



Trouba

Návod k použití

Rúra

Používateľská príručka



FSM67320GXS

CZ / SK

285.3034.23/R.AI/10.03.2023/11-4

7785988309



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte 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.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost	5
Bezpečnost produktu	5
Určené použití	8
Bezpečnost dětí	8
Likvidace starého výrobku	9
Likvidace obalových materiálů	9

2 Obecné informace 10

Přehled	10
Obsah balení	11
Technické parametry	12

3 Montáž 13

Před montáží	13
Instalace a připojení	14
Likvidace starého výrobku	16

4 Příprava 17

Tipy pro úsporu energie	17
Úvodní použití	17
Nastavení času	17
První čištění produktu	18
Výchozí ohřev	18

5 Používání varné desky 19

Obecné informace o vaření	19
Používání varných desek	19

6 Obsluha trouby 21

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	21
Používání elektrické trouby	21
Provozní režimy	22
Používání hodin trouby	23
Tabulka časů vaření	25
Ovládání grilu	29
Tabulka časů pečení pro grilování	29

7 Údržba a péče 30

Obecné informace	30
Čištění varné desky	30
Čištění ovládacího panelu	30
Čištění trouby	30
Čištění dvířek trouby	31
Odstranění vnitřního skla dvířek	32
Výměna vnitřní žárovky	33

8 Odstraňování potíží 34

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.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Produkt nikdy nepokládejte na podlahu zakrytou kobercem. Nedostatek vzduchu pod produktem způsobí přehřátí elektrických součástí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- 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 zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

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 směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- 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 směrnici.

- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. 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 nevedte 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

- **VAROVÁNÍ:** 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.

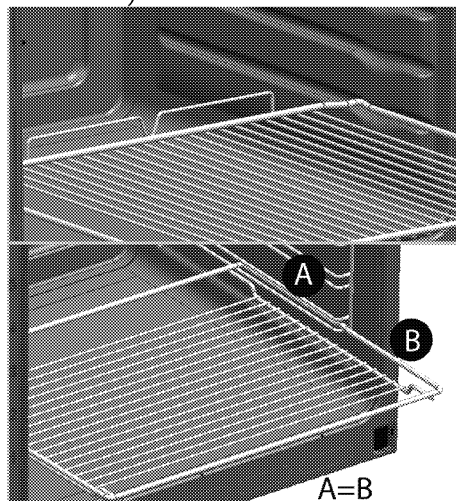
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné 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.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré

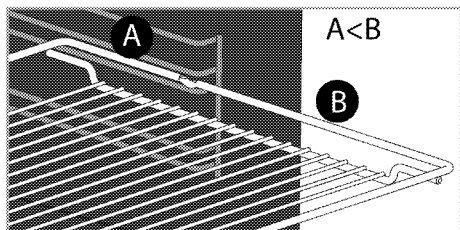
kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázky).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přechínající 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.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu

spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.

- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástrčka 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.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v

provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte 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 vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

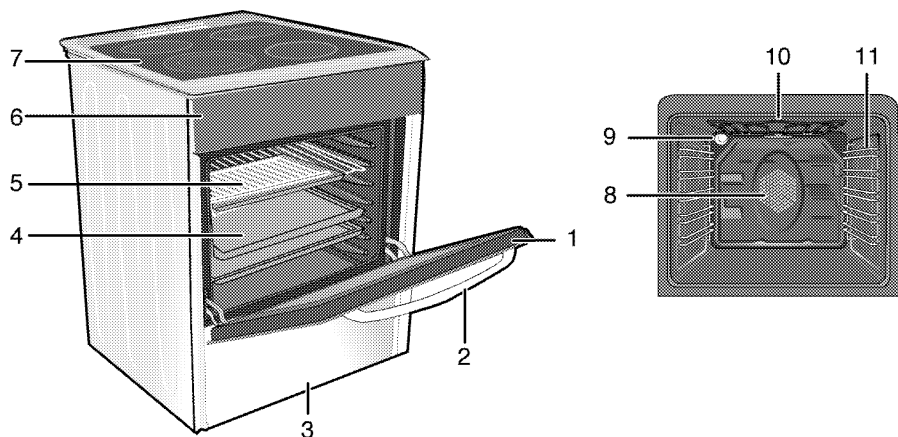
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázány.

Likvidace obalových materiálů

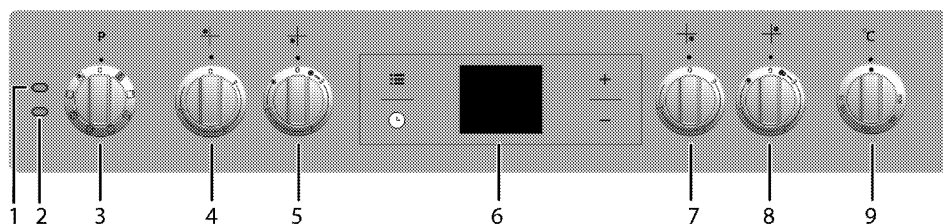
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



- | | |
|------------------|--|
| 1 Přední dveře | 7 Plotna |
| 2 Madlo | 8 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 3 Dolní zásuvka | 9 Světlo |
| 4 Plech | 10 Prvek vyhřívání grilu |
| 5 Drátěná police | 11 Polohy polic |
| 6 Ovládací panel | |



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Výstražná kontrolka | 7 Plotna s jedním obvodem Vpředu vpravo |
| 2 Světlo termostatu | 8 Rozšířená varná plocha Vzadu vpravo |
| 3 Funkční spínač | 9 Spínač termostatu |
| 4 Plotna s jedním obvodem Vzadu vlevo | |
| 5 Plotna s dvěma obvody Vpředu vlevo | |
| 6 Digitální časovač | |

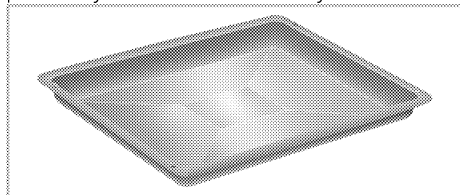
Obsah balení

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

1. Návod k použití

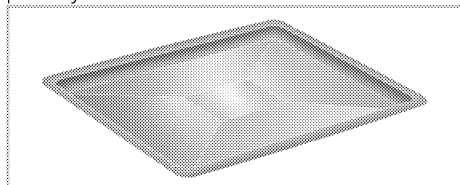
2. Standardní plech

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



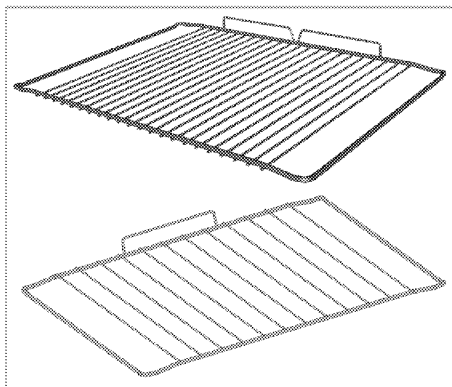
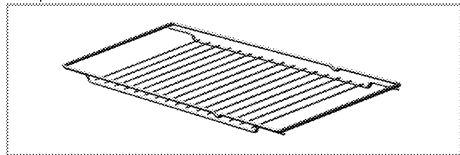
3. Plech na cukroví

