

PIEKARNIK DO ZABUDOWY
VESTAVNÁ TROUBA
VSTAVANÁ RÚRA

OIM 25301

BEKO

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

Obsah

1 Obecné informace 4

Přehled 4

Technické parametry 5

Příslušenství dodávané s přístrojem 5

2 Bezpečnostní pokyny 7

Obecná bezpečnost 7

Bezpečnost při práci s elektřinou 8

Určené použití 8

Bezpečnost dětí 8

3 Montáž 9

Před instalací 9

Instalace a připojení 10

Likvidace 12

Likvidace obalových materiálů 12

Likvidace starého výrobku 12

Likvidace starého výrobku 13

4 Příprava 14

Tipy pro úsporu energie 14

Výchozí operace 14

Nastavení času 14

První čištění produktu 15

Výchozí ohřev 15

5 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování 16

Používání elektrické trouby 16

Provozní režimy 17

Ovládání časovače trouby 18

Používání budíku 19

Tabulka časů vaření 20

Ovládání grilu 22

Tabulka časů pečení pro grilování .. 22

6 Údržba a péče 23

Obecné informace 23

Čištění ovládacího panelu 23

Čištění trouby 23

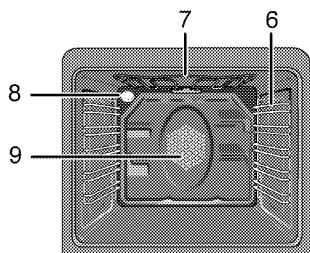
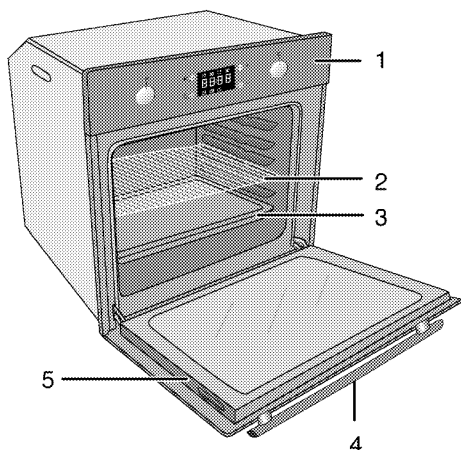
Demontujte dveře trouby 24

Výměna vnitřní žárovky 24

7 Odstraňování potíží 25

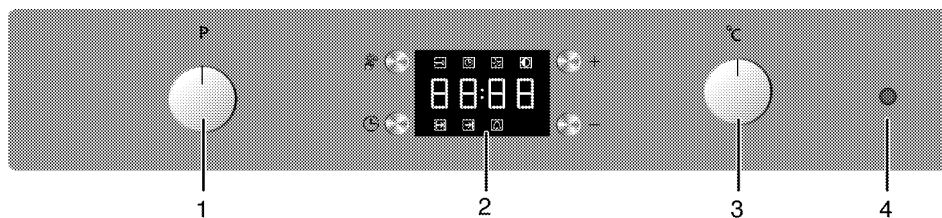
1 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Drátěná police
- 3 Plech
- 4 Madlo
- 5 Dveře

- 6 Polohy polic
- 7 Horní topný prvek
- 8 Světlo
- 9 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)



- 1 Funkční tlačítko
- 2 Digitální časovač

- 3 Tlačítko termostatu
- 4 Světlo termostatu

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Třída energetické účinnosti [#]	A
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

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

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

^{**} Viz . Montáž, strana 9.

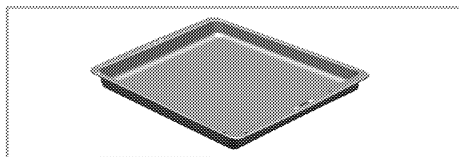
-  Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
-  Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.
-  Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství dodávané s přístrojem

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

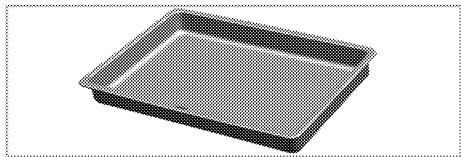
Pečící plech

Lze používat na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



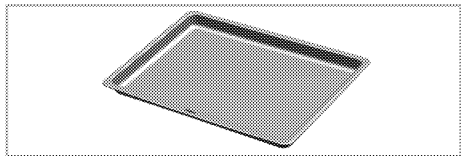
Plech na hloubkové rožnění

Lze používat pro cukroviny, vysoké kusy masa, potraviny s vysokým obsahem tekutiny a při grilování na odkapávání.



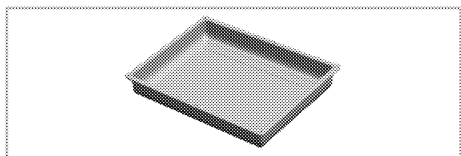
Plech na cukroviny

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



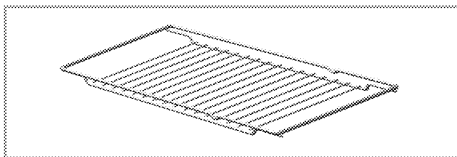
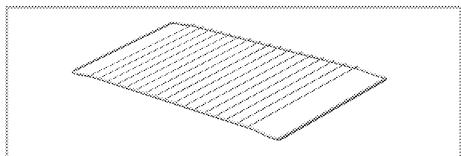
Malý zapékací plech

Lze používat na malé porce. Tento zapékací plech umístíte na drátěnou polici.



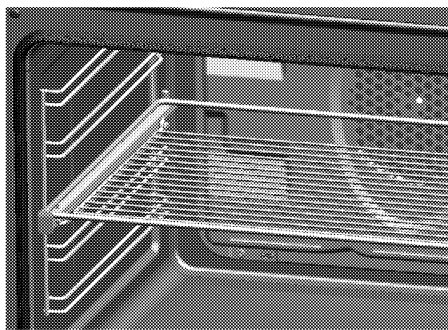
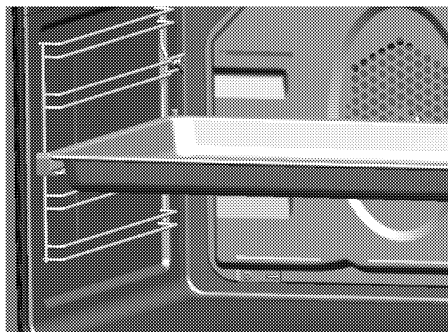
Drátěná police

Lze používat na rožnění a odkládání při pečení, rožnění a pečení v hrnci.



Správné umístění drátěných polic a plechu na posuvné police

Plech a drátěné police používané s posuvnou polici (podle modelu) je nutno správně umístit s vnitřními okraji police nad čepy posuvné police. Tím se police udrží na místě".



2 Bezpečnostní pokyny

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.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Kontaktujte autorizovaný servis.
- 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 *Odstraňování potíží, strana 25*.
- 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.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Dávejte pozor pro používání alkoholu v pokrmech. 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 alobal 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 spojů.
- 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.

 Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku.

Bezpečnost při práci s elektřinou

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- I když je trouba vypnutá, chladicí ventilátor funguje i chvíli po vypnutí trouby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Z tohoto důvodu odpojte pojistku.
- Zajistěte, aby byla hodnota pojistky vhodná pro proud sporáku

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.

