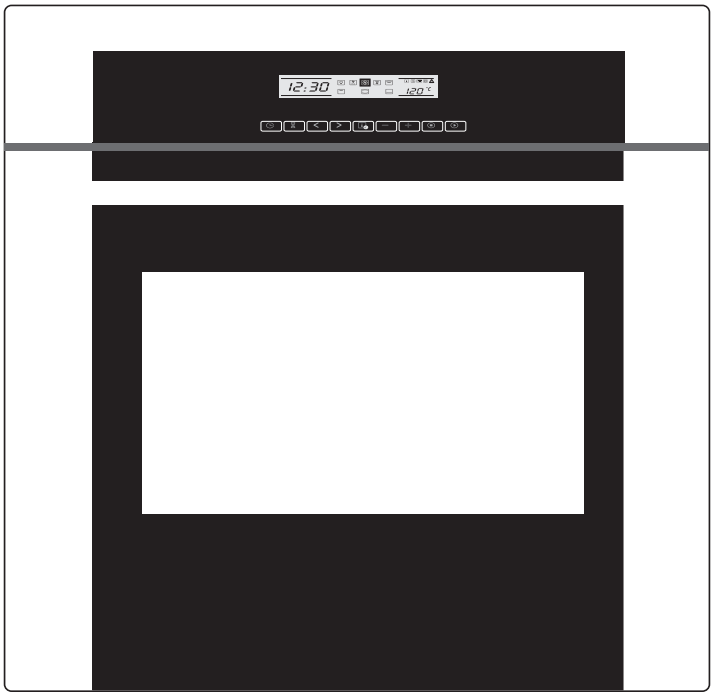
ECG



EOT 7001 X

VESTAVNÁ TROUBA
NÁVOD K OBSLUZE — CZ

VSTAVANÁ RÚRA
NÁVOD NA OBSLUHU — SK

- Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.
- Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju.

PODĚKOVÁNÍ

Vážený zákazníku, děkujeme Vám, že jste si zakoupil(a) výrobek značky ECG. Věříme, že oceníte funkce a možnosti využití, které nabízí. Před uvedením do provozu si pozorně přečtěte návod k použití. Návod pečlivě uschovejte pro případnou další potřebu. Zajistěte, aby i další osoby obsluhující troubu byly řádně seznámeny s jejím používáním.

INSTALACE

- Instalaci a počáteční seřízení trouby smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář nebo pracovník s příslušným oprávněním, a to v souladu s platnými předpisy. Konkrétní instalační pokyny pro technika jsou uvedeny v tomto návodu.

VAROVÁNÍ

Při prvním zapnutí trouby možná ucítíte zápach. Ten způsobuje tmel použitý na izolačních panelech uvnitř trouby. Jedná se o běžný jev. Pokud nastane, vyčkejte dokud se zápach z trouby nevytratí, následně do ni můžete vkládat pokrmy.

- K čištění skla trouby nepoužívejte abrazivní čistidla ani kovové škrabáky. Mohly by poškrábat povrch skla a trvale je poškodit.
- Při provozu je povrch trouby velmi horký. Při obsluze buďte velmi opatrní a vyvarujte se dotyku topných článků uvnitř trouby.
- Během provozu, a zejména při grilování, nedovolte dětem, aby se pohybovaly v blízkosti trouby.
- Před výměnou vnitřního osvětlení se ujistěte, zda je zařízení vypnuto. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- V souladu s předpisy pro napájecí síť musí být pevný napájecí kabel přístroje osazen spínací jednotkou.
- Nominální průřezová plocha vodičů napájecího kabelu musí být aspoň 3G 1,5 mm^2.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby nemající příslušné znalosti a dovednosti (včetně dětí) smí přístroj obsluhovat pouze pod dohledem nebo po dostatečném poučení o jeho používání osobou odpovídající za jejich bezpečnost.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Trouba se smí používat výhradně k účelům, pro něž je navržena, tedy k přípravě pokrmů. Jakékoliv jiné použití, např. pro vytápění, je nesprávné a může způsobit její poškození.
- Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody na majetku způsobené nesprávným používáním. Při používání elektrospotřebičů je nutné dodržovat základní pravidla.
- Při obsluze trouby buďte vždy obuti. Nedotýkejte se trouby mokrýma či vlhkýma rukama ani nohama.
- Nenechávejte troubu obsluhovat dětmi a nezpůsobilými osobami bez řádného dozoru.
- Nebudou-li výše uvedené pokyny dodržovány, výrobce nemůže zaručit bezpečný provoz přístroje.
- Nepoužívejte napájecí kabely doplněné adaptérem, napájecí rozbočkou ani prodlužovacím kabelem.
- Poškozený kabel musí být ihned vyměněn kvalifikovaným technikem.
- Pokud se trouba porouchá nebo začne nesprávně fungovat, vypněte ji a nedotýkejte se jí. Kontaktujte prosím autorizovaný servis. Aktuální seznam servisních středisek naleznete na www.ecg.cz.
- Poškozený kabel je nutné ihned vyměnit. Při výměně kabelu dbejte následujících pokynů.
  - Odpojte napájecí kabel a nahraďte jej novým kabelem typu H05VV-F nebo H05V2V2-F.
  - Kabel musí odpovídat proudovému zatížení odpovídajícímu příkonu trouby.
  - Výměnu kabelu smí provést pouze kvalifikovaný technik.
  - Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než samotný napájecí kabel.
- Teplotní odolnost kabelu přesahuje hodnotu 70 °C. Napájecí kabel musí být připojen spínačem pro hodnoty nejméně 250 V a 20 A (nemusí se připojovat zástrčkou).

DŮLEŽITÉ

Odpovídající instalační prostor kuchyňské linky zajistí správný provoz trouby. Prvky kuchyňské linky umístěné kolem trouby musí být vyrobeny z tepelně odolných materiálů. Ověřte si, zda je lepidlo obsažené v dýhových prvcích linky odolné teplotě aspoň do 120 °C. Plastické a dýhové prvky s nižší tepelnou odolností se působením vestavné trouby taví a deformují. Elektrické části přístroje musí být zcela izolovány. Vyžadují

CZ

to bezpečnostní předpisy. Všechny ochranné prvky musí být důkladně připevněny tak, aby je nebylo možné odejmout bez použití speciálního nářadí. Vyjmutím zadního panelu instalačního prostoru z kuchyňské linky zajistíte potřebné proudění vzduchu kolem trouby. Mezera za varným panelem musí být aspoň 45 mm široká.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

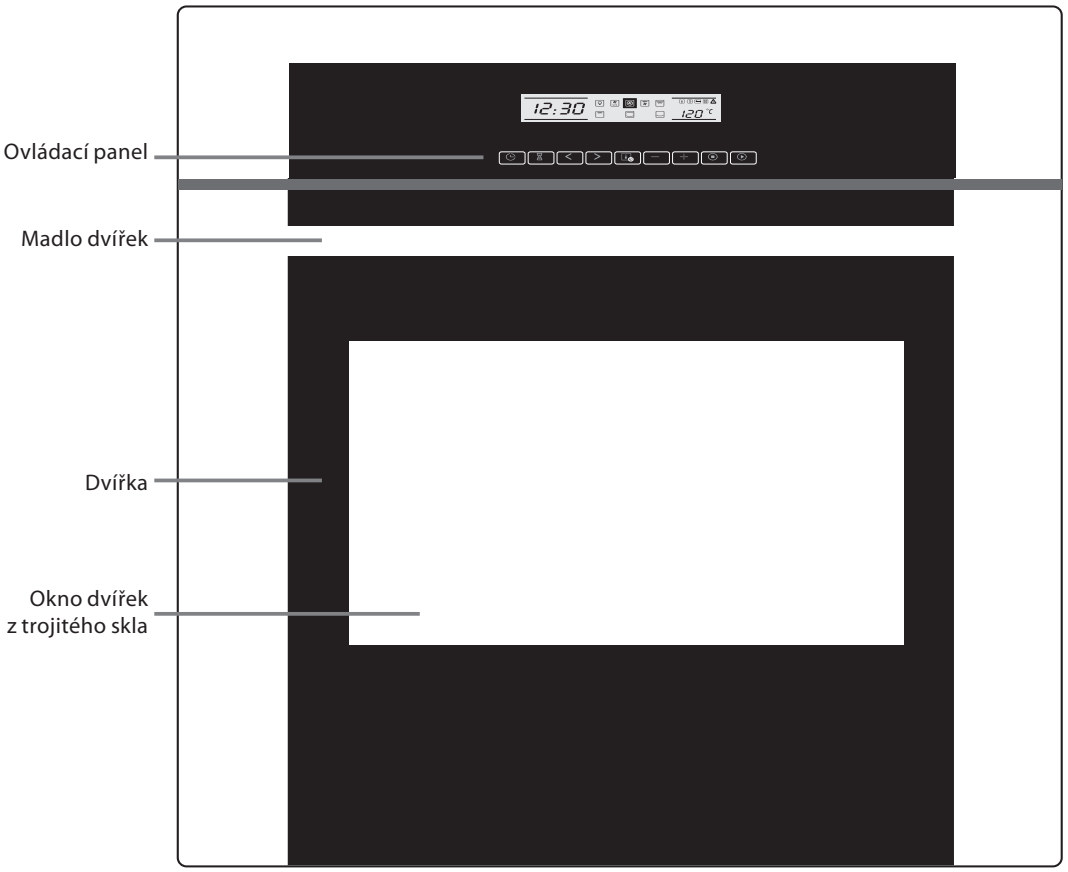
Po doručení dodávky zkontrolujte, zda není trouba nějak poškozena. V případě jakýchkoliv pochybností přístroj nepoužívejte, kontaktujte odpovědného kvalifikovaného pracovníka. Balicí materiály jako jsou plastové sáčky, polystyrenové prvky a hřebíky uložte mimo dosah dětí, mohou být pro ně nebezpečné.

Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnicemi EHS:
- **2006/95** (Směrnice pro nízké napětí);
- **89/336** (Směrnice pro elektromagnetickou slučitelnost);
- **93/68** (Obecné směrnice)

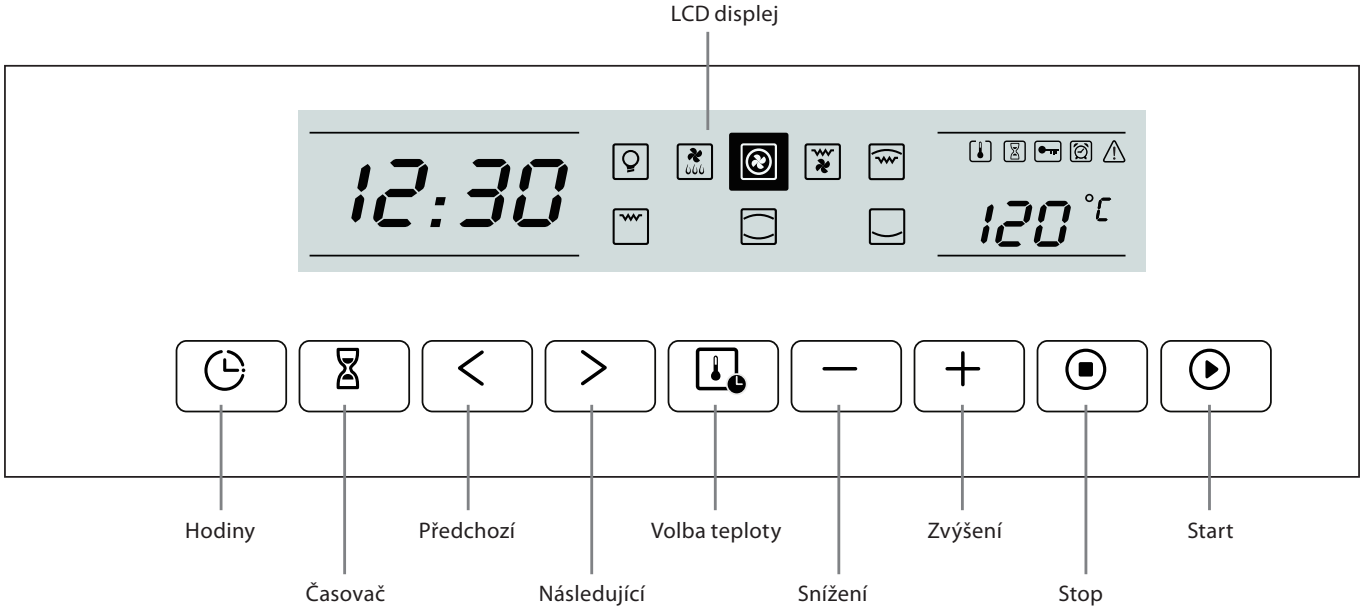
POKYNY K OBSLUZE

- Nevzdalujte se: Pokud je trouba nastavena na „ZAP“. Pokud je doba pečení nastavena na příliš vysokou hodnotu, vložené potraviny se mohou vznítit. Při opékání pokrmů na troubu vždy dohlížejte, nenastavujte příliš dlouhý čas.
  POZNÁMKA: Při nastavování délky pečení kratší než 60 minut zvolte nejdříve delší čas a teprve pak upravte požadovanou hodnotu.
- Požadovanou funkci nastavíte otočením ovladače funkcí do příslušné polohy.
  Po nastavení funkce, délky a teploty pečení se trouba automaticky spustí.
- Délku procesu doporučenou tabulkou časů přípravy nastavíte otočením ovladače teploty do požadované polohy.
  Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál a trouba se vypne.
- Teplotu nastavíte otočením ovladače teploty do příslušné polohy.
  Pokud se trouba nepoužívá, nastavte ovladače vždy do polohy „VYP“.

POPIS SPOTŘEBIČE



OVLÁDÁCÍ PANEL



CZ

Symbol	Popis funkce
	**Osvětlení trouby:** Zapnutí osvětlení pečící trouby. Osvětlení bude zapnuto i bez zapnuté funkce pečení.
	**Rozmrazování:** Pro rozmrazování například masa, chleba nebo koláčů. Proudění horkého vzduchu umožňuje rychlejší rozmrazení pokrmů. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50–240 °C.
	**Grilování s ventilátorem:** Kombinace ventilátoru a grilu umožňuje lepší pronikání tepla a úsporu 30–40 % energie. Pokrmy na povrchu mírně hnědnou a uvnitř si udržují vlhkost. Poznámka: Tato funkce je vhodná pro grilování a roštění velkých kusů masa při vyšších teplotách. Dvířka trouby ponechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50–200°C.
	**Plný gril:** Vnitřní i vnější topné těleso pracují současně, a tak rychle vyvíjejí teplo pro grilování, při němž povrch pokrmu rovnoměrně hnědne. Teplotu lze nastavit v rozmezí 180–240 °C.
	**Poloviční gril:** Zapínáním a vypínáním vnitřního topného tělesa se udržuje rovnoměrná teplota. Pro grilování menšího množství steaků, párků, toastů a kousků ryb. Teplotu lze nastavit v rozmezí 180–240 °C.
	**Horní a dolní ohřev:** Teplo přichází rovnoměrně z horního i dolního topného prvku. Vhodné pro koláče, nákypy a libové kousky masa. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50–250 °C.
	**Dolní ohřev:** Teplo přichází pouze z dolního topného prvku. Vhodné pro zavařování, opékání či dopékání. Dále také pro pomalé pečení pokrmů jako je dušené maso, zelenina, moučníky a pizza, u níž se vyžaduje křupavý spodek. Teplota je nastavena na 60 °C.
	**Horký vzduch:** Pro koláče a pečivo. Můžeme péci na dvou úrovních. Ventilátor rozhání horký vzduch rovnoměrně po celé troubě. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50–240 °C.

POKYNY K OBSLUZE

CZ

Nastavení hodin

Po připojení vestavné trouby k napájení se na displeji zobrazí symboly 00:00.

1. Po stisku tlačítka začne blikat indikátor hodin.
2. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte hodiny. (Nastavení lze provést v rozmezí 0–23).
3. Po stisku tlačítka začne blikat indikátor minut.
4. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte minuty. (Nastavení lze provést v rozmezí 0–59).
5. Stiskem tlačítka dokončete nastavení hodin. Začne blikat symbol „:" a zobrazí se nastavený čas.

POZNÁMKA:
Čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

Nastavení funkce

1. Stiskem tlačítka < nebo > požadovaný pečící program. Rozsvítí se symbol odpovídající vybranému pečícímu programu.
2. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte délku pečení.
3. Stiskem tlačítka zvolte požadovanou teplotu.
4. Stiskem tlačítka − nebo + upravte funkci teploty.
5. Stiskem tlačítka potvrdíte Vámi vabraný pečící program a zahájíte pečení.
6. Pokud přeskočíte kroky 2 až 4, pak stiskem tlačítka potvrďte začátek pečícího programu. Program zvolí automaticky výchozí teplotu a zobrazí ji na LCD displeji.

Sekvenční diagram funkcí:



POZNÁMKA:

1. Krokové hodnoty pro nastavení času kódového spínače jsou následující:

   0:01–0:30 min.: 1 minuta
   0:30–9:00 hod.: 5 minut

   Kroková hodnota pro nastavení teploty je 5 °C.
2. Stiskem tlačítka − nebo + před začátkem pečení nastavte délku procesu.

   Následným stiskem tlačítka zahájíte pečení.

   Pokud není tlačítko stisknuto během 3 sekund, trouba se přepne do původního nastavení času.
3. Stiskem tlačítka a následnou volbou tlačítka − nebo + před začátkem pečení nastavíte požadovanou teplotu.

   Stiskem tlačítka zahájíte pečení. Pokud není tlačítko stisknuto během 3 sekund, trouba se přepne do původního nastavení teploty. Rozsvítí se příslušný indikátor.

Informační funkce

Během pečení můžete spustit informační funkci, po 3 sekundách se trouba vrátí do nastaveného pracovního režimu.

1. Stiskem tlačítka v průběhu pečení zobrazíte aktuální čas.
2. Pokud jsou nastaveny hodiny, stiskem tlačítka zobrazíte aktuální čas.

CZ

Funkce zapnutí/přerušení/vypnutí

1. Pokud je nastavena délka pečení, stiskem tlačítka ⏯ zahájíte pečení. Pokud je pečení přerušeno, stiskem tlačítka ⏯ je znovu spustíte.
2. Stiskem tlačítka ⏹ přerušíte pečení. Dvojitým stiskem tlačítka ⏹ ukončíte pečení.

Funkce připomenutí:

1. V pohotovostním režimu nebo během volby pečícího programu stiskněte tlačítko ⏳. Začnou blikat hodiny.
2. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte hodiny. Čas lze nastavit v rozmezí 0–9.
3. Po stisku tlačítka ⏳ začnou blikat minuty.
4. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte minuty. Minuty lze nastavit v rozmezí 0–59.
5. Stiskem tlačítka ⏯ dokončete nastavení. Symbol „:“ začne blikat a začne se odpočítávat čas.

Jakmile uplyne nastavená doba, časovač vydá zvukový signál a symbol ⏰ zmizí

Funkce úspory energie

1. V pohotovostním režimu stiskněte na 3 sekundy tlačítko ⏯, LCD displej zhasne a trouba se přepne do úsporného režimu.
2. Pokud není v pohotovostním režimu nebo režimu dětského zámku po dobu 20 minut provedena žádná operace, LCD displej zhasne a trouba se přepne do úsporného režimu.
3. Stiskem libovolného tlačítka troubu aktivujete z úsporného režimu do pohotovostního režimu.

Automatické pečení

Tento model vestavné trouby umožňuje nastavení opožděného startu pečení. Trouba se zapne automaticky a vypne také automaticky.

1. Nejdříve nastavte hodiny. (Přečtěte si pokyny pro nastavení hodin.)
2. Nastavte požadovaný pečící program. (Tato funkce nelze použít v kombinaci s programem rozmrazování.)
3. Po stisku tlačítka ⏳ začnou blikat hodiny.
4. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte hodiny. (čas lze nastavit v rozmezí 0-23)
5. Po stisku tlačítka ⏳ začnou blikat minuty.
6. Stiskem tlačítka − nebo + nastavte minuty. (čas lze nastavit v rozmezí 0-59)
7. Stiskem tlačítka ⏯ potvrďte začátek pečení. Rozsvítí se příslušný indikátor.
8. Jakmile nadejde nastavený čas, spustí se pečení a ozve se zvukový signál. Symbol ⏳ zmizí.

