OIM 25602

BI-Trouba
Návod k použití

Zabudovaná rúra
Používateľská príručka

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,
Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.
Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

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

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:


Důležité informace o užitečných tipech k použití.


Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.


Varování na zásah elektrickým proudem.


Varování na riziko požáru.


Varování na horké plochy.

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

CE

1 Obecné informace 4

Přehled 4
Technické parametry 5
Příslušenství 5

2 Důležité bezpečnostní pokyny 7

Obecná bezpečnost 7
Určené použití 7
Bezpečnost dětí 7
Bezpečnost při práci s elektřinou 8

3 Montáž 9

Před montáží 9
Instalace a připojení 11
Likvidace 13
Likvidace obalových materiálů 13
Likvidace starého výrobku 13
Likvidace starého výrobku 13

4 Příprava 14

Tipy pro úsporu energie 14
Úvodní použití 14
Úvodní nastavení času 14
První čištění produktu 15
Výchozí ohřev 15

5 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování 16
Používání elektrické trouby 16
Provozní režimy 19
Ovládání řídicí jednotky trouby 21
Použití zámku 22
Používání hodin jako budíku 22
Tabulka časů vaření 23
Ovládání grilu 25
Tabulka časů pečení pro grilování 26

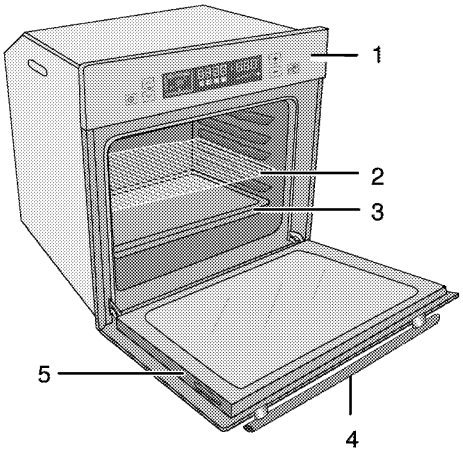
6 Údržba a péče 27

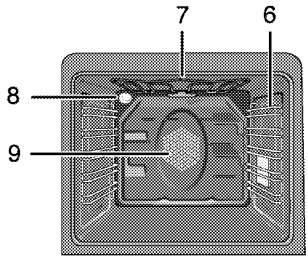
Obecné informace 27
Čištění ovládacího panelu 27
Čištění trouby 27
Removing the oven door 28
Odstranění vnitřního skla dvířek 28
Výměna vnitřní žárovky 29

7 Odstraňování potíží 30

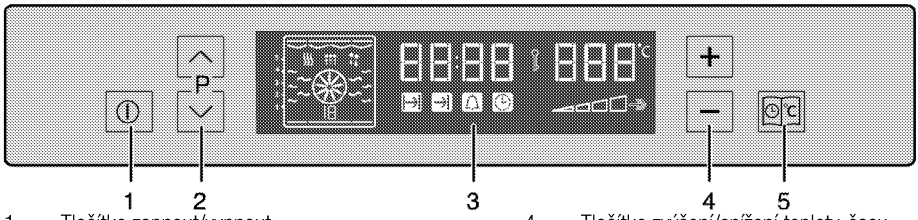
1 Obecné informace

Přehled





1 Ovládací panel
2 Drátěná police
3 Plech
4 Madlo
5 Dveøe
6 Polohy polic
7 Horní topný prvek
8 Světlo
9 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Displej
4 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
5 Tlačítko nabídky

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 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	2X15/25 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 horkovzdušném 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.

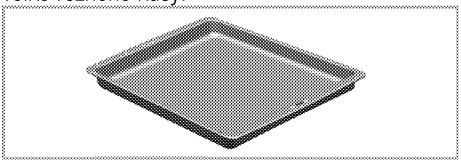
Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství

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

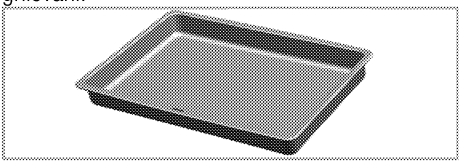
Plech do trouby

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

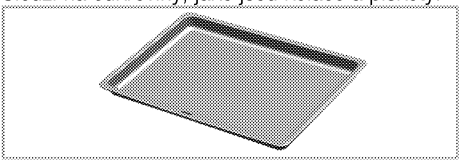


Hluboký plech

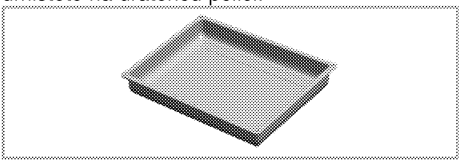
Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



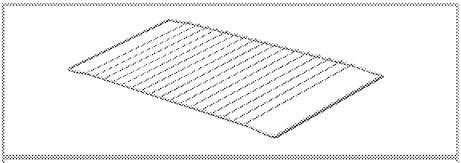
Plech na koláč
Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.

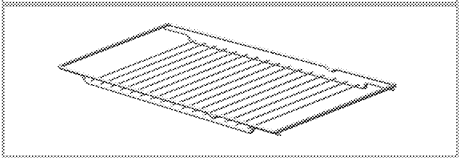


Malý plech do trouby
Slouží pro malé pokrmy. Tento zapékací plech umístěte na drátěnou polici.

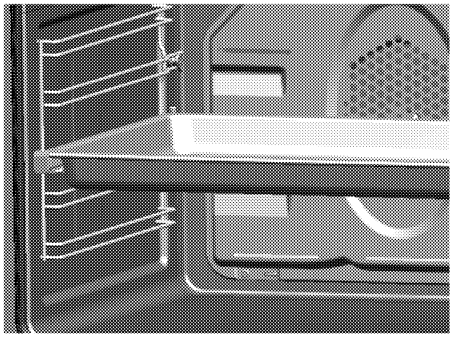


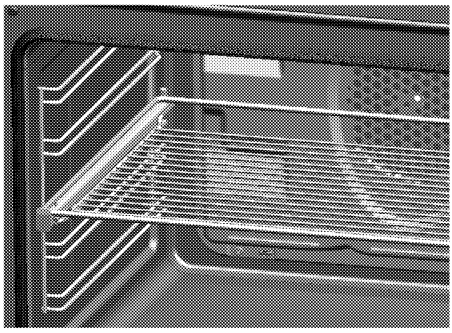
Drátěná police
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



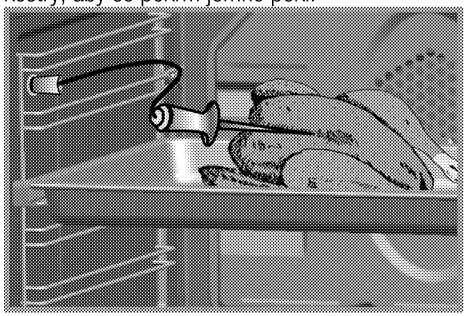


Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.
Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.





Sonda do masa
Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.



2 Důležité bezpečnostní pokyny

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

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku.
  Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 30*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor přo 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.
- Neumisťujte 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 neveďte 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.

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

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek,

pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- "UPOZORNĚNÍPřístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah.“
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nevkládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

Bezpečnost při práci s elektřinou

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

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

3 Montáž

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

Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

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

Před montáží

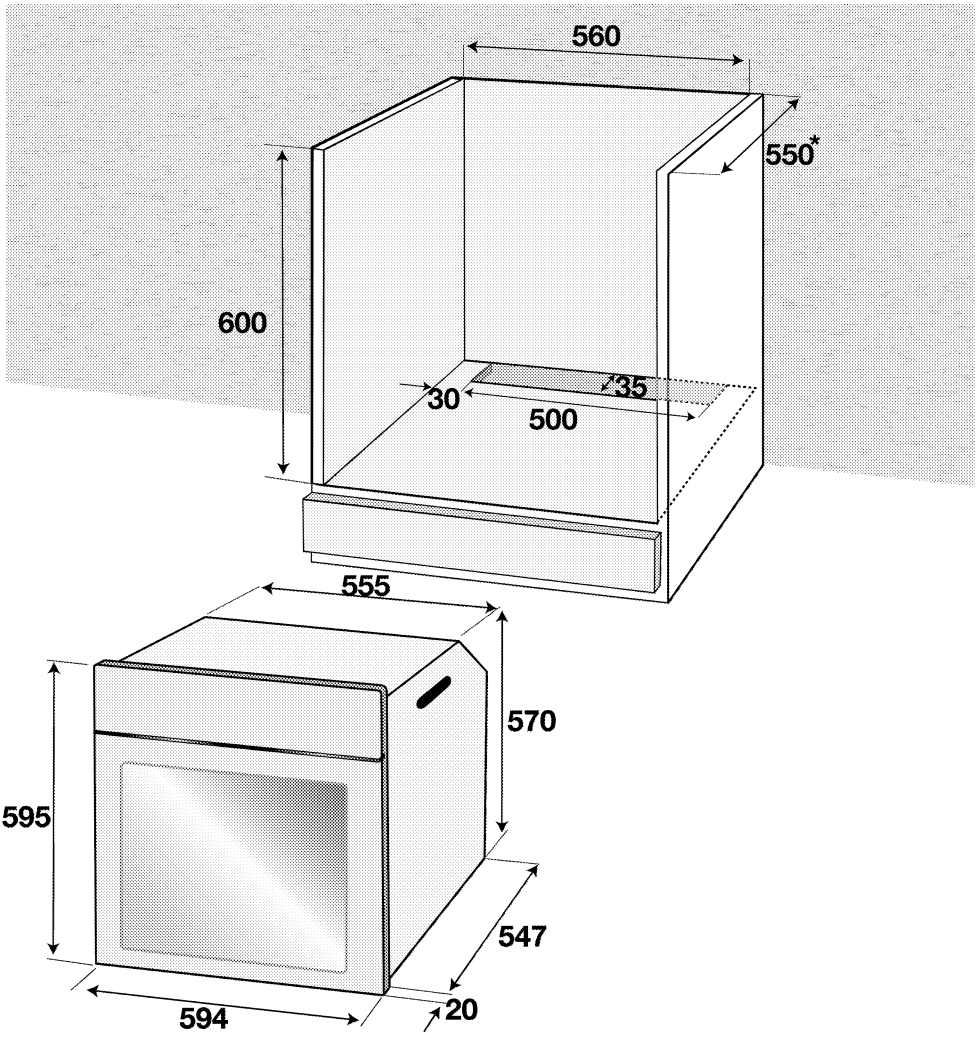
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

