou.....	9
Montáž a pripojenie.....	10
Likvidácia	12
Likvidácia obalového materiálu.....	12
Budúca preprava.....	12
Likvidácia starého výrobku	12

4 Prípravy 13

Tipy na šetrenie energiou.....	13
Prvé použitie	13
Prvé čistenie výrobku.....	13
Prvé zahriatie	13

5 Používanie platne 15

0/Všeobecné informácie o varení.....	15
Používanie platní	15

6 Práca s rúrou 17

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní.....	17
Práca s elektrickou rúrou	17
Prevádzkové režimy	18
Harmonogramy varenia.....	19
Prevádzka grilu	20
Varné harmonogramy pre grilovanie	20

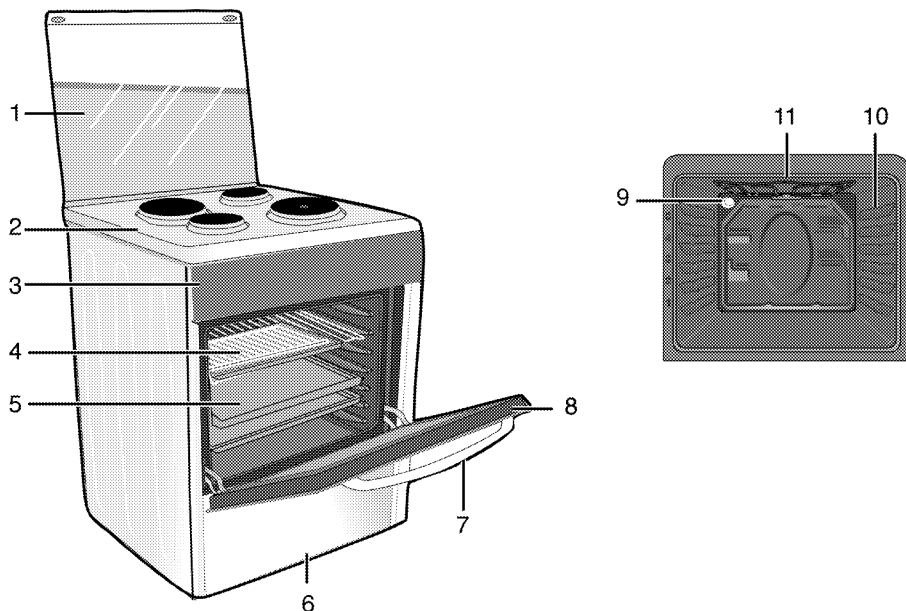
7 Údržba a starostlivosť 21

Všeobecné informácie	21
Čistenie platne	21
Čistenie ovládacieho panela	21
Čistenie rúry	22
Odstránenie dvierok rúry	22
Odstránenie vnútorného skla dvierok	22
Výmena žiarovky v rúre	23

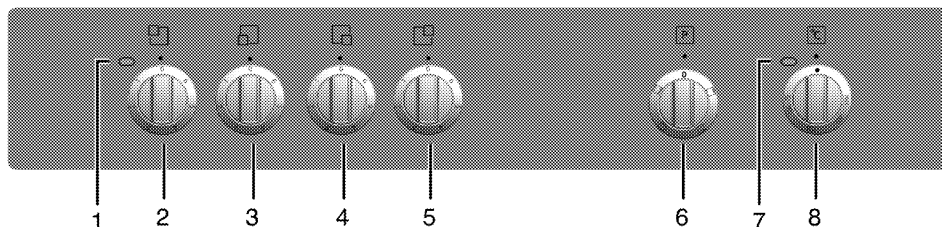
8 Riešenie problémov 24

1 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|----|---------------------|
| 1 | Horný kryt | 7 | Rúčka |
| 2 | Platňa horáka | 8 | Predné dverka |
| 3 | Ovládací panel | 9 | Svetlo |
| 4 | Drôtená polička | 10 | Polohy políc |
| 5 | Plech | 11 | Ohrevný prvok grilu |
| 6 | Spodný diel | | |



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Výstražné svetlo | 5 | Stolný varič Vzadu vpravo |
| 2 | Stolný varič Vzadu vľavo | 6 | Funkčný gombík |
| 3 | Stolný varič Vpredu vľavo | 7 | Svetlo termostatu |
| 4 | Stolný varič Vpredu vpravo | 8 | Gombík termostatu |