Poznámka

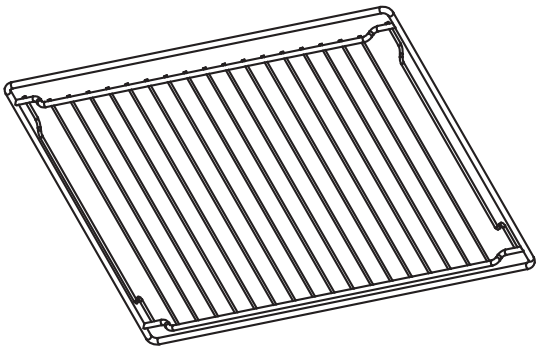
1. Pětkrát opakovaný zvukový signál vás upozorní na dokončení pečícího programu.
2. Pokud byl nastaven jakýkoli program a tlačítko ⏯ nebylo stisknuto po dobu 5 minut, zobrazí se aktuální čas. Nastavení se zruší.
3. Při správném stisku se ozve zvukový signál, jinak akce zůstane bez odezvy. Při prvním zapnutí trouby možná ucítíte zápach. Jedná se o běžný jev! Nastavte troubu na nejvyšší teplotu a nechte ji naprázdno puštěnou asi 30 minut, dokud se nevstřebají všechny ochranné materiály. Tím se zároveň odstraní všechny nepříjemné zápachy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

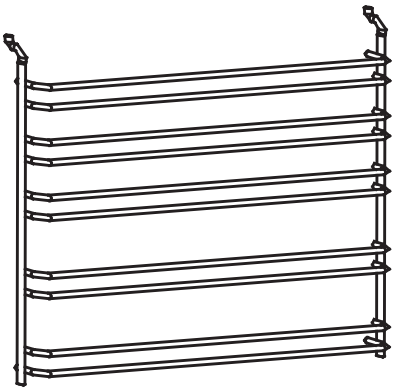
CZ

Rošty či plechy (příslušenství) mohou být zasunuty do trouby v pěti různých výškách. Příslušenství může být vytaženo ze dvou třetin ven z pečicí trouby, aniž by se překlopilo. Takto lze připravovaný pokrm lépe vyjmout. Pokud je příslušenství příliš horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí však deformace zmizí a nemá vliv na správnou funkci spotřebiče.

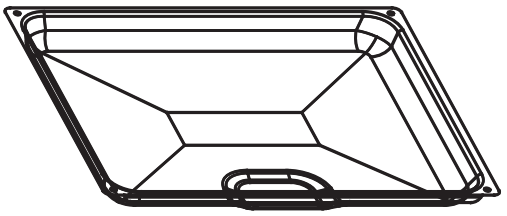
Grilovací rošt: Pro pánvičky, nádobí, pečící formy, pro pečení pokrmů umísťovaných přímo na rošt a jídlo zmražené. Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů.



Zásuvný rošt: Pro snadné čištění trouby lze vodicí drážky roštů v levé i pravé části trouby vyjmout.

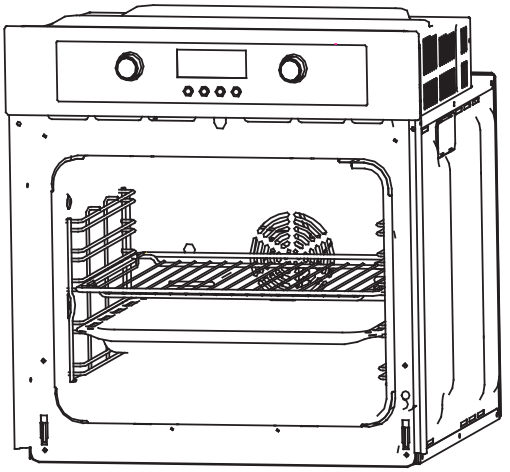


Smaltovaný pečicí plech: Pro přípravu pokrmů. jako např. tekuté koláče, dorty, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy masa. Tento plech může být také použit pro zadržování odkapávajícího tuku při pečení masa přímo na roštu.



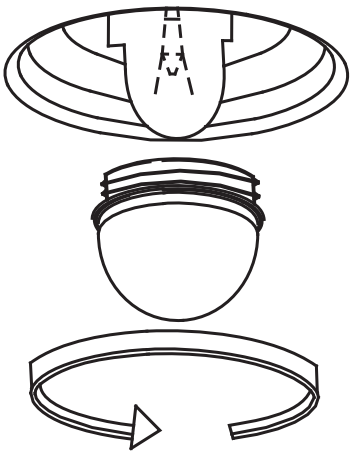
POKYNY PRO VKLÁDÁNÍ ROŠTŮ

Řádné vkládání roštů a plechů do vodicích drážek je velmi důležité pro následnou bezpečnou manipulaci. Zamezí se tak vyklouznutí roštu nebo plechu s horkým pokrmem při vysouvání z trouby.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

CZ



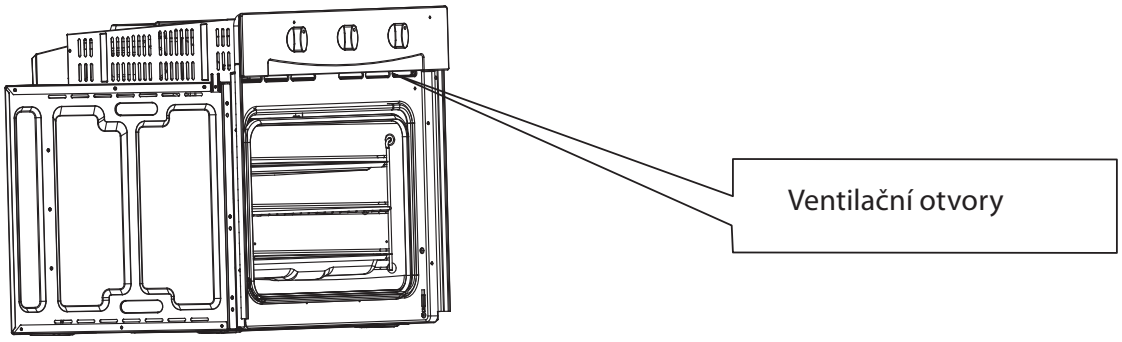
Jestliže je nutné vyměnit žárovku vnitřního osvětlení, musí nová žárovka odpovídat následujícím technickým údajům: příkon 25 W; napětí 230 V (50 Hz); odolnost teplotě 300 °C; objímka: E14. Tento typ žárovky můžete zakoupit v nejbližším servisním středisku.

Postup výměny žárovky:

1. Spotřebič odpojte od sítě.
2. Skleněným krytem otočte směrem doleva (viz. obrázek).
3. Odstraňte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.
4. Skleněný kryt našroubujte zpět.
5. Spotřebič znovu připojte k elektrické síti.

VENTILAČNÍ OTVORY

Po skončení pečení je uvnitř trouby vysoká teplota. Ochlazovací ventilátor zůstane v provozu ještě asi 15 minut po skončení pečení.



PŘIPOJENÍ TROUBY

CZ

Pokyny pro technika

Níže uvedené pokyny jsou určené zejména pro kvalifikovaného technika a měly by mu pomoci při přesné instalaci, seřízení a údržbě spotřebiče v souladu se všemi platnými právními předpisy a nařízeními. Důrazně doporučujeme, aby všechny instalační postupy spotřebiče provedl kvalifikovaný technik v souladu s existujícími pravidly a předpisy.

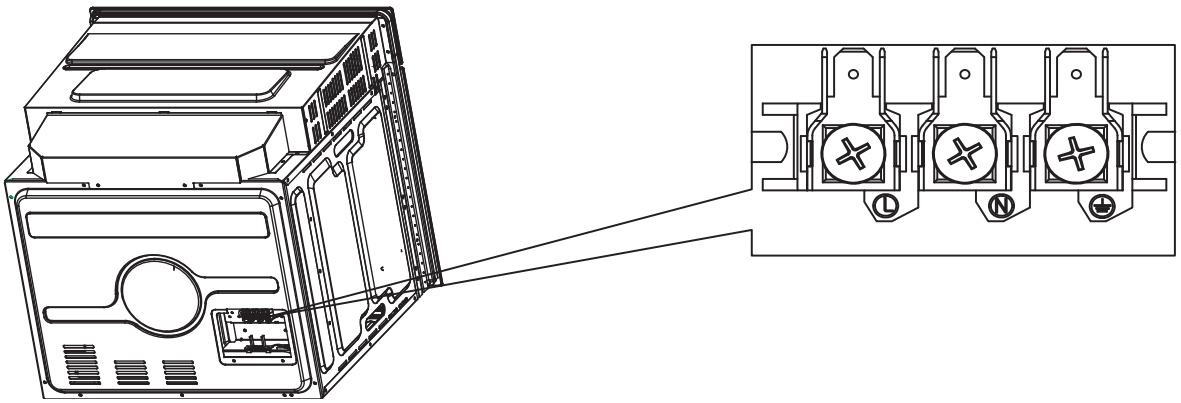
Připojení k elektrické síti

Před připojením k elektrické síti se přesvědčte, že:

- ochranné jištění a domácí elektrická soustava jsou dimenzované pro celkové elektrické zatížení trouby (viz typový štítek);
- domácí elektrický rozvod je vybaven účinným zemnícím kabelem v souladu s platnými předpisy a normami;
- použitá nástěnná zásuvka nebo vícepólový spínač jsou lehce dosažitelné i po vestavbě trouby.

Svorkovnice

Trouba má snadno přístupnou svorkovnici, která je určena pro provoz s elektrickým jednofázovým zdrojem napájení 230 V (viz. obrázek).
Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních opatření.

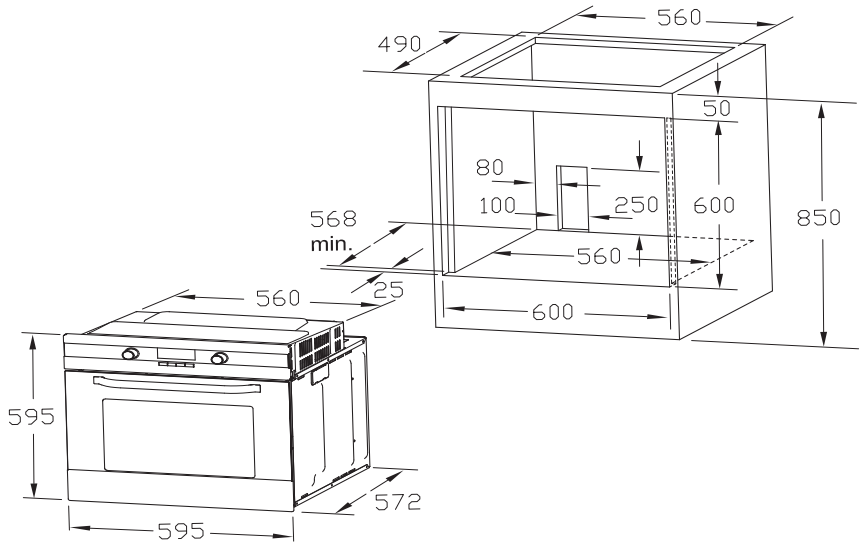


INSTALACE VESTAVNÉ TROUBY

CZ

Uložte troubu do prostoru v kuchyňské lince buď pod nebo na úroveň pracovní plochy. Upevněte ji šrouby do dvou montážních otvorů umístěných v rámu. Montážní otvory najdete po otevření dvířek pece uvnitř. Při instalaci trouby dodržujte odstupy od okolních povrchů, zajistíte tím potřebné proudění vzduchu.