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



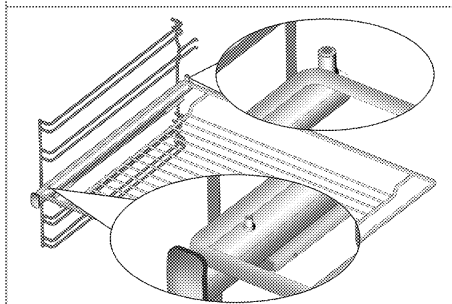
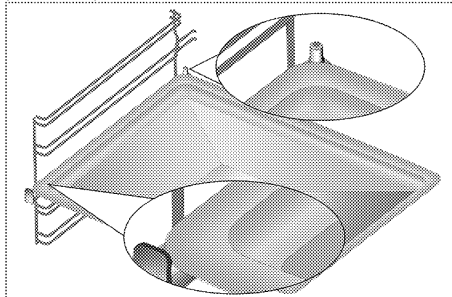
4. Drátěná police

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



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

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



Technické parametry

OBECE	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/600 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Celková spotřeba energie	10 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 2,5 mm ² (3N)
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W
Vpředu vlevo	Plotna s dvěma obvody
Rozměry	210/120 mm
Výkon	2200/750 W
Vpředu vpravo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	180 mm
Výkon	1800 W
Vzadu vpravo	Rozšířená varná plocha
Rozměry	170/265 mm
Výkon	1500/2400 W
TROUBA/GRIL	
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 zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

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

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

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

3 Montáž

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

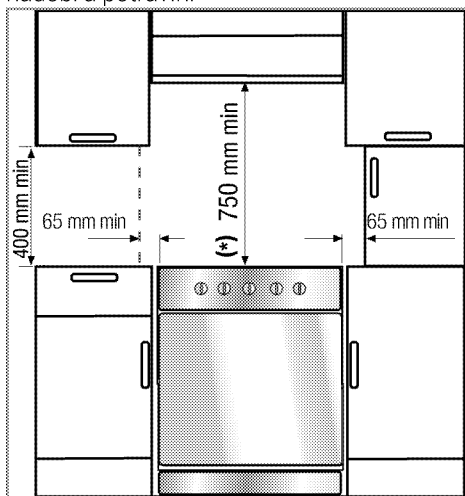
i Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

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

Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových průduchů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin. Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



- Tento výrobek je zařízením třídy 1 podle normy EN 30-1-1, tj. lze jej umístit zadní a **jednou** stranou ke stěně kuchyně,

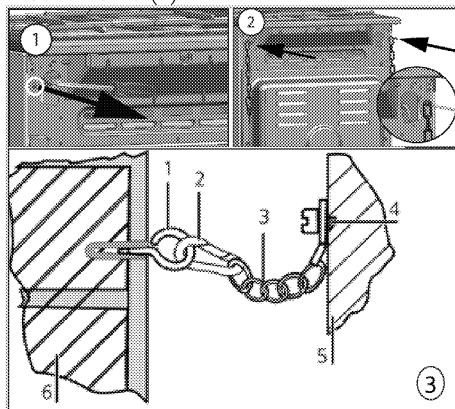
kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.

- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

Bezpečnostní popruh

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí dvou řetězů dodaných s troubou. Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).



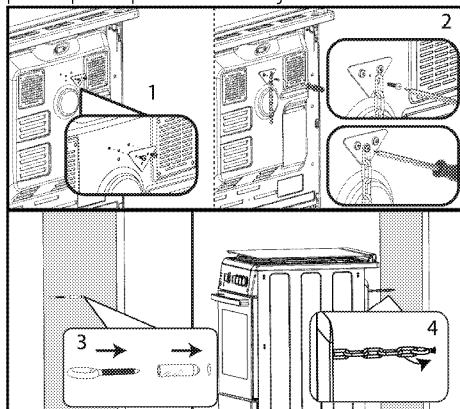
- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh

- 4 Upevníte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevníte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



i Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby.

Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Instalace a připojení

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

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

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

i Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku. Dvířka, madlo nebo závěsy se mohou poškodit.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním

jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. 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.



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.



Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, 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!

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

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



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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

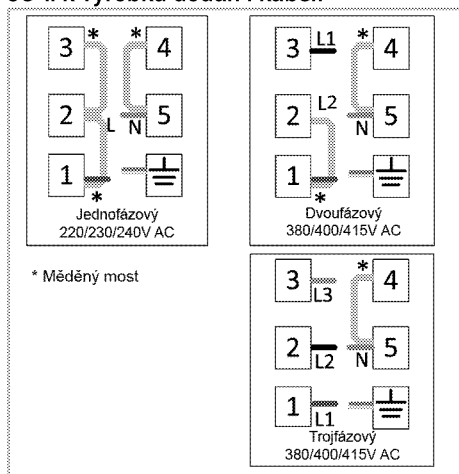
Připojování napájecího kabelu

i Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:



2. **Pro jednofázové zapojení** připojte podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

3. **Pro třífázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

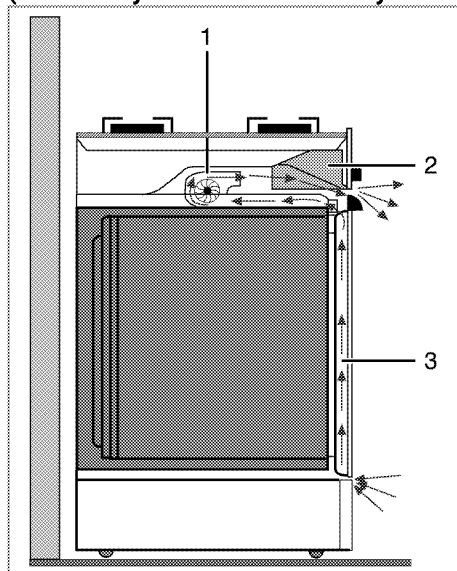
- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Šedá/černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Šedá/černý kabel = L3 (Fáze 3)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)
- Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.

Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybum nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

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

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Ochlazovací ventilátor chladí ovládací panel i přední stranu spotřebiče.

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

Poslední kontrola

1. Zapojte výrobek znovu k napájení.

2. Zkontrolujte funkce elektriny.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech,

které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.

- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sniží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.
- U dlouhodobého vaření vypněte plotnu 5 až 10 minut před koncem doby vaření. Pokud využijete zbytkového tepla, dosáhnete úspor energie až o 20%.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

Úvodní použití

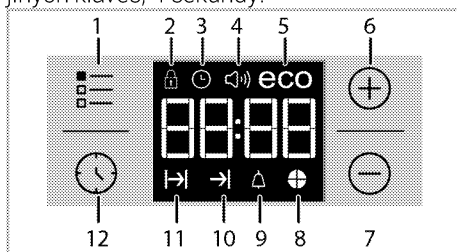
Nastavení času

i Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves **+**/**-** nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte.

i Denní dobu nastavte pomocí **⏰**, potom stlačte **+**/**-** a nastavte čas.