Bezpečnost dětí

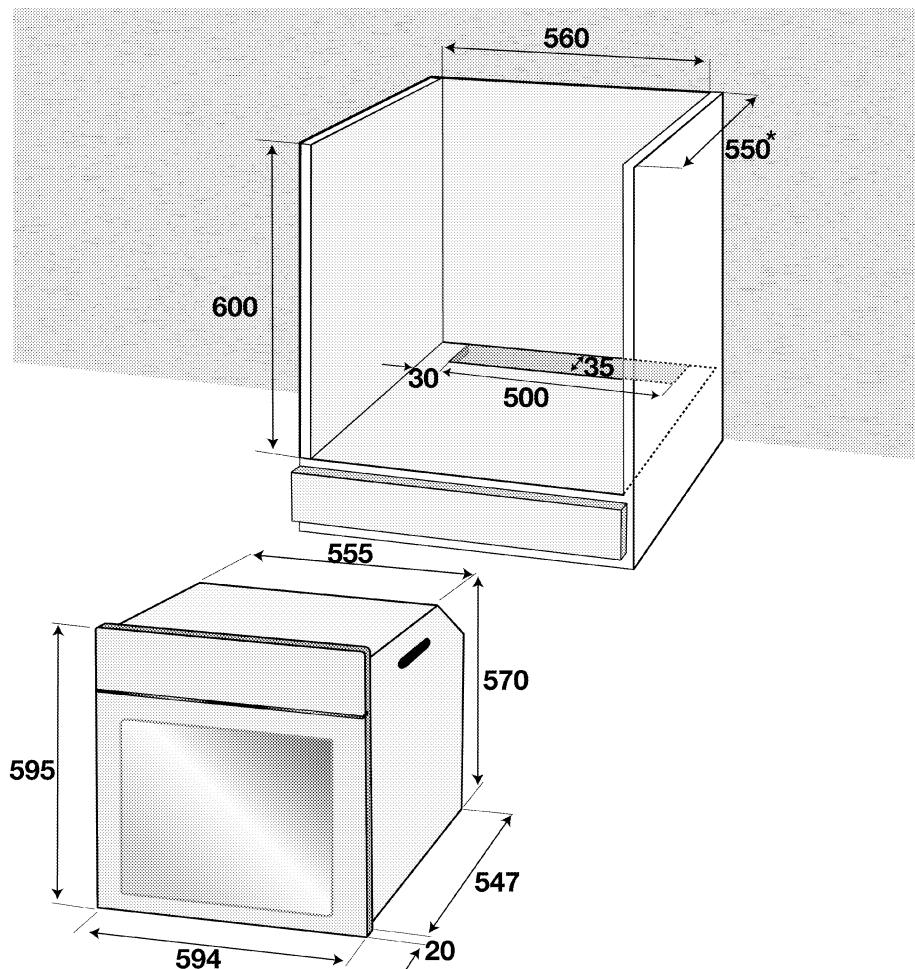
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- **“UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah.”
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nekládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovoľte** dětem, aby na ně sedaly. Může dojít k převrácení nebo poškození závěsů dveří.

3 Montáž

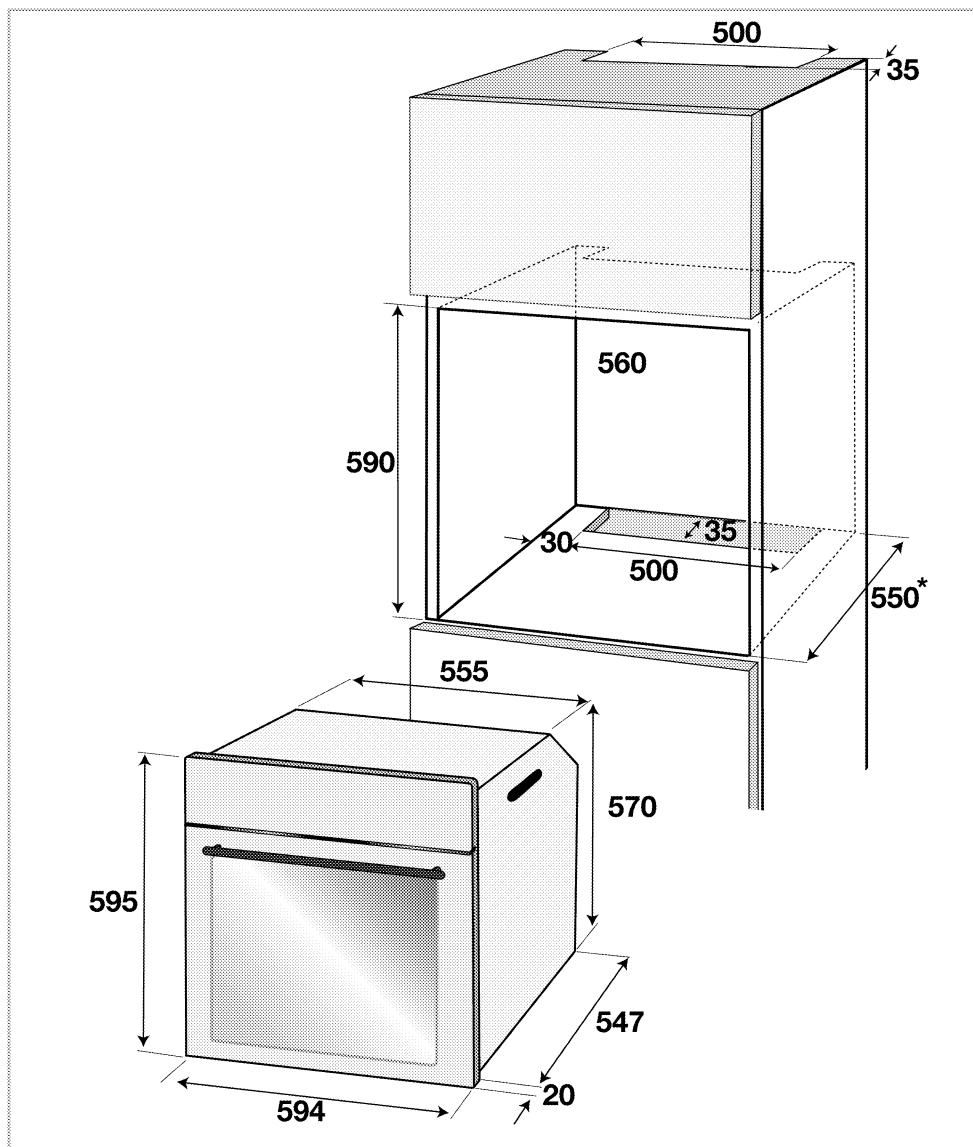
Před instalací

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

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



* min.



* min.

Instalace a připojení



Poškození materiálu!

Madlo dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.

- Použijte otvory nebo drátěná držadla na obou stranách pro přesun výrobku.
-  Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.

Připojení k elektrické síti

Tento spotřebič je nutné uzemnit!

Naše společnost nemůže zodpovídat za jakékoli škody způsobené použitím trouby bez řádného uzemnění.

-  **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.

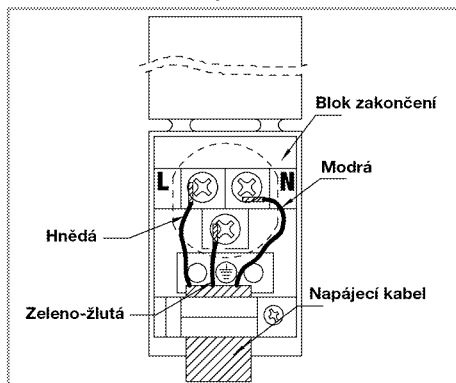
-  **Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!** Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je přístupný po otevření předních dveří.
- Propojovací kabel přístroje musí odpovídat parametrům a spotřebě energie; viz *Technické parametry, strana 5*

-  **Riziko zásahu elektrickým proudem!** Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

1. Pokud není možné provést odpojení všech pólů od sítě, musí být odpojovací zařízení připojeno se vzdáleností kontaktů min. 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) na všech pólech, které by měly být přilehlé ke sporáku (ne však nad ním) v souladu s nařízeními IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním potížím a neplatnosti záruky výrobku.

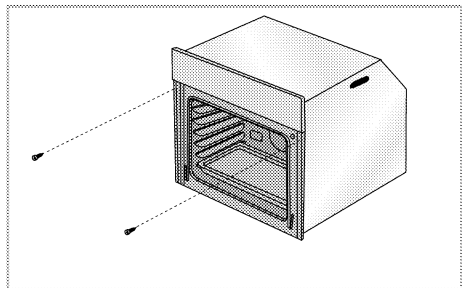
Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu. Pokud je s vaším výrobkem dodáván kabel bez zástrčky;



2. **pro monofázové spojení** Připojení proveďte viz níže:
 - Hnědý kabel = L (Fáze)
 - Modrý kabel = N (Nula)
 - Žluto/zelený kabel je nutno upevnit k vedení uzemnění (E) .