K zajištění správného provozu vestavné trouby musí mít kuchyňská skříňka a prostor k zabudování vestavného spotřebiče správné rozměry. Po zabudování spotřebiče nesmí být okolo žádný otevřený prostor a spotřebič musí být po všech stranách uzavřen kuchyňským nábytkem, aby nemohlo dojít k náhodnému dotyku "živých" (pod proudem) částí trouby. Všechny části zajišťující tuto ochranu, včetně všech krycích panelů (např. je-li spotřebič instalován na konci nebo na začátku kuchyňské linky), musí být připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.



POZNÁMKA:
Množství příslušenství záleží na konkrétním zakoupeném typu přístroje.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

V zájmu zachování pěkného vzhledu a funkčnosti udržujte spotřebič v čistotě. Díky modernímu návrhu vyžaduje spotřebič jen minimální údržbu. Části trouby, které přicházejí do styku s potravinami, musí být čištěny pravidelně.

- Vždy před započetím údržby a čištění odpojte přístroj od napájení.
- Všechny ovládací prvky nastavte do polohy VYP.
- Vyčkejte, až vnitřek trouby vychladne, čištění je snadnější než když je horký.
- Povrch přístroje čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčem nebo houbou a pak jej otřete do sucha. V případě silného znečištění použijte k čištění horkou vodu s čistidlem bez abraziv.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čistidla ani kovové škrabáky. Mohly by poškrábat povrch skla a trvale je poškodit.
- K čištění součástí z nerezové oceli nikdy nepoužívejte kyselé roztoky (citrónovou šťávu, ocet).
- K čištění trouby nepoužívejte tlakové čisticí přístroje. Pekáče lze čistit slabým saponátovým roztokem.

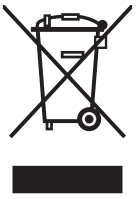
VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balicí papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



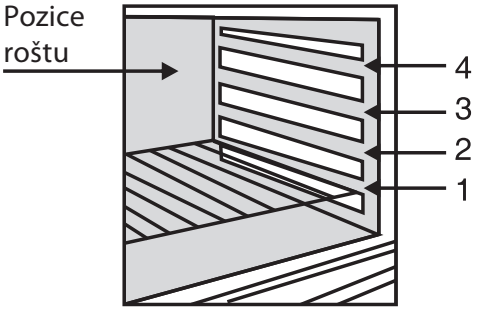
08/05

TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY

CZ

Celkový čas popsaný níže slouží pouze jako příručka. Může se lišit v závislosti od kvality, čerstvosti, velikosti a tloušťky potravin a forma a vzhled jídla je pouze na vaší chuti. Před podáváním nechejte potraviny chvíli odstát, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

Užitečná rada: Snižte teplotu tak, abyste zabránili vysušení povrchu potravin.



Horkovzdušná trouba					
Potravina	Množství	Rošt	Čas v min.	Teplota trouby	Poznámka
Těstoviny					
Lasagne	3,5 kg	2	60–65	200	Vložte lasagne do nepředehřáté trouby
Cannelloni	1,8 kg	2	40–50	200	Vložte cannelloni do nepředehřáté trouby
Zapékané těstoviny	2,5 kg	2	45–50	200	Vložte zapékané těstoviny do nepředehřáté trouby
Pečení (ne koláče)					
Chléb	1 kg těsta	2	30–35 10 (předehřátí)	180	Vyformujte těsto na bochník a nožem udělejte na vrchní straně kříž a nechejte bochník kynout 2 hod. Vymastěte plech na pečení a vložte těsto doprostřed.
Pizza	1 kg	1	20–25	190	Předhřejte troubu 15 minut a vložte pizzu na vymaštěný plech. Uložte rajčata, mozzarellu, šunku, olej, sůl a oregano.
Moučník (mražený) pirohy	n° 24	2	25–30	200	Vložte 24 pirohů do trouby a pečte.
Focaccia (n° 4)	200 g těsta každý	2	20–25	180	Předhřívejte troubu 15 minut, vymastěte plech, dochuťte 4 focaccia olejem a solí a nechejte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.
Maso					
Všechny druhy masa můžete péct v mělké nebo hluboké míse. Doporučujeme zakrýt mísu, abyste zabránili vystřikování šťávy. Čas pečení je stejný, když je maso zakryté nebo ne.					
Celý kus hovězího	1 kg	3	50–60	200	Vložte maso do hluboké skleněné mísy a ochuťte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kosti	1 kg	2	80–90	200	Pečte maso v zakryté skleněné míse s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
Kus telecího bez kosti	1,3 kg	2	90–100	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Hovězí filet	kg 1 kg	2	80–90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.

Horkovzdušná trouba					
Potravina	Množství	Rošt	Čas v min.	Teplota trouby	Poznámka
Ryby					
Pstruh	3 celé kusy nebo 1 kg	2	35–40	200	Ochuťte rybu solí, olejem a cibulí a pečte ve skleněné míse.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30–35	200	Pečte lososa v otevřené skleněné míse se solí, kořením a olejem.
Solea obyčejná	1 kg	2	35–40	200	Pečte soleu se solí a lžící oleje.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	35–40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakryté míse.
Králík a drůbež					
Perlička	1-1,3 kg	2	60–70	200	Umístěte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje a ochuťte bylinkami a kořením.
Kuře	1,5-1,7 kg	2	100–110	200	Postupujte podle přípravy perliček.
Králičí kousky	1-1,2 kg	2	50–60	200	Vložte kousky stejné velikosti do skleněné mísy. Ochuťte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
Koláče					
Kokosový koláč v plechu		1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Piškot		1	40–45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Mrkvový koláč v plechu		1	50–60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Meruňkový koláč	700 g	2	30–35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Zelenina					
Fenykl	800 g	1	60–70	200	Nakrájejte fenykl na čtyři plátky, přidejte máslo, sůl a brambory a vložte do skleněné mísy. Zakryjte.
Cuketa	800 g	1	60–70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné mísy a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 g	2	60–65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné mísy. Ochuťte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 g	1	70–80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné mísy a vařte.
Ovoce					
Celá jablka	1 kg	2	45–55	200	Pečte ovoce v otevřené skleněné míse nebo hliněné míse. Nechejte vychladnout v troubě.
Hrušky	1 kg	2	45–55	200	Podle postupu výše.
Broskve	1 kg	2	45–55	200	Podle postupu výše.

Horkovzdušná trouba					
Potravina	Množství	Rošt	Čas v min.	Teplota trouby	Poznámka
Grilování					
Vložte jídlo na grilování pod infračervený gril. Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu. Vložte mísu pod gril pro zachycení šťávy a tuku z grilované potraviny.					
Čtverce chleba pro toasty	4 kousky	4	5 (10 rozehřátí grilu)	gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívat v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	5/8 (10 rozehřátí grilu)	gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečena, otočte na druhou stranu.
Klobásy	n° 6/0,9 kg	4	15/20 (10 rozehřátí grilu)	gril	Rozkrojte klobásu na poloviny a položte je na gril. V polovině grilování je otočte. Pro rovnoměrné opečení je často kontrolujte. (Pokud to tak není, otočte a přemístěte kousky podle potřeby).
Hovězí žebírko	n° 4/1,5 kg	4	15/20 (10 rozehřátí grilu)	gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n° 4/1,5 kg	3	50/60 (10 rozehřátí grilu)	gril	Během grilování je otočte dvakrát.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry otvoru pro vestavbu		
Výška		586 mm
Šířka		560 mm
Hloubka		min. 568 mm
Rozměry vnitřku trouby		
Výška		313 mm
Šířka		428 mm
Hloubka		418 mm
Objem		56 l
Regulace termostatu trouby:		50 °C – 250 °C
Jmenovité výkony topných článků		
Dolní topný článek		1100 W
Horní topný článek		950 W
Celá trouba (horní+dolní)		2050 W
Topné články grilu	vnitřní	2100 W
	plný	3050 W
Topný článek ventilátoru trouby		2200 W
Žárovka trouby		25 W
Chladicí ventilátor		25 W
Maximální jmenovitý výkon		3100 W
Jmenovité napětí		230 V / 50 Hz

POĎAKOVANIE

Vážený zákazník, ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky ECG. Veríme, že oceníte funkcie a možnosti využitia, ktoré ponúka. Pred uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie. Návod starostlivo uschovajte pre prípadnú ďalšiu potrebu. Zaistite, aby aj ďalšie osoby obsluhujúce rúru boli riadne oboznámené s jej používaním.

INŠTALÁCIA

- Inštaláciu a počiatočné nastavenie rúry smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár alebo pracovník s príslušným oprávnením, a to v súlade s platnými predpismi. Konkrétne inštalačné pokyny pre technika sú uvedené v tomto návode.

VAROVANIA

Pri prvom zapnutí rúry možno ucítite zápach. Ten spôsobuje tmel použitý na izolačných paneloch vnútri rúry. Ide o bežný jav. Ak nastane, vyčkajte, pokým sa zápach z rúry nevytratí, následne do nej môžete vkladať pokrmy.

