

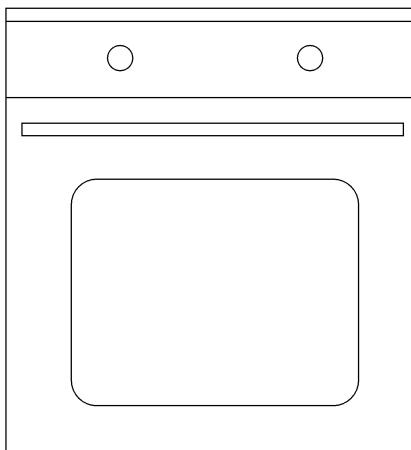
Bi-Trouba

Návod k použití

Zabudovaná rúra

Používateľská príručka

BIM35401XMS



Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoko kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovávejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces chaudes.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí	4	5 Obsluha trouby	16
Obecná bezpečnost	4	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
Elektrická bezpečnost.....	4	Používání elektrické trouby.....	16
Bezpečnost produktu	5	Provozní režimy	16
Určené použití.....	6	Ovládání řídící jednotky trouby.....	18
Mises en garde pour les enfants	7	Tabulka časů vaření	22
Likvidace starého výrobku	7	Ovládání grilu.....	24
Likvidace obalových materiálů	7	Tabulka časů pečení pro grilování.....	24
2 Obecné informace	8	6 Údržba a péče	25
Přehled	8	Obecné informace	25
Obsah balení	9	Čištění ovládacího panelu	25
Technické parametry.....	10	Čištění trouby	25
3 Montáž	11	Odstranění dveřka trouby.....	25
Před montáží	11	Odstranění vnitřního skla dveřek.....	26
Instalace a připojení	12	Výměna vnitřní žárovky	27
Likvidace starého výrobku	13		
4 Příprava	14	7 Odstraňování potíží	28
Tipy pro úsporu energie.....	14		
Úvodní použití	14		
Nastavení času	14		
První čištění produktu.....	14		
Výchozí ohřev	14		

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkонтrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnuta.

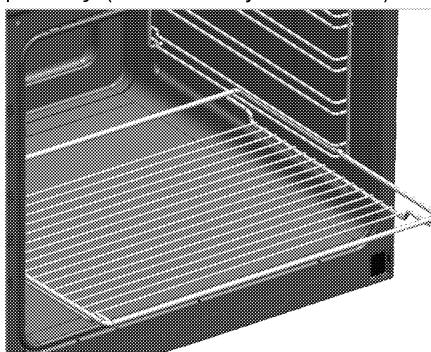
Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně

- kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.
 - La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neveděte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - 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.
- Bezpečnost produktu**
- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alcool se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
 - Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
 - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
 - Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
 - Neumisťujte pečící plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
 - Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehráté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě

překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.

- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvírek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěně příhrádky Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na příhrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní

výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvírkami.

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- 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 utěrky 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.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvírka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoko kvalitních součástí a materiálů, které lze znova použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

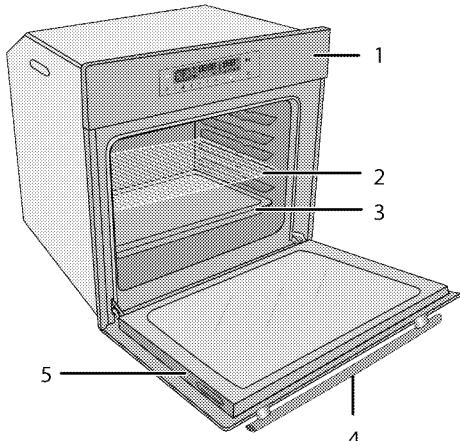
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

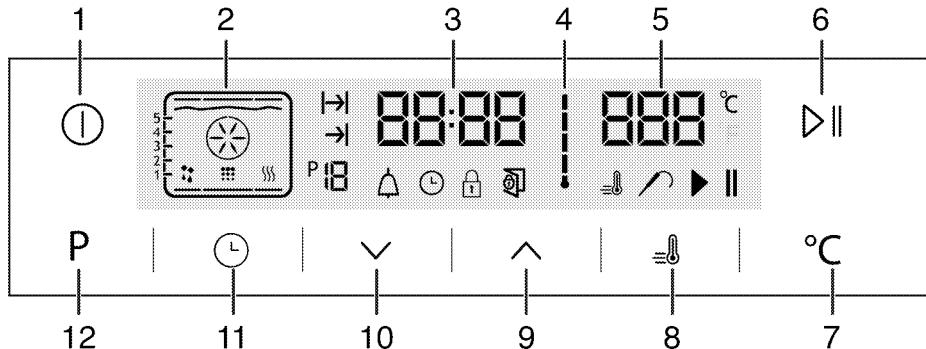
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



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



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 7 | Klávesa pro nastavení teploty |
| 2 | Zobrazení funkce | 8 | Symbol posílení (rychlé předhřátí) |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času | 9 | Tlačítko plus |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 10 | Tlačítko minus |
| 5 | Pole ukazatele teploty | 11 | Tlačítko nastavení |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření | 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

Obsah balení

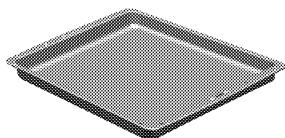


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Manuel d'utilisation

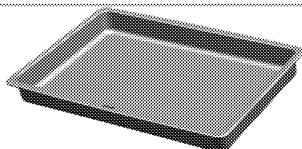
2. Plech do trouby

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



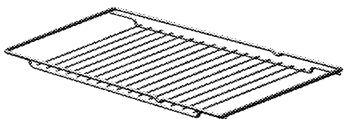
3. Hluboký plech

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



4. Drátěná police

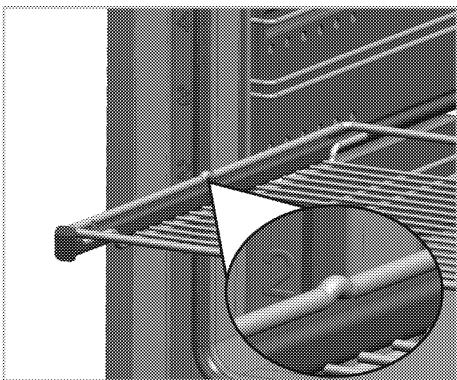
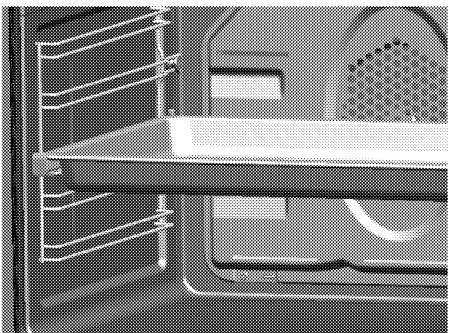
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické příhrádky

Teleskopické příhrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými příhrádkami, zkонтrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické příhrádky u okrajů drátěné police a plechu.



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
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
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

* Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjištovány za standardního zatížení s horním-dolním ohrevem 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 ohрев s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohrev.

** Viz . Montáž, strana 11.



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 zjištovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

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 záruký.