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

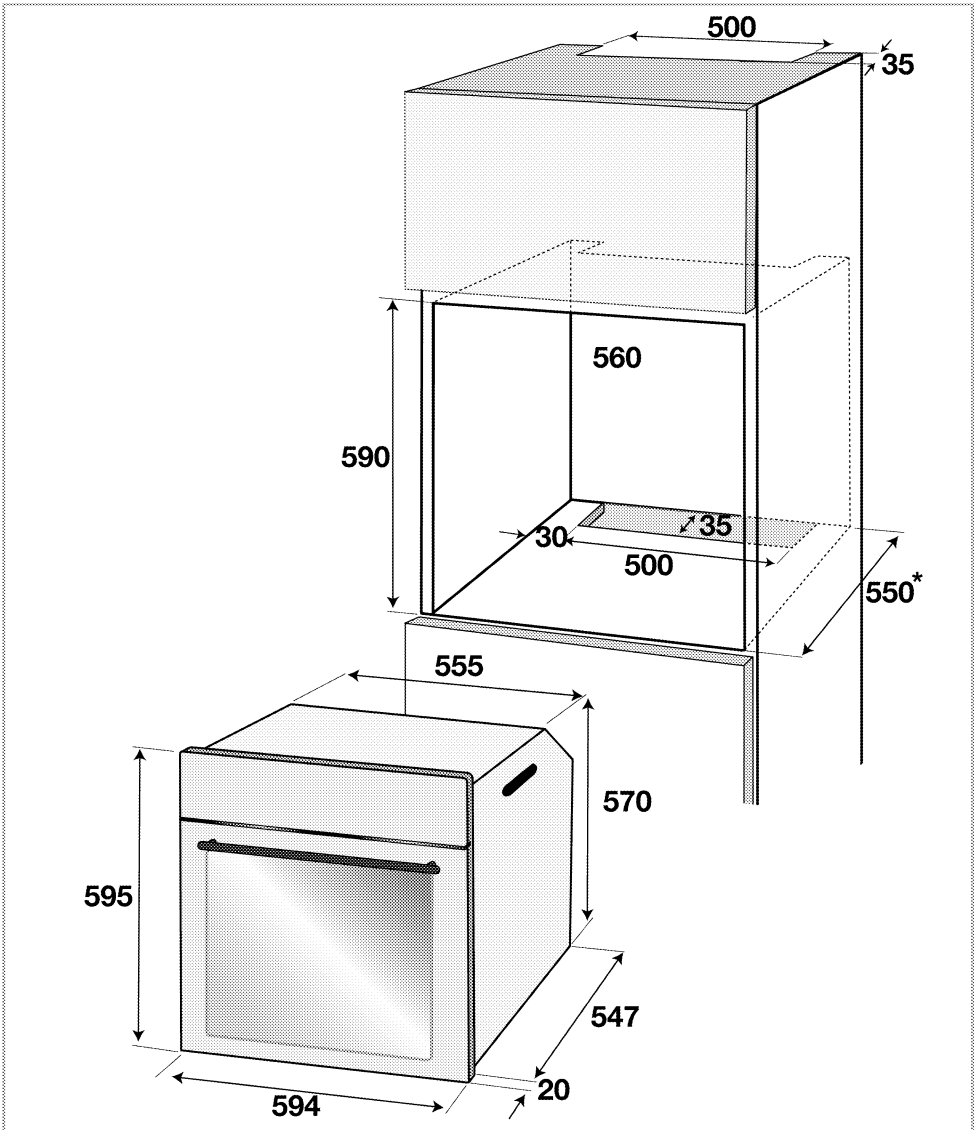
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

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



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

NEBEZPEČÍ
Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!
Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.

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

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

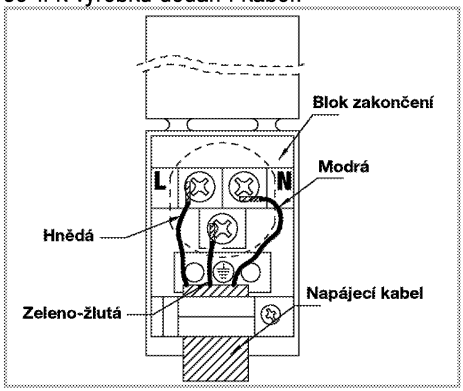
NEBEZPEČÍ
Riziko zásahu elektrickým proudem!
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Připojování napájecího kabelu

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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

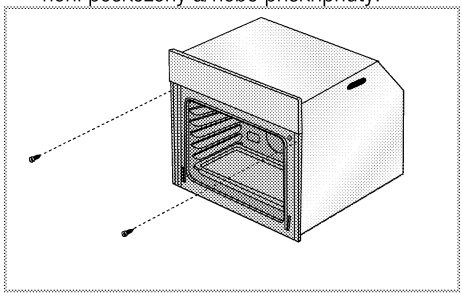


2. Pro jednofázové zapojení připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) ⏚ (Uzemnění)

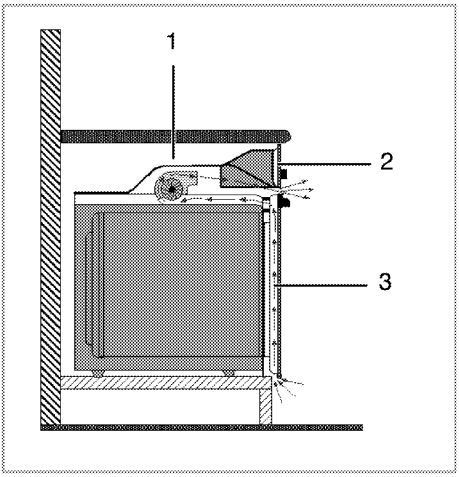
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



1 Chladicí ventilátor
2 Ovládací panel
3 Dveøe

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

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

Poslední kontrola

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

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

Likvidace starého výrobku

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

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

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

Likvidace starého výrobku

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

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

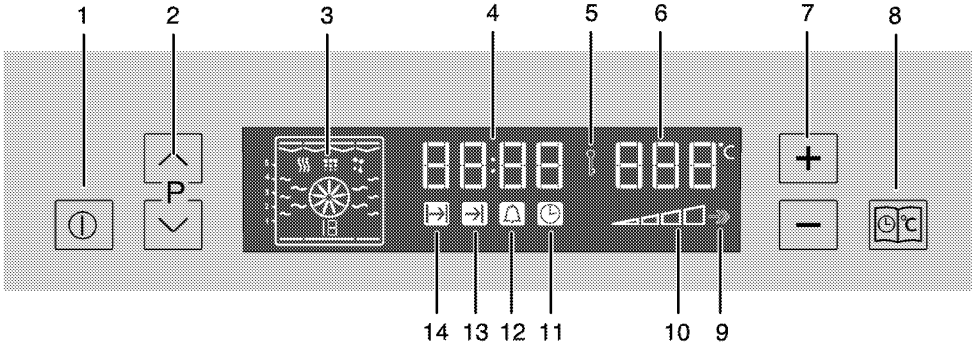
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Úvodní nastavení času

1. Symbol hodin '11' se aktivuje, když troubu zapnete poprvé. Stiskem '+' nebo '–' (7) nastavíte čas.

Když udržujete jednotlivé tlačítko stisknuté, minuty se mění rychleji.



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Zobrazení funkce
4 Pole ukazatele času
5 Symbol zámku
6 Pole ukazatele teploty
7 Tlačítko nastavení teploty - času (+ a -)
8 Tlačítko nabídky
9 Ukazatel zrychlení (rychlého předehřátí)
10 Symbol vnitřní teploty v troubě
11 Symbol hodin
12 Symbol Alarm
13 Symbol konce času pečení
14 Symbol doby pečení

Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat od 12:00. Ikona hodin (11) zůstane svítit na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.

Následné nastavení času

1. Stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech, dokud neaktivujete symbol hodin (11).
2. Stiskem + nebo – (7) a nastavte čas.

Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

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.

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

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

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

NEBEZPEČÍ
Riziko opaření horkou párou!
Dávejte pozor při otevírání 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.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

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

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

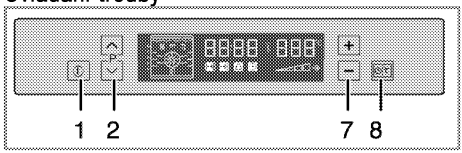
Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!
Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tipy k sondě do masa

- Při pečení sondu do masa zabodněte do nejsilnější části masa. Zajistěte, aby se sonda nedotýkala nádoby pokrmu, kosti nebo tučné tkáně.
- Při pečení celého kuřete zabodněte sondu do masa mezi břicho a stehno do dutiny v prsou.
- Při pečení kousků masa vyberte kusy podobné velikosti. Zabodněte sondu do masa do nejsilnějšího kusu.
- Pokud máte pocit, že maso není na konci pečení správně upečené, opakujte pečicí cyklus a zabodněte sondu do masa do jiného místa.

Používání elektrické trouby

Ovládání trouby



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
7 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
8 Tlačítko nabídky

1. Stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1) asi na 1 sekundu a troubu zapněte.

Zvolte teplotu a provozní režim

Jakmile je trouba zapnuta, zobrazí se prázdný funkční displej.



Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).

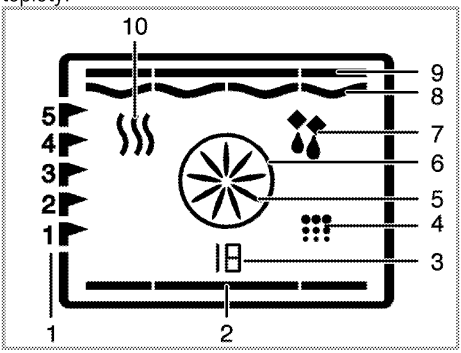
Trouba se automaticky vypne během 10 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

1. Stiskem tlačítka ∧ nebo ∨ (2) zvolte požadovaný provozní režim.
2. Stiskem '+' nebo '–' (7) nastavte požadovanou teplotu.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu.
» Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
» Pokud teplota dosud nebyla nastavena, doporučená teplota pro nastavenou funkci se zobrazí na displeji teploty.

Funkční tabulka:

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



1 Polohy přihrádky
2 Dolní ohřev
3 Číslo funkce
4 Poloha čištění
5 Ventilátor urychlení
6 Ohřev urychlení
7 Poloha funkce s ventilátorem
8 Ohřev grilu
9 Horní ohřev
10 Udržování teploty

Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Plný gril	280	40-280
Gril	280	40-280
Hrokovzdušný ohřev - pomalý	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100

Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

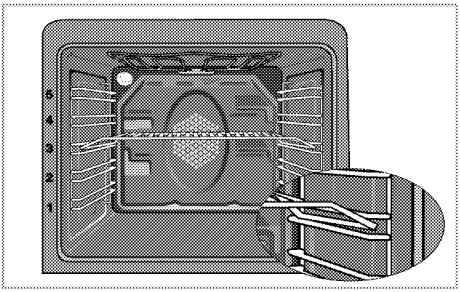
Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.

I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Vypněte elektrickou troubu

Stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1) asi na 2 sekundu a troubu vypněte.