Montáž

1. Tím, že zabráníte přelomení a přiskřípnutí napájecího kabelu, posuňte troubu otvorem skříně, zarovnejte ji a zajistěte.

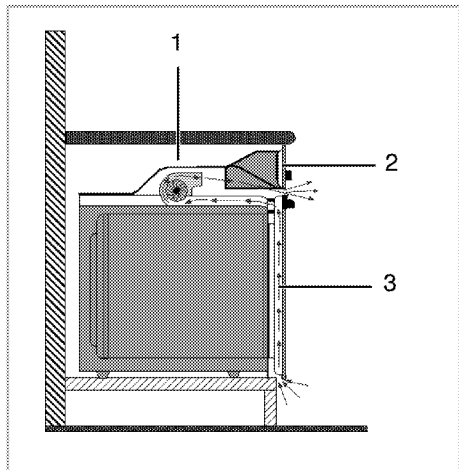


Upevněte troubu 2 šrouby dle obrázku.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a aktivujte pojistku.
2. Zkontrolujte funkci.

Pro zařízení s ochlazovacím ventilátorem



- 1 Dmychadlo
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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 tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

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. Elektronická zařízení nezahrnutá do procesu třídění odpadu jsou potenciálně nebezpečná pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli přítomnosti nebezpečných látek. 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 nebezpečí pro děti.

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.

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 predehřívání, 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.

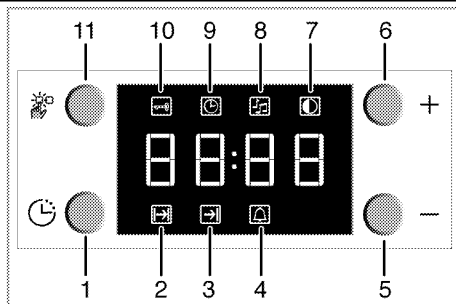
Výchozí operace

Před prvním použitím spotřebiče nezapomeňte odstranit nálepku z displeje digitálního časovače.

Nastavení času

-  Příslušné symboly na hodinách budou blikat během nastavování.

Až zapnete troubu poprvé, upravte aktuální čas tlačítky „5“ a „6“.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Až nastavíte čas, můžete zahájit a ukončit vaření tím, že zvolíte požadovanou polohu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

-  Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat/pohybovat nahoru od 12:00. Ikona hodin (9) se zobrazí na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.
-  Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.

Změna času dne

Změna nastaveného času dne v troubě;

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete ikonu aktuálního času (9).
2. Upravte hodinu dne tlačítky **5** a **6**.

Změna nastavení jasu displeje

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete symbol jasu displeje (**7**) pro nastavení jasu displeje.
2. Upravte požadovaný jas tlačítky **5** a **6**.
» Zvolená míra jasu se zobrazí jako **d-01**, **d-02** nebo **d-03** na displeji.

První čištění produktu

-  Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí 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.

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

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 22*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 22*

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

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

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Doporučujeme umístit pečící formu do středu police.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Koření pomocí citrónové šťávy a černého pepře zlepši účinnost pečení, když pečete celé kuře, krocana nebo velké kusy masa.
- Maso s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než maso stejné velikosti bez kostí.
- Měli byste počítat cca 4 až 5 minut na centimetr výšky masa.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

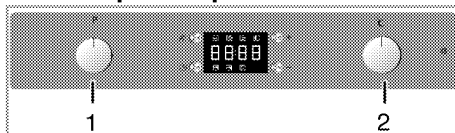
Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, masové špízy a uzeniny, ale i zelenina s vysokým obsahem vody (např. rajčata a cibule) jsou pro grilování velmi vhodné.

- Rozmístěte kusy, které chcete grilovat, na grilovací mřížku nebo grilovací mřížku na plech tak, aby nepřekračovaly rozměry topného prvku.
- Nasuňte grilovací mřížku nebo plech do trouby v požadované úrovni. Pokud grilování provádíte na grilovací mřížce, umístěte plech na odkapávání dolů, abyste zachytili tuk.
- Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční tlačítko

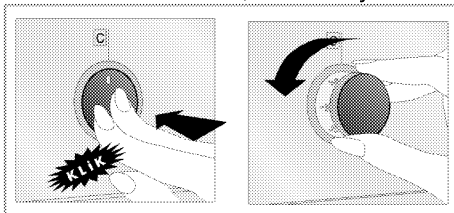
2 Tlačítko termostatu

Provozní režimy elektrické trouby volíte funkčním tlačítkem. Teplotu nastavíte tlačítkem termostatu.

Všechny funkce trouby se vypnou stiskem příslušného tlačítka do polohy vypnout (nahore).

Všechna tlačítka vaší trouby jsou zasouvací.

1. Proveďte nastavení, jakmile stisknete tlačítko, a to se vysune.

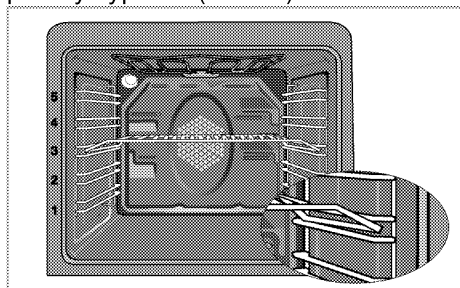


» Po dokončení nastavení zatlačte tlačítko dovnitř.

1. Nastavte tlačítko termostatu 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

Otočte funkční tlačítko a termostatu do polohy vypnuto (nahore).



Polohy polic (závisí na modelu)

Je zásadní správně umístit drátěný gril na polici. Drátěný gril musí být umístěn tak, aby pasoval do otvoru na polici dle ilustrace.

Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuty. Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev



Zapne se jen dolní ohřev. Vhodné zejména pro jídla, jako je pizza, které je nutno péct zespodu.

Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



Horní a dolní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Horký vzduch



Funguje topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné, když se pro přípravu potravin používá několik úrovní. Vhodné pro použití více plechů.

Funkce "3D"



Horní, dolní ohřev plus kruhový ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jen jeden plech.

Povrchový gril



Funguje velký gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování většího množství.

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

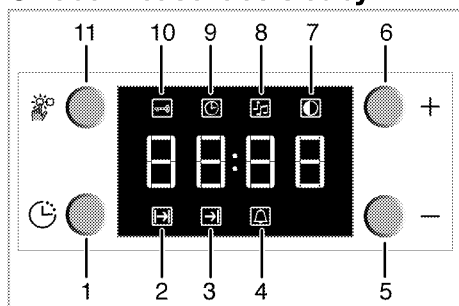
Gril s konvekčním vzduchem



Grilovací efekt není tak silný jako při běžném grilování.

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

Ovládání časovače trouby



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku

- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

i Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

i Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

i V poloautomatickém či plně automatickém režimu nastaveném na hodinách nelze upravovat čas dne.

i Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba automaticky zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
» Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Pro čas konce pečení stiskněte tlačítko **1** pro aktivaci symbolu času konce pečení (**3**).
4. Upravte konec pečení tlačítky **5** a **6**.
» Jakmile je nastaven čas konce pečení, svítí symbol konce pečení a symbol pečení (zobrazují se současně). Symbol konce času vaření (**3**) zmizí, jakmile se zahájí vaření.

5. Vložte pokrm do trouby.
6. Zvolte teplotu a provozní režim.
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření pomocí času konce vaření, který jste nastavili, a délky vaření. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
7. Po dokončení procesu pečení se zobrazí **"Konec"** a ozve se zvukový signál.
8. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

i Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Zapínání poloautomatického provozu

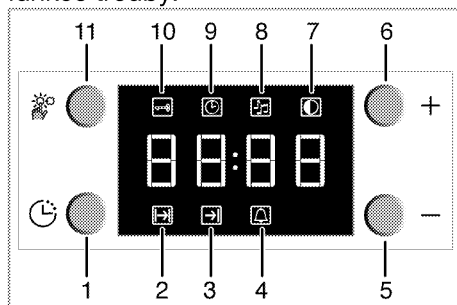
V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
» Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Vložte pokrm do trouby.
4. Zvolte teplotu a provozní režim.
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

5. Po dokončení procesu pečení se zobrazí **"Konec"** a ozve se zvukový signál.
6. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.
i Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.
- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.
7. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Používání budíku

Jakmile uplyne stanovená doba, budík vydá signál. Budík nemá žádný vliv na funkci trouby.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol budíku (**4**).

i Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

2. Upravte čas budíku tlačítky **5** a **6**.

» Symbol budíku by měl svítit (bude zobrazen trvale) po nastavení času budíku a čas budíku se zobrazí.