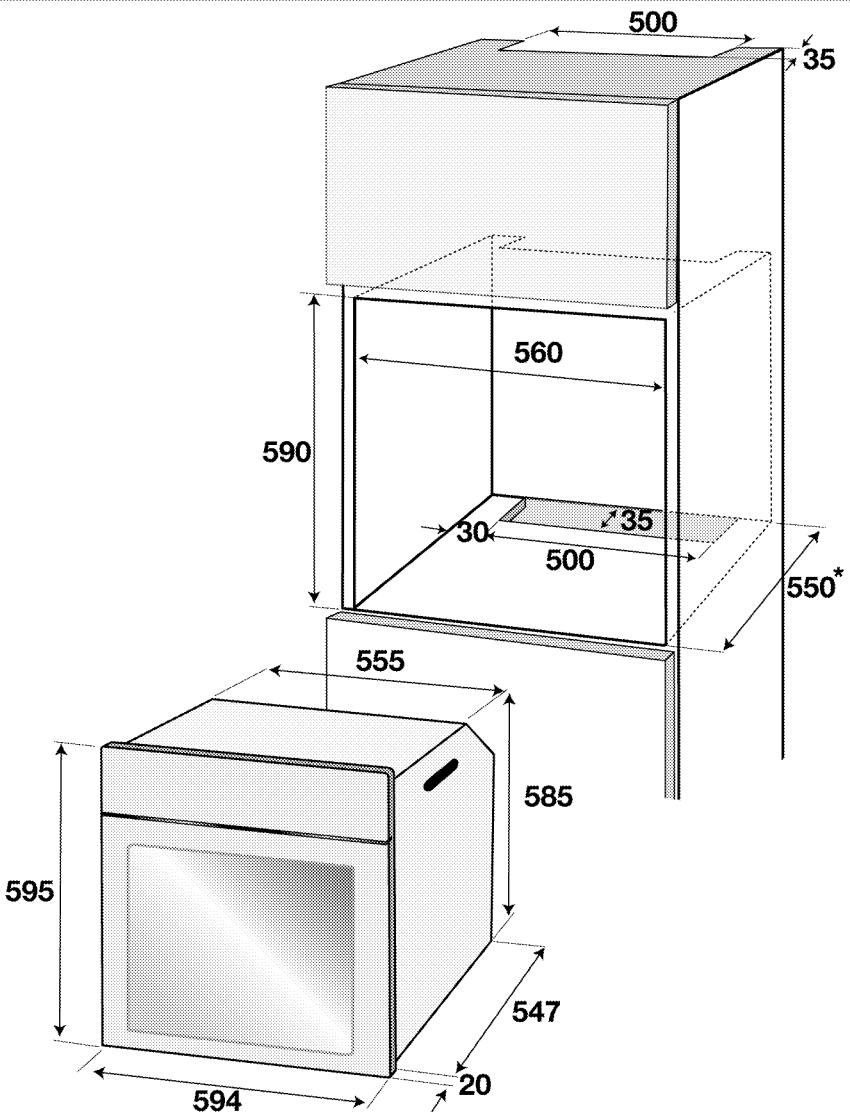
 Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.
 NEBEZPEČÍ: Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
 NEBEZPEČÍ: Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit 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 přenášeje nejméně ve dvou.

	Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.
	Nepoužívejte dvírka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.
	Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesnutí.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnimi předpisy.

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:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

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

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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



NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

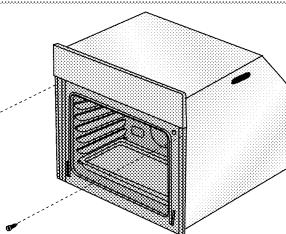


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou deskou).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

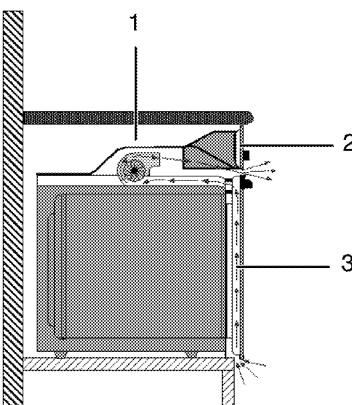
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavou skříň i přední stranu zařízení.



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

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

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

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 obklepte páskou.
- Aby drátená police a plech v troubě nepoškodily dveřka trouby, umístěte pásku kartonu na vnětřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dveřka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dveřka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svíslé poloze.



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

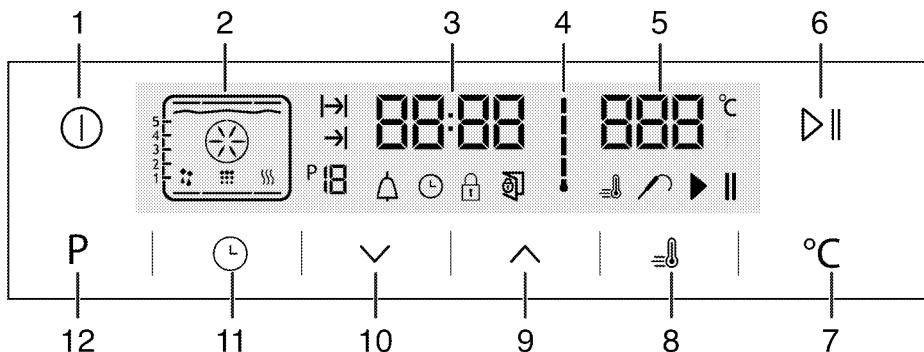
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte trmavé 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 dve nádoby.
- Peče více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energií ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmrzařené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol (🕒), pro nastavení hodin stiskněte klávesy ⌛/⌞/⌞.
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu (🕒) a počkejte 4 sekundy, anž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00. Symbol (🕒) se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu



Povrch se může poškoditvlivem některých saponátoù nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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 způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.

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 24*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhneťte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký.
Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvírek trouby, může unikat pára.
Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte neprůlnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed příhrádky.
- Zvolte správnou pozici příhrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici příhrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou štávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejně 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. Štavy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klaďte na střední nebo dolní příhrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysuší 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 nepřekracovala rozměry ohrevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěné mřížce, posuňte na dolní příhrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

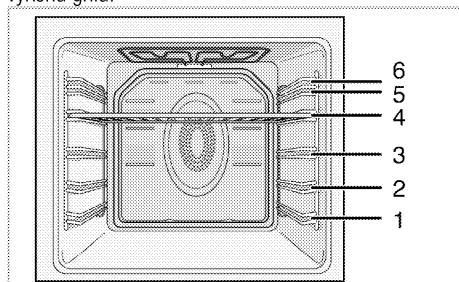
Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejlepší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Polohy příhrádk (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na příhrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi příhrádky podle obrázku.

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



Provozní režimy

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

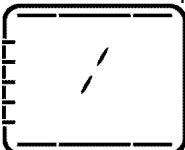
1. Horní a dolní ohřev



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

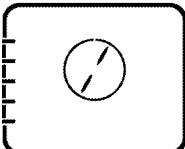
Na displeji se zobrazí vhodná poloha příhrádky.

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 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.



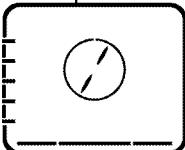
Když otevřete dvírka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

4. Funkce "3D"



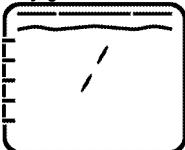
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



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

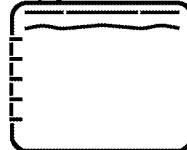
6. Plný grill + ventilátor



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 grill



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.