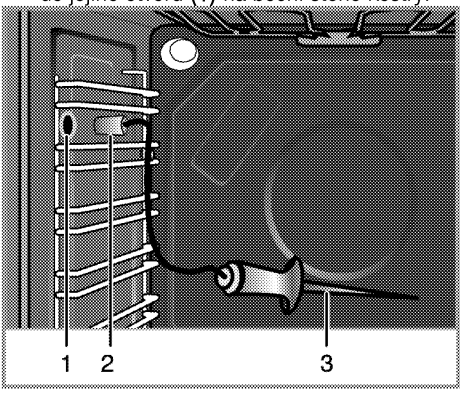


Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

Použití sondy do masa

1. Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu zapojte připojovací zásuvku sondy do masa (2) do jejího otvoru (1) na boční stěně kostry.



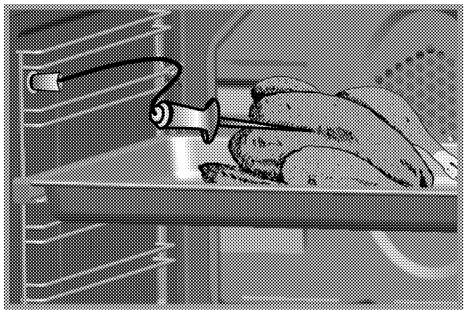
1 Otvor sondy do masa
2 Připojovací zásuvka sondy do masa
3 Koncovka snímače sondy do masa

Aby sonda mohla fungovat, musí být trouba nastavena na určitou funkci a teplotu.

Zařízení sondy do masa funguje se všemi funkcemi kromě funkcí Úsporného pečení s ventilátorem, Udržování teploty a Rozmrazování. Zařízení sondy do masa funguje se všemi funkcemi kromě funkcí Horkovzdušného ohřevu pomalého, Udržování teploty a Rozmrazování.

Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím sondy do masa, bude toto nastavení času po připojení sondy do masa automaticky zrušeno.

2. Zabodněte do masa koncovku snímače sondy do masa.



» Vaše trouba sondu do masa automaticky rozezná, jakmile ji připojíte, a v poli ukazatele teploty se objeví P75. Snímač sondy do masa automaticky rozezná, že teplota v masu dosáhla nastavené teploty, a následně troubu vypne.

Neobjeví-li se P75 v poli ukazatele teploty, zkontrolujte, zda byla připojovací zásuvka bezpečně umístěna ve svém otvoru.

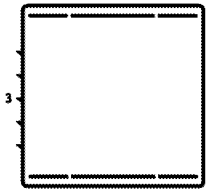
- Doporučená teplota sondy do masa je 75 °C. Stiskněte + nebo - (7) pro nastavení požadované teploty mezi 40 a 99 °C.
- Vyjmete-li sondu do masa před ukončením pečení, trouba bude nadále fungovat na předem nastavenou funkci a teplotu.
- Sondu do masa po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.

Používáte-li sondu do masa bez zabodnutí koncovky snímače do masa, rozezná koncovka snímače teplotu v troubě a troubu vypne, jakmile dosáhne nastavené teploty. Pokud je však sonda do masa vystavena teplotám 250 °C a vyšším, bude její snímač nenapravitelně poškozen.

Provozní režimy

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

1. Horní a dolní ohřev



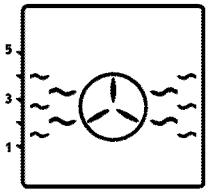
Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



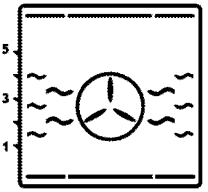
Horký vzduch zahřívaný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jen jeden plech.

3. Ohřev s ventilátorem



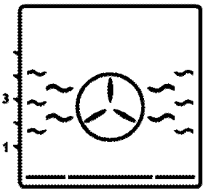
Horký vzduch zahřívaný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

4. Funkce "3D"



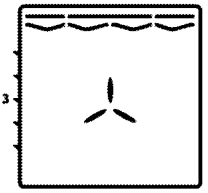
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

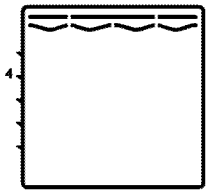
6. Plný gril + ventilátor



Horký vzduch zahřívaný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

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

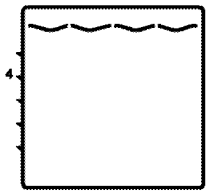
7. Plný gril



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

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

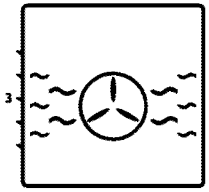
8. Gril



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

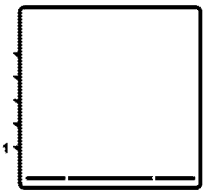
- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

9. Hrokovzdušný ohřev - pomalý



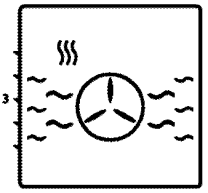
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení s ventilátorem".

10. Dolní ohřev



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

11. Udržování teploty



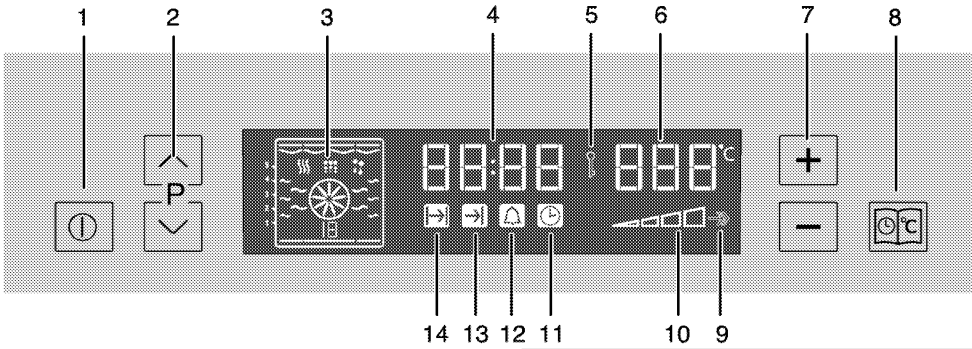
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. Funkce s ventilátorem



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

Ovládání řídicí jednotky trouby



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Zobrazení funkce
4 Pole ukazatele času
5 Symbol zámku
6 Pole ukazatele teploty
7 Tlačítko nastavení teploty - času (+ a -)
8 Tlačítko nabídky
9 Ukazatel zrychlení (rychlého předehřátí)
10 Symbol vnitřní teploty v troubě
11 Symbol hodin
12 Symbol Alarm
13 Symbol konce času pečení
14 Symbol doby pečení

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po niž bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Stiskem tlačítka ∧ nebo ∨ (2) zvolte požadovaný provozní režim (funkce).
3. Když je trouba zapnutá, stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech a aktivujte symbol času pečení (14).
4. Stiskem **"+"** nebo **"–"** (7) nastavte čas pečení.

» Symbol času pečení (14) zůstane svítit po nastavení času pečení.

5. Vložte pokrm do trouby.
6. Stiskem **"+"** nebo **"–"** (7) nastavte teplotu pečení.

» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Během pečení svítí lampa v troubě.

> Všechny části symbol vnitřní teploty v troubě (10) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

7. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí **"End"**(Konec) a ozve se zvuk budíku.
8. Stiskem tlačítka nabídky (8) nebo zapnout/vypnout (1) budík utišíte.

» Budík je utišen, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskem tlačítka ∧ nebo ∨ (2) zvolte požadovaný provozní režim.
3. Stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech pro aktivaci symbolu času pečení (14).
4. Stiskem **"+"** nebo **"–"** (7) nastavte čas pečení.
5. Stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech pro aktivaci symbolu konce času pečení (13).
6. Stiskem **"+"** nebo **"–"** (7) nastavte čas konce pečení.

» Po nastavení času konce pečení, symbol času konce pečení (13) zůstane svítit.

7. Vložte pokrm do trouby.
8. Stiskem **"+"** nebo **"–"** (7) nastavte teplotu pečení.

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní

režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Během pečení svítí lampa v troubě.

Všechny části symbol vnitřní teploty v troubě (10) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí **"End"**(Konec) a ozve se zvuk budíku.
10. Stiskem tlačítka nabídky (8) nebo zapnout/vypnout (1) budík utišíte.

» Budík je utišen, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas. Světlo trouby zhasne.

Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

Nastavení zrychlení (rychlé předehřívání)

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

Funkci posilovače lze nastavit jen tehdy, když je trouba v provozu. Zrychlení nelze zvolit v poloze odmražování a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech, dokud se neaktivuje symbol zrychlení (rychlé předehřátí) (9).

» Na displeji se zobrazí **"Vypnout"**.

2. Stiskem tlačítka **"+"** (7) aktivujte funkci zrychlení.

» Jakmile se zrychlení aktivuje, na displeji se zobrazí **'Zapnout'** a symbol zrychlení zůstane svítit.

» Symbol zrychlení (8) zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

3. Chcete-li vypnout funkci zrychlení, stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech, dokud se neaktivuje symbol zrychlení (9).

» Na displeji se zobrazí **"Zapnout"**.

4. Stiskem tlačítka **"-"** (7) vypněte funkci zrychlení.

» Na displeji se zobrazí **"Vypnout"**.

Použití zámku

Aktivace zámku

Můžete zabránit používání trouby aktivací funkce zámku.

Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka Zapnout/Vypnout na 2 sekundy (1), i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

1. Stiskněte tlačítko (8) v krátkých intervalech, dokud se symbol zámku (5) neaktivuje.

» Na displeji se zobrazí **"Vypnout"**.

2. Stiskem tlačítka **'+'** (7) aktivujte zámek.

» Jakmile je zámek aktivován, zobrazí se na displeji **"Zapnout"** a symbol zámku zůstane svítit.

Deaktivace zámku

1. Stiskem tlačítka (8) aktivujte symbol zámku (5).

» Na displeji se zobrazí **"Zapnout"**.

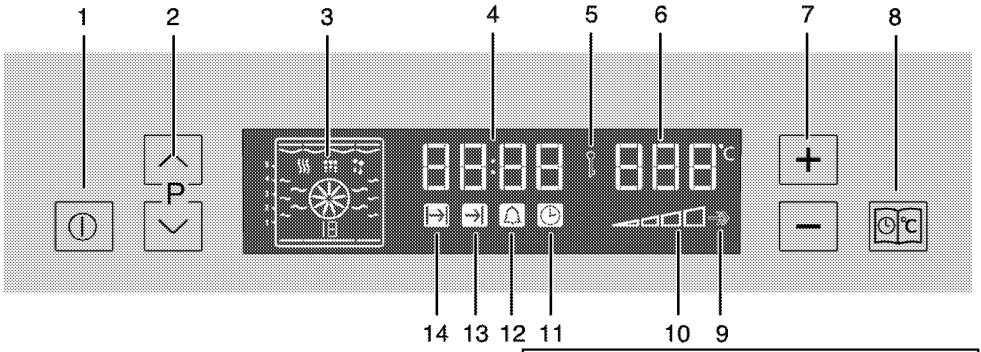
2. Stiskem tlačítka **'-'** (7) aktivujte zámek.