Nastavení potvrďte stisknutím symbolu **⌚** a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



- 1 Tlačítko nastavení
 - 2 Symbol zámku
 - 3 Symbol hodin
 - 4 Symbol hlasitosti alarmu *
 - 5 Symbol eko režimu
 - 6 Tlačítko plus
 - 7 Tlačítko minus
 - 8 Symbol časového koláče
 - 9 Symbol Alarm
 - 10 Symbol konce času pečení*
 - 11 Symbol doby pečení
 - 12 Tlačítko programu
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

i Není-li počáteční čas nastaven, hodiny se spustí od 12:00 a zobrazí se symbol **⌚**. Jakmile ji nastavíte, tento symbol zmizí.

i Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.

První čištění produktu

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů 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.

 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 vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 21*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 21*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 29*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 29*

 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. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření

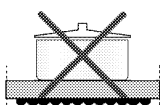
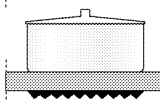
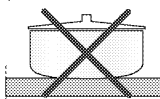
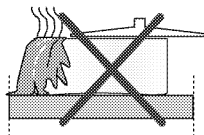


Nikdy nepněte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

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

Tipy pro sklokeramické varné desky

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.
- Nepoužívejte hliníkové hrnce a pánve. Hliník poškozují sklokeramickou plochu.

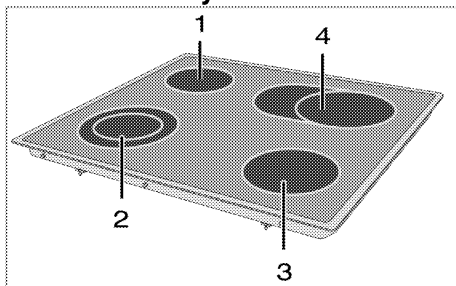


Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla. Pokud je průměr pánve příliš malý, budete plýtvat energií.

Používání varných desek



- 1 Plotna s jedním obvodem 14-16 cm
- 2 Plotna s dvěma obvody 21-23/12-14 cm
- 3 Plotna s jedním obvodem 18-20 cm
- 4 Rozšířená varná plocha 17-19/26-28 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

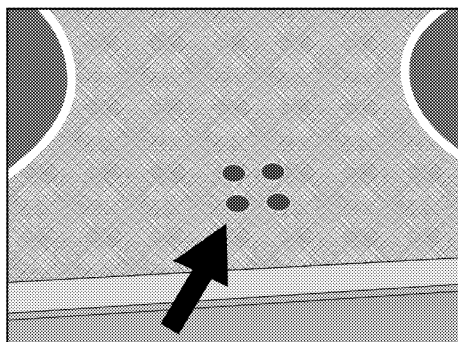
Sklokeramická deska je vybavena kontrolkou provozu a kontrolkou horké plotny. Kontrolka horké plotny označuje stav aktivní zóny a zůstane svítit i po vypnutí plotny. Blikání kontrolky horké plotny není vadou.



V závislosti na použití se povrch varné desky může ochlazovat v různou dobu trvání. Povrch varné desky může být horký, i když kontrolky nesvítí. Před dotykem se ujistěte, že je povrch ochlazen. Jinak byste si mohli spálit ruku!



Sklokeramické desky s rychlým ohřevem vyzařují jasné světlo, jakmile je zapnete. Nedívejte se do jasného světla



Zapínání keramické desky

Ovladače plotny se používají k obsluze ploten. Pro dosažení požadovaného výkonu otočte ovladače varné desky na příslušnou úroveň.

Úroveň vaření	1	2 3	4 6
	zahřívání	dušení, zahřívání	vaření, smažení

Úroveň vaření	1	2	3
	zahřívání	dušení, zahřívání	vaření, smažení

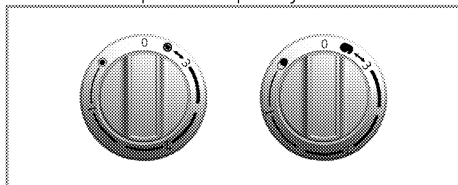
Vypínání keramické desky

Otočte tlačítkem desky do polohy vypnuto (nahore).

Použití dělených varných oblastí

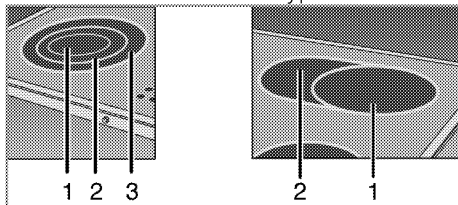
Dělené varné oblasti umožňují vařit v hrncích různé velikosti na stejné varné oblasti. Po zapnutí těchto varných oblastí se nejprve zapne vnitřní varná oblast.

1. Pro změnu průměru varné oblasti v provozu otočte ovládací tlačítko ve směru hodinových ručiček.
2. Při změně průměru plotny se ozve "cvak".



Vypnutí dělených varných oblastí

1. Otočte tlačítkem proti směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (nahore), abyste vypnuli troubu. Všechny části dělené varné oblasti se vypnou.



- 1 Poloha 1
- 2 Poloha 2
- 3 Poloha 3



Polohy 2 a 3 dělených varných oblastí nefungují nezávisle.

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



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 vyjímání nádob z horké trouby.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikát pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy

jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

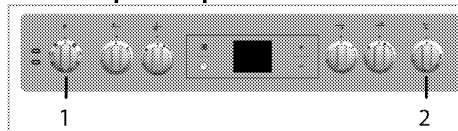


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

2. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazířování zůstane svítit kontrolka teploty.

»

Vypněte elektrickou troubu

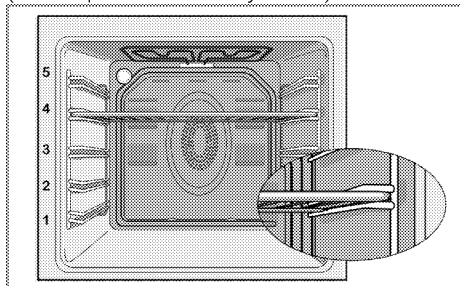
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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

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

(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



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

Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu. Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.



Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnky.

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů. Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

Funkce "3D"



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

Plný gril



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

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

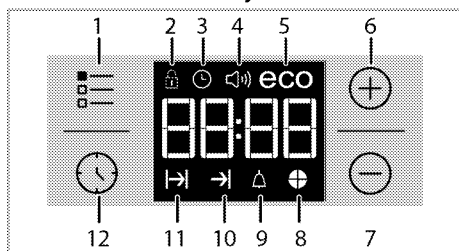
Gril + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

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

Používání hodin trouby



- 1 Tlačítko nastavení
 - 2 Symbol zámku
 - 3 Symbol hodin
 - 4 Symbol hlasitosti alarmu *
 - 5 Symbol eko režimu
 - 6 Tlačítko plus
 - 7 Tlačítko minus
 - 8 Symbol časového koláče
 - 9 Symbol Alarm
 - 10 Symbol konce času pečení*
 - 11 Symbol doby pečení
 - 12 Tlačítko programu
- * (Liší se podle modelu výrobku.)

i Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

i Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

i Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.

i Zobrazí se zbývajcí čas je-li čas vaření nastaven jakmile vaření začne.