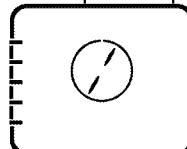
8. Grill



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. Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



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.

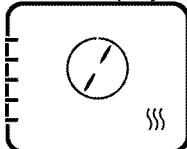
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem".

10. Dolní ohřev



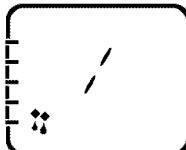
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. Udržování teploty



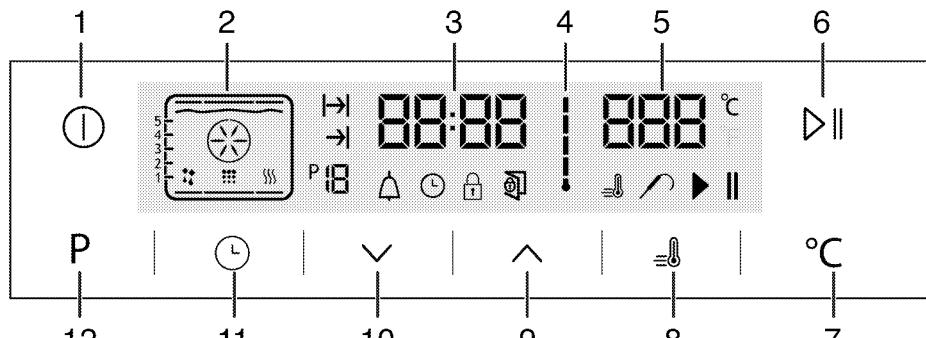
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmrzařené potraviny se rozmrázují pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochlazí.

Ovládání řídící jednotky trouby



: Symbol posílení (rychlé předhřátí)

: Symbol sondy do masa

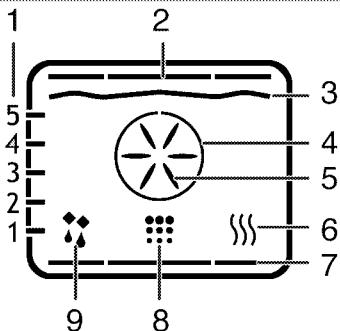
: Symbol pozastavení vaření

: Symbol spuštění vaření

Tabulka funkcí.

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





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



Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	200	40-320
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	175	40-280
Pecení s ventilátorem	180	40-280
Funkce "3D"	205	40-280
Funkce pizza	210	40-320
Velký gril s horkovzduchem	200	40-280
Plyn gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	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 znova naprogramovat.



Při teplotách 280 ° C a více, pec pracuje při většině 2 hodin.



Při nastavování blikaj příslušné symbole 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.

Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.
» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).



Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovodíte žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves \wedge/\vee .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka $^{\circ}\text{C}$. Rozbliká se symbol $^{\circ}\text{C}$.
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves \wedge/\vee .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy $^{\circ}\text{C}$.
6. Do trouby vložte pokrm.
7. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu $\blacktriangleright\parallel$. Na displeji se zobrazí symbol \blacktriangleright .
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka $\blacktriangleright\parallel$.

- » Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol **||**.
 - 9. Stiskněte klávesu **(1)** zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.
- Pečení s určením doby pečení:**
- Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.
1. Po stisknutí tlačítka **(1)** pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 2. Funkci vyberte stisknutím kláves **↖↖**.
 3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka **℃**.
- » Rozbliká se symbol **℃**.
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves **↖↖**.
 5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy **℃**.
 6. Stiskněte **(1)** dokud se na displeji nezobrazí symbol **▶|**.
 7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves **↖↖** a nastavení potvrďte stisknutím klávesy **(1)**.
- » Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol **▶|**.
8. Do trouby vložte pokrm.
 9. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu **▶||**. Na displeji se zobrazí symbol **▶**.
- » Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
 11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.
- » Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.
- Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:**
- Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.
1. Po stisknutí tlačítka **(1)** pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 2. Funkci vyberte stisknutím kláves **↖↖**.
 3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka **℃**.

- » Rozbliká se symbol **℃**.
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves **↖↖**.
 5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy **℃**.
 6. Stiskněte **(1)** dokud se na displeji nezobrazí symbol **▶|**.
 7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves **↖↖** a nastavení potvrďte stisknutím klávesy **(1)**.
- » Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol **▶|**.
8. Stiskněte **(1)** dokud se na displeji nezobrazí symbol **→|**.
 9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves **↖↖** a nastavení potvrďte stisknutím klávesy **(1)**.
- » Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol **→|**.
10. Do trouby vložte pokrm.
 11. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu **▶||**. Na displeji se zobrazí symbol **▶**.
- » Časovač trouby automatickyypočítá 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. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
 13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.
- » Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

 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.

 Zrychlení nelze zvolit v poloze odmražování, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu **=||**.
- » Zobrazí se symbol **=||** a zrychlovač (rychlé předehřátí) je aktivovaný.

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

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .

» Symbol  zmizí a zrychlovač (rychlé předehřátí) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF".

2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On".

2. Zámek deaktivujte stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF".

Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení 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. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zruše.
2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".



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

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, anž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



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.

Nastavení hlasitosti

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí 'VOL'.
2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .
3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy anž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy anž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.
4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves

(vyjma kláves ① a ②) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření

	Časy v této tabulce jsou mìněny jako prùvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teploté potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.
--	--

Pečení a rožnění



1. police v troubě je spodní police.

Nádoba	Poèet zásobníkù	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175
Koláè ve formě*	Jeden zásobník		2	180
Koláče v peèicím papíru*	Jeden zásobník		3	165
	2 zásobníky		1 - 3	165
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165
Koláè*	Jeden zásobník		3	200
	2 zásobníky		1 - 5	200
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175
	2 zásobníky		1 - 3	165
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165
Peèivo*	Jeden zásobník		2	200
	2 zásobníky		1 - 5	200
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200
Hutné peèivo*	Jeden zásobník		2	200
	2 zásobníky		1 - 3	200
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220
	Jeden zásobník		3	200
Pizza***	Jeden zásobník		1 - 2	310
	ú		3	310
Hovězí steak (celý) / Rožnění	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190
Jehnèíky kyta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190
Ryba	Jeden zásobník		3	200
	Jeden zásobník		3	200

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporuèujeme provádìt prehřívání u všech potravin. *** 310 °C pro použití pizza kamen / Pizza smíšek.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečící teplotu.



Neotevírejte dvírka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Cas 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
Koláč v pečicím papíru	Jedna úroveň	⊗	3	185	35 ... 40
Cajové 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/cervené maso je nutno v páni převrátit, než je uvaříte doměkká.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánev zvýšete účinnost vaření.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10 a zkrátte 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 zkrátte 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, zkонтrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

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

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvírka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte ▲/▼ a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka °C.
» Rozbliká se symbol °C.
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ▲/▼.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy °C.
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu ►||. Na displeji se zobrazí symbol ►|.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý

stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ►||.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol ||.

Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu ① zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejlepší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	20...25 min.*
Krájené kuře	4..5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min.*
Kousky telecího	4..5	25...30 min.*
Toastový chléb	4	1..2 min.