3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.

Vypínání budíku

1. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Pokud chcete nastavit čas;

1. Pro vynulování času budíku stisknete tlačítko **'1'** pro aktivaci symbolu budíku **4**.

2. Stisknete a přidržte tlačítko **'5'**, dokud se nezobrazí **"0.00"**.

i Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna nastavení zvuku budíku

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete symbol nastavení zvuku budíku (**8**) pro nastavení hlasitosti budíku.

2. Upravte požadovaný zvuk tlačítky **5** a **6**.

» Zvolená hlasitost budíku se zobrazí jako **"b-01"**, **"b-02"** nebo **"b-03"** na displeji.

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

i Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min, 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min, 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min, 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min, 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min, 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min, 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min, 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici. * Doporučujeme provádět přehřívání u všech potravin.					

Při pečení s nutným přehříváním přehřívajte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte 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, zvyšte 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.

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

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

Zapněte gril

1. Nastavte tlačítko funkce na symbol grilu.
2. Pak nastavte požadovaný gril.
3. Předehřívejte cca 5 minut podle potřeby.

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		

» Kontrolka termostatu se rozsvítí.

Vypněte gril

1. Otočte ovladač grilu do polohy vypnuto (nahore).

Polohy polic

Pro optimální zakrytí grilu umístěte drátěnou polici k přední straně trouby mimo kontakt se skleněnými dveřmi. Umístěním drátěné policí zcela dozadu do trouby snížíte zakrytí grilu.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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

- ⚠ Riziko zásahu elektrickým proudem!
Odpojte elektrinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.
- ⚠ 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 čistidla. 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 kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla 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 ovládacího panelu

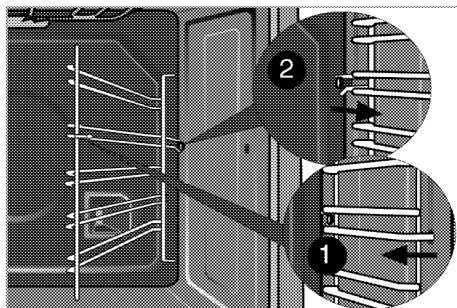
Vyčistěte ovládací panel a ovladače vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

- ❗ Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

Na čištění trouby není nezbytný žádný čistič na trouby ani jiný speciální čisticí prostředek. Doporučujeme otřít troubu vlhkým hadříkem, dokud je ještě teplá. Čištění boční stěny,

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.

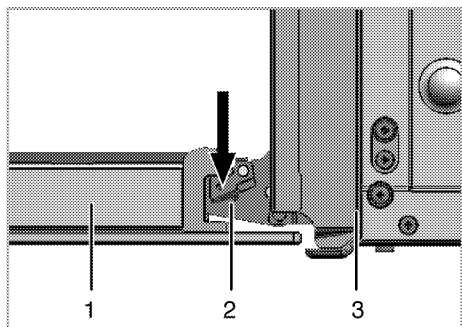


Čištění dvířek trouby

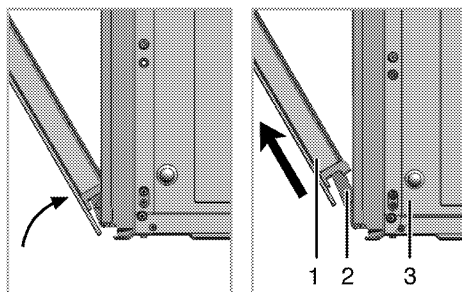
Nepoužívejte žádná brusná čisticíidla ani ostré kovové škrabky na čištění dvířek trouby; tato činidla mohou poškrábat povrch a zničit sklo.

Demontujte dveře trouby

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



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



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

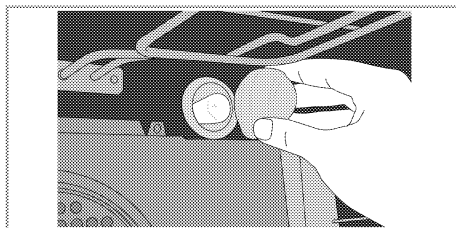
- i** Kroky provedené během demontáže provádějte v opačném pořadí (kroky 4, 3, 2 a 1) pro opětovné upevnění krytu. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Výměna vnitřní žárovky

- ⚠** Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.
- i** Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.
- i** 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.

7 Odstraňování potíží

 Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionálních oprav! Opravy spotřebiče smí provádět schválené servisní středisko.

Normální provozní podmínky

- Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

- Je normální, že při provozu uniká pára.
- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk.

Než přivoláte technickou pomoc, zkontrolujte následující body.

Elektrické vybavení

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Přístroj nefunguje.	Pojistka je vadná nebo vypnutá.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Světlo trouby nesvítí.	Je vadná žárovka v troubě.	Vyměňte žárovku trouby.
	Není proud.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Trouba nehřeje.	Tlačítko funkce a/tlačítko termostatu není nastaveno.	Nastavte tlačítko funkce a termostatu.
	Pokud má výrobek časovač, nelze časovač nastavit.	Nastavte čas.
	Není proud.	Zkontrolujte napájení a pojistkovou skříň.

Časovač hodin (pokud má výrobek digitální časovač)

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.	Napájení bylo vypnuto.	Nastavení času Po vypnutí trouby funkčními tlačítky znovu nastavte funkci trouby.

Pokud nebyl problém vyřešen:

1. Odpojte přístroj od napájení (vypněte nebo odšroubujte pojistku).
2. Kontaktujte poprodejní servis vašeho prodejce.



Nesnažte se opravit sporák sami. Uvnitř sporáku nejsou žádné uživatelem opravitelné části.