Pečení s určením doby pečení:

Troubu můžete nastavit tak, aby se zastavila na konci specifikovaného času, a to nastavením doby vaření na časovači.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Nastavte čas vaření pomocí kláves **+** / **-**.
- » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol a čas se odpočítává.
4. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.
- » Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

Nastavení konce doby vaření na pozdější čas: (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Po nastavení času vaření na časovači můžete nastavit konec času vaření.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

3. Čas vaření nastavte pomocí kláves **+** / **-**.

» Jakmile je čas vaření nastavený, na displeji se rozsvítí symbol .

4. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

5. Stiskněte klávesy **+** / **-** a nastavte konec času vaření.

» Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a symbol . Jakmile vaření začne, symbol  zmizí.

6. Do trouby vložte nádoby a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.

» **Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.** Vybraný provozní režim se aktivuje, když nadejde čas spuštění vaření a trouba se rozežřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. » Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornění.

8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

 Pokud na konci zvukového varování stisknete libovolnou klávesu, trouba se znovu spustí. Otočte tlačítko pro nastavení teploty a funkce do pozice **"0"** (vypnuto) a vypněte troubu, abyste předešli opětovnému spuštění trouby po konci upozornění.

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci 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.

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

Chcete-li zámek deaktivovat

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí **"On"**.

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy **-**.

» **"VYPNOUT"** se zobrazí po vypnutí zámku.

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 **+** / **-**.

 Funkční tlačítka pro tón alarmu, denní dobu, jas displeje a nastavení teploty musí být v pozici 0 (OFF).

» 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 zrušte.

2. Stiskněte a přidržte klávesu **-** dokud se nezobrazí **"00:00"**.

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

Změna tónu budíku

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
 2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesami **+** / **-**.
 3. Tón, který nastavíte, se aktivuje během krátké chvilky.
- » Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako "b-01", "b-02" nebo "b-03".

Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocí kláves **+** / **-**.
3. Čas, který nastavíte, se za chvíli aktivuje.

Úsporný režim

Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření. Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.

Nastavení úsporného režimu

1. Stiskněte symbol dokud se na displeji nezobrazí symbol **úsporného** režimu.
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy **+**.

» Jakmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

Deaktivace úsporného režimu.

1. Stiskněte symbol dokud se na displeji nezobrazí symbol **úsporného** režimu.
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Úsporný režim deaktivujte stisknutím klávesy **-**.
- » "Off" se zobrazí jakmile se zámek deaktivuje.

Nastavení jasu obrazovky

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí **d-01** nebo **d-02** nebo **d-03** a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocí kláves **+** / **-**.
- » Čas, který nastavíte se aktivuje za chvíli.

Tabulka časů vaření

- i** Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

- i** 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tipy pro pečení

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



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

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s

poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Ovládání grilu



Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předeheřivujte asi 5 minut.

Grilování s elektrickým grilem

» Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

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



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

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
# podle tloušťky				
*Troubu předeheřivujte po dobu 5 minut.				
**Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.				

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.

Obrátte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

7 Údržba a péče

Obecné informace

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



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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Před čistěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticíidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoliv zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



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

Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste

nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticího by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potraviný na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče.

Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

Čištění ovládacího panelu

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



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

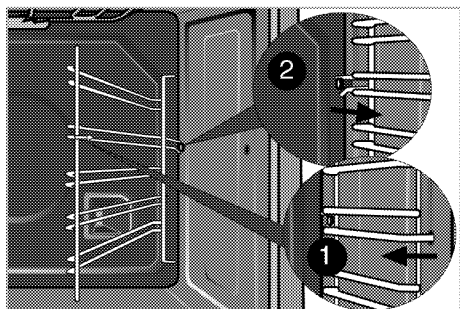
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

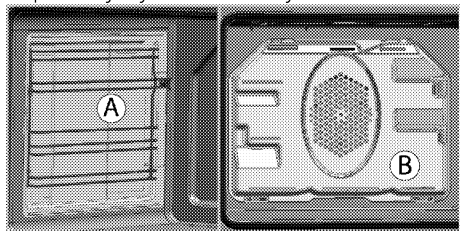
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

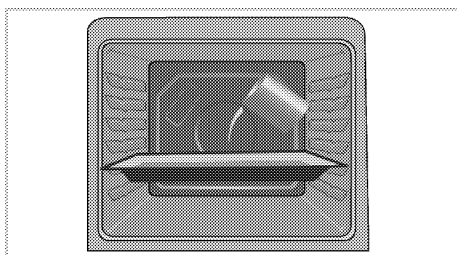
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.



Snadné parní čištění

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Nastavte troubu do režimu snadné čištění parou a běh na 100 ° C po dobu 25 minut.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

i V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

Čištění dvířek trouby

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

Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

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

Čištění dvířek trouby

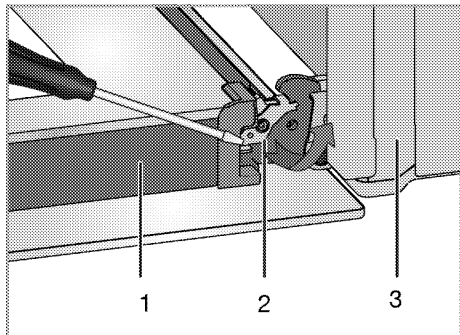
i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí

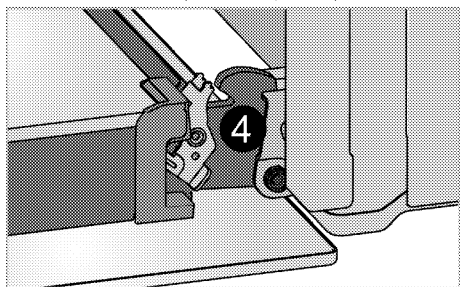
vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

Odstranění dvířka trouby

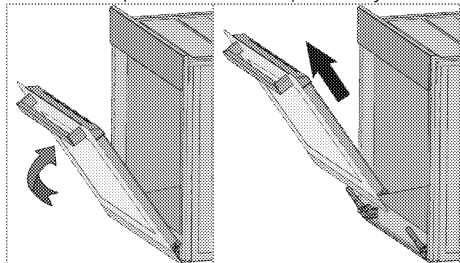
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle zázornění na obrázku.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



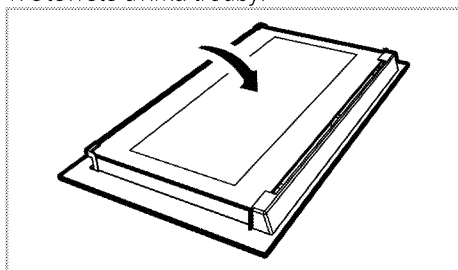
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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.