* podle tloušťky

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

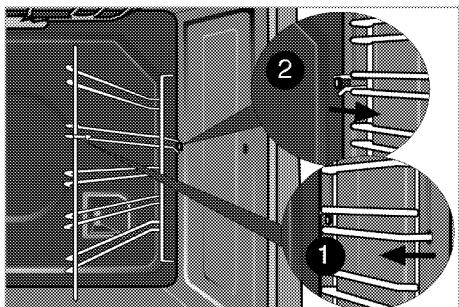
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smalem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličity).

Čištění dvírek trouby

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



K čištění dvírek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistička ani drátky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.



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

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštém použití přístroje dálé připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistička. Výrobek omýjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkонтrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě odstraněna a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojetí nepoužívejte čistička obsahující kyselinu nebo chlorid. K odstranění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávěte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

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



Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.

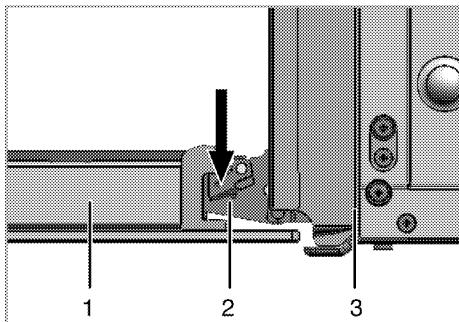
Čištění trouby

Čištění boční stěny

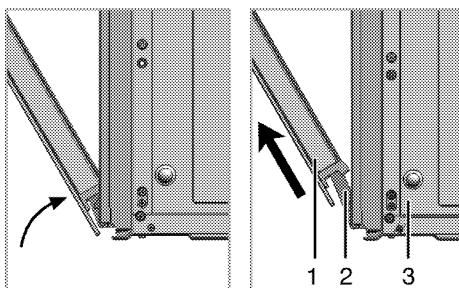
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhněte v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.

Odstranění dvírka trouby.

1. Otevřete přední dvírka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatáčíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
2 Závěs
3 trouba

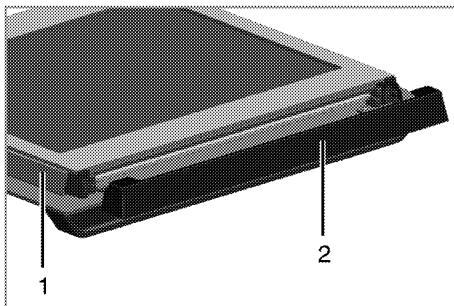


3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

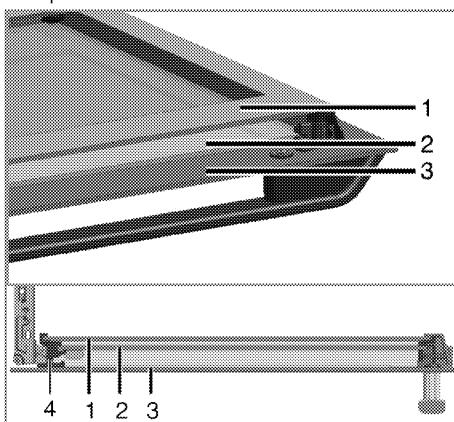
Odstranění vnitřního skla dvířek

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



- 1 Rám
2 Plastový díl

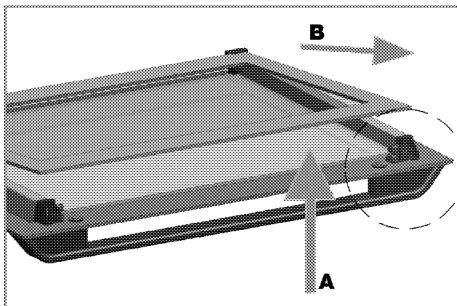
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



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

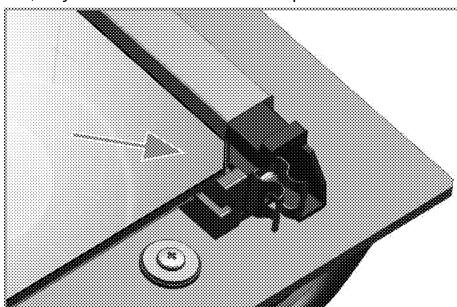
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.

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 nejvnitřnejší skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směruje k nejvnitřnejší skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezavakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



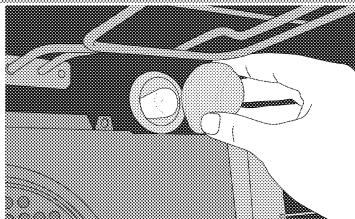
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

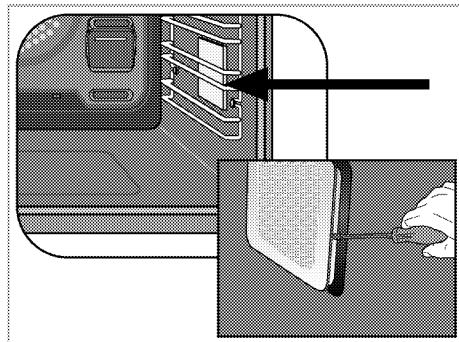
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Vytáhněte světlo trouby ze zdírky a vyměňte je 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 25*.



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

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nefreje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

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 znova aktivujte.*

Trouba nefreje.

- 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 znova 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.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozce nezodpovídá za poškození vzniklé chybou instalací a chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice.

- f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moct být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dálé povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a dobu trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontovalovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupì věci váží podle zvláštních právních předpisů.

jj) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel.: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejný doklad.

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické sítí nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontroly stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

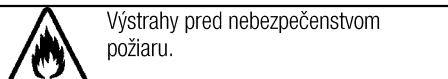
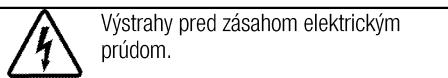
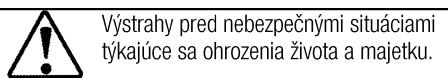
Vážený zákazník,

Dakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamäťajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.	4	5 Práca s rúrou	16
Všeobecná bezpečnosť	4	Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	16
Elektrická bezpečnosť	4	Práca s elektrickou rúrou	16
Bezpečnosť produktu	5	Prevádzkové režimy	16
Zamýšľané použitie	6	Obsluha riadiacej jednotky rúry	18
Bezpečnosť detí	7	Harmonogramy varenia	22
Likvidácia starého výrobku	7	Prevádzka grilu	24
Likvidácia obalového materiálu	7	Varné harmonogramy pre grilovanie	24
2 Všeobecné informácie	8	6 Údržba a starostlivosť	25
Prehľad	8	Všeobecné informácie	25
Obsah balenia	9	Čistenie ovládacieho panela	25
Technické parametre	10	Čistenie rúry	25
3 Montáž	11	Odstránenie dvierok rúry	25
Pred montážou	11	Odstránenie vnútorného skla dvierok	26
Montáž a pripojenie	12	Výmena žiarovky v rúre	27
Budúca preprava	13		
4 Prípravy	14	7 Riešenie problémov	28
Tipy na šetrenie energiou	14		
Prvé použitie	14		
Nastavenie času	14		
Prvé čistenie výrobku	14		
Prvé zahriatie	14		

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viest' k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napäťím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete.

Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.

- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny 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 povrhy. Inak sa izolácia káblu môže roztažiť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali 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 menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

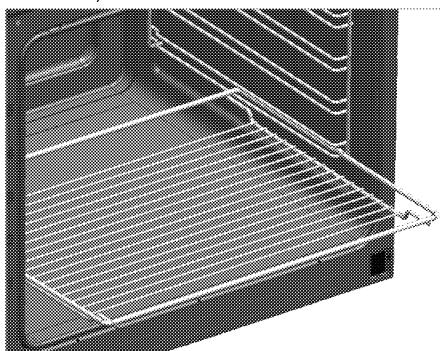
- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený

úsdok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.

- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznieťiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Neklaňte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzavorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Neklaňte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na

obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania

funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.

- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampa, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- 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 rúcky 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

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, neukladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znova použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zbernych miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

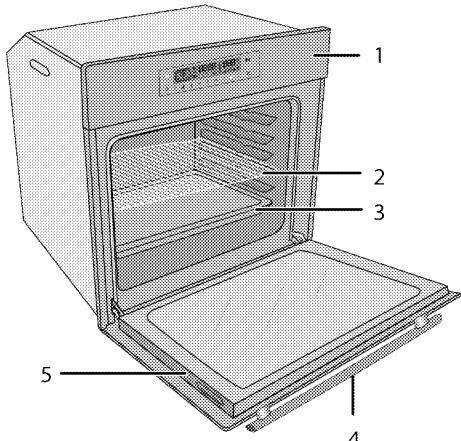
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

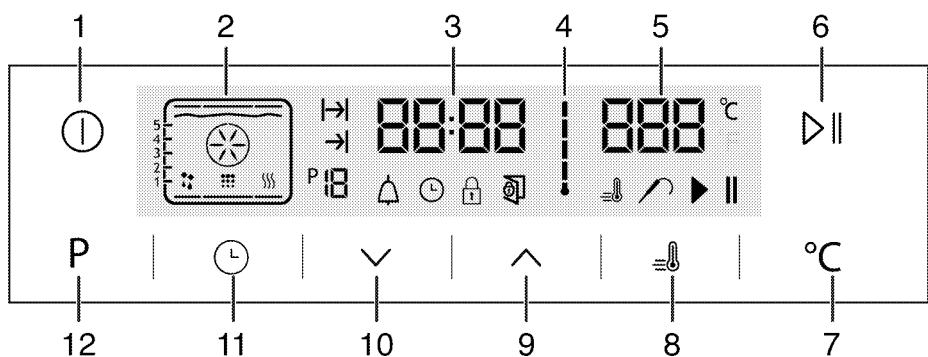
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedťte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 7 | Tipka za nastaviteľnosť teploty |
| 2 | Zobrazenie funkcií | 8 | Symbol posilňovača (rýchle ohrevanie) |
| 3 | Poľičko indikátora aktuálneho času | 9 | Tlačidlo plus |
| 4 | Symbol vnútornej teploty rúry | 10 | Tlačidlo mínus |
| 5 | Pole indikátora teploty | 11 | Tlačidlo nastavenia |
| 6 | Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenia) | 12 | Tipka za vrnetie na zaslon s funkciami |

Obsah balenia

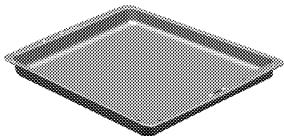


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vašim produkтом nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

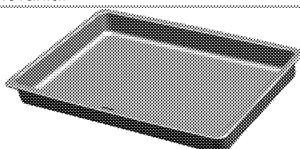
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



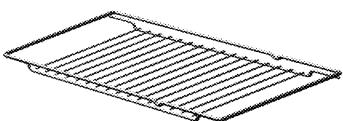
3. Hlboký plech

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



4. Drôtená polička

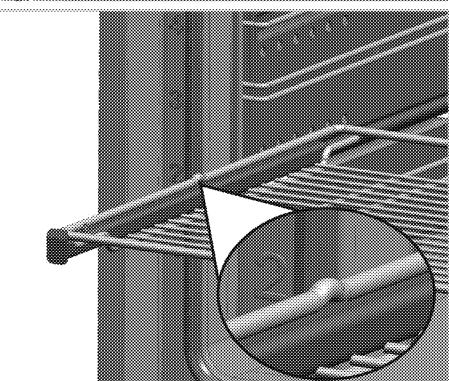
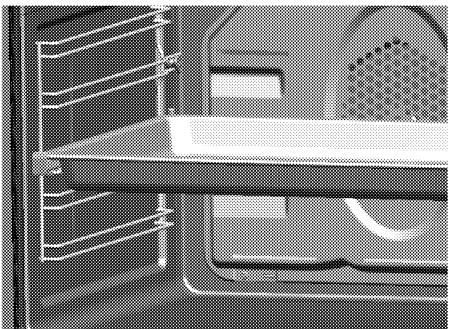
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. 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 zapadnú na okraje drôtenej poličky a plechu.



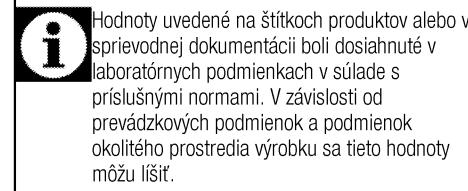
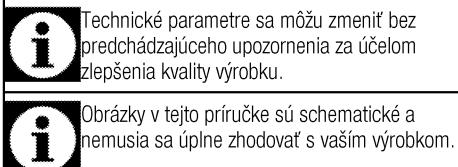
Technické parametre

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
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
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Prikon grilu	2.2 kW

* Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciemi ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrevania za pomocí ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, 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 ohrevanie za pomocí ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrevanie.

** Pozrite si časť *Montáž*, strana 11.



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



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosť 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.



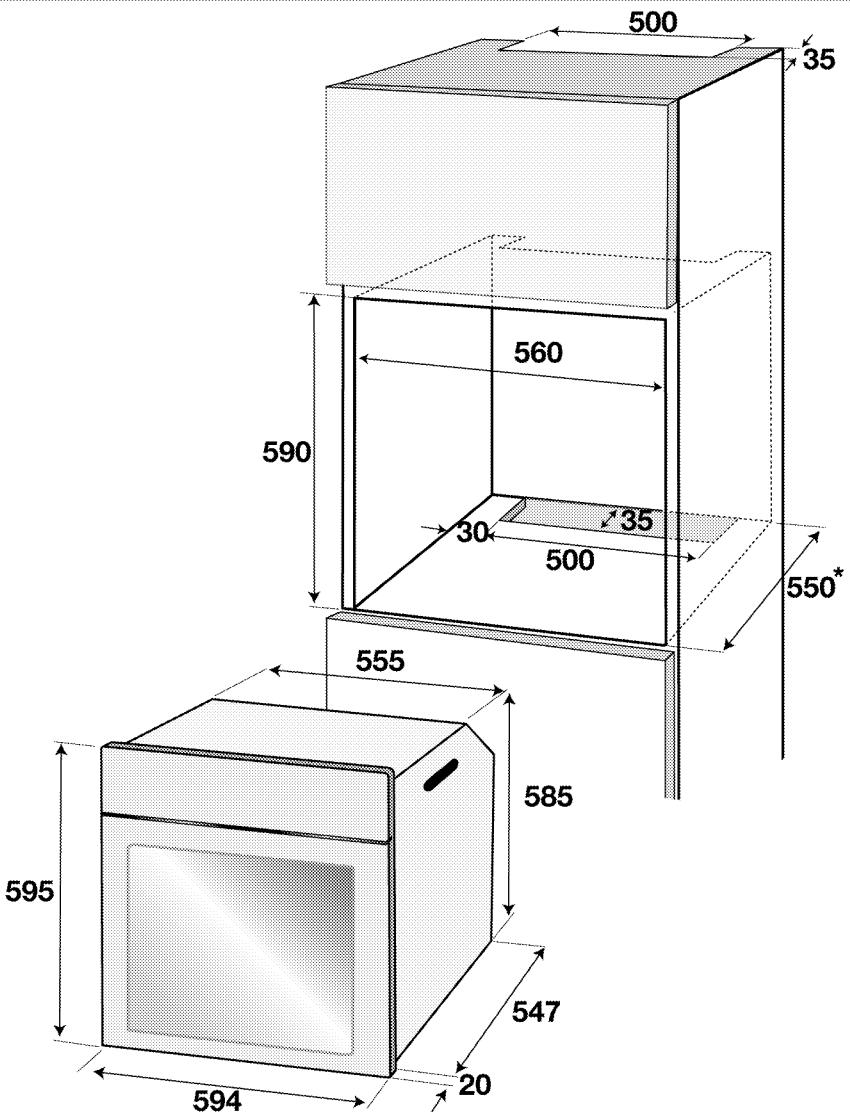
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazeničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebú energie chladiacich spotrebičov.