Technické parametre

VŠEOBECNÉ	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Celkový príkon	7.4 kW
Poistka	min. 16 A x 3
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
PLATŇA	
Horáky	
Vzadu vľavo	Stolný varič
Rozmer	145 mm
Výkon	1000 W
Vpredu vľavo	Stolný varič
Rozmer	180 mm
Výkon	1500 W
Vpredu vpravo	Stolný varič
Rozmer	145 mm
Výkon	1500 W
Vzadu vpravo	Stolný varič
Rozmer	180 mm
Výkon	1500 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	Bežná rúra
Energeticky efektívna trieda [#]	A
Vnútorne osvetlenie	15–25 W
Príkon grilu	1.6 kW

[#] Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 50304. 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.



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



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 výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

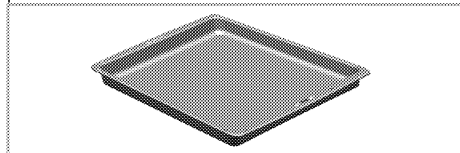
Príslušenstvo



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

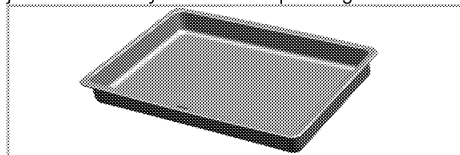
Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



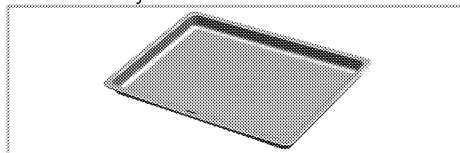
Hlboký plech

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



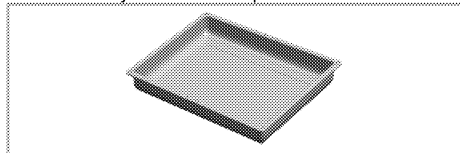
Plech na koláče

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



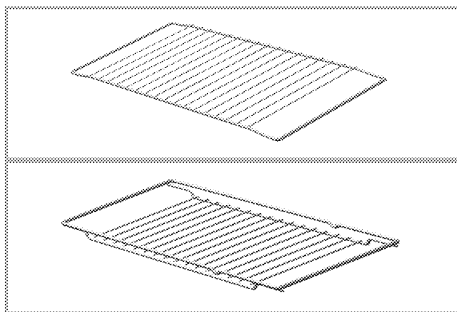
Malý plech do rúry

Používa sa na malé porcie. Tento plech do rúry sa umiestňuje na drôtenú policičku.



Drôtená policička

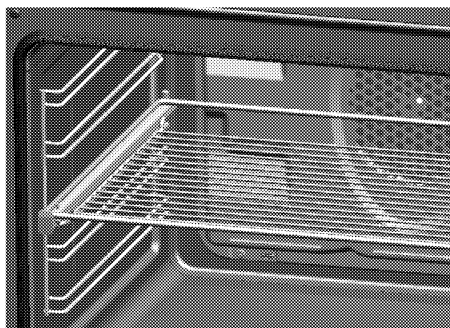
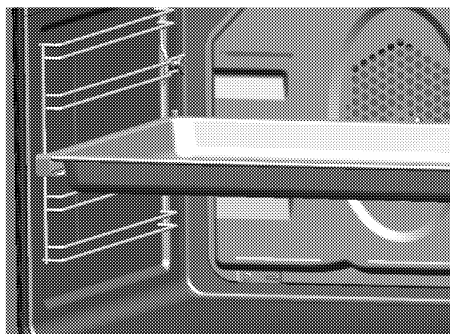
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



Správne umiestnenie drôtenej policičky a plechu na teleskopické podstavce

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej policičky.

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



2 Dôležité bezpečnostné pokyny

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia. Ak nebudete dodržiavať tieto pokyny, všetky záruky stratia platnosť.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo nedokúsené osoby (vrátane detí), kým nie sú pod dozorom osoby, ktorá bude zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ktorá ich primerane poučí o používaní výrobku. Musíte dávať pozor na deti, aby sa s výrobkom nehrali.
- 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.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Ak je výrobok vadný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne opravy, ani úpravy. Môžete ale odstrániť niektoré problémy, ktoré nevyžadujú žiadne opravy alebo zmeny. Pozrite si časť *Riešenie problémov, strana 24*.
- Výrobok nikdy neumývajte vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Počas procesov montáže, údržby, čistenia a opravy musíte výrobok odpojiť zo siete.
- 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.

- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď.
- Keď vkladáte a vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Ak je sklo na predných dverkách odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny/plynu sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dverka rúry a rám, ani ho nenasmearujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.



Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

Bezpečnosť detí

- Elektrické a plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výroby, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- "**VÝSTRAHA** Prístupné diely môžu byť horúce, keď sa používa gril. Uchovajte z dosahu malých detí."
- Nad spotrebičom 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 pánty dvierok.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

Bezpečnosť pri práci s elektrinou

Vadné elektrické zariadenie je jednou z hlavných príčin požiarov v domácnostiach.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu 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 prúdová hodnota poistky je kompatibilná s výrobkom.

Zamýšľané použitie

Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné. "POZOR: 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 odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

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 vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



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



NEBEZPEČENSTVO

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

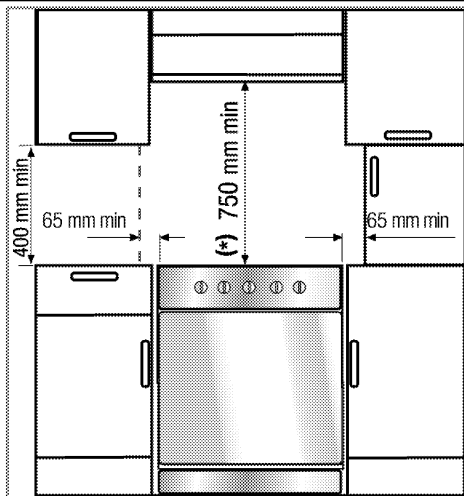


NEBEZPEČENSTVO

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Aby sa zaistilo, že pod zariadením sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby ste toto zariadenie upevnili na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy. Kuchynská dlažka musí zniesť hmotnosť zariadenia plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.



- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vŕľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.
- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštalačnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka.
- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednou** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Montáž a pripojenie

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



Prístroj nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo sálané prístrojom by viedlo k zvýšeniu spotreby energie chladiacich zariadení.

- Výrobok prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.



Materiálne poškodenie!

Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

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

Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru! Spotrebič môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja.

Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.



NEBEZPEČENSTVO

Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

Pripojenie napájacieho kábla

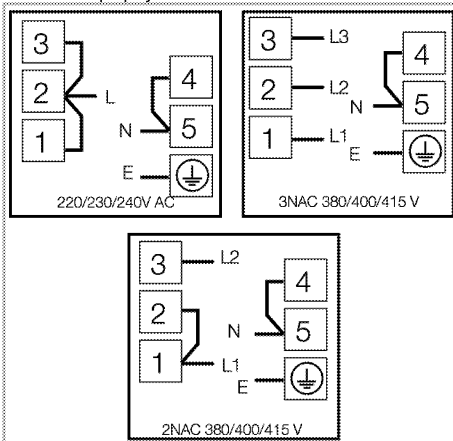
1. Ak sa spoločne s týmto produktom **nedodá napájací kábel**, k produktu musíte podľa pokynov v schéme zapojenia pripojiť napájací kábel, ktorý z tabuľky (*Technické parametre, strana 4*) vyberiete podľa elektrickej inštalácie u vás doma.

Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakto-ry) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.



Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

2. Kryt svorkovnice otvorte pomocou skrutkovača.
3. Napájací kábel vložte cez káblovú svorku pod koncovku a k hlavnému telu ho zabezpečte pomocou integrovanej skrutky, ktorá sa nachádza na komponente zasvorkovania kábla.
4. Káble pripojte v súlade s dodanou schémou.



5. Po dokončení zapojení vodičov zatvorte kryt svorkovnice.
6. Napájací kábel uložte tak, aby sa nedotýkal produktu a aby nebol stlačený medzi produktom a stenou.



Napájací kábel nesmie byť z bezpečnostných dôvodov dlhší ako 2 m.

- Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
- **Nastavenie nožičiek rúry**
Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.
Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverená kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.

Likvidácia

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.

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 dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na vrch spotrebiča nekladte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.



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

Likvidácia starého výrobku



Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.

Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo stredu separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

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.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom.
Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými platňami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné platne a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou platňou a dnom hrnca.
- Pri dlhých vareniach vypnite varnú platňu 5 alebo 10 minút pred uplynutím času varenia. Využívaním zostatkového tepla môžete dosiahnuť úsporu energie až 20 %.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

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 môžu spôsobiť popáleniny!

Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 17*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 17*

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 *Prevádzka grilu, strana 19*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 19*

Horúca platňa

1. Pred prvým použitím sa musia spáliť všetky výrobné zvyšky alebo konzervačné vrstvy. Varnú platňu prevádzkujte na úrovni strednej teploty po dobu 8 minút bez toho, aby ste na ňu položili akúkoľvek nádobu. Počas tohto postupu neukladajte na varnú platňu žiadne hrnce alebo nádoby.



Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaisťte dobré vetranie.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



NEBEZPEČENSTVO

Riziko požiaru hroziace od prehriateho oleja!

Keď ohrievate olej, nenechávajte ho bez dozoru.

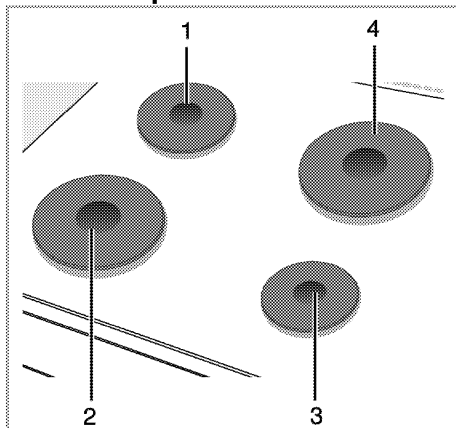
Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar

vodou! Keď sa olej vznietil, okamžite zakryte hrniec alebo panvicu pokrievkou. Ak je to bezpečné, tak vypnite platňu sporáka a zavolajte požiarnu službu.

- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej

posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Používanie platní



- 1 Stolný varič 145 mm
- 2 Stolný varič 180 mm
- 3 Stolný varič 145 mm
- 4 Stolný varič 180 mm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.

Používanie varných platní

Tlačidlá platne môžete otáčať v oboch smeroch spôsobom, ktorý poskytne krokové ovládanie teploty.



Ak platňa obsahuje varné platne s funkciou posilňovača, príslušná varná platňa bude označená červenou bodkou.

Ochrana proti prehriatiu

Varné platne s výkonom nad 1000 W sú vybavené ochranou proti prehriatiu. Ochrana proti prehriatiu znižuje výkon varnej platne v nasledovných prípadoch:

- Na varnej platni nie je žiadna nádoba alebo panvica.
- Na varnej platni je prázdna nádoba alebo panvica.
- Dno nádoby alebo panvice nie je ploché.

Zapnutie varných platní

Na ovládanie varných platní použite tlačidlá varných platní. Tlačidlo varnej platne presuňte na príslušnú úroveň, čím dosiahnete želanú úroveň varenia.

Úroveň varenia	1	2 — 3	4 — 6
	ohrievanie	privedenie do varu, odpočívanie	varenie, vyprážanie

Vypnutie varných platní

Tlačidlo varnej platne otočte do vypnutej (hornej) polohy.

6 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!

Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikáť para.

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 kuraťa, 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. Šťava 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.



Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!

Na grilovanie používajte 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.

Práca s elektrickou rúrou

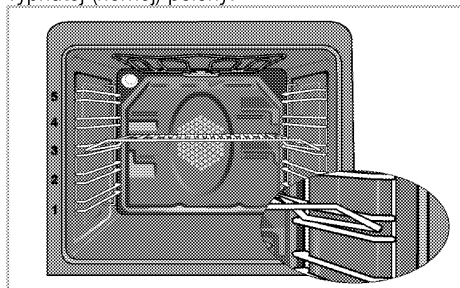
Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
 - 2 Gombík termostatu
1. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
 2. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.
- » Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

Vypnutie elektrickej rúry

Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.



Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnejte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

Prevádzkové režimy

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

Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Spodné ohrievanie



V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

Gril



V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Harmonogramy varenia

i Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu líšiť.

Pečenie a opekanie

i Úroveň 1 je dolná úroveň v rúre.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
**Koláče na plechu	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
**Koláče vo forme	Jedna úroveň		3	175	30 ... 50
**Koláče v papieri na pečenie	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Piškútový koláč	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
**Koláčiky	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
**Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
**Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	190	25 ... 35
**Droždie	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
**Lazane	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jedna úroveň		2	200	15 ... 25
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	70 ... 100
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 220, potom 190	55 ... 75
Moriak (plátky)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

(**) Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevypne kontrolka termostatu.