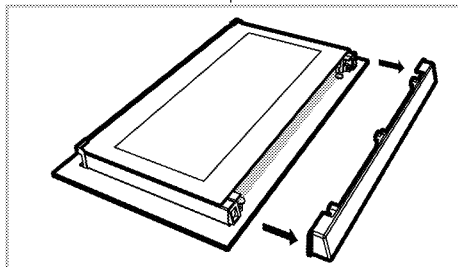
Odstranění vnitřního skla dvířek (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

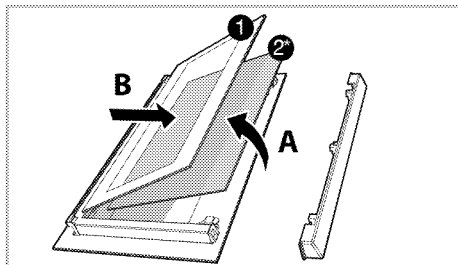
1. Otevřete dvířka trouby.



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



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



- 1 Vnitřní skleněná tabule

- 2* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).
5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).
6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.
7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 °C. Lampy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



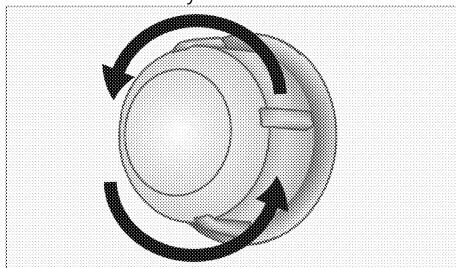
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



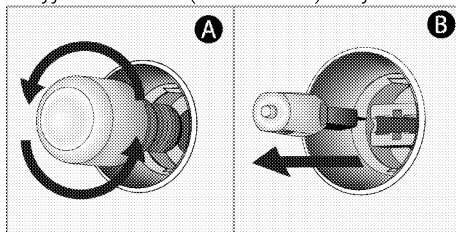
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 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 nehřeje.

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

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.*



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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	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 přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (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, školská a restaurační 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 oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále 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 době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat 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 jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

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

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové 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.bekoccr.cz.

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekoccr.cz/objectnavka-opravy-spotrebice>.

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

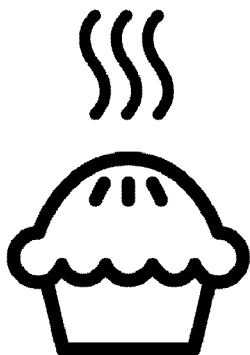
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- 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 síti 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 potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Rúra

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIER

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, 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 varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte 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:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť.....	4
Elektrická bezpečnosť.....	5
Bezpečnosť produktu.....	6
Zamýšľané použitie.....	8
Bezpečnosť detí.....	9
Likvidácia starého výrobku.....	9
Likvidácia obalového materiálu.....	9

2 Všeobecné informácie 10

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre.....	12

3 Montáž 13

Pred montážou	13
Montáž a pripojenie	14
Budúca preprava	16

4 Prípravy 17

Tipy na šetrenie energiou.....	17
Prvé použitie.....	17
Nastavenie času.....	17
Prvé čistenie výrobku.....	18
Prvé zahriatie.....	18

5 Používanie platne 19

0/Všeobecné informácie o varení.....	19
Používanie platní.....	19

6 Práca s rúrou 22

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní.....	22
Práca s elektrickou rúrou	22
Prevádzkové režimy	23
Používanie hodín rúry	24
Harmonogramy varenia	26
Prevádzka grilu.....	30
Varné harmonogramy pre grilovanie	31

7 Údržba a starostlivosť 32

Všeobecné informácie.....	32
Čistenie platne.....	32
Čistenie ovládacieho panela.....	32
Čistenie rúry.....	33
Čistenie dvierok rúry.....	34
Odstránenie vnútorného skla dvierok	34
Výmena žiarovky v rúre	35

8 Riešenie problémov 37

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 viesť 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.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Nikdy neumiestňujte produkt na podlahu, na ktorej je koberec. Inak, by nedostatok prúdenia vzduchu pod spotrebičom mohol spôsobiť prehriatie elektrických častí. Čo vedie k problémom s Vaším spotrebičom.
- 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

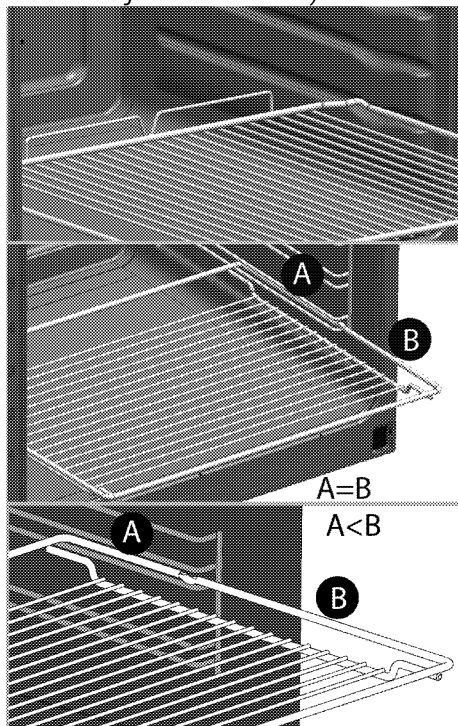
- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niešť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- 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 nenasmernujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť 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

- **VÝSTRAHA:** 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 úsudok 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 vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte 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 uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť 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.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.) 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 zasunúte 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.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasunúť 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.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
 - **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
 - **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
 - Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
 - Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.
 - **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.
- 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.
 - **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
 - Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrázovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** 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, nevkladajte 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 znovu 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 určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

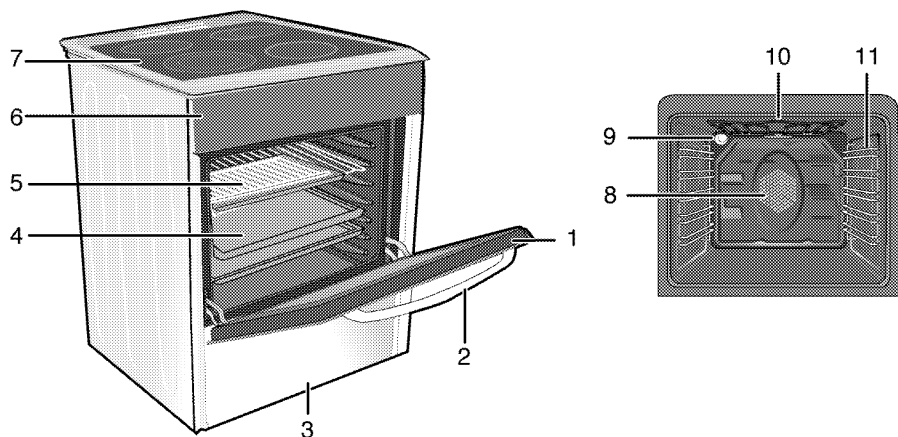
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