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.

Montáž a pripojenie

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

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 transformátorm alebo bez neho, montáž uzemnenia

preniechajte 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:**

Výrobok musí k sietovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Sietový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sietový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom pripade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sietového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

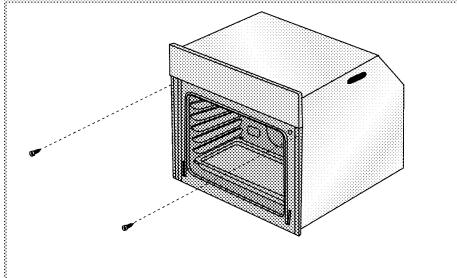


Zástrčka sietového kabla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

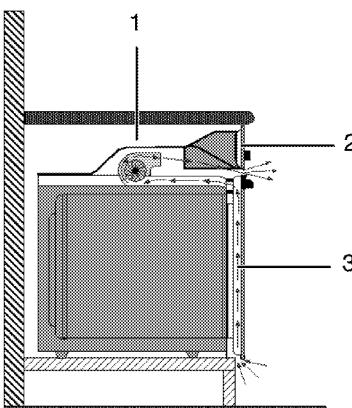
Zasuňte sietový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

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



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

Per výrobky s chladiacim ventilátorom

1 Chladaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dverka

Zabudovaný chladaci ventilátor chladí tak zabudovanú skriňu, ako aj prednú stranu výrobku.



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

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladaci ventilátor.

Záverečná kontrola

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

Budúca preprava

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



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

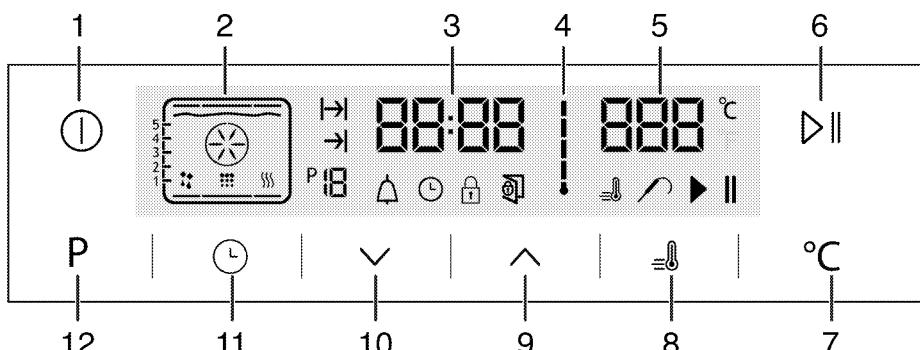
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hned 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

Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Zobrazenie funkcií
 - 3 Poličko indikátora aktuálneho času
 - 4 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 5 Pole indikátora teploty
 - 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenia)
 - 7 Tipka za nastavitev teplotre
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrevanie)
 - 9 Tlačidlo plus
 - 10 Tlačidlo minus
 - 11 Tlačidlo nastavenia
 - 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami
- Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol . Dotknite sa tlačidiel /, aby ste nastavili hodiny.
 - Potvrdte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rásť/hýbať sa smerom nahor od 12:00. Aktivuje sa symbol , ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hned po nastavení času.

Prvé čistenie výrobku



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

- 1 Odstráňte všetky obalové materiály.
- 2 Vytierajte povrhy 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 povrhy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Ked' vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

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 16*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 16*.

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 24*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 24*



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vydychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
Výrobok môže byť počas používania horúci.
Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, chrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Ked' vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikať para.
Unikajúca para vám môže obaríť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepisivým 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. Ked' je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurata, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýší výkon varenia.
- Mäso s kostami 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

Ked' 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.

- Drôtenu 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.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru.
Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

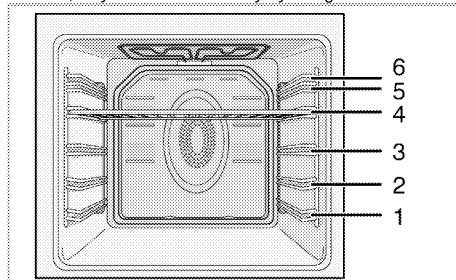
Jedlo neumiestňujte príliš daleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a mastné jedlo sa môže vznieť.

Práca s elektrickou rúrou

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenu mriežku správne umiestnili na drôtentý podstavec. Drôtentá mriežka musí byť vložená medzi drôtene podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

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



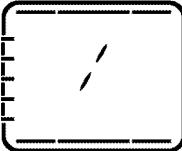
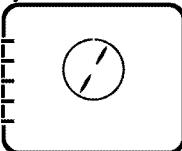
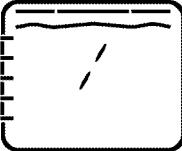
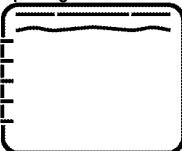
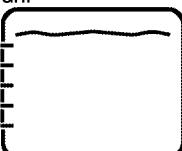
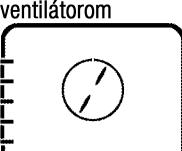
Prevádzkové režimy

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

1. Horné a spodné ohrevanie



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 ohriatý dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.
- 3. Vyhrievanie ventilátorom**
- 
- Horúci vzduch ohriatý ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie väčších 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 ohrievanie 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 ohrievanie s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.
- 6. Úplné grilovanie + ventilátor**
- 
- Horúci vzduch ohriatý 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. Grill**
- 
- 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. Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**
- 
- Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varenia, ktoré by ste vykonali s pomocou

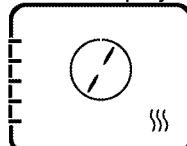
ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predĺží sa však o trošku čas varenia.
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Pomalé varenie/Ekonomické vynášanie ventilátorom“.