» Jakmile je zámek vypnutý, zobrazí se na displeji **"OFF"** (VYPNOUT) a symbol zámku (5) zůstane svítit.

Po aktivaci zámku tlačítka trouby nefungují. Nastavení zámku se nezruší v případě výpadku energie.

Používání hodin jako budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.
Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Zobrazení funkce
4 Pole ukazatele času
5 Symbol zámku
6 Pole ukazatele teploty
7 Tlačítko nastavení teploty - času (+ a -)
8 Tlačítko nabídky
9 Ukazatel zrychlení (rychlého předehřátí)
10 Symbol vnitřní teploty v troubě
11 Symbol hodin
12 Symbol Alarm
13 Symbol konce času pečení
14 Symbol doby pečení

Používání hodin jako budíku

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

Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

Budík lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne.

Nastavení budíku

1. Stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech, dokud neaktivujete symbol budíku (12).
2. Stiskem "+" nebo "–" (7) nastavte čas budíku.

» Symbol budíku zůstane svítit po nastavení času budíku.

3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Pokud chcete budík zrušit:

1. Stiskněte tlačítko nabídky (8) v krátkých intervalech, dokud neaktivujete symbol budíku (12).
2. Stiskněte "–" (7), dokud se na displeji nezobrazuje "0.00".

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

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

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	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
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
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 předehřívání u všech potravin.					

(**) Při pečení, které vyžaduje předehřívání, předehřívejte na začátku pečení, dokud symbol teploty **(8)** nestoupne na nejvyšší úroveň.

Tabulka pomalého pečení

Po zahájení pečení v režimu pomalého pečení neměňte pečicí teplotu.

Neotvírejte dvířka během pečení v režimu pomalého pečení.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Čajové pečivo	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

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

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, 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 zabarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

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

Ovládání grilu

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

Zapínání grilu

1. Stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1) asi na 1 sekundu a troubu zapněte.
2. Stiskem tlačítka ∧ nebo ∨ (1) zvolte funkci grilu.

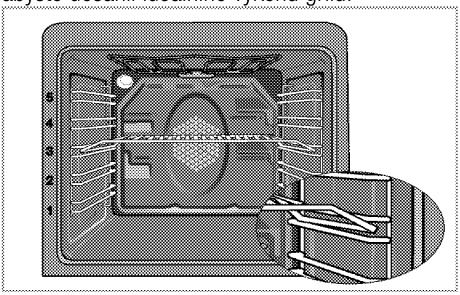
3. Stiskem '+' nebo '–' (2) nastavte požadovanou teplotu.

Vypínání grilu

1. Stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (14) asi na 2 sekundu a troubu vypněte.

Polohy přihrádky

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



Nepoužívejte horní úroveň pro grilování.

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

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	ČČas 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		

6 Údržba a péče

Obecné informace

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

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

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

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní 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

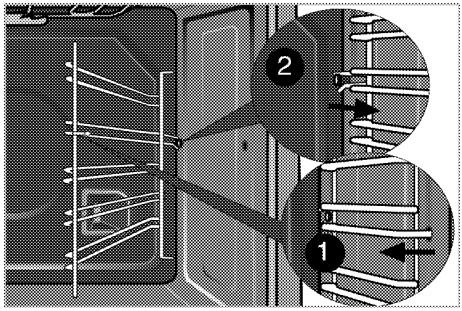
Vyčistěte ovládací panel a ovladače vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

Čištění boční stěny

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



Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Čištění dvířek trouby

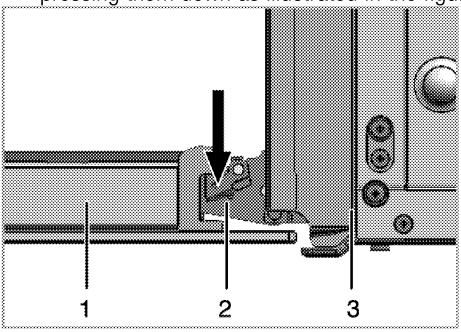
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

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

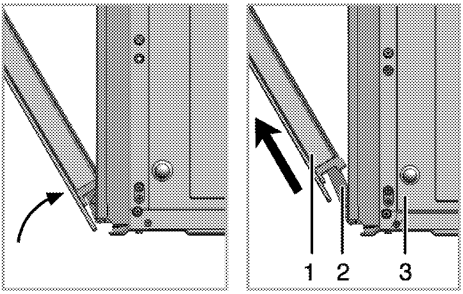
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrob vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven

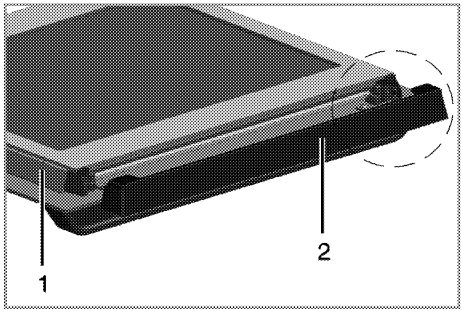


3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

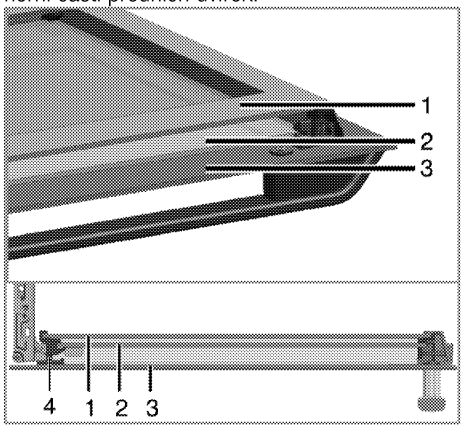
Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.
Otevřete dvířka trouby.



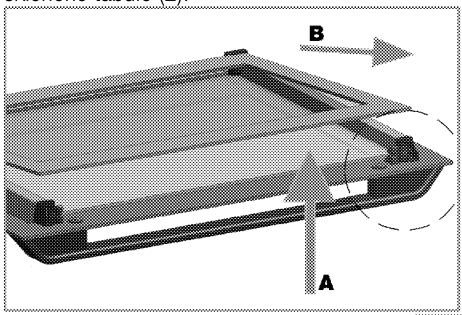
1 Rám
2 Plastový díl

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

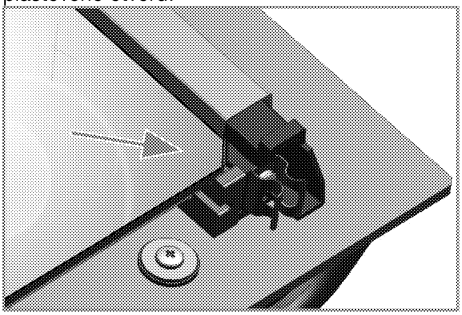


1 Vnitřní skleněná tabule
2 Vnitřní skleněná tabule
3 Vnější skleněná tabule
4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

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



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



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).
Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli.
Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

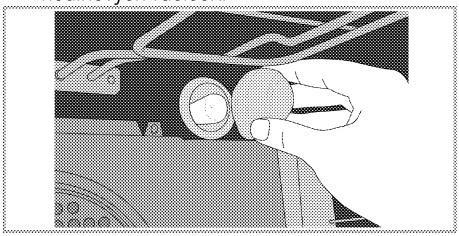
NEBEZPEČÍ
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

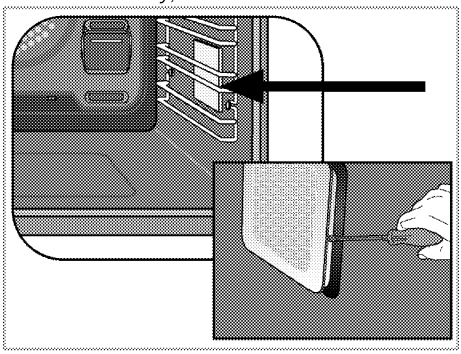
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



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

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 27*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Odšroubujte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.	
Je normální, že při provozu uniká pára. Nejde o závadu.	
Během vaření se objevují kapky vody	
Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. Nejde o závadu.	
Výrobek nehřeje.	
Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují.	Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz *Použití zámku, strana 22*).
Světlo trouby nefunguje.	
Je vadná žárovka v troubě.	Vyměňte žárovku v troubě.
Elektřina je odpojená.	Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Trouba nehřeje.	
Funkce anebo Teplota nejsou nastavené.	Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.
Elektřina je odpojená.	Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

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

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,
želáme vám, aby ste mali čo možno najväčší úžitok z vášho výrobku, ktorý bol vyrobený v moderných závodoch a prešiel prísnymi 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

CE

1 Všeobecné informácie 4

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

2 Dôležité bezpečnostné pokyny 7

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

3 Montáž 9

Pred montážou ... 9
Montáž a pripojenie ... 11
Likvidácia ... 13
Likvidácia obalového materiálu ... 13
Budúca preprava ... 13
Likvidácia starého výrobku ... 13

4 Prípravy 14

Tipy na šetrenie energiou ... 14
Prvé použitie ... 14
Počiatočné nastavenie času ... 14
Prvé čistenie výrobku ... 15
Prvé zahriatie ... 15

5 Práca s rúrou 16

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní ... 16
Práca s elektrickou rúrou ... 17
Prevádzkové režimy ... 19
Obsluha riadiacej jednotky rúry ... 21
Používanie zámku tlačidiel ... 22
Používanie hodín ako budíka ... 23
Harmonogramy varenia ... 24
Prevádzka grilu ... 26
Varné harmonogramy pre grilovanie ... 26

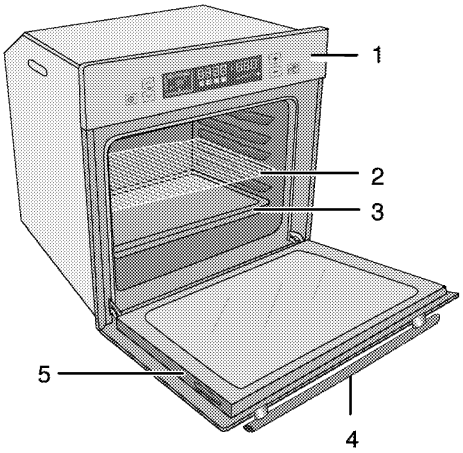
6 Údržba a starostlivosť 27

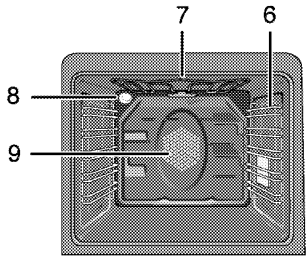
Všeobecné informácie ... 27
Čistenie ovládacieho panela ... 27
Čistenie rúry ... 27
Removing the oven door ... 28
Odstránenie vnútorného skla dvierok ... 28
Výmena žiarovky v rúre ... 29

7 Riešenie problémov 30

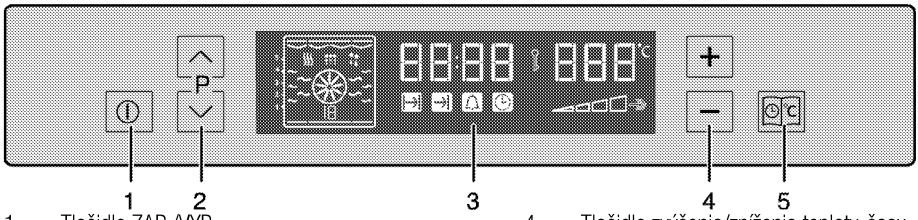
1 Všeobecné informácie

Prehľad





1 Ovládací panel
2 Drôtená polička
3 Plech
4 Rúčka
5 Dvierka
6 Polohy políc
7 Horný ohrevný prvok
8 Svetlo
9 Motor ventilátora (za oceľovou platňou)



1 Tlačidlo ZAP./VYP.
2 Tlačidlo výberu programu
3 Displej
4 Tlačidlo zvýšenia/zníženia teploty-času
5 Tlačidlo Ponuka

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1 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	2X15/25 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 *Montáž, 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.