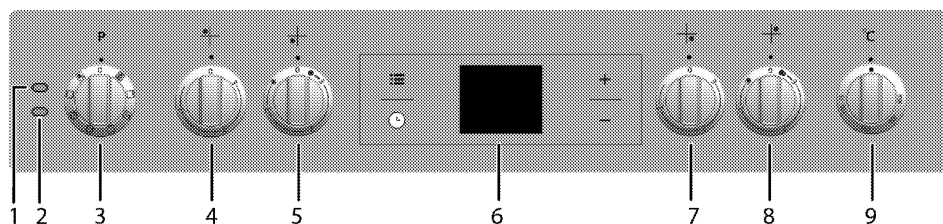
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | |
|-------------------|---|
| 1 Predné dvierka | 7 Platňa horáka |
| 2 Rúčka | 8 Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 3 Spodná zásuvka | 9 Svetlo |
| 4 Plech | 10 Ohrevný prvok grilu |
| 5 Drôtená polička | 11 Polohy políc |
| 6 Ovládací panel | |



- | | |
|--|--|
| 1 Výstražné svetlo | 6 Digitálny časovač |
| 2 Svetlo termostatu | 7 Jednookruhová varná platňa Vpredu vpravo |
| 3 Funkčný gombík | 8 Rozšírená varná platňa Vzadu vpravo |
| 4 Jednookruhová varná platňa Vzadu vľavo | 9 Gombík termostatu |
| 5 Dvojokruhová varná platňa Vpredu vľavo | |

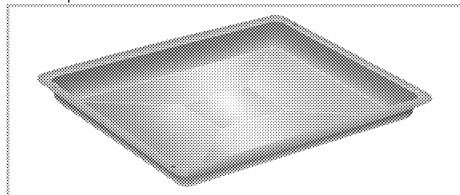
Obsah balenia

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

1. Používateľská príručka

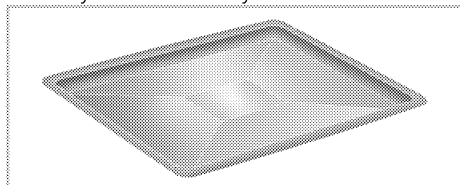
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



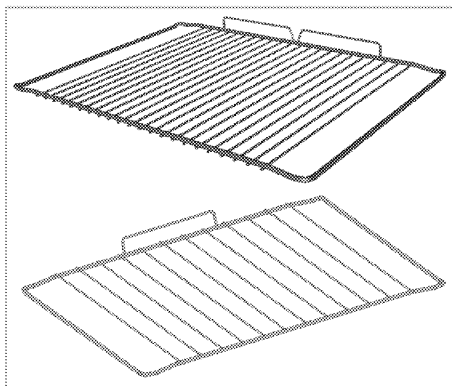
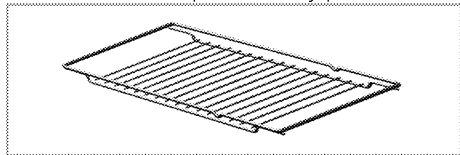
3. Plech pre pečivo

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



4. Drôtená mriežka

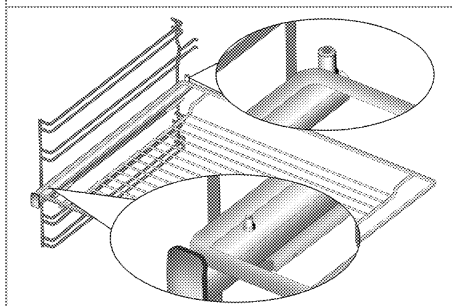
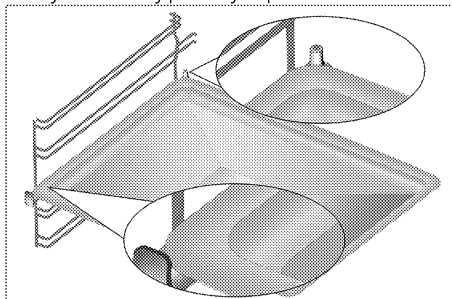
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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

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



Technické parametre

VŠEOBECNÉ	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/600 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Celkový príkon	10 kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 2,5 mm ² (3N)
PLATŇA	
Horáky	
Vzadu vľavo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	140 mm
Výkon	1200 W
Vpredu vľavo	Dvojokruhová varná platňa
Rozmer	210/120 mm
Výkon	2200/750 W
Vpredu vpravo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800 W
Vzadu vpravo	Rozšírená varná platňa
Rozmer	170/265 mm
Výkon	1500/2400 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorňé osvetlenie	15 25 W
Príkon 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 funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

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

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

i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

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

3 Montáž

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

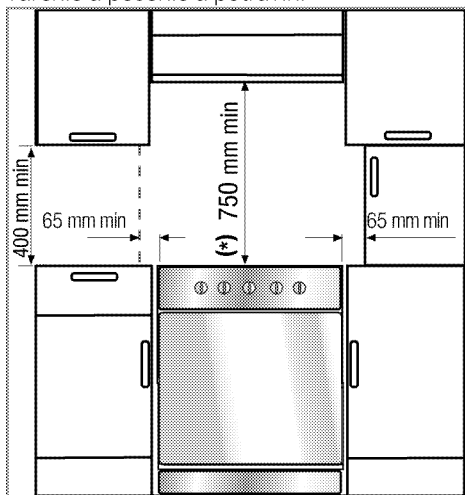
i Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

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

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

Pred montážou

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



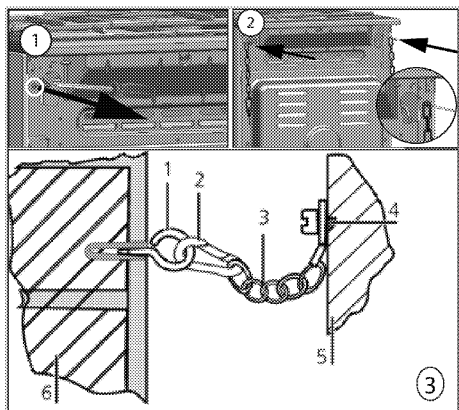
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednou** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.
- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštalačnej výšky sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka. Ak nie je v príručke kapucne definovaná žiadna veľkosť, mala by byť táto výška minimálne 650 mm.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).

Bezpečnostná reťaz

Ak má váš výrobok 2 bezpečnostné reťaze;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodaných dvoch reťazí na vašej rúre.

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku cez zamykací mechanizmus (2).

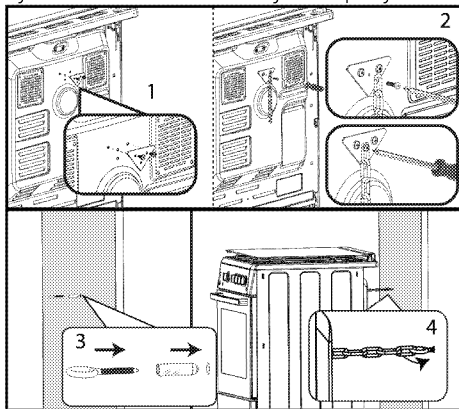


- 1 Stabilizačný hák
- 2 Zamykací mechanizmus
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš výrobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevráteniu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



- i** Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán.

Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Montáž a pripojenie

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

- i** Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.
- Výrobok prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.
- i** Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku. Poškodí sa dvierka, rukoväť alebo závesy.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

- !** Výrobok musí k sieťovému 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.



Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

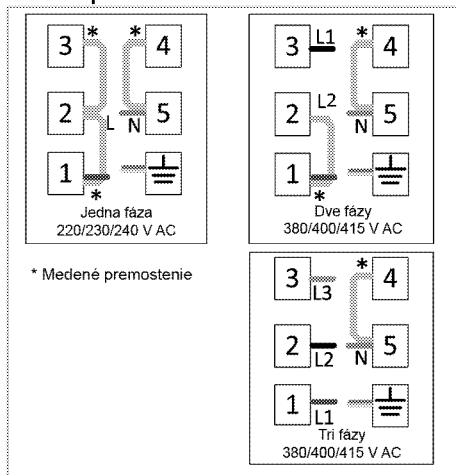


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

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

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



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

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

3. **Pri trojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

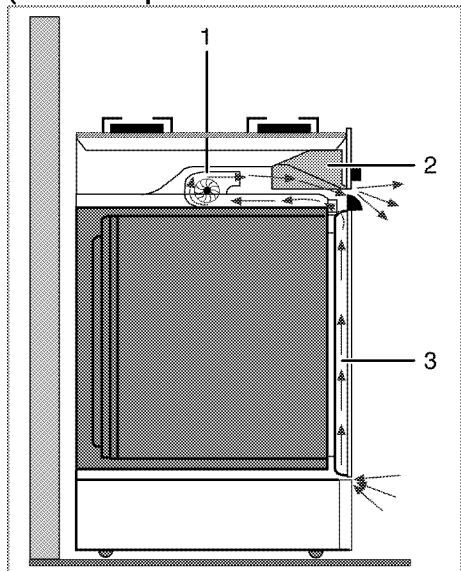
- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- šedá/Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- šedá/Čierny kábel = L3 (Fáza 3)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)
- Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.

- **Nastavenie nožičiek rúry**

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

**Per výrobky s chladiacim ventilátorom
(Vo vašom produkte nemusí existovať.)**



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

Chladiaci ventilátor chladí ovládací panel a súčasne prednú stranu spotrebiča.

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

Záverečná kontrola

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

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu 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 grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

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

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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom. Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.
- Pri dlhých vareniach vypnite varnú zónu 5 alebo 10 minút pred uplynutím času varenia. Využívaním zostatkového tepla môžete dosiahnuť úsporu energie až 20 %.
- Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Prvé použitie

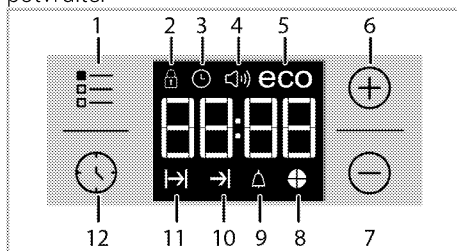
Nastavenie času

- i** Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+**/**-** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.

- i** Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla **≡** a potom použite **+** / **-** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu **⌚** a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



- 1 Tlačidlo nastavenia
 - 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
 - 3 Symbol hodín
 - 4 Symbol hlasitosti alarmu *
 - 5 Symbol eko režime
 - 6 Tlačidlo plus
 - 7 Tlačidlo mínus
 - 8 Symbol časového koláče
 - 9 Symbol Alarm
 - 10 Symbol skončenia doby varenia*
 - 11 Symbol doby varenia
 - 12 Tlačidlo programu
- * (Liši sa v závislosti od modelu produktu.)

- i** Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od 12:00 a zobrazí sa symbol **⌚**. Symbol po nastavení času zmizne.

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

Prvé čistenie výrobku

- i** Niektoré 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 povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

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

- !** Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
- Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.
- Keď 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 22*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 22*.

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 30*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 30*

- i** 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 vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu.

Počas zohrievania oleja

nenechávajte platňu bez dozoru.

Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa**

nepokúšajte uhasiť možný požiar

vodou! Keď olej začne horieť,

prikryte ho hasiacim rúškom alebo

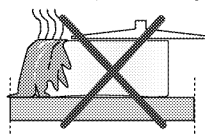
vlhkou handrou. Ak je to bezpečné,

platňu vypnite a zavolajte hasičov.

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

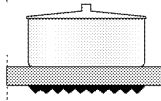
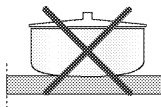
Tipy pre sklokeramické platne

- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.
- Nepoužívajte hliníkové nádoby a panvice. Hliník poškodzuje sklokeramický povrch.



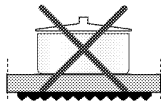
Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.

Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.

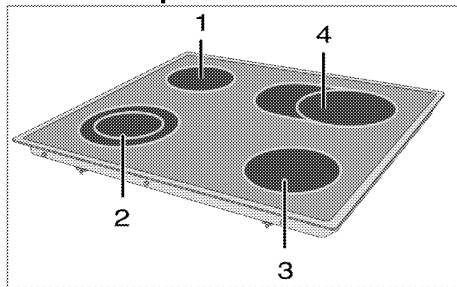


Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.

Ak je priemer panvice príliš malý, dôjde k mrhaniu energie.



Používanie platní



- 1 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm
- 2 Dvojokruhová varná platňa 21-23/12-14 cm
- 3 Jednookruhová varná platňa 18-20 cm

- 4 Rozšírená varná platňa 17-19/26-28 cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.



Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad solníčka.

Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat.

V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Sklokeramická platňa je vybavená prevádzkovou kontrolkou a výstražným indikátorom horúcej oblasti.

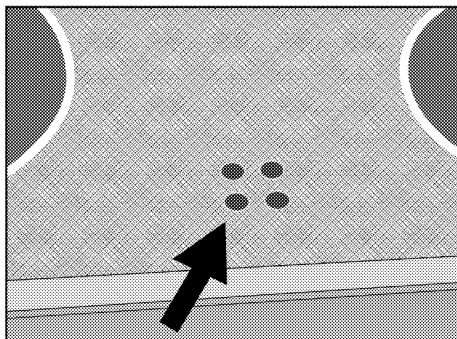
Výstražný indikátor horúcej oblasti označuje stav aktívnej oblasti a zostane svietiť aj po vypnutí platne. Blikanie výstražného indikátora horúcej oblasti nepredstavuje poruchu.



V závislosti od použitia sa povrch varnej dosky môže ochladzovať v rôznu dobu trvania. Povrch varnej dosky môže byť horúci, aj keď kontrolky nesvietia. Pred dotykom sa uistite, že je povrch ochladený. Inak by ste si mohli spáliť ruky!



Keď rýchlo sa zahrievajúce sklokeramické platne zapnete, vyžarujú jasné svetlo. Nepozerajte sa do jasného svetla.



Zapnutie keramickej platne

Ovládacie gombíky platne sa používajú na prácu s platňami. Aby ste získali požadovaný varný výkon, otočte ovládacie gombík platne na príslušnú úroveň.

Úroveň varenia	1	2 3	4 6
	varovanie	dusenie, slabé vrenie	varenie, pečenie, vrenie

Úroveň varenia	1	2	3
	varovanie	dusenie, slabé vrenie	varenie, pečenie, vrenie

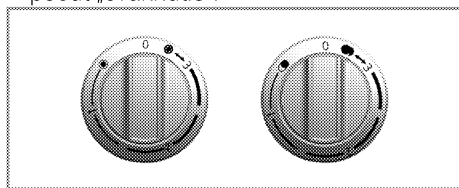
Vypnutie keramickej platne

Tlačidlo platne otočte do vypnutej (hornej) polohy.