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 na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajícok 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

šťavy, 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.

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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Prevádzka grilu



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

Zapnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.

» Rozsvieti sa kontrolka teploty.

Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Pozície stojana

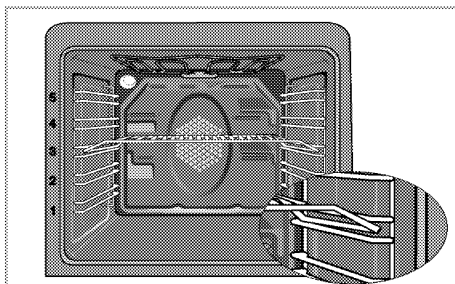
Výkon grilovania sa zníži, ak bude drôtená mriežka stáť oproti zadnej časti rúry. Preto zasunúť drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnať pomocou dvierok, aby ste dosiahli najlepší výkon grilovania.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. [#]
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. [#]
Tefacie kotlety	4...5	25...30 min. [#]
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

[#] v závislosti od hrúbky



Hornú úroveň nepoužívajte na grilovanie.



Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!

Na grilovanie používajte 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.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhlí zásahu elektrickým prúdom.



NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

- 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 použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite 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.

Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

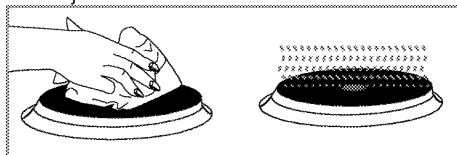


Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

Čistenie platne

Elektrické platne

- Vypnite varné platne a počkajte, pokým nevychladnú.
- V prípade potreby očistite platne čistiacim prostriedkom (čistidlá/zmäčkovače môžete získať v špecializovaných obchodoch).
- Kvôli vysušeniu ich hornej časti ich po očistení nahrievajte len niekoľko minút.
- Kvôli ochrane platne pravidelne nanášajte na horný povrch platne tenkú vrstvu strojového oleja.



Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a ovládacie gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich do sucha.



Poškodenie ovládacieho panela!

Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

Čistenie rúry

Čistenie dvierok rúry

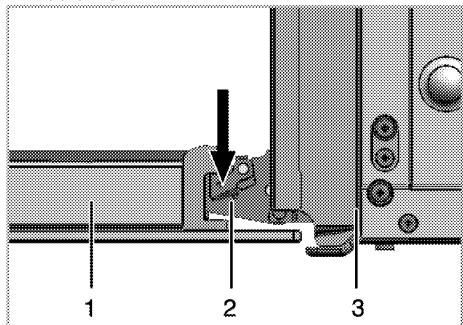
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



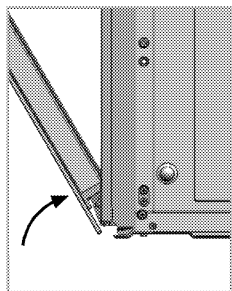
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. 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.



- 1 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

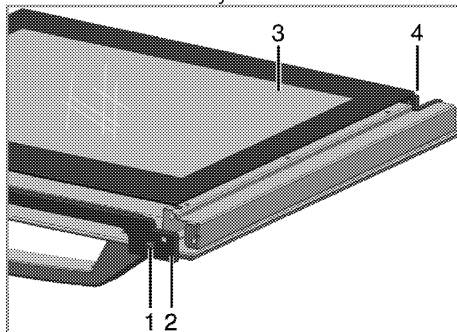


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

1. Otvorte dvierka rúry.



- 1 Skrutka
 - 2 Plastový profil
 - 3 Vnútorný sklenený panel
 - 4 Plastový otvor
2. Pomocou skrutkovača vyberte skrutku (1)
 3. Vyberte profil (2) a potom podržte vnútorné sklo (3).
 4. Potom znovu zložte dvie, sklenený panel (3) dajte do plastových otvorov (4) a zložte profil.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.



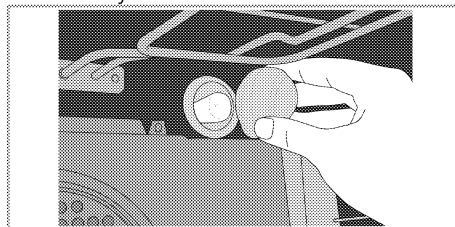
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 4*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



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 vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

8 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru..

Je to normálne, počas prevádzky uniká para. Nejde o poruchu.

Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvoriť kvapky vody. 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.

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 nedokážete 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.