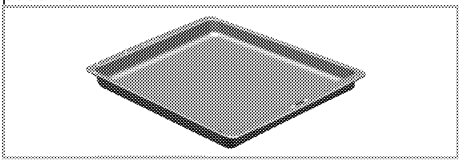
Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Príslušenstvo

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

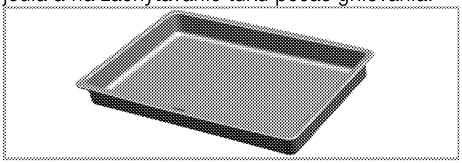
Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



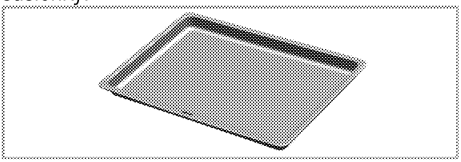
Hlboký plech

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



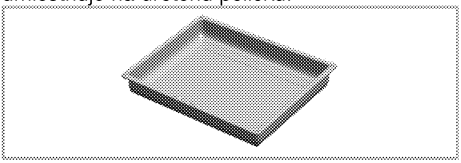
Plech na koláče

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



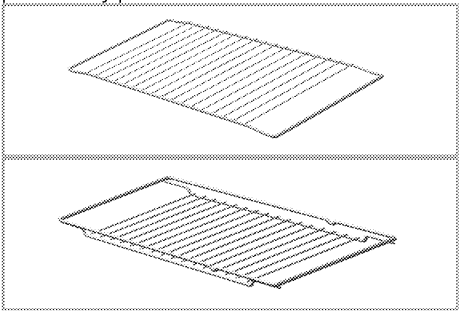
Malý plech do rúry

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



Drôtená polička

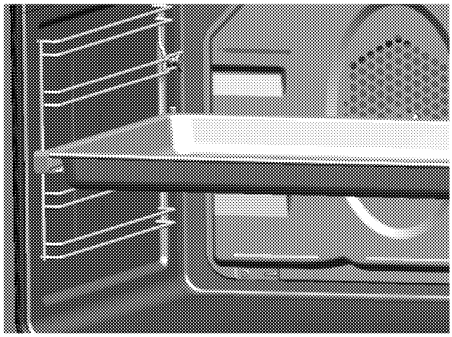
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.

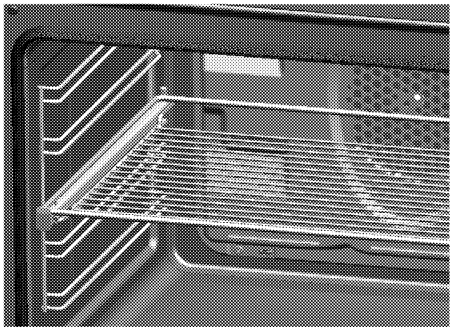


Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

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

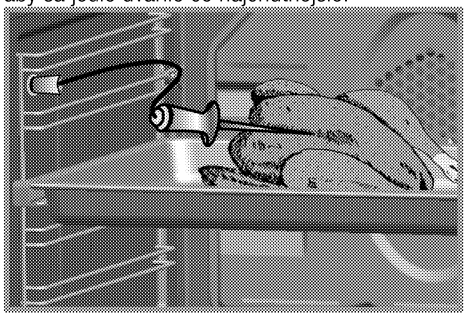
Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.





Sonda mäsa

Pri varení jedál z mäsa sa používa tak, že sa jej tenký a dlhý koniec zapichne do mäsa a druhý koniec zavedie do drážky na bočnej stene rámu, aby sa jedlo uvarilo čo najchutnejšie.



2 Dôležité bezpečnostné pokyny

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo 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.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Ak je výrobok vadný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne opravy, ani úpravy. Môžete ale odstrániť niektoré problémy, ktoré nevyžadujú žiadne opravy alebo zmeny. Pozrite si časť *Riešenie problémov, strana 30*.
- Výrobok nikdy neumývajte vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Počas procesov montáže, údržby, čistenia a opravy musíte výrobok odpojiť zo siete.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Neklaďte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Neklaďte 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.

Zamýšľané použitie

Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
"POZOR: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti."
Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- Elektrické a plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- "VÝSTRAHA IPrístupné diely môžu byť horúce, keď sa používa gril. Uchovajte z dosahu malých detí."
- Nad spotrebičom neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nevkladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

Bezpečnosť pri práci s elektrinou

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

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je kompatibilná s výrobkom.

3 Montáž

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

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

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

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

Pred montážou

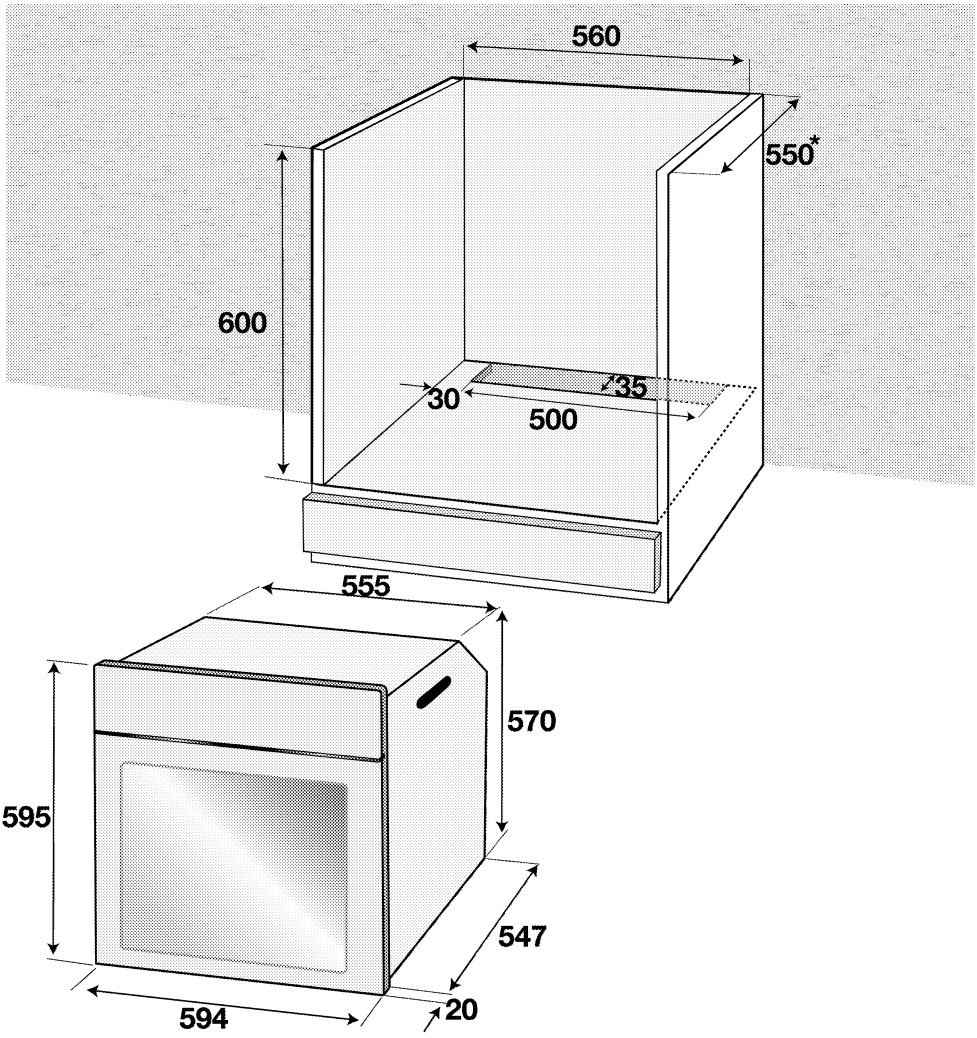
Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