10. Spodné ohrievanie



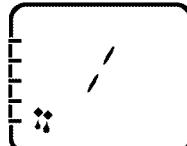
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

11. Uchovanie teploty



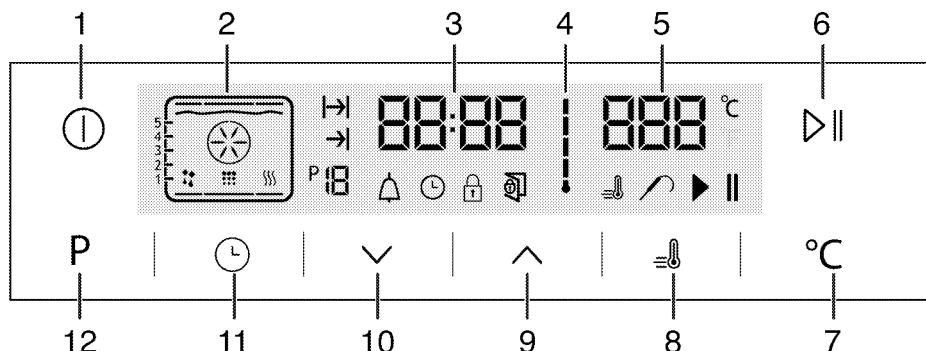
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobia.

12. Prevádzka s ventilátorom

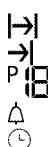


Rúra sa nehreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Poličko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenia)
- 7 Tipka za nastavitev teplotre
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo minus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Tipka za vrnritev na zaslon s funkciami

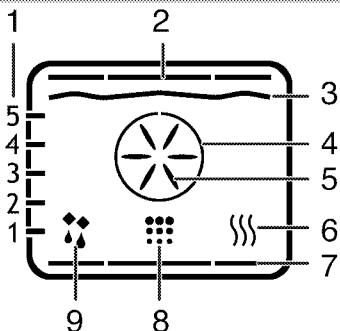


- : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia
- : Číslo funkcie
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodín

- : Symbol uzamknutia tlačidiel
- : Symbol za odprta vratca
- : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- : Symbol sondy mäsa
- : Symbol za premor pečenia
- : Symbol za začetek pečenia

Tabuľka funkcií:

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



- 1 Polohy políc
2 Horný ohrievač
3 Grilový ohrievač
4 Posilňovač ohrievača
5 Ventilátor posilňovača
6 Uchovanie teploty
7 Spodný ohrevný provok
8 Poloha čistenia
9 Prevádzka s polohou ventilátora



Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.



Pri teplotách 280 ° C a viac, pec pracuje pri väčšine 2 hodín.



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 funkcií alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.



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

Práca s rúrou

- Dotknite sa tlačidla na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
» Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keďže displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).



Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

- Po dotknutí sa tlačidla na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
- Potvrdte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
- Vložte jedlo do rúry.

Tabuľka funkcií	Odporučaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	200	40 - 320
Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom	175	40 - 280
Varenie s asistenciou ventilátora	180	40 - 280
Funkcia „3D“	205	40 - 280
Funkcia pizza	210	40 - 320
Veľký gril s asistenciou ventilátora	200	40 - 280
Upíne grilovanie	280	40 - 280
Nízky gril	280	40 - 280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100

7. Dotknutím sa tlačidla ► || spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol ►.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkciu a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

8. Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opäťovným stlačením tlačidla ► ||.

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol ||.

9. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistíť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastaví čas varenia, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼.

3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla °C.

» Bude blikať symbol °C.

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼.

5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla °C.

6. Dotknite sa položky ②, kym sa na displeji nezobrazí symbol ➔ pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼ a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ③.

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušované zobrazovať symbol ➔.

8. Vložte jedlo do rúry.

9. Dotknutím sa tlačidla ► || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia.

Na displeji sa zobrazí symbol ►.

» Rúra sa predchreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkciu a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a naznie alarm.

11. Alarm stisnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

Môžete sa uistíť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼.

3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla °C.

» Bude blikať symbol °C.

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼.

5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla °C.

6. Dotknite sa položky ②, kym sa na displeji nezobrazí symbol ➔ pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼ a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ③.

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušované zobrazovať symbol ➔.

8. Dotknite sa položky ②, kym sa na displeji nezobrazí symbol ➔ pre koniec času varenia.

9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel ▲▼ a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ③.

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušované zobrazovať symbol ➔.

10. Vložte jedlo do rúry.

11. Dotknutím sa tlačidla ► || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol ►.

- » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktívuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavený teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútorného teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočne aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
12. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a naznie alarm.
 13. Alarm stíšte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
 - » Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.



Ak chcete zrušiť len čas varenia alebo čas varenia a koniec času varenia potom, čo ste ich nastavili, musíte vymulovať čas varenia.

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

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



Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania, ohrevania a čistenia.
Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

1. Dotknite sa tlačidla potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.

» Nepreružte sa zobrazí symbol a zapne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

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

2. Opäťovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.

» Prestane sa zobrazovať symbol a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kym sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“ a symbol zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

1. Dotknite sa položky , kym sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .
- » Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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

Nastavenie budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahu alebo priponiemky, mimo programov varenia. Budík nemá žiadny 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. Po uplynutí nastavenej doby naznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky , kym sa na displeji nezobrazí symbol .



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel nastavte trvanie alarmu.
- » Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.

3. Na konci času alarmu začne blikat symbol a naznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu:

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubočné tlačidlo.
- » Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kym sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Stlačte a podrúžte stlačené tlačidlo , kym sa nezobrazí „00:00“.



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena denného času

- Dotknite sa tlačidla ☰ v krátkych intervaloch, kym sa na displeji nezobrazí symbol ☰.
- Dotknutím sa tlačidiel ▲/▼ nastavíte hodiny.
- Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu ☰ a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



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

Nastavitev jakosti

- Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkých presledkach pritiskejte tipko ☰, dokler se na zaslone ne prikaže 'VOL'.
- Pritisnite tipko ▲ / ▼ in nastavíte enega izmed tonov L0, L1 ali L2.
- Nastavitev potrdíte tak, da pritisnete tipko ☰ in nato počkate 4 sekunde, bez da býte dotknutí ktoréhokoľvek tlačidla.

Nastavitev Eco lučke

- Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkých presledkach pritiskejte tipko ☰, dokler se na zaslone ne prikaže 'LP'.
- Pritisnite tipko ▲ / ▼, da vkloníte alebo nastavíte možnosť Eko.

- Nastavitev potrdíte tak, da pritisnete tipko ☰ in nato počkate 4 sekunde, bez da býte dotknutí ktoréhokoľvek tlačidla.
- Ko je pečica vklopljená; medtem ko so vrata pečice odpráva v stanju pripravljenosti in med delovanie, lučka nenechne sveti.
- Ko je pečica nastavljena na EKO; medtem ko so vrata pečice odpráva v stanju pripravljenosti in med delovanie, lučka sveti in sa po 15 sekundach ugasne.

Če sa med delovaním dotknete ktoréhokoľvek tlačidla (razen tipk ☰), lučka gori in sa po 15 sekundach ugasne.