- Na čistenie skla rúry nepoužívajte abrazívne čistidlá ani kovové škrabáky. Mohli by poškrabať povrch skla a trvalo ho poškodiť.
- Pri prevádzke je povrch rúry veľmi horúci. Pri obsluhe buďte veľmi opatrní a vyvarujte sa dotyku vykurovacích článkov vnútri rúry.
- Počas prevádzky, a najmä pri grilovaní, nedovoľte deťom, aby sa pohybovali v blízkosti rúry.
- Pred výmenou vnútorného osvetlenia sa uistite, či je zariadenie vypnuté. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom.
- V súlade s predpismi pre napájaciu sieť musí byť pevný napájací kábel prístroja osadený spínacou jednotkou.
- Nominálna prierezová plocha vodičov napájacieho kábla musí byť aspoň 3G 1,5 mm^2.
- Osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými či duševnými schopnosťami alebo osoby nemajúce príslušné znalosti a schopnosti (vrátane detí) smú prístroj obsluhovať iba pod dohľadom alebo po dostatočnom poučení o jeho používaní osobou zodpovedajúcou za ich bezpečnosť.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Rúra sa smie používať výhradne na účely, na ktoré je navrhnutá, teda na prípravu pokrmov. Akékoľvek iné použitie, napr. na vykurovanie, je nesprávne a môže spôsobiť jej poškodenie.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody na majetku spôsobené nesprávnym používaním. Pri používaní elektrospotrebičov je potrebné dodržiavať základné pravidlá.
- Pri obsluhe rúry buďte vždy obutí. Nedotýkajte sa rúry mokrými či vlhkými rukami ani nohami.
- Nenechávajte rúru obsluhovať deťmi a nespôsobilými osobami bez riadneho dozoru.
- Ak nebudú vyššie uvedené pokyny dodržiavané, výrobca nemôže zaručiť bezpečnú prevádzku prístroja.
- Nepoužívajte napájacie káble doplnené adaptérom, napájacou rozvodkou ani predlžovacím káblom.
- Poškodený kábel musí byť ihneď vymenený kvalifikovaným technikom.
- Ak sa rúra pokazí alebo začne nesprávne fungovať, vypnite ju a nedotýkajte sa jej. Kontaktujte, prosím, autorizovaný servis. Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na www.ecg.cz.
- Poškodený kábel je potrebné ihneď vymeniť. Pri výmene kábla dbajte na nasledujúce pokyny.
  - Odpojte napájací kábel a nahraďte ho novým káblom typu H05VV-F alebo H05V2V2-F.
  - Kábel musí zodpovedať prúdovému zaťaženiu zodpovedajúcemu príkonu rúry.
  - Výmenu kábla smie vykonať iba kvalifikovaný technik.
  - Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť o 10 mm dlhší než samotný napájací kábel.
- Teplotná odolnosť kábla presahuje hodnotu 70 °C. Napájací kábel musí byť pripojený spínačom pre hodnoty najmenej 250 V a 20 A (nemusí sa pripájať zástrčkou).

DÔLEŽITÉ

Zodpovedajúci inštalačný priestor kuchynskej linky zaistí správnu prevádzku rúry. Prvky kuchynskej linky umiestnené okolo rúry musia byť vyrobené z tepelne odolných materiálov. Overte si, či je lepidlo obsiahnuté v dyhových prvkoch linky odolné teplote aspoň do 120 °C. Plastické a dyhové prvky s nižšou tepelnou

odolnosťou sa pôsobením vstavanej rúry tavia a deformujú. Elektrické časti prístroja musia byť úplne izolované. Vyžadujú to bezpečnostné predpisy. Všetky ochranné prvky musia byť dôkladne pripevnené tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez použitia špeciálneho náradia. Vybratím zadného panela inštalačného priestoru z kuchynskej linky zaistíte potrebné prúdenie vzduchu okolo rúry. Medzera za varným panelom musí byť aspoň 45 mm široká.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Po doručení dodávky skontrolujte, či nie je rúra nejako poškodená. V prípade akýchkoľvek pochybností prístroj nepoužívajte, kontaktujte zodpovedného kvalifikovaného pracovníka. Baliace materiály, ako sú plastové vrecká, polystyrénové prvky a klince, uložte mimo dosahu detí, môžu byť pre ne nebezpečné.

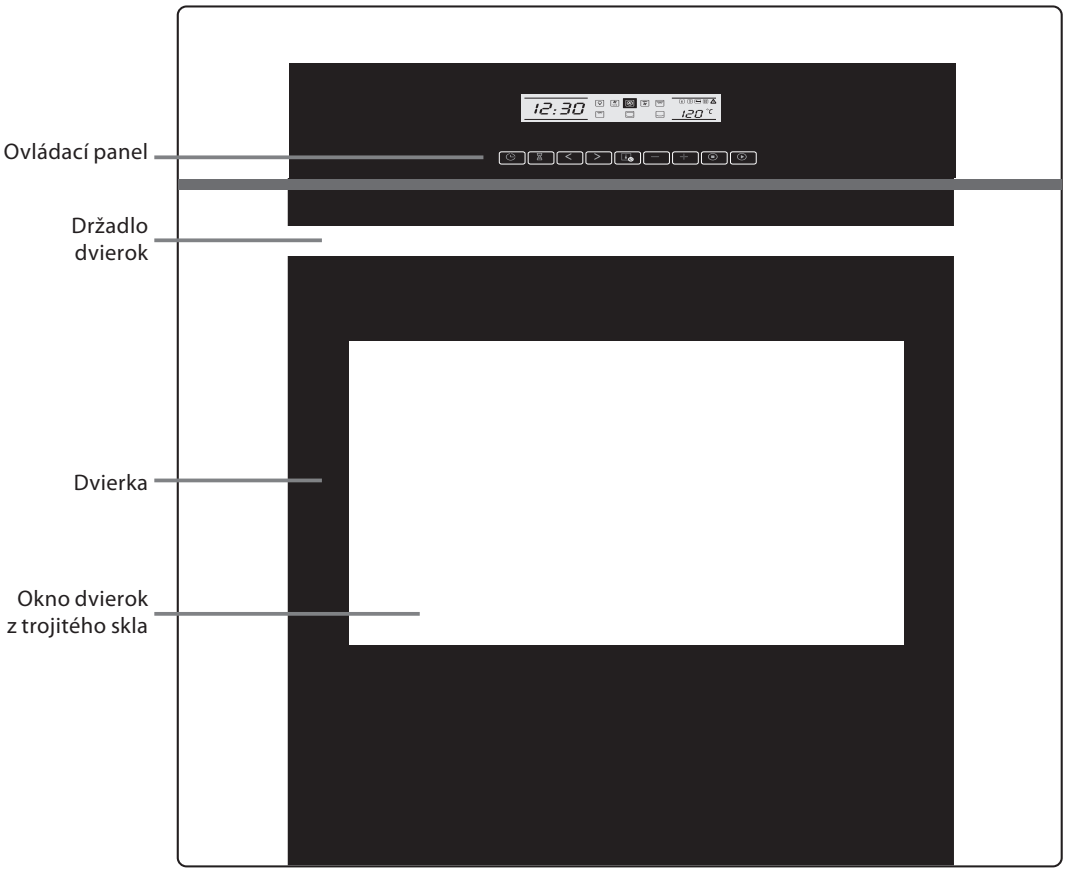
SK

Tento spotrebič je v súlade s nasledujúcimi smernicami EHS:
- **2006/95** (Smernica pre nízke napätie);
- **89/336** (Smernica pre elektromagnetickú zlučiteľnosť);
- **93/68** (Všeobecné smernice)

POKYNY PRE OBSLUHU

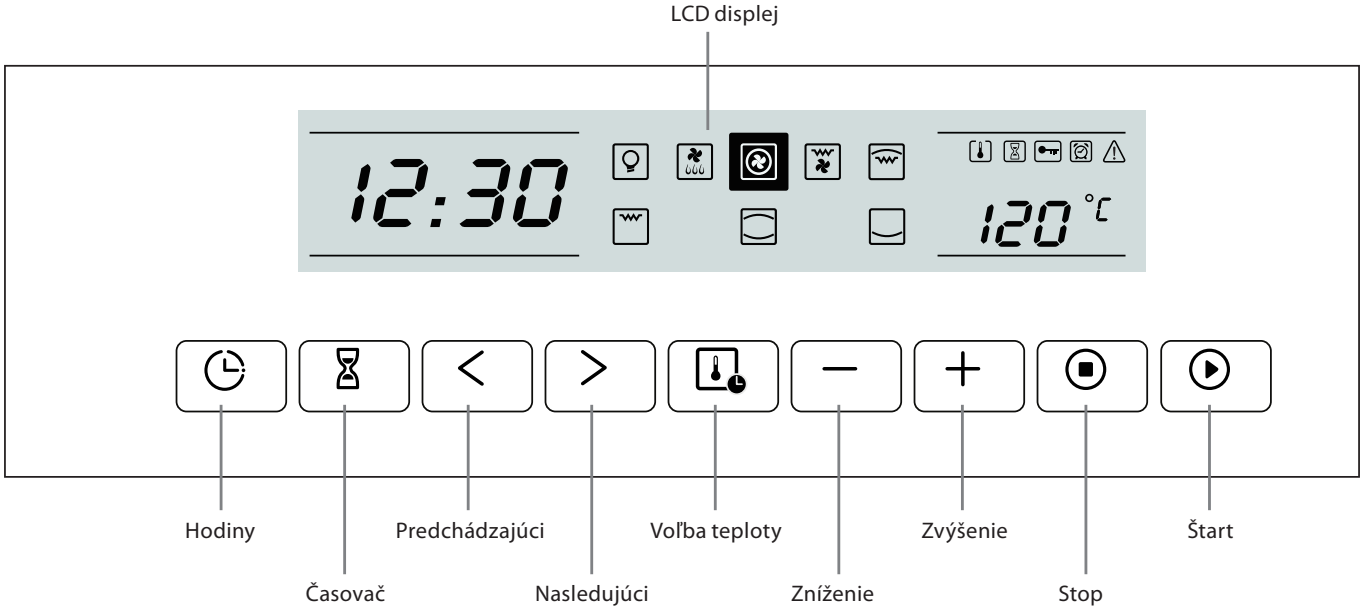
- Nevzďaľujte sa: Ak je rúra nastavená na „ZAP“. Ak je čas pečenia nastavený na príliš vysokú hodnotu, vložené potraviny sa môžu vznietiť. Pri opekaní pokrmov na rúru vždy dohliadajte, nenastavujte príliš dlhý čas.
  POZNÁMKA: Pri nastavovaní dĺžky pečenia kratšieho než 60 minút zvoľte najskôr dlhší čas a až potom upravte požadovanú hodnotu.
- Požadovanú funkciu nastavíte otočením ovládača funkcií do príslušnej polohy.
  Po nastavení funkcie, dĺžky a teploty pečenia sa rúra automaticky spustí.
- Dĺžku procesu odporúčanú tabuľkou časov prípravy nastavíte otočením ovládača teploty do požadovanej polohy.
  Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál a rúra sa vypne.
- Teplotu nastavíte otočením ovládača teploty do príslušnej polohy.
  Ak sa rúra nepoužíva, nastavte ovládače vždy do polohy „VYP“.