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

Obsah

1 Všeobecné informácie..... 4

Prehľad 4

Technické parametre 5

Príslušenstvo dodané so zariadením..... 5

2 Bezpečnostné pokyny 7

Všeobecná bezpečnosť 7

Bezpečnosť pri práci s elektrinou 8

Zamýšľané použitie 8

Bezpečnosť detí 8

3 Inštalácia 9

Pred inštaláciou 9

Montáž a pripojenie 10

Likvidácia 12

Likvidácia obalového materiálu 12

Likvidácia starého výrobku 13

Budúca preprava 13

4 Prípravy 14

Tipy na šetrenie energiou 14

Prvé spustenie 14

Nastavte čas 14

Prvé čistenie výrobku 15

Prvé zahriatie 15

5 Práca s rúrou 16

Všeobecné informácie o pečení, opekaní
a grilovaní 16

Používanie elektrickej rúry 16

Prevádzkové režimy 17

Obsluha časovača rúry 18

Používanie budíka 20

Harmonogramy varenia 21

Prevádzka grilu 22

Varné harmonogramy pre grilovanie 23

6 Údržba a starostlivosť 24

Všeobecné informácie 24

Čistenie ovládacieho panela 24

Čistenie rúry 24

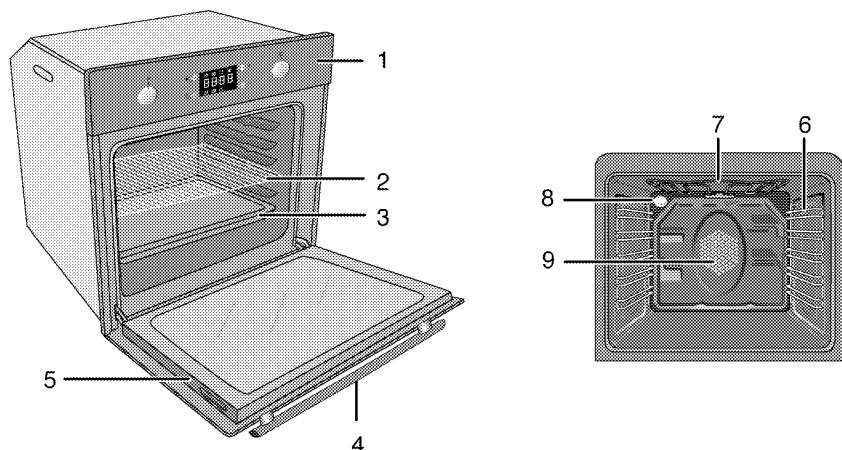
Rozobratie dvierok rúry 25

Výmena žiarovky v rúre 25

7 Odstraňovanie porúch 26

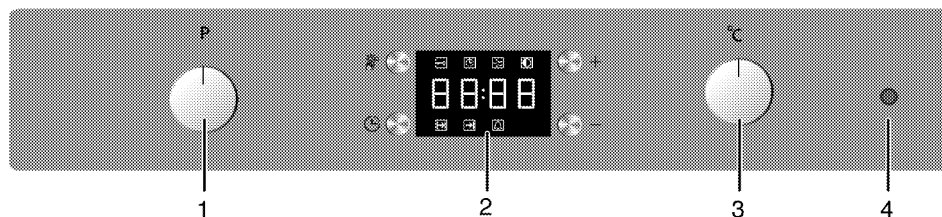
1 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Drôtená polička
- 3 Plech
- 4 Rúčka
- 5 Dvere

- 6 Polohy políc
- 7 Horný ohrevný prvok
- 8 Svetlo
- 9 Motor ventilátora (za ocelovou platňou)



- 1 Funkčný gombík
- 2 Digitálny časovač

- 3 Gombík termostatu
- 4 Svetlo termostatu

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.5 kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Energeticky efektívna trieda [#]	A
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 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 výrobku).

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

** Pozrite si časť *Inštalácia, strana 9*.

 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.

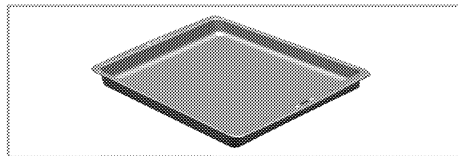
 Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Príslušenstvo dodané so zariadením

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

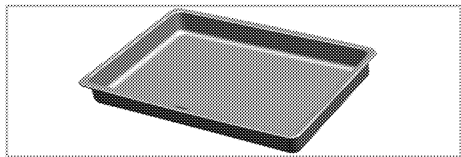
Plech na pečenie

Môže sa používať pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



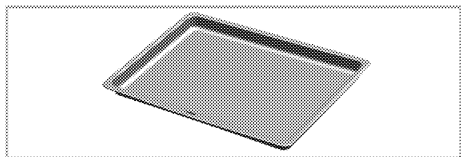
Hlboký plech na praženie

Môže sa používať pre cestoviny, veľké opekanie, jedlá s vysokým obsahom kvapaliny a počas grilovania ako panvica na odkvapkávanie.



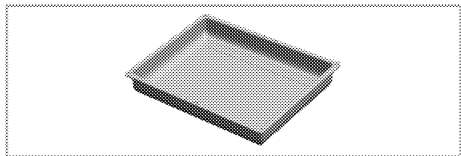
Plech pre pečivo

Odporúča sa pre pečivo, ako napríklad koláčiky a sušienky.



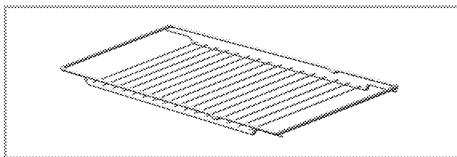
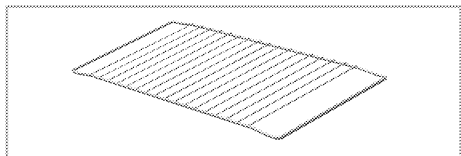
Malý plech na pečenie

Môže sa používať pre malé porcie. Tento plech na pečenie sa dáva na drôtenú poličku.



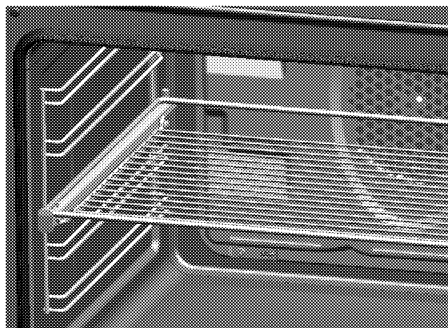
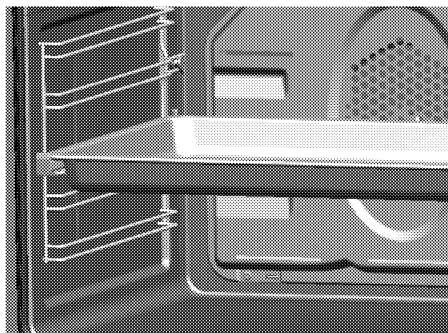
Drôtená polička

Môže sa používať na smaženie a ako úložné miesto pre pečenie, praženie a kastrolové jedlá.



Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na výsuvných policiach

Plech a drôtené poličky, ktoré sa používajú s výsuvnými poličkami (v závislosti od modelu), sa musia správne umiestniť tak, aby sa vnútorné okraje poličky nachádzali nad čapmi posuvnej poličky. Toto drží poličku pevne na mieste“.



2 Bezpečnostné pokyny

Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo neskúsené 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.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sieťový kábel alebo zástrčka poškodená. Zavolajte autorizovaného servisného technika.
- 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 *Odstraňovanie porúch, strana 26*.
- 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.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- 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 dvierkach 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 dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.

 Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť.

Bezpečnosť pri práci s elektrinou

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- Aj v prípade, že rúra je vypnutá, chladiaci ventilátor chvíľu po vypnutí rúry naďalej funguje.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Za týmto účelom vypnite poistku.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je vhodná pre prúd variča.

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 odmrázovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

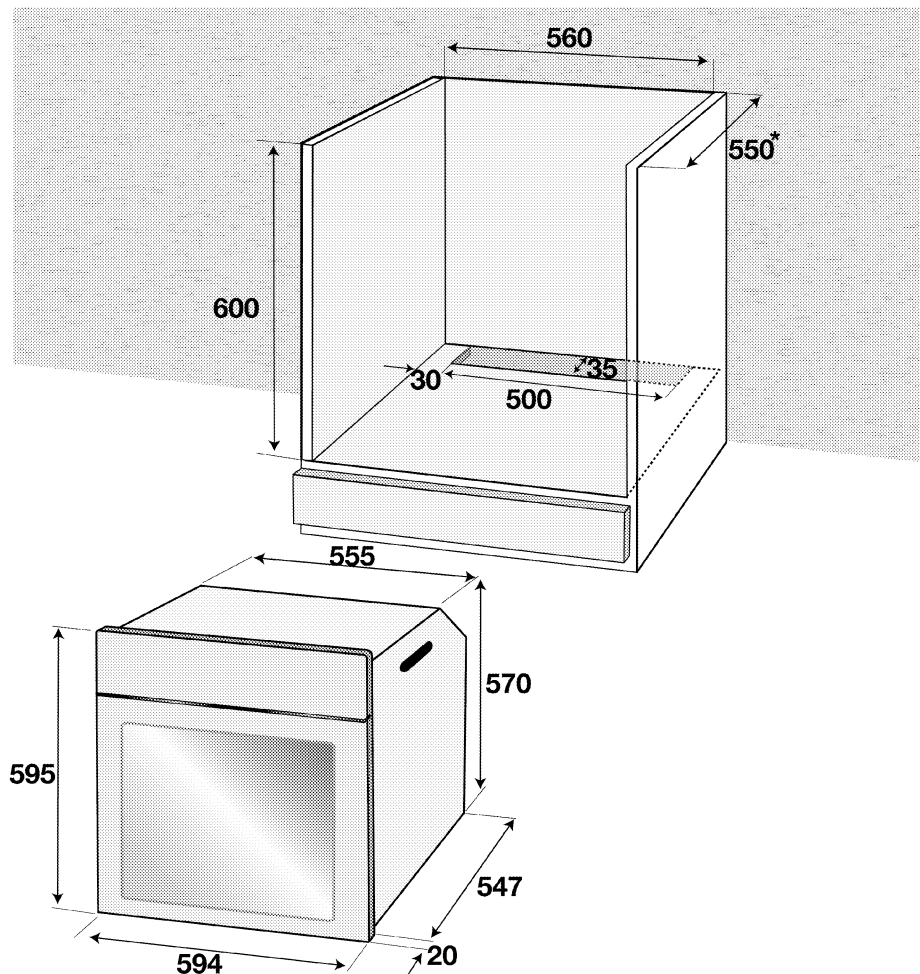
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- "**VÝSTRAHA:** Prístupné diely môžu byť horúce, keď sa používa gril. Uchovajte z dosahu malých detí."
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Keď sú dvierka otvorené, **nevkładajte** na spotrebič žiadne ťažké predmety a **nedovoľte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže to mať za následok prevrátenie alebo môže dôjsť k poškodeniu pántov dvierok.