Harmonogramy varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myšlené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Pečenie a opekanie



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Število pladnjev (tepsi adet)		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (pribežne v min.)
Koláče na plechu*	En pladenj		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme*	En pladenj		2	180	50 ... 60
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		3	165	20 ... 30
	2 pladnja		1 - 3	165	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Piškotový koláč*	En pladenj		3	200	8 ... 12
	2 pladnja		1 - 5	200	15 ... 20
	3 pladnji		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Kolačíky*	En pladenj		3	175	25 ... 30
	2 pladnja		1 - 3	165	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Kysnuté cesto*	En pladenj		2	200	30 ... 40
	2 pladnja		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Bohaté pečivo*	En pladenj		2	200	25 ... 35
	2 pladnja		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Droždie*	En pladenj		2	200	35 ... 45
Lazane*	En pladenj		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En pladenj		2	200 ... 220	15 ... 20

	En pladenj		3	200	10 ... 15
Pizza***	En pladenj		1 - 2	310	4 ... 7
	En pladenj		3	310	4 ... 7
Hovádzí stejk (celý)/opekané mäso	En pladenj		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastrolí)	En pladenj		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	En pladenj		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Pečené kura	En pladenj		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	En pladenj		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	55 ... 65
Moriak (5,5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	En pladenj		3	200	20 ... 30
	En pladenj		3	200	20 ... 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

* Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhrieli. *** 10 °C. Pri použití pizza kamien / Pizza skrutka

Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Počas varenia v režime Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dveria.

i Potom, ako sa varenie začne v režime Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (priблиžne 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 vrátnej vode. Konzervované fazule môžete priamo použiť.
- Zákrytie panvica 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, znižte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znižte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčíte 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 dosťatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

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

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Ak si želite zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknutím sa tlačidla spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcií a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploto sa rozsvietí, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočne aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
7. Grilovanie môžete dokončiť opäťovným stlačením tlačidla .

» Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

Vypnutie grilu

1. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte 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 vznieť.

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.
Pecené mäso	4...5	25...30 min. *
Tefacie 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:

Pred začiatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vycistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabrániť ich pripláneniu 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.



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie ovládacieho panelu

Ovládaci panel a gombíky vycistite vlhkou tkanicou a utrite ich dosucha.

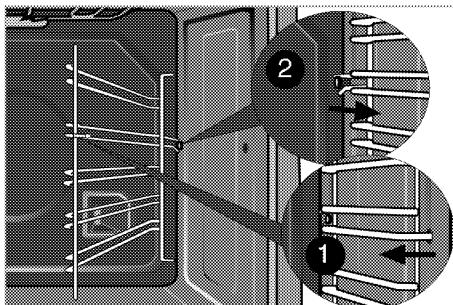


Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.
Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vycistiť bočnú stenu

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



Katalyticke steny

Bočné steny alebo len zadná stena rúry môžu byť potiahnuté katalytickým smaltom.

Katalyticke steny rúry sa nesmú čistiť. Porézny povrch stien je samočistiaci, tzn. že absorbuje a premieňa vystrekujúci tuk (na paru a oxid uhlicity).

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.



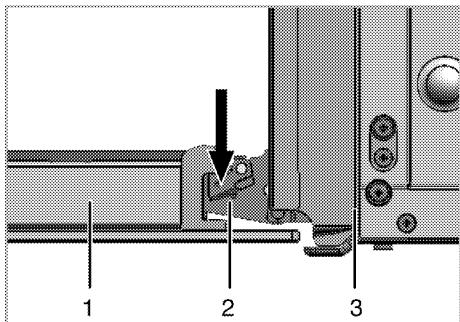
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



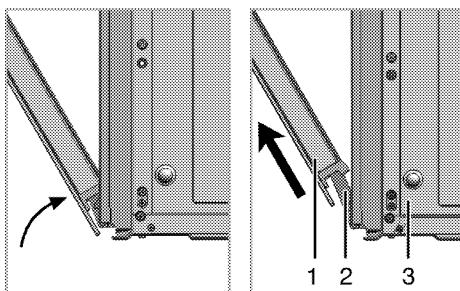
Vnútorné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryté pántov (2) na pravej ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázormené na obrázku.



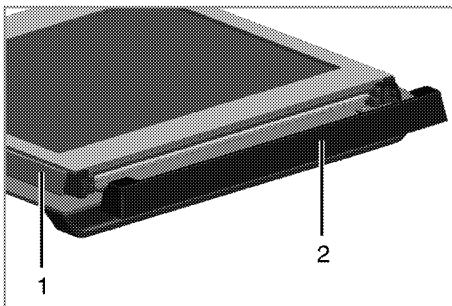
- 1 Predné dvierka
2 Pánt
3 Rúra



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

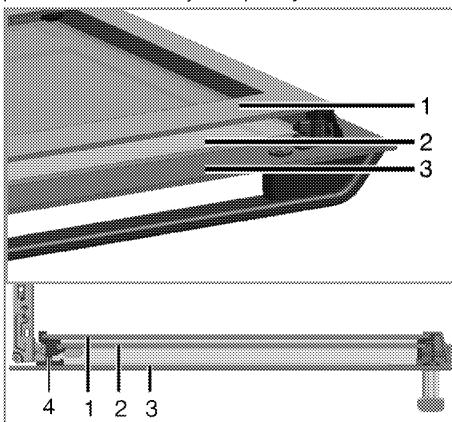


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znova nasadzujete dvierka.



- 1 Rám
2 Plastový diel

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



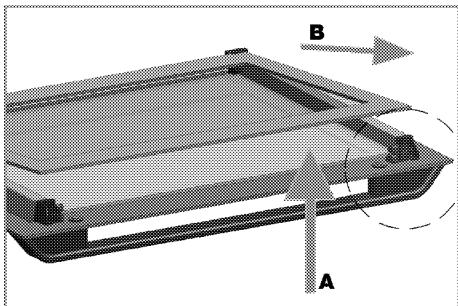
- 1 Najvnútorejší sklenený panel
2 Vnútorný sklenený panel
3 Vonkajší sklenený panel
4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

Odstránenie vnútorného skla dvierok

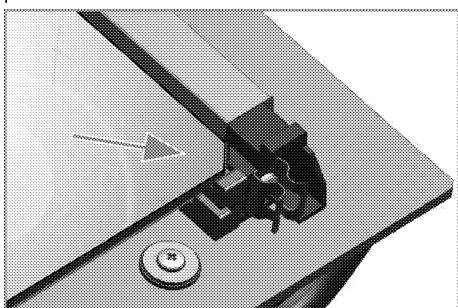
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.

Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútorejší 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 dverok je opäťovné 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 celom 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 nebudešte počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

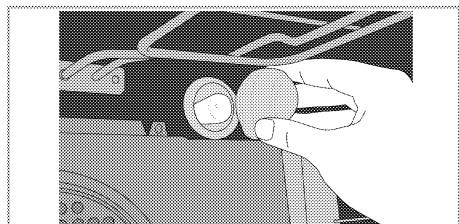
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

i Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 10*. Svetlá do rúry môžete získať u vašo autorizovaného servisného zástupcu.

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

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

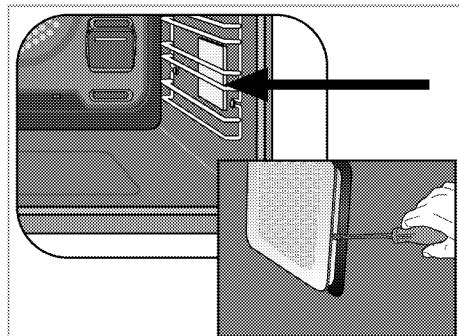
1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklenený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vytiahnite z jeho zásuvky a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklenený 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 25*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklenený kryt.
4. Svetlo rúry vytiahnite z a vymeňte ho za nové.
5. Namontujte sklenený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrevania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Ked sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sietová poistka je chybná alebo sa prepáliala. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

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.

285.4439.61/R.AC/14.07.2015/5-4