POPIS SPOTREBIČA



SK

OVLÁDACÍ PANEL



SK

Symbol	Popis funkcie
	**Osvetlenie rúry:** Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie. Osvetlenie bude zapnuté aj bez zapnutej funkcie pečenia.
	**Rozmrazovanie:** Pre rozmrazovanie napríklad mäsa, chleba alebo koláčov. Prúdenie horúceho vzduchu umožňuje rýchlejšie rozmrazenie pokrmov. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 – 240 °C.
	**Grilovanie s ventilátorom:** Kombinácia ventilátora a grilu umožňuje lepšie prenikanie tepla a úsporu 30 – 40 % energie. Pokrmy na povrchu mierne hnednú a vnútri si udržujú vlhkosť. Poznámka: Táto funkcia je vhodná na grilovanie a pečenie na rošte veľkých kusov mäsa pri vyšších teplotách. Dvierka rúry ponechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je potrebné. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 – 200°C.
	**Plný gril:** Vnútorné aj vonkajšie vykurovacie teleso pracujú súčasne, a tak rýchlo vyvíjajú teplo pre grilovanie, pri ktorom povrch pokrmu rovnomerne hnedne. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 180 – 240 °C.
	**Polovičný gril:** Zapínaním a vypínaním vnútorného vykurovacieho telesa sa udržuje rovnomerná teplota. Na grilovanie menšieho množstva steakov, párkov, hrianok a kúskov rýb. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 180 – 240 °C.
	**Horný a dolný ohrev:** Teplo prichádza rovnomerne z horného aj dolného vykurovacieho prvku. Vhodné pre koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 – 250 °C.
	**Dolný ohrev:** Teplo prichádza iba z dolného vykurovacieho prvku. Vhodné pre zaváranie, opekanie či dopekanie. Ďalej takisto na pomalé pečenie pokrmov, ako je dusené mäso, zelenina, múčniky a pizza, pri ktorej sa vyžaduje chrumkavý spodok. Teplota je nastavená na 60 °C.
	**Horúci vzduch:** Pre koláče a pečivo. Môžeme piecť na dvoch úrovniach. Ventilátor rozháňa horúci vzduch rovnomerne po celej rúre. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 – 240 °C.

POKYNY PRE OBSLUHU

Nastavenie hodín

Po pripojení vstavanej rúry k napájaniu sa na displeji zobrazia symboly 00:00.

1. Po stlačení tlačidla začne blikať indikátor hodín.
2. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte hodiny. (Nastavenie je možné v rozmedzí 0 – 23).
3. Po stlačení tlačidla začne blikať indikátor minút.
4. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte minúty. (Nastavenie je možné v rozmedzí 0 – 59).
5. Stlačením tlačidla dokončite nastavenie hodín. Začne blikať symbol „:" a zobrazí sa nastavený čas.

SK

POZNÁMKA:
Čas sa zobrazuje v 24-hodinovom formáte.

Nastavenie funkcie

1. Stlačením tlačidla < alebo > nastavte požadovaný program pečenia. Rozsvieti sa symbol zodpovedajúci vybranému programu pečenia.
2. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte dĺžku pečenia.
3. Stlačením tlačidla zvoľte požadovanú teplotu.
4. Stlačením tlačidla − alebo + upravte funkciu teploty.
5. Stlačením tlačidla potvrdíte vami vybraný program pečenia a spustite pečenie.
6. Ak preskočíte kroky 2 až 4, potom stlačením tlačidla potvrďte začiatok programu pečenia. Program zvolí automaticky východiskovú teplotu a zobrazí ju na LCD displeji.

Sekvenčný diagram funkcií:



POZNÁMKA:

1. Krokové hodnoty pre nastavenie času kódového spínača sú nasledujúce:

   0:01 – 0:30 min.: 1 minúta
   0:30 – 9:00 hod.: 5 minút

   Kroková hodnota pre nastavenie teploty je 5 °C.
2. Stlačením tlačidla − alebo + pred začiatkom pečenia nastavte dĺžku procesu.

   Následným stlačením tlačidla spustíte pečenie.

   Ak nestlačíte tlačidlo do 3 sekúnd, rúra sa prepne do pôvodného nastavenia času.
3. Stlačením tlačidla a následnou voľbou tlačidla − alebo + pred začiatkom pečenia nastavíte požadovanú teplotu.

   Stlačením tlačidla spustíte pečenie. Ak nestlačíte tlačidlo do 3 sekúnd, rúra sa prepne do pôvodného nastavenia teploty. Rozsvieti sa príslušný indikátor.

Informačná funkcia

Počas pečenia môžete spustiť informačnú funkciu, po 3 sekundách sa rúra vráti do nastaveného pracovného režimu.

1. Stlačením tlačidla v priebehu pečenia zobrazíte aktuálny čas.
2. Ak sú nastavené hodiny, stlačením tlačidla zobrazíte aktuálny čas.

Funkcia zapnutia/prerušenia/vypnutia

1. Ak je nastavená dĺžka pečenia, stlačením tlačidla ⏯ spustíte pečenie. Ak je pečenie prerušené, stlačením tlačidla ⏯ ho znovu spustíte.
2. Stlačením tlačidla ⏹ prerušíte pečenie. Dvojitým stlačením tlačidla ⏹ ukončíte pečenie.

Funkcia pripomenutia:

1. V pohotovostnom režime alebo počas voľby programu pečenia stlačte tlačidlo ⏳. Začnú blikať hodiny.
2. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte hodiny. Čas je možné nastaviť v rozmedzí 0 – 9.
3. Po stlačení tlačidla ⏳ začnú blikať minúty.
4. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte minúty. Minúty je možné nastaviť v rozmedzí 0 – 59.
5. Stlačením tlačidla ⏯ dokončite nastavenie. Symbol „:" začne blikať a začne sa odpočítavať čas.

Hneď ako uplynie nastavený čas, časovač vydá zvukový signál a symbol ⏰ zmizne

SK

Funkcia úspory energie

1. V pohotovostnom režime stlačte na 3 sekundy tlačidlo ⏯, LCD displej zhasne a rúra sa prepne do úsporného režimu.
2. Ak nie je v pohotovostnom režime alebo režime detského zámku počas 20 minút vykonaná žiadna operácia, LCD displej zhasne a rúra sa prepne do úsporného režimu.
3. Stlačením ľubovoľného tlačidla rúru aktivujete z úsporného režimu do pohotovostného režimu.

Automatické pečenie

Tento model vstavanej rúry umožňuje nastavenie oneskoreného štartu pečenia. Rúra sa zapne automaticky a vypne taktiež automaticky.

1. Najskôr nastavte hodiny. (Prečítajte si pokyny pre nastavenie hodín.)
2. Nastavte požadovaný program pečenia. (Túto funkciu nie je možné použiť v kombinácii s programom rozmrazovania.)
3. Po stlačení tlačidla ⏳ začnú blikať hodiny.
4. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte hodiny. (čas je možné nastaviť v rozmedzí 0 – 23)
5. Po stlačení tlačidla ⏳ začnú blikať minúty.
6. Stlačením tlačidla − alebo + nastavte minúty. Čas je možné nastaviť v rozmedzí 0 – 59)
7. Stlačením tlačidla ⏯ potvrďte začiatok pečenia. Rozsvieti sa príslušný indikátor.
8. Hneď ako nadíde nastavený čas, spustí sa pečenie a ozve sa zvukový signál. Symbol ⏳ zmizne.

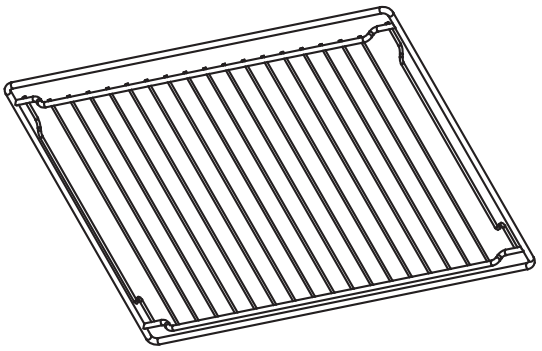
Poznámka

1. Päťkrát opakovaný zvukový signál vás upozorní na dokončenie programu pečenia.
2. Ak bol nastavený akýkoľvek program a tlačidlo ⏯ nebolo stlačené počas 5 minút, zobrazí sa aktuálny čas. Nastavenie sa zruší.
3. Pri správnom stlačení sa ozve zvukový signál, inak akcia zostane bez odozvy. Pri prvom zapnutí rúry možno ucítite zápach. Ide o bežný jav! Nastavte rúru na najvyššiu teplotu a nechajte ju naprázdno pustenú asi 30 minút, pokým sa nevstrebajú všetky ochranné materiály. Tým sa zároveň odstránia všetky nepríjemné zápachy.

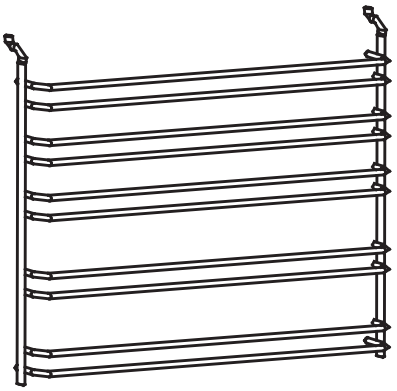
PRÍSLUŠENSTVO

Rošty či plechy (príslušenstvo) môžu byť zasunuté do rúry v piatich rôznych výškach. Príslušenstvo môže byť vytiahnuté z dvoch tretín von z rúry na pečenie bez toho, aby sa preklopilo. Takto je možné pripravovaný pokrm lepšie vybrať.
Ak je príslušenstvo príliš horúce, môže sa zdeformovať. Po vychladnutí však deformácia zmizne a nemá vplyv na správnu funkciu spotrebiča.

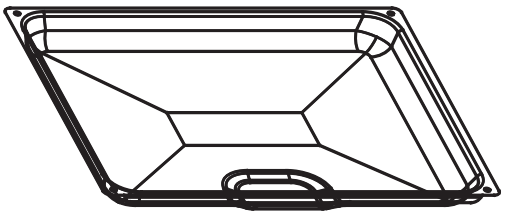
Grilovací rošt: Pre panvičky, riad, formy na pečenie, pre pečenie pokrmov umiestňovaných priamo na rošt a jedlo zmrazené. Rošt zasuňte zakriveným smerom dole.



Zásuvný rošt: Pre jednoduché čistenie rúry je možné vodiace drážky roštov v ľavej aj pravej časti rúry vybrať.

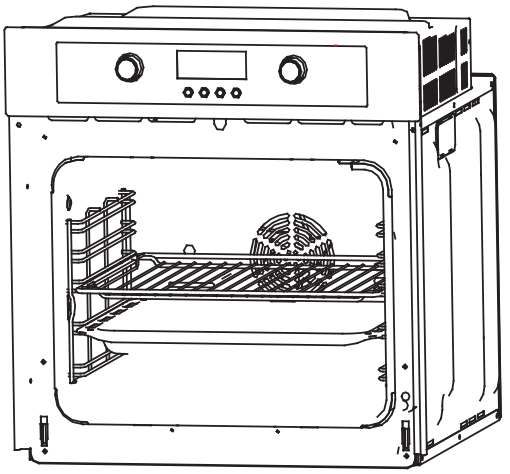


Smaltovaný plech na pečenie: Pre prípravu pokrmov. ako napr. tekuté koláče, torty, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa. Tento plech sa môže taktiež použiť na zadržovanie odkvapkávajúceho tuku pri pečení mäsa priamo na rošte.