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

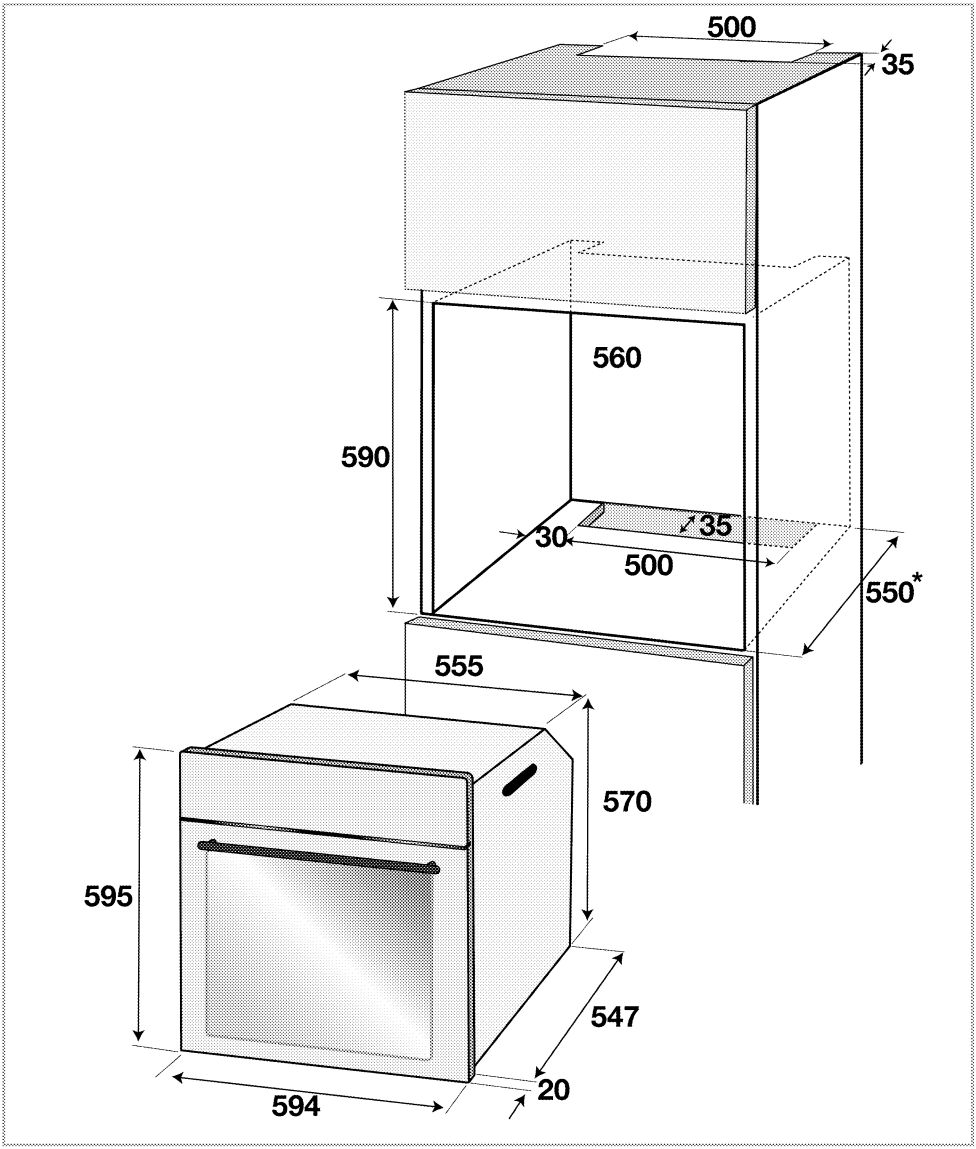
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.

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

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



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené

v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

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

NEBEZPEČENSTVO
Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

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

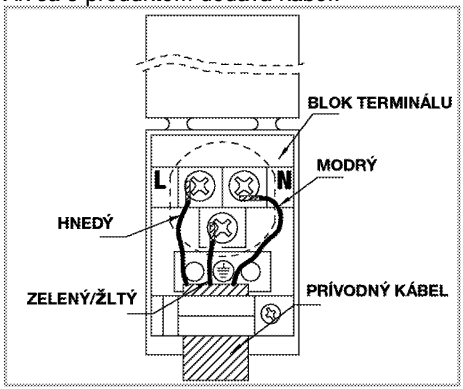
NEBEZPEČENSTVO
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

Pripojenie napájacieho kábla

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

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:

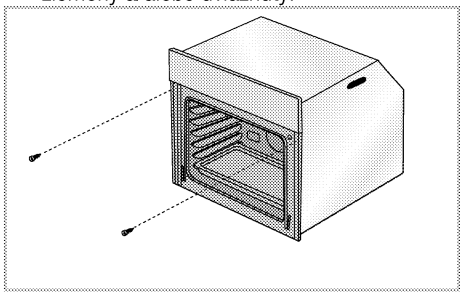


2. **Pri jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) ⏚ (Zem)

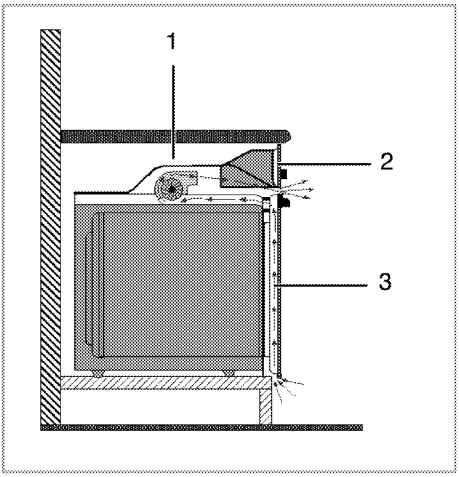
Inštalácia produktu

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



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

Per výrobky s chladiacim ventilátorom



1 Chladiaci ventilátor
2 Ovládací panel
3 Dvierka

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

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

Záverečná kontrola

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

Likvidácia

Likvidácia obalového materiálu

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

Budúca preprava

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

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

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

Likvidácia starého výrobku

Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.
Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.
Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.
Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

Tipy na šetrenie energiou

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

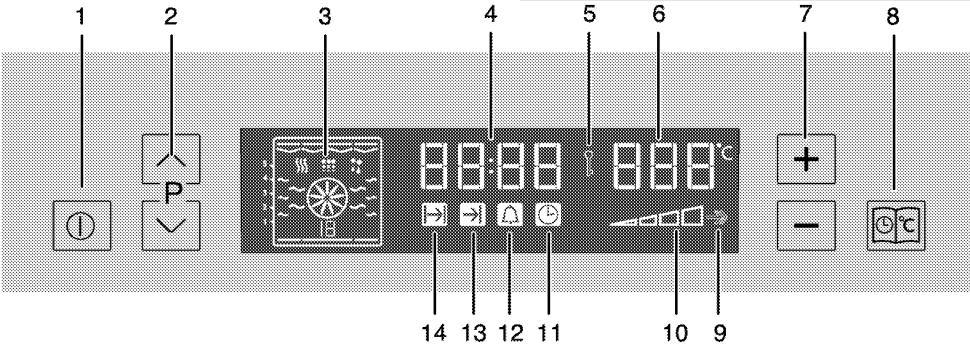
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako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

Prvé použitie

Počiatočné nastavenie času

1. Symbol hodín „11“ sa aktivuje, keď rúru prvýkrát použijete. Miernym stlačením tlačidiel „+“ alebo „-" (7) nastavte čas.

Keď podržíte jednotlivé tlačidlo stlačené, minúty sa pripočítavajú alebo odpočítavajú rýchlo.



1 Tlačidlo zap./vyp.
2 Tlačidlo výberu programu
3 Zobrazenie funkcií
4 Pole indikátora času
5 Symbol uzamknutia tlačidiel
6 Pole indikátora teploty
7 Tlačidlo nastavenia teploty-času (+ a -)
8 Tlačidlo Ponuka
9 Indikátor posilňovača (rýchle predhrievanie)
10 Symbol vnútornej teploty rúry
11 Symbol hodín
12 Symbol Alarm
13 Symbol skončenia doby varenia
14 Symbol doby varenia

Ak nenastavíte aktuálny čas, časové nastavenie začne narastať/pohybovať sa od 12:00. Zostane svietiť ikona hodín (11), ktorá signalizuje, že nebol nastavený aktuálny čas. Táto ikona po nastavení času zmizne.

Potom nastavte čas

1. Tlačidlo Ponuka (8) stláčajte v krátkych intervaloch, pokým sa neaktivuje symbol hodín (11).
2. Miernym stlačením tlačidiel + alebo – (7) nastavíte čas.

Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákoľvek z funkcií rúry.

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. Vyutierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

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

VAROVANIE
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.

Elektrická rúra

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

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 26*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 26*

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

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.



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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

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

Tipy na grilovanie

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

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



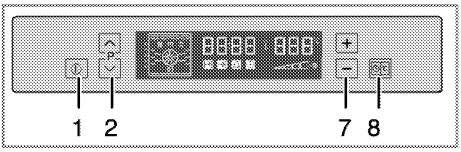
Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!
Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznietiť.

Tipy pre sondu mäsa

- Varte po zapichnutí sondy do najhrubšej časti mäsa. Nedovoľte, aby sa sonda dotýkala varnej nádoby, kosti ani tukového tkaniva.
- Pri varení celého kuraťa zapichnite sondu mäsa medzi brušnú a stehennú časť vzhľadom na dutinu v hrudnej časti.
- Keď mäso varíte naporciované, vyberte kúsky s približne rovnakou veľkosťou. Sondu mäsa zapichnite do najhrubšej časti.
- Ak máte pocit, že po dovarení mäso ešte nie je hotové, zopakujte proces varenia po zapichnutí sondy mäsa na inom mieste.

Práca s elektrickou rúrou

Práca s rúrou



1 Tlačidlo ZAP./VYP.
2 Tlačidlo výberu programu
7 Tlačidlo zvýšenia/zníženia teploty-času
8 Tlačidlo Ponuka

1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1) na približne 1 sekundu.

Výber teploty a režimu prevádzky

Po zapnutí rúry sa zobrazí prázdny funkčný displej.



Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).

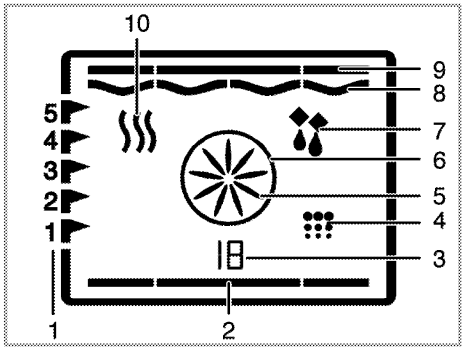
sa rúra automaticky vypne v priebehu 10 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

1. Želaný prevádzkový režim vyberte stlačením tlačidla ∧ alebo ∨ (2).
2. Stlačením tlačidiel „+“ alebo „-" (7) nastavte želanú teplotu.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku v požadovanej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.
» Na funkčnom displeji sa zobrazia aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
» Ak ste predtým nenastavili teplotu, na obrazovke teploty sa zobrazí odporúčaná teplota pre nastavenú funkciu.

Tabuľka funkcií:

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



1 Pozície stojana
2 Spodný ohrevný prvok
3 Číslo funkcie
4 Poloha čistenia
5 Ventilátor posilňovača
6 Posilňovač ohrievača
7 Prevádzka s polohou ventilátora
8 Grilový ohrievač
9 Horný ohrievač
10 Uchovanie teploty

Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Tabuľka funkcií	Odporúčaná teplota (°C)	Teplotný rozsah (°C)
Statická	200	40-280
Statická + ventilátor	175	40-280
Vyhrievanie ventilátora	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Úplné grilovanie	280	40-280
Gril	280	40-280
Ohrievanie ventilátorom - pomalé	180	160-220
Spodné ohrievanie	180	40-220
Uchovanie teploty	60	40-100

Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

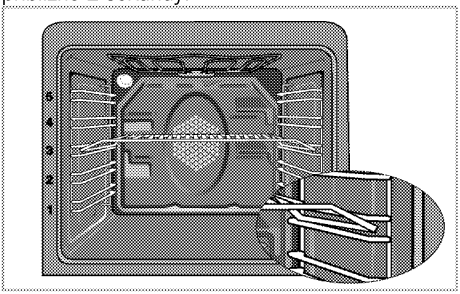
Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.

Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.

Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.

Vypnutie elektrickej rúry

Rúru vypnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1) na približne 2 sekundy.