Používanie multisegmentových varných zón

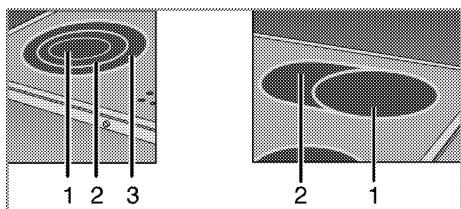
Multisegmentové varné zóny umožňujú varenie pomocou panvíc rôznych veľkostí na tej istej varnej zóne. Po zapnutí týchto varných zón sa zapne najprv vnútorná varná zóna.

1. Ak chcete zmeniť priemer aktívnej varnej zóny, ovládacie tlačidlo otočte v smere chodu hodinových ručičiek.
2. Po zmene polomeru varnej platne budete počuť „cvaknutie“.



Vypnutie multisegmentových varných zón

1. Rúru vypnite otočením tlačidla proti smeru chodu hodinových ručičiek do vypnutej (hornej) polohy. Vypnú sa všetky segmenty varnej zóny.



- 1 Poloha 1
- 2 Poloha 2
- 3 Poloha 3



Polohy 2 a 3 multisegmentových
varných zón nefungujú nezávisle.

6 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

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



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

Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

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

Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasunúť do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasunúť plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

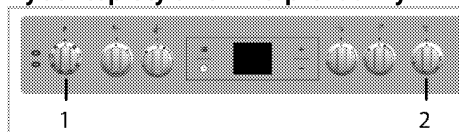


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou

Výber teploty a režimu prevádzky



1 Funkčný gombík

2 Gombík termostatu

1. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

2. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

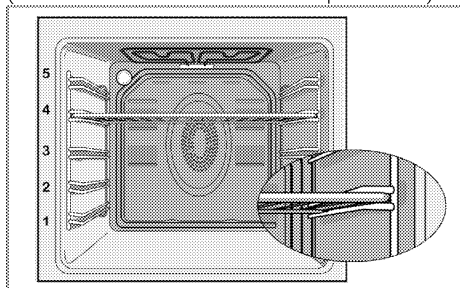
Vypnutie elektrickej rúry

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

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuníte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnaťte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

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

Horné a spodné ohrevanie



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

Spodné ohrevanie



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



Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.

Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene).



Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi. Táto funkcia musí byť použitá aj pre ľahké čistenie parou.

Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

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.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

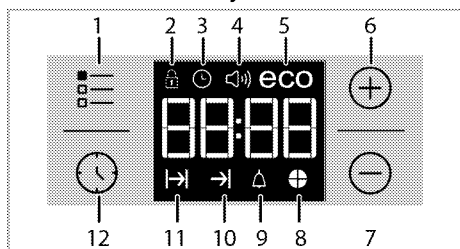
Grilovanie + ventilátor



Účinok grilovania nie je taký silný, ako pri úplnom grilovaní

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

Používanie hodín rúry



- 1 Tlačidlo nastavenia
 - 2 Symbol uzamknutia tlačidiel
 - 3 Symbol hodín
 - 4 Symbol hlasitosti alarmu *
 - 5 Symbol eko režime
 - 6 Tlačidlo plus
 - 7 Tlačidlo mínus
 - 8 Symbol časového koláče
 - 9 Symbol Alarm
 - 10 Symbol skončenia doby varenia*
 - 11 Symbol doby varenia
 - 12 Tlačidlo programu
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

i Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

i Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

i Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.

i Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.

1. Vyberte funkciu varenia.
 2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.
 3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+** / **-**.
- » Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol a čas sa odpočítava.
4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty.

Spustí sa varenie.

» Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu: (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Po nastavení času varenia na časovači môžete nastaviť koniec času varenia.

1. Vyberte funkciu varenia.

2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
3. Čas varenia nastavte pomocou kláves **+** / **-**.
 - » Akonáhle je čas varenia natavený, na displeji sa rozsvieti symbol .
4. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.
5. Stlačte klávesy **+** / **-** a nastavte koniec času varenia.
 - » Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a symbol . Akonáhle varenie začne, symbol  zmizne.
6. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
 - » **Časovač rúry vypočíta čas spustenia odpočtom času varenia od konca času, ktorý ste nastavili.** Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas začiatku varenia a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do konca času varenia.
 - » Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.
7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornenie.
8. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.
 - i** Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície **"0"** (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie **„OFF“**.
2. Stlačením tlačidla **+** aktivujete zámku tlačidiel.
- » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **„On“** a symbol  zostane svietiť.

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

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie **„On“**.
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla **-**.
 - » Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie **„OFF“** (VYP.).

Nastavenie budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

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

i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **+** / **-** nastavte trvanie alarmu.

i Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

- » Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
- 3. Na konci času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

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

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.

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

Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi  / .
3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.
» Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocou kláves  / .
3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia. Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.
» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.
2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu .
» Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí „On“ a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený.

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol  až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.
» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.
2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu .
» „Off“ sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasu obrazovky

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

1. Stlačte  až kým sa na displeji nezobrazí **d-01** alebo **d-02** alebo **d-03** a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves  / .
- » Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

Harmonogramy varenia

 Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené 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	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškútový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastrole)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.						

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky

produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.						

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Prevádzka grilu



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

Zapnutie grilu

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

» Temperature light turns on.

Vypnutie grilu

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



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 masťné jedlo sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250/max	20...25 min. #
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250/max	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250/max	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250/max	25...30 min. #
Teľacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250/max	25...30 min. #
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250/max	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250/max	1...3 min.
Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kúsky	Drôtená mriežka	4	250/max	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

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



Niektoré 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 platne

Sklokeramický povrch

Utrite sklokeramický povrch (vitrokeramiku) studenou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali žiadne zvyšky čistiacich prostriedkov a osušte ho suchou handričkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu (vitrokeramika) za žiadnych okolností nezoškrabávajte hákovými čepelami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte komerčne dostupným odstraňovačom na vodný kameň alebo malým množstvom odstraňovača vodného kameňa, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokým sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Toto nemá vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvrny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

Čistenie ovládacieho panela

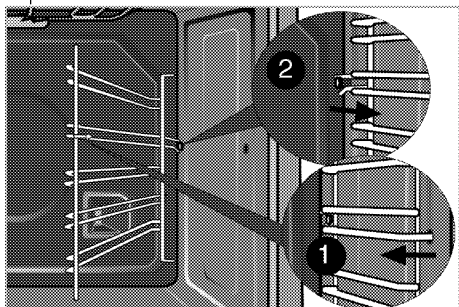
Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

- i** Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

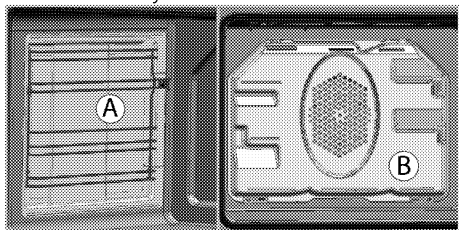
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