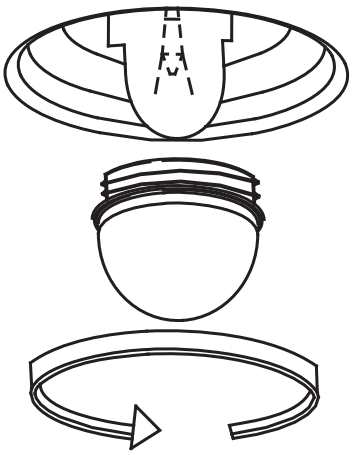


POKYNY PRE VKLADANIE ROŠTOV

Riadne vkladanie roštov a plechov do vodiacich drážok je veľmi dôležité pre následnú bezpečnú manipuláciu. Zamedzí sa tak vykĺznutiu roštu alebo plechu s horúcim pokrmom pri vysúvaní z rúry.



VÝMENA ŽIAROVKY



Ak je potrebné vymeniť žiarovku vnútorného osvetlenia, musí nová žiarovka zodpovedať nasledujúcim technickým údajom: príkon 25 W; napätie 230 V (50 Hz); odolnosť teplote 300 °C; objímka: E14. Tento typ žiarovky môžete zakúpiť v najbližšom servisnom stredisku.

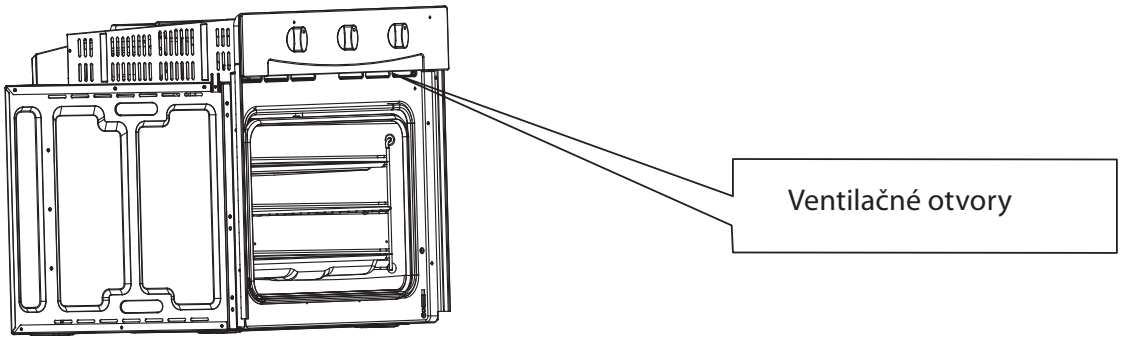
Postup výmeny žiarovky:

1. Spotrebič odpojte od siete.
2. Sklenením krytom otočte smerom doľava (pozri obrázok).
3. Odstráňte chybnú žiarovku a nahraďte ju novou.
4. Sklenený kryt naskrutkujte späť.
5. Spotrebič znovu pripojte k elektrickej sieti.

SK

VENTILAČNÉ OTVORY

Po skončení pečenia je vnútri rúry vysoká teplota. Ochladzovací ventilátor zostane v prevádzke ešte asi 15 minút po skončení pečenia.



PRIPOJENIE RÚRY

Pokyny pre technika

Nižšie uvedené pokyny sú určené najmä pre kvalifikovaného technika a mali by mu pomôcť pri presnej inštalácii, nastavení a údržbe spotrebiča v súlade so všetkými platnými právnymi predpismi a nariadeniami. Dôrazne odporúčame, aby všetky inštalačné postupy spotrebiča vykonal kvalifikovaný technik v súlade s existujúcimi pravidlami a predpismi.

Pripojenie k elektrickej sieti

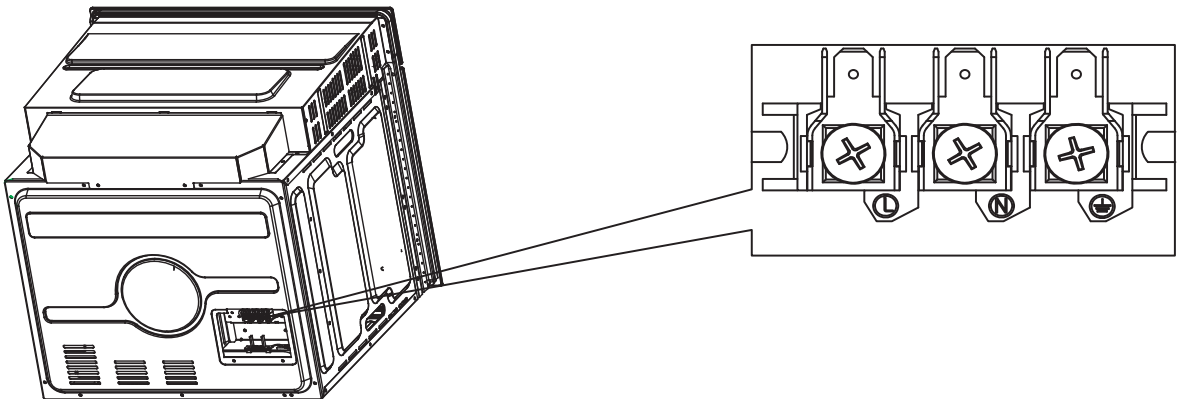
Pred pripojením k elektrickej sieti sa presvedčte, že:

- ochranné istenie a domáca elektrická sústava sú dimenzované pre celkové elektrické zaťaženie rúry (pozri typový štítok);
- domáci elektrický rozvod je vybavený účinným uzemňovacím káblom v súlade s platnými predpismi a normami;
- použitá nástenná zásuvka alebo viacpólový spínač sú ľahko dosiahnuteľné aj po vstavaní rúry.

Svorkovnica

Rúra má ľahko prístupnú svorkovnicu, ktorá je určená na prevádzku s elektrickým jednofázovým zdrojom napájania 230 V (pozri obrázok).

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania bezpečnostných opatrení.



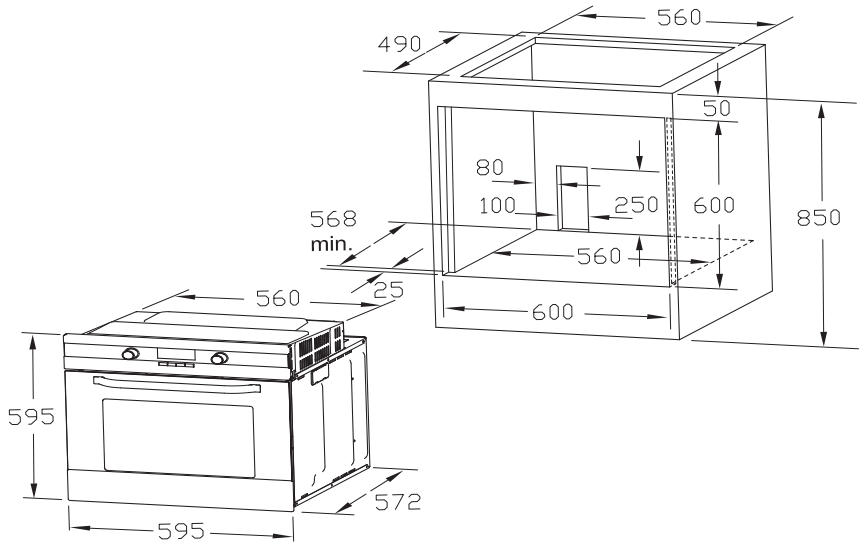
INŠTALÁCIA VSTAVANEJ RÚRY

Uložte rúru do priestoru v kuchynskej linke buď pod, alebo na úroveň pracovnej plochy. Upevnite ju skrutkami do dvoch montážnych otvorov umiestnených v ráme. Montážne otvory nájdete po otvorení dvierok rúry vnútri. Pri inštalácii rúry dodržujte odstupy od okolitých povrchov, zaistíte tým potrebné prúdenie vzduchu.

Pre zaistenie správnej prevádzky vstavanej rúry musí mať kuchynská skrinka a priestor pre zabudovanie vstavaného spotrebiča správne rozmery. Po zabudovaní spotrebiča nesmie byť okolo žiadny otvorený priestor a spotrebič musí byť po všetkých stranách uzatvorený kuchynským nábytkom, aby nemohlo dôjsť k náhodnému dotyku „živých" (pod prúdom) častí rúry. Všetky časti zaisťujúce túto ochranu, vrátane všetkých krycích panelov (napr. ak je spotrebič inštalovaný na konci alebo na začiatku kuchynskej linky), musia byť pripevnené tak, aby sa dali odstrániť iba s použitím nejakého nástroja.

SK

Tento spotrebič je možné umiestniť jeho zadnou časťou a jednou stranou k spotrebičom alebo stenám, ktoré sú vyššie. Druhú stranu je ale potrebné umiestniť k nábytku alebo spotrebičom, ktoré sú rovnako vysoké.



POZNÁMKA:

Množstvo príslušenstva záleží na konkrétnom zakúpenom type prístroja.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

V záujme zachovania pekného vzhľadu a funkčnosti udržujte spotrebič v čistote. Vďaka modernému návrhu vyžaduje spotrebič len minimálnu údržbu. Časti rúry, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sa musia čistiť pravidelne.

- Vždy pred začatím údržby a čistenia odpojte prístroj od napájania.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do polohy VYP.
- Vyčkajte, až vnútrajšok rúry vychladne, čistenie je jednoduchšie, ako keď je horúci.
- Povrch prístroja čistite vlhkou handričkou, jemnou kefou alebo hubkou a potom ho otrite do sucha. V prípade silného znečistenia použite na čistenie teplú vodu s čistidlom bez abrazív.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistidlá ani kovové škrabáky. Mohli by poškrabať povrch skla a trvalo ho poškodiť.
- Na čistenie súčastí z antikorovej ocele nikdy nepoužívajte kyslé roztoky (citrónovú šťavu, ocot).
- Na čistenie rúry nepoužívajte tlakové čistiace prístroje. Pekáče je možné čistiť slabým saponátovým roztokom.