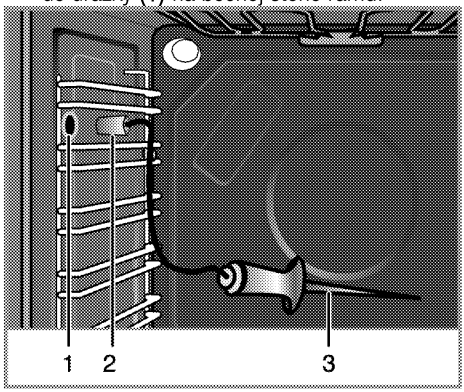


Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.
Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtený mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

Používanie sondy mäsa

1. Po nastavení rúry na určitú funkciu a teplotu umiestnite pripojovaciu konzolu sondy mäsa (2) do drážky (1) na bočnej stene rámu.



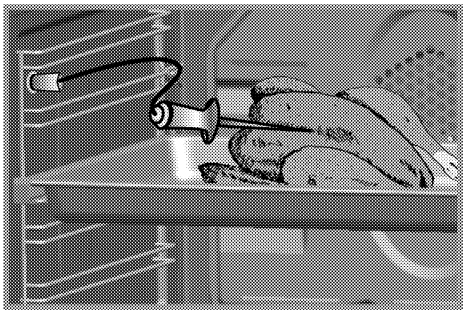
1 Drážka sondy mäsa
2 Pripojovacia konzola sondy mäsa
3 Zakončenie so senzorom sondy mäsa

Ak má sonda mäsa fungovať, rúra sa musí nastaviť na určitú funkciu a teplotu.

Funkcia Sonda mäsa funguje so všetkými funkciami okrem ekonomického ohrievania ventilátorom, udržiavania v teplom stave a rozmrazovania.
Funkcia Sonda mäsa funguje so všetkými funkciami okrem pomalého ohrievania ventilátorom, udržiavania v teplom stave a rozmrazovania.

Ak ste pred použitím sondy mäsa nastavili časovač rúry na určitú dobu varenia, toto nastavenie času sa automaticky zruší, keď pripojíte sondu mäsa.

2. Zapichnite zakončenie so senzorom sondy mäsa do mäsa.



» Rúra po pripojení sondu mäsa rozpozná automaticky a v poli indikátora teploty sa zobrazí symbol P75. Senzor sondy mäsa automaticky rozpozná, či teplota vo vnútri mäsa dosiahla nastavenú teplotu a následne rúru vypne.

Ak sa v poli indikátora teploty nezobrazí symbol P75, skontrolujte, či bola pripojovacia konzola riadne zavedená do príslušnej drážky.

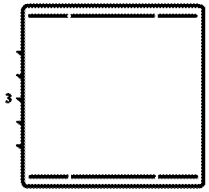
- Odporúčaná teplota sondy mäsa je 75 °C. Stláčaním tlačidiel + a - (7) nastavte požadovanú teplotu v rozsahu od 40 do 99 °C.
- Ak odstránite sondu mäsa pred dovarením, rúra pokračuje v prevádzke s funkciou a teplotou, ktorú ste pôvodne nastavili.
- Sondu mäsa po každom použití vyčistite vlhkou tkaninou a vysušte suchou tkaninou.

Ak použijete sondu mäsa bez zapichnutia zakončenia so senzorom do mäsa, zakončenie so senzorom rozpozná teplotu vo vnútri rúry a po dosiahnutí príslušnej teploty rúru vypne. Ak sa však sonda mäsa vystaví teplotám na úrovni 250 °C alebo viac, jej senzor sa nezvratne poškodí.

Prevádzkové režimy

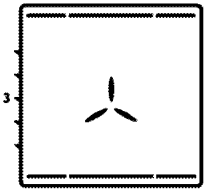
Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

1. Horné a spodné ohrievanie



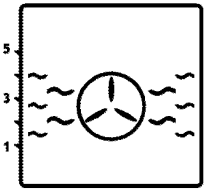
Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom. Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

2. Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



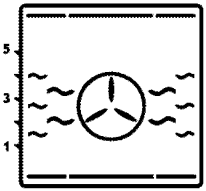
Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

3. Vyhrievanie ventilátorom



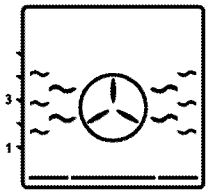
Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

4. Funkcia „3D“



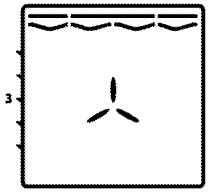
V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

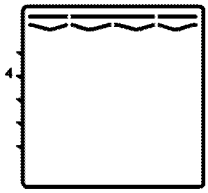
6. Úplné grilovanie + ventilátor



Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

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

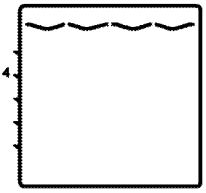
7. Úplné grilovanie



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

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

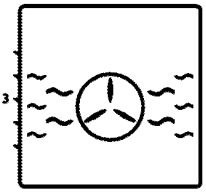
8. Gril



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

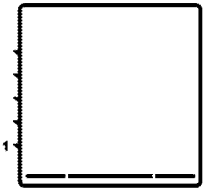
- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

9. Ohrievanie ventilátorom - pomalé



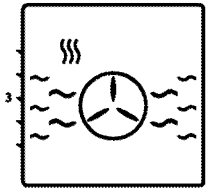
Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 ºC. Predĺži sa však o trošku čas varenia.
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Ohrievanie ventilátorom - pomalé“.

10. Spodné ohrievanie



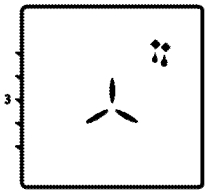
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

11. Uchovanie teploty



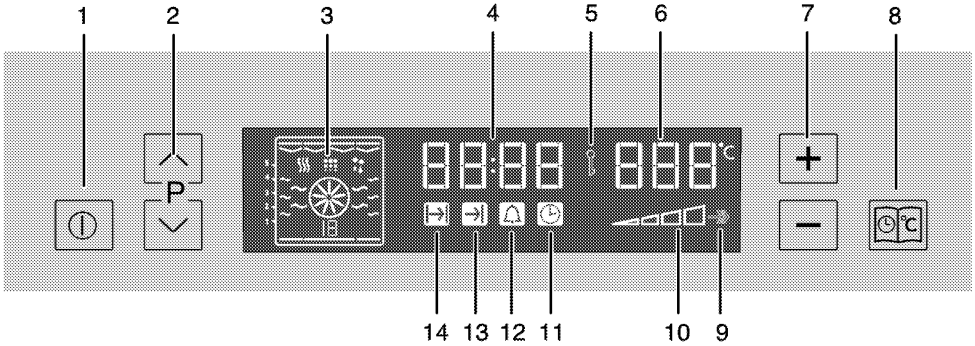
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

12. Prevádzka s ventilátorom



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

Obsluha riadiacej jednotky rúry



1 Tlačidlo zap./vyp.
2 Tlačidlo výberu programu
3 Zobrazenie funkcií
4 Pole indikátora času
5 Symbol uzamknutia tlačidiel
6 Pole indikátora teploty
7 Tlačidlo nastavenia teploty-času (+ a -)
8 Tlačidlo Ponuka
9 Indikátor posilňovača (rýchle predhrievanie)
10 Symbol vnútornej teploty rúry
11 Symbol hodín
12 Symbol Alarm
13 Symbol skončenia doby varenia
14 Symbol doby varenia

Aktivácia prevádzky v poloautomatickom režime

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

1. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (1) zapnite rúru.
2. Želaný prevádzkový režim (funkciu) vyberte stlačením tlačidla ∧ alebo ∨(2).
3. Keď je rúra zapnutá, symbol času varenia (14) zapnite stláčaním tlačidla ponuky (8) v krátkych intervaloch.
4. Stlačením tlačidiel **„+“** alebo **„-"** (7) nastavte čas varenia.

» Symbol času varenia (14) zostane po nastavení času varenia svietiť.

5. Vložte jedlo do rúry.
6. Stlačením tlačidiel **„+“** alebo **„-"** (7) nastavte teplotu varenia.

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

Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (10) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.

7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie **„End“** (Koniec) a zaznie alarm.
8. Alarm vypnite stlačením tlačidla Ponuka (8) alebo tlačidla Zap./Vyp. (1).

» Alarm sa vypne, rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas.

Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto prevádzkovom režime môžete nastaviť dobu varenia a dobu skončenia varenia.

1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Želaný prevádzkový režim vyberte stlačením tlačidla ∧ alebo ∨ (2).
3. Symbol času varenia (14) zapnite stláčaním tlačidla Ponuka (8) v krátkych intervaloch.
4. Stlačením tlačidiel „+“ alebo „-" (7) nastavte čas varenia.
5. Symbol času skončenia varenia (13) zapnite stláčaním tlačidla Ponuka (8) v krátkych intervaloch.
6. Stlačením tlačidiel „+“ alebo „-" (7) nastavte čas skončenia varenia.

» Po nastavení času skončenia varenia zostane symbol času skončenia varenia (13) svietiť.

7. Vložte jedlo do rúry.
8. Stlačením tlačidiel „+“ alebo „-" (7) nastavte teplotu varenia.

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu uchováva až do času skončenia varenia. Osvetlenie rúry počas varenia svieti.

Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (10) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.

9. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie **„End“** (Koniec) a zaznie alarm.
10. Alarm vypnite stlačením tlačidla Ponuka (8) alebo tlačidla Zap./Vyp. (1).

» Alarm sa vypne, rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas. Svetlo rúry zhasne.

Ak chcete zrušiť poloautomatické alebo automatické programovanie potom, ako ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie želanej teploty rúry.

Posilňovač je možné nastaviť len pri prevádzke rúry. Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

1. Tlačidlo Ponuka (8) stláčajte v krátkych intervaloch, pokým sa nezapne symbol posilňovača (rýchleho predhrievania) (9).

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„OFF“** (VYP).

2. Funkciu posilňovača zapnite stlačením tlačidla **„+“** (7).

» Po zapnutí funkcie posilňovača sa na displeji zobrazí hlásenie **„On (Zap.)“** a symbol posilňovača zostane svietiť.

» Symbol posilňovača zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

3. Funkciu posilňovača vypnite stláčaním tlačidla Ponuka (8) v krátkych intervaloch, pokým sa symbol posilňovača (9) nevypne.

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„On (Zap.)“**.

4. Funkciu posilňovača vypnite stlačením tlačidla **„-“** (7).

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„OFF“** (VYP).

Používanie zámku tlačidiel

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

Zámok tlačidiel je možné použiť bez ohľadu na to, či je rúra v prevádzke alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1) na 2 sekundy dokonca aj vtedy, keď je zámka tlačidiel aktivovaná počas prevádzky rúry.

1. Tlačidlo (8) stláčajte v krátkych intervaloch dovtedy, pokým sa neaktivuje symbol zámky tlačidiel (5).

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„OFF“** (VYP).