3 Inštalácia

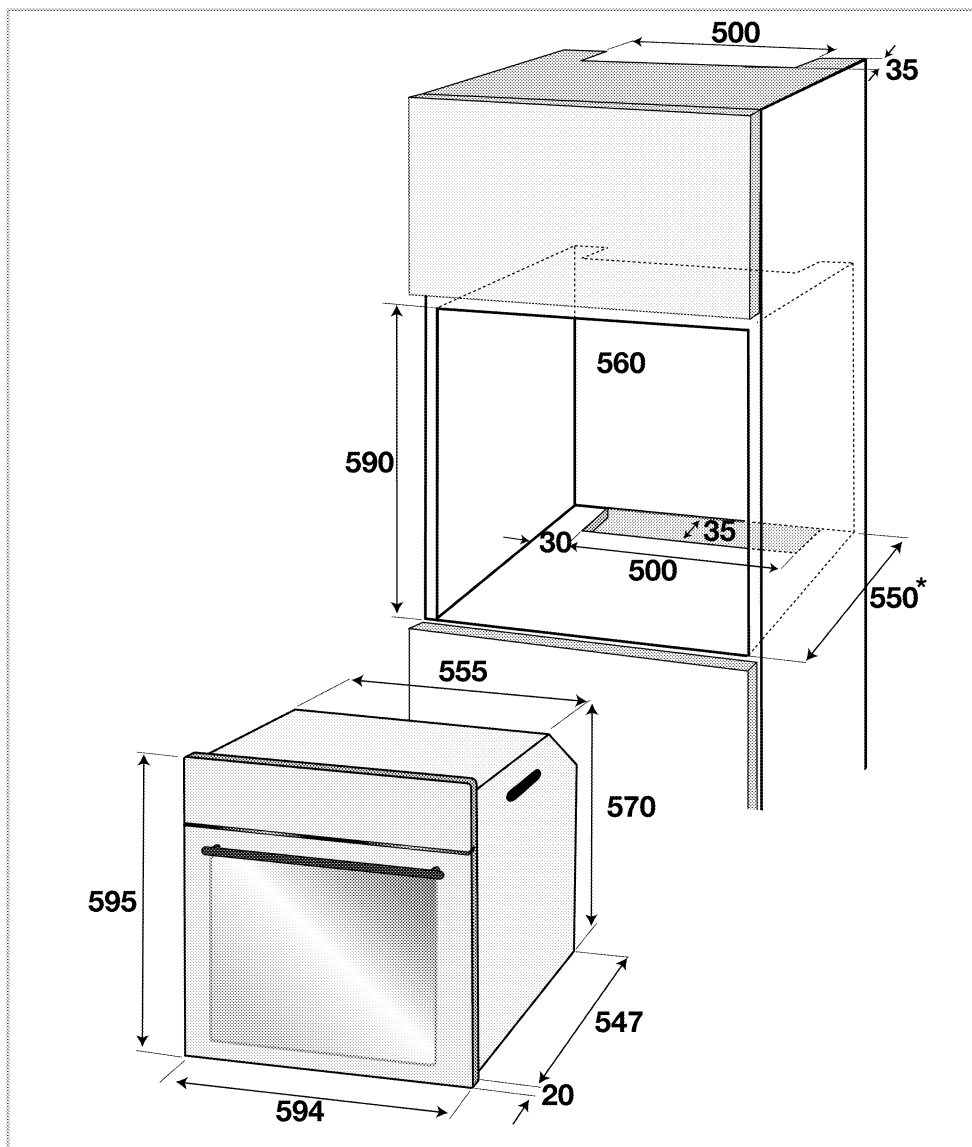
Pred inštaláciou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Zpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi prístrojom a kuchynskou stenou a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

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



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

i Materiálne poškodenie!
Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

- Za účelom inštalácie sa spotrebič musí zapojiť v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.

- Na presúvanie výrobku použite otvory alebo drôtené rúčky nachádzajúce sa na oboch stranách.
-  Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako produkt presuniete.

Pripojenie na sieťový zdroj

Toto zariadenie musí byť uzemnené!

Naša spoločnosť nepreberá zodpovednosť za poškodenia spôsobené použitím rúry bez správneho uzemnenia.

-  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.

-  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.

- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja. Typový štítok je vidieť vtedy, keď otvoríte predné dverka.

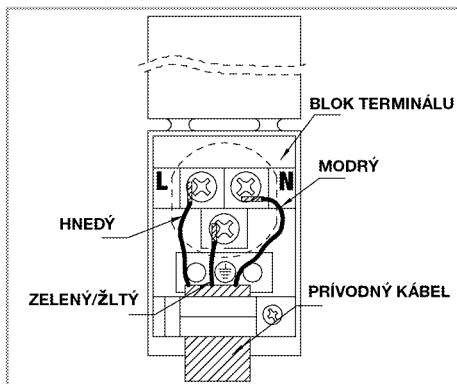
- Pripájací kábel prístroja sa musí zhodovať s technickými údajmi a spotrebou energie. Pozrite si *Technické parametre, strana 5*.

-  Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

1. Ak nie je možné oddelenie všetkých pólov od sieťového napájania, musíte pripojiť separačný prístroj do kontaktnej minimálnej vzdialenosti 3 mm (poistky, sieťové núdzové spínače, kontakty) všetkých pólov, ktoré by mali byť v blízkosti (ale nie nad) varičom, v súlade s nariadeniami IEE. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok prevádzkové problémy a stratu záruky na výrobok.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s vaším výrobkom dodáva kábel bez zásuvky.

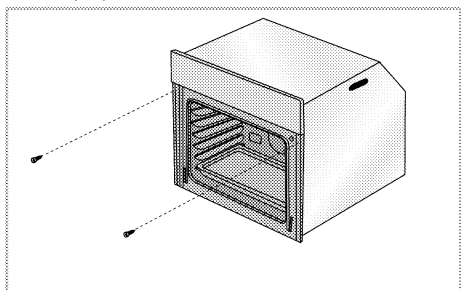


2. **pre jednofázové pripojenie,** dávajte pozor, aby ste pripojenie vykonali nasledovne:

- Hnedý kábel = L (Fáza)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zeleno/žltý kábel musí byť pripojený k uzemňovaciemu vedeniu (E) $\equiv$.

Inštalácia

1. Rúru zasunúť cez otvor v skrinke, zarovnať ju a zaistiť, pričom predídťe roztrhnutiu a stlačeniu napájacieho kábla.

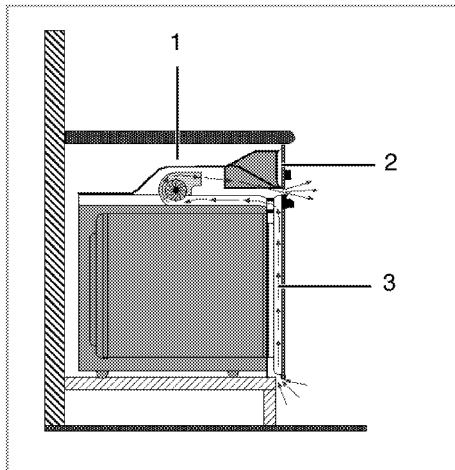


Rúru upevnite 2 skrutkami tak, ako je to znázornené na obrázku.

Záverečná kontrola

1. Zapojte napájací kábel a zapnite poistku zariadenia.
2. Skontrolujte funkčnosť.

Pre zariadenie s chladiacim ventilátorom



- 1 Ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvere

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

-  Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút (približne), a to aj po vypnutí rúry.

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.

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.

Elektronické zariadenia nezahrnuté do procesu separovaného zberu predstavujú nebezpečenstvo pre životné prostredie a ľudské zdravie kvôli prítomnosti nebezpečných látok. Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je

namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

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 neklad'te iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

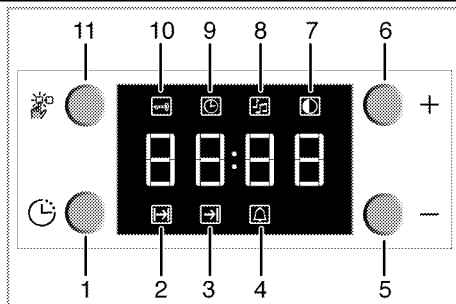
Prvé spustenie

Pred prvým použitím vášho zariadenia nezabudnite odstrániť nálepku z obrazovky digitálneho časovača.

Nastavte čas

-  Relevantné symboly na hodinách budú počas vykonávania úprav blikať.

Po prvom pripojení rúry k elektrine nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel „5“ a „6“.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Po nastavení času môžete spustiť a ukončiť varenie zvolením požadovanej polohy tlačidlom teploty a tlačidlom funkcií.

-  Ak nenastavíte aktuálny čas, časové nastavenie začne narastať/pohybovať sa od 12:00. Zobrazí sa ikona hodín (9), ktorá signalizuje, že nebol nastavený aktuálny čas. Táto ikona po nastavení času zmizne.

-  Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Zmena denného času

Aby ste zmenili predvolený denný čas vo vašej rúre:

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol aktuálneho času (**9**).
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte hodinu v rámci dňa.

Zmena nastavenia jasu obrazovky

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol jasu obrazovky (**7**) za účelom nastavenia jasu obrazovky.
 2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte požadovaný jas.
- » Zvolená hladina jasu sa zobrazí ako **d-01**, **d-02** alebo **d-03** na obrazovke.

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.



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 *Používanie elektrickej rúry*, strana 16.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Používanie elektrickej rúry*, strana 16

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 22.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu*, strana 22



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

- ⚠ Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!
Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikať para.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Odporúča sa umiestniť formu na pečenie do stredu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Dochutenie citrónovou šťavou a čiernym korením zlepši výkon varenia, keď varíte celé kurča, morku alebo veľký kus mäsa.
- Mäsu s kosťami trvá uvarenie o 15 až 30 minút dlhšie, ako opečenie rovnakej porcie bez kostí.
- Mali by ste počítať asi 4 alebo 5 minút doby pečenia na jeden centimeter výšky mäsa.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäsu a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Rybu v ohňovzdornej nádobe by ste mali umiestniť na stojan v strednej alebo dolnej úrovni.

Tipy na grilovanie

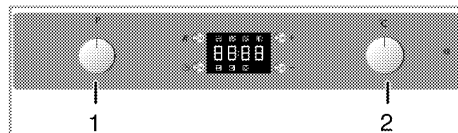
Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a

nevysušia sa. Ploché kúsky, mäsové špízy a klobásky, ale tiež zelenina s vysokým obsahom vody (napr. paradajky a cibuľa) sú zvlášť vhodné na grilovanie.

- Rozložte grilované kúsky na grilovacom rošte alebo grilovacom rošte v nádobe takým spôsobom, aby neprekročili rozmery ohrievača a vložte ich dnu.
- Zasuňte grilovací rošt alebo nádobu do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na grilovacom rošte, na dno umiestnite nádobu na odkvapkávanie, aby zachytávala masť.
- Do nádoby na odkvapkávanie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

Používanie elektrickej rúry

Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
- 2 Gombík termostatu

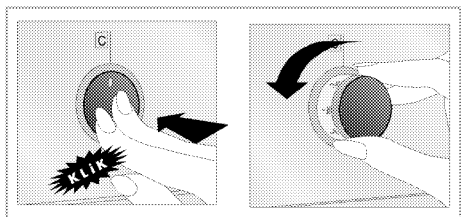
Pomocou funkčného tlačidla vyberáte prevádzkové režimy elektrickej rúry.

Teplota sa nastavuje pomocou gombíka termostatu.

Všetky funkcie rúry vypnete otočením príslušného tlačidla do vypnutej (hornej) polohy.

Všetky gombíky rúry sú vysúvateľné.

1. Nastavenie urobte hneď potom, ako ste zatlačili gombík a vysunul sa.

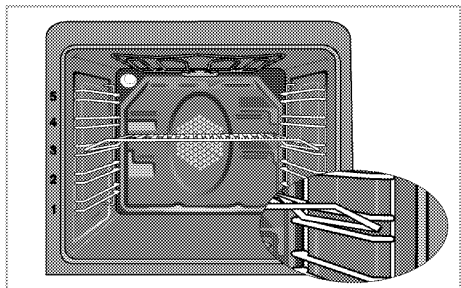


» Pre vynulovanie stlačte gombík po dokončení nastavenia.

1. Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu.
 2. Nastavte funkčné tlačidlo na požadovaný prevádzkový režim.
- » Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

Vypnutie elektrickej rúry

Otočte funkčné tlačidlo a gombík termostatu do vypnutej polohy (horná).



Polohy políc (v závislosti od modelu)

Drôtený gril je potrebné správne umiestniť na drôtenú policu. Drôtený gril sa musí umiestniť tak, aby zapadol do otvoru v drôtenej polici tak, ako je zobrazené na obrázku.

Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa

môže líšiť od usporiadania na vašom prístroji.

Horné a dolné kúrenie



Horné a dolné kúrenia sú zapnuté. Potraviny sa zahrievajú súčasne z hornej a dolnej časti. Vhodné napr. pre koláče, koláčiky alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Spodné ohrievanie



Je zapnuté len spodné ohrievanie. Je obzvlášť vhodné na jedlá ako je napr. pizza, ktoré potrebujú byť upečené zdola.

Horné a dolné ohrievanie s prúdiacim vzduchom



Je zapnuté horné a dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora. Varte len s jedným plechom.

Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

Horúci vzduch



V prevádzke je ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Je vhodné pri používaní viacerých úrovní na prípravu jedla. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

Funkcia „3D“



Je zapnuté horné a dolné ohrievanie plus ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Varený produkt sa rovnomerne a rýchlo uvarí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

Povrchový gril



Veľký gril (pod strechou rúry) je v prevádzke. Vhodné na grilovanie väčších množstiev.

- Veľké 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.

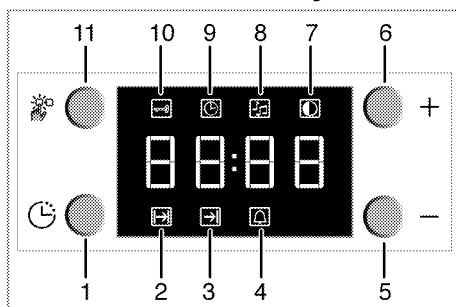
Grilovanie s prúdiacim vzduchom



Grilovací účinok nie je taký silný ako pri normálnom grilovaní.

- 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.

Obsluha časovača rúry



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

 Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre skončenie procesu varenia, je 23 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.

 Počas vykonávania nastavení budú blikáť na hodinách príslušné symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

 Ak je na hodinách nastavený polo-automatický alebo plne automatický režim, čas v rámci dňa nemožno nastaviť.

 Čas varenia bude zobrazovať po spustení varenia.

Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť, ako dlho bude rúra v automatickej prevádzke (čas varenia) a kedy sa automaticky vypne (čas ukončenia varenia).

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujete symbol doby varenia (**2**).
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.

» Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazovaný) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.

3. V prípade času ukončenia varenia stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času ukončenia varenia (**3**).
4. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas ukončenia varenia.

» Po nastavení času ukončenia varenia sa rozsvieti symbol ukončenia varenia a symbol varenia (zobrazené nepretržite). Symbol skončenia doby

varenia (**3**) zmizne hneď, ako varenie začne.

5. Vložte jedlo do rúry.

6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou čas skončenia varenia, ktorý ste nastavili a doby varenia. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia.

7. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „**End (Koniec)**“ a zaznie signál alarmu.
8. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

 Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry. Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

9. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

Zapnutie polo-automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia).

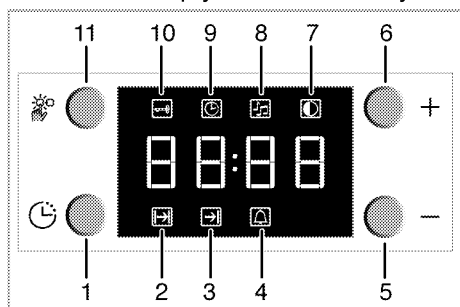
1. Stlačením tlačidla **1** aktivujete symbol doby varenia (**2**).
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.

» Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazovaný) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.

3. Vložte jedlo do rúry.
 4. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.
 5. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „**End (Koniec)**“ a zaznie signál alarmu.
 6. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
-  Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry. Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.
- » Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.
7. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

Používanie budíka

Po uplynutí definovanej doby budík začne vydávať zvukový signál. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus

- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Nastavenie budíka

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujete symbol času alarmu (**4**).
 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas alarmu.
» Symbol alarmu bude svietiť (bude nepretržite zobrazovaný) po nastavení alarmu a zobrazí sa čas alarmu.
3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.

Vypnutie alarmu

1. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Aby ste zrušili nastavený čas alarmu;

1. Ak chcete vynulovať čas alarmu, stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času alarmu (**4**).
 2. Stlačte a podržte tlačidlo **5**, kým sa na displeji nezobrazí „**0.00**“.
-  Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena nastavenia zvuku alarmu

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol nastavenia zvuku alarmu (**8**) za účelom nastavenia hlasitosti.
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte požadovaný zvuk.
» Zvolená zvuková hladina alarmu sa zobrazí ako „**b-01**“, „**b-02**“ alebo „**b-03**“ na obrazovke.

Harmonogramy varenia

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

Pečenie a opekánie

-  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	25 ... 30
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v papierí na pečenie*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškótový koláč*	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovne		1 - 5	175	20 ... 30
Koláčiky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovne		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovne		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovne		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovne		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovne		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 180... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 190	60 ... 80
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	55 ... 65

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Moriak (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max., potom 180... 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max., potom 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec. * Odporúčame vám, aby ste všetky potraviny predhriali.					

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, vajčiek a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo 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.



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 jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto 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



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

Zapnutie grilu

1. Nastavte funkčný gombík na symbol grilu.

2. Nastavte grilovací teplotu.
 3. Ak je to nutné, predhrievajte aspoň po dobu 5 minút.
- » Kontrolka termostatu sa rozsvieti.

Vypnutie grilu

1. Otočte ovládací gombík grilu do vypnutej polohy (hore).

Polohy políc

Na dosiahnutie optimálneho pokrytia grilu umiestnite drôtenú policu smerom k prednej strane rúry tak, aby sa nedotýkala sklenených dverí. Umiestnenie drôtenej police úplne dozadu rúry spôsobí, že sa zníži pokrytie grilu.

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. [#]
Teľacie kotlety	4...5	25...30 min. [#]
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

[#] v závislosti od hrúbky

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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

- ⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.
- ⚠ 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 zotrelí 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.

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

i Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

Čistenie ovládacieho panela

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

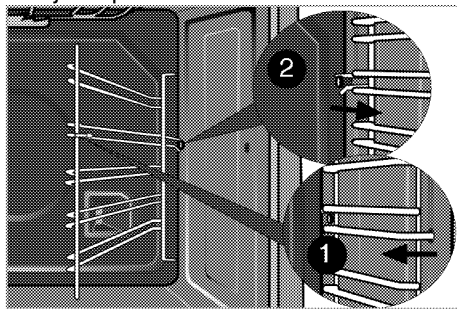
i Poškodenie ovládacieho panela!
Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

Čistenie rúry

Na čistenie rúry nie je potrebný žiadny čistič na rúry ani žiadny iný špeciálny čistiaci prostriedok. Odporúčame vám rúru utierať vlhkou tkaninou, a to ešte v čase, keď je teplá.

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu,

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



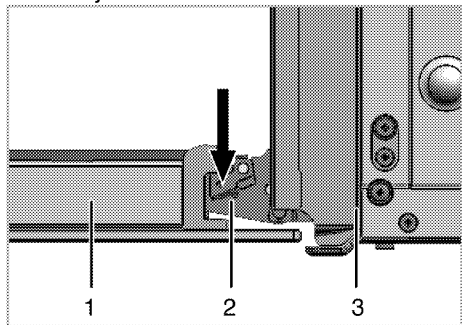
Čistenie dvierok rúry

Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne koncentrované abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové

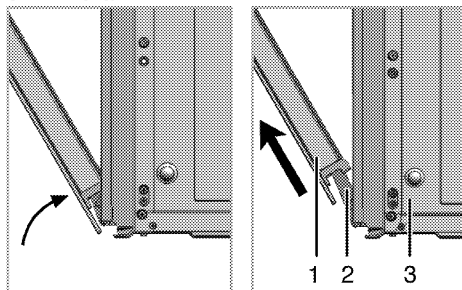
škrabky; tieto prostriedky môžu poškrať povrch a zničiť sklo.

Rozobratie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka.
2. Otvorte svorky na kryte pántov 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.

i Kroky vykonané počas procesu demontovania by sa mali vykonať v opačnom poradí (kroky 4, 3, 2 a 1), aby ste opätovne pripevnili kryt. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Výmena žiarovky v rúre

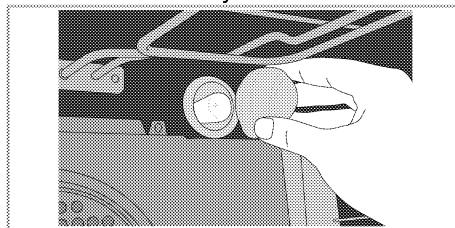
⚠ Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

i Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 5*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.

i Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



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

7 Odstraňovanie porúch

 Pri neodborných opravách hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Opravy na spotrebiči môže vykonávať schválené servisné stredisko.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para.
- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky.

N Skôr, než zavoláte technické stredisko, skontrolujte nasledujúce body.

Bežné prevádzkové podmienky

- Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky.

Elektrické zariadenie

Zlyhanie/problém	Možná príčina	Rada/náprava
Zariadenie nepracuje.	Poistka je chybná alebo je vypnutá.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo zapnite.
Svetlo v rúre nesvieti.	Svetlo v rúre je chybné.	Vymeňte svetlo v rúre.
	Bez prúdu.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Funkčný gombík a/gombík termostatu nie sú nastavené.	Nastavte funkčný gombík a gombík termostatu.
	Ak má produkt časovač, časovač sa nedá nastaviť.	Nastavte čas.
	Bez prúdu.	Skontrolujte sieťové napájanie a poistkovú skrinku.

Časovač hodín (ak má výrobok digitálny časovač)

Zlyhanie/problém	Možná príčina	Rada/náprava
Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.	Došlo k prerušeniu napájania.	Nastavte čas Po vypnutí rúry funkčnými gombíkmi nastavte funkciu rúry znovu.

ak sa problém nepodarilo vyriešiť:

1. Oddel'te prístroj od sieťového zdroja (vypnite alebo odskrutkujte poistku).
2. Zavolajte do popredajného servisu vášho maloobchodného predajcu.



Nepokúšajte sa opravovať varič svojpomocne. Vo variči sa nenachádzajú žiadne diely, ktorých servis by mohol vykonať spotrebiteľ.