SK

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

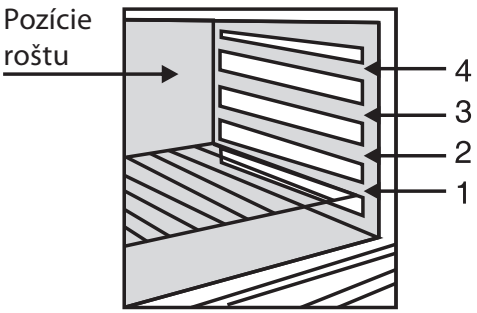
Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

TABUĽKY ČASOV PRÍPRAVY

Celkový čas popísaný nižšie slúži iba ako príručka. Môže sa líšiť v závislosti od kvality, čerstvosti, veľkosti a hrúbky potravín a forma a vzhľad jedla je iba na vašej chuti. Pred podávaním nechajte potraviny chvíľu odstáť, pretože ingrediencie sa ďalej pripravujú aj po vybratí z rúry.



Užitočná rada: Znížte teplotu tak, aby ste zabránili vysušeniu povrchu potravín.

SK

Teplovzdušná rúra					
Potravina	Množstvo	Rošt	Čas v min.	Teplota rúry	Poznámka
Cestoviny					
Lasagne	3,5 kg	2	60 – 65	200	Vložte lasagne do nepredhriatej rúry
Cannelloni	1,8 kg	2	40 – 50	200	Vložte cannelloni do nepredhriatej rúry
Zapekané cestoviny	2,5 kg	2	45 – 50	200	Vložte zapekané cestoviny do nepredhriatej rúry
Pečenie (nie koláče)					
Chlieb	1 kg cesta	2	30 – 35 10 (predhriatie)	180	Vyformujte cesto na bochník a nožom urobte na vrchnej strane kríž a nechajte bochník kysnúť 2 hod. Vymastite plech na pečenie a vložte cesto uprostred.
Pizza	1 kg	1	20 – 25	190	Predhrejte rúru 15 minút a vložte pizzu na vymastený plech. Uložte paradajky, mozzarellu, šunku, olej, soľ a oregano.
Múčnik (mrazený) pirohy	n° 24	2	25 – 30	200	Vložte 24 pirohov do rúry a pečte.
Focaccia (n° 4)	200 g cesta každý	2	20 – 25	180	Predhrievajte rúru 15 minút, vymastite plech, dochuťte 4 focaccia olejom a soľou a nechajte nakysnúť pri izbovej teplote najmenej 2 hodiny pred vložením do rúry.
Mäso					
Všetky druhy mäsa môžete piecť v plytkej alebo hlbokej mise. Odporúčame zakryť misu, aby ste zabránili vystrekovaniu šťavy. Čas pečenia je rovnaký, keď je mäso zakryté alebo nie.					
Celý kus hovädzieho	1 kg	3	50 – 60	200	Vložte mäso do hlbokej sklenenej misy a ochuťte soľou a korením; otočte v polovici prípravy.
Kus pečeného bez kosti	1 kg	2	80 – 90	200	Pečte mäso v zakrytej sklenenej mise s bylinkami, korením, olejom a maslom.
Kus teľacieho bez kosti	1,3 kg	2	90 – 100	200	Pripravujte podľa postupu uvedeného vyššie.
Hovädzia fileta	kg 1 kg	2	80 – 90	200	Pripravujte podľa postupu uvedeného vyššie.

Teplovzdušná rúra					
Potravina	Množstvo	Rošt	Čas v min.	Teplota rúry	Poznámka
Ryby					
Pstruh	3 celé kusy alebo 1 kg	2	35 – 40	200	Ochuťte rybu soľou, olejom a cibuľou a pečte v sklenenej mise.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 – 35	200	Pečte lososa v otvorenej sklenenej mise so soľou, korením a olejom.
Solea obyčajná	1 kg	2	35 – 40	200	Pečte soleu so soľou a lyžicou oleja.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	35 – 40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakrytej mise.
Králik a hydina					
Perlička	1 – 1,3 kg	2	60 – 70	200	Umiestnite perličku do hlbokej sklenenej alebo keramickej misky s malým množstvom oleja a ochuťte bylinkami a korením.
Kurča	1,5 – 1,7 kg	2	100 – 110	200	Postupujte podľa prípravy perličiek.
Králičie kúsky	1 – 1,2 kg	2	50 – 60	200	Vložte kúsky rovnakej veľkosti do sklenenej misy. Ochuťte bylinkami a korením. Otočte podľa potreby.
Koláče					
Kokosový koláč v plechu		1	50	160	Použite plech 22 cm hlboký. Predhrievajte 10 minút.
Piškóta		1	40 – 45	160	Použite plech 22 cm hlboký. Predhrievajte 10 minút.
Mrkvový koláč v plechu		1	50 – 60	160	Použite plech 22 cm hlboký. Predhrievajte 10 minút.
Marhuľový koláč	700 g	2	30 – 35	180	Použite plech 22 cm hlboký. Predhrievajte 10 minút.
Zelenina					
Fenikel	800 g	1	60 – 70	200	Nakrájajte fenikel na štyri plátky, pridajte maslo, soľ a zemiaky a vložte do sklenenej misy. Zakryte.
Cuketa	800 g	1	60 – 70	200	Nakrájajte, vložte do sklenenej misy a pridajte maslo a soľ.
Zemiaky	800 g	2	60 – 65	200	Nakrájajte zemiaky na rovnaké kúsky a vložte do sklenenej misy. Ochuťte soľou, oreganom a rozmarínom. Pečte v oleji.
Mrkva	800 g	1	70 – 80	200	Nakrájajte na plátky, vložte do sklenenej misy a varte.
Ovocie					
Celé jablká	1 kg	2	45 – 55	200	Pečte ovocie v otvorenej sklenenej mise alebo hlinenej mise. Nechajte vychladnúť v rúre.
Hrušky	1 kg	2	45 – 55	200	Podľa postupu vyššie.
Broskyne	1 kg	2	45 – 55	200	Podľa postupu vyššie.

Teplovzdušná rúra					
Potravina	Množstvo	Rošt	Čas v min.	Teplota rúry	Poznámka
Grilovanie					
Vložte jedlo na grilovanie pod infračervený gril. Varovanie: Keď je gril zapnutý, získa jasnú červenú farbu. Vložte misu pod gril pre zachytenie šťavy a tuku z grilovanej potraviny.					
Štvorce chleba pre toasty	4 kúsky	4	5 (10 rozohriatie grilu)	gril	Položte chlieb na rošt. Keď je jedna strana hotová, otočte a opečte druhú stranu. Pamätajte: Nechajte toast ohrievať v rúre, pokým ho nebudete servírovať.
Hriankovaný sendvič	4	3	5/8 (10 rozohriatie grilu)	gril	Položte chlieb na grilovací rošt. Keď je jedna strana sendviča opečená, otočte na druhú stranu.
Klobásy	n° 6/0,9 kg	4	15/20 (10 rozohriatie grilu)	gril	Rozkrojte klobásu na polovice a položte ich na gril. V polovici grilovania ich otočte. Pre rovnomerné opečenie ich často kontrolujte. (Ak to tak nie je, otočte a premiestnite kúsky podľa potreby).
Hovädzie rebierko	n° 4/1,5 kg	4	15/20 (10 rozohriatie grilu)	gril	Zaistite, aby bolo rebierko vystavené plnému efektu hlavného grilu.
Kuracie stehná	n° 4/1,5 kg	3	50/60 (10 rozohriatie grilu)	gril	Počas grilovania ho otočte dvakrát.

SK

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmery otvoru pre vstavanie		
Výška		586 mm
Šírka		560 mm
HÍbka		min. 568 mm
Rozmery vnútrajška rúry		
Výška		313 mm
Šírka		428 mm
HÍbka		418 mm
Objem		56 l
Regulácia termostatu rúry:		50 °C – 250 °C
Menovité výkony vykurovacích článkov		
Dolný vykurovací článok		1 100 W
Horný vykurovací článok		950 W
Celá rúra (horný + dolný)		2 050 W
Vykurovacie články grilu	vnútorný	2 100 W
	plný	3 050 W
Vykurovací článok ventilátora rúry		2 200 W
Žiarovka rúry		25 W
Chladiaci ventilátor		25 W
Maximálny menovitý výkon		3 100 W
Menovité napätie		230 V / 50 Hz

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny prodávajícího:

Čitelný podpis prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám za zakoupení výrobku importovaného naší společností. Věříme, že jste tak učinil po důkladném zvážení technických parametrů a účelu, pro který jej budete používat. Následujícími informacemi bychom chtěli přispět k Vaší plné spokojenosti se zakoupeným výrobkem.

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený návod k obsluze a důsledně se řiďte všemi pokyny.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích Vám poskytne:

- prodávající
- Servisní linka: **800 231 231**
- email: servis@bmkservis.cz
- Infolinka K+B: **800 121 120**
- email: reklamace@kbexpert.cz

Aktuální informace o Autorizovaných servisních střediscích a aktuální znění záručních podmínek naleznete také na www.ecg.cz.

K+B Progres, a.s., IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

Záruční podmínky

CZ

- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.
- Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím. Základním průkazem práv Kupujícího ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva). Pokud byl při prodeji vydán Záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným v tomto záručním listě. Ve vlastním zájmu si ho uschovejte.
- Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben, poškozen. A výrobek musí být používán v souladu s návodem.
- Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) doporučujeme uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.
- Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.
- Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.
- Běh záruční doby se stanoví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.
- Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.
- Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.
- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky a Slovenské republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (které nejsou závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).
- Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží dle ustanovení zvláštních právních předpisů.
- Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.
- Ostatní ustanovení se řídí Občanským zákoníkem a Zákonem na ochranu spotřebitele.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:
- Kupující při reklamaci výrobku nepředloží platný doklad o koupi.
- Výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž.
- Údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče.
- Při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče.
- Je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu – spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- Je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům je možné uplatňovat záruku v souladu s Obchodním zákoníkem v délce 6 měsíců od data převzetí.
- Mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě).
- Poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.).
- Neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou.
- Běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku.
- Opotřebení vniklé používáním spotřebiče.

Upozornění pro prodejce:
Pro případné uplatnění reklamace ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě
Vážený zákazníku,
dle § 13, odst. 5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností K+B Progres, a.s. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků
Všechny výrobky distribuované společností K+B Progres, a.s., které přicházejí do styku s potravinami, splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb.

www.ecg.cz

Výhradní zastoupení pro ČR:
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

servisní linka: 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz
Infolinka K+B: 800 121 120
email: reklamace@kbexpert.cz

CZ

Distribútor pre SR:
K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

Infolinka K+B: 800 121 120
e-mail: reklamace@kbexpert.cz

SK

- Dovozce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
- Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.

© GVS.cz 2011