2. Stlačením tlačidla **„+“** (7) aktivujte zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **„On“** (Zap.) a symbol zámky tlačidiel (10) zostane svietiť.

Vypnutie zámky tlačidiel

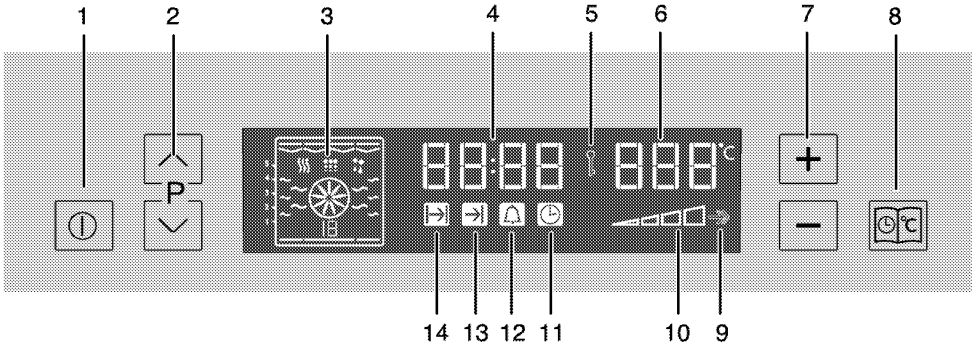
1. Stlačením tlačidla (8) aktivujte symbol zámky tlačidiel (5).

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„On (Zap.)“**.

2. Stlačením tlačidla **„-“** (7) deaktivujte zámku tlačidiel.

» Po vypnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **„OFF“** (VYP.) a symbol zámky tlačidiel (5) zmizne.

Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Nastavenia zámky tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezrušia.



1 Tlačidlo zap./vyp.
2 Tlačidlo výberu programu
3 Zobrazenie funkcií
4 Pole indikátora času
5 Symbol uzamknutia tlačidiel
6 Pole indikátora teploty
7 Tlačidlo nastavenia teploty-času (+ a -)
8 Tlačidlo Ponuka
9 Indikátor posilňovača (rýchle predhrievanie)
10 Symbol vnútornej teploty rúry
11 Symbol hodín
12 Symbol Alarm
13 Symbol skončenia doby varenia
14 Symbol doby varenia

Používanie hodín ako budíka

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.

Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.

Budík je možné použiť bez ohľadu na to, či je rúra v prevádzke alebo nie.

Nastavenie alarmu

1. Tlačidlo Ponuka (8) stláčajte v krátkych intervaloch, pokým sa neaktivuje symbol alarmu (12).
2. Stlačením tlačidiel **„+“** alebo **„-"** (7) nastavte čas alarmu.

» Symbol alarmu zostane po nastavení času alarmu svietiť.

3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.
4. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Ak chcete alarm zrušiť:

1. Tlačidlo Ponuka (8) stláčajte v krátkych intervaloch, pokým sa neaktivuje symbol alarmu (12).
2. Tlačidlo **„-“** (7) držte stlačené dovtedy, pokým sa na displeji nezobrazí **„0,00“**.

Harmonogramy varenia

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

Pečenie a opekanie

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 papieri 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
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
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
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 symbol teploty rúry **(8)** nestúpne na najvyššiu teplotu.

Harmonogramy pomalého varenia

Potom, ako sa varenie začne v režime pomalého varenia, nemeňte teplotu varenia.

Počas varenia v režime pomalého varenia neotvárajte dvierka.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuracie mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazuľa	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Baklažán v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Stejk - celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Stejk - porciovaný	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v papieri na pečenie	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Koláčiky	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

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

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy 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, vajíčok 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 uchovajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Prevádzka grilu

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

Zapnutie grilu

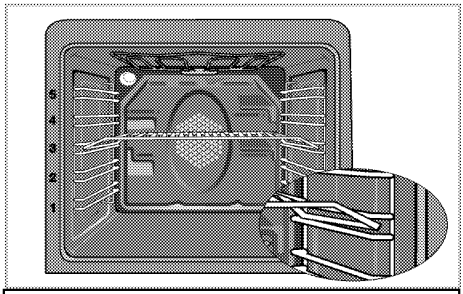
1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1) na približne 1 sekundu.
2. Funkciu grilu nastavte stlačením tlačidla ∧ alebo ∨ (1).
3. Stlačením tlačidiel „+“ alebo „-" (2) nastavte želanú teplotu.

Vypnutie grilu

1. Rúru vypnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (14) na približne 2 sekundy.

Pozície stojana

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



Hornú úroveň nepoužívajte na grilovanie.

Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!
Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznietiť.

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

NEBEZPEČENSTVO
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.

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

Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

Čistenie ovládacieho panela

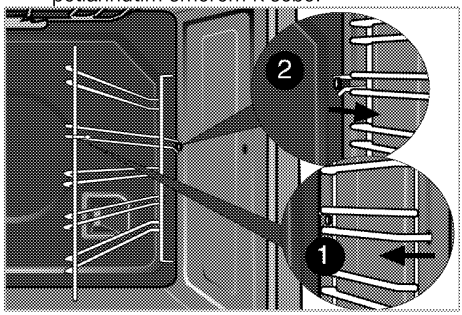
Ovládací panel a ovládacie gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich do sucha.

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

Čistenie rúry

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.



Katalytické steny

Bočné steny alebo len zadná stena rúry môžu byť potiahnuté katalytickým smaltom.
Katalytické steny rúry sa nesmú čistiť. Porézny povrch stien je samočistiaci, tzn. že absorbuje a premieňa vystrekujúci tuk (na paru a oxid uhličitý).

Čistenie dvierok rúry

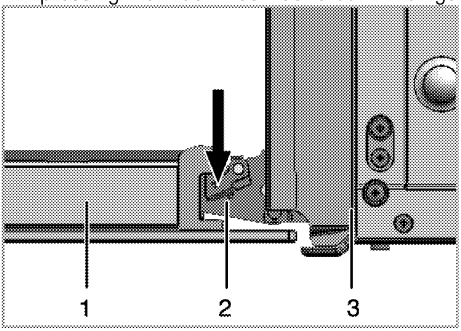
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.

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

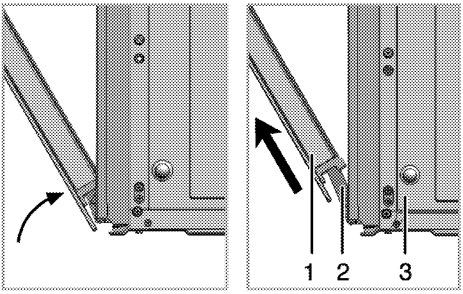
Vnútorné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie sklenného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven

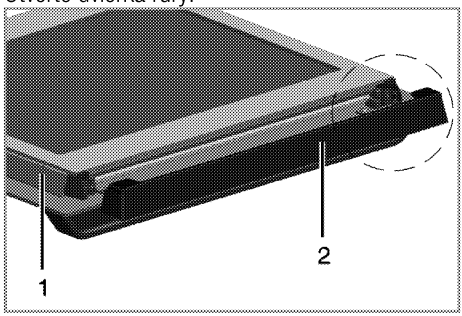


3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

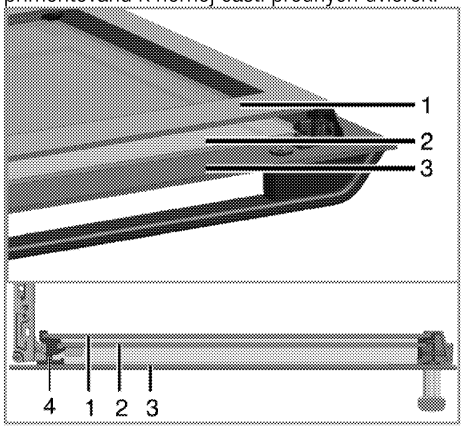
Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.
Otvorte dvierka rúry.



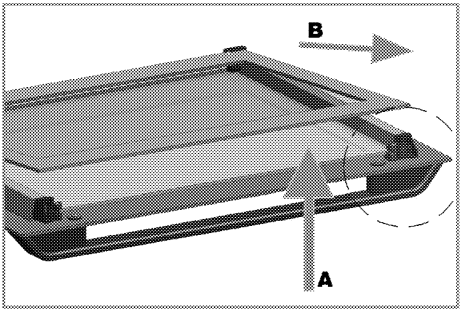
1 Rám
2 Plastový diel

Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.

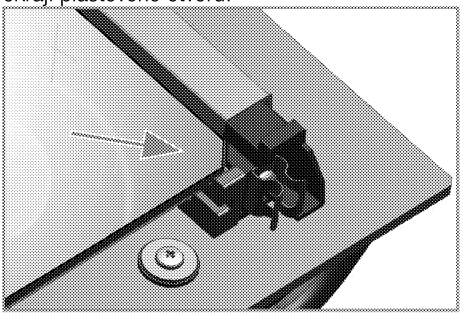


1 Najvnútornejší sklenený panel
2 Vnútorný sklenený panel
3 Vonkajší sklenený panel
4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B.
Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.
Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokým nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre

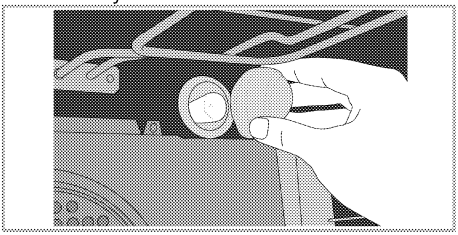
NEBEZPEČENSTVO
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

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

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

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

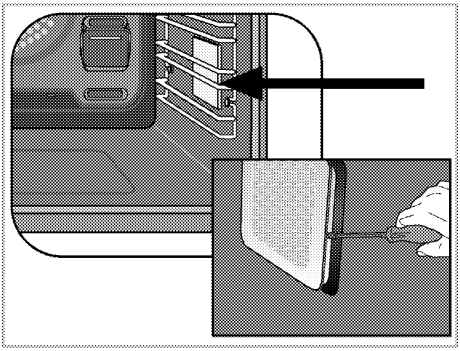
1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



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

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 27*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Odskrutkujte svetlo z rúry a vymeňte ho za nové.
5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru..	
Je to normálne, počas prevádzky uniká para. Nejde o poruchu.	
Počas varenia sa objavujú kvapky vody.	
Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvoriť kvapky vody. Nejde o poruchu.	
Produkt nepracuje.	
Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.
Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú.	Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť *Používanie zámku tlačidiel, strana 22*)
Osvetlenie rúry nefunguje.	
Svetlo v rúre je chybné.	Vymeňte svetlo v rúre.
Došlo k výpadku prúdu.	Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.
Rúra sa nezohrieva.	
Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota.	Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.
Došlo k výpadku prúdu.	Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.

Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

Part no: 285.4413.37
Rev: AA/ 27.03.2012/2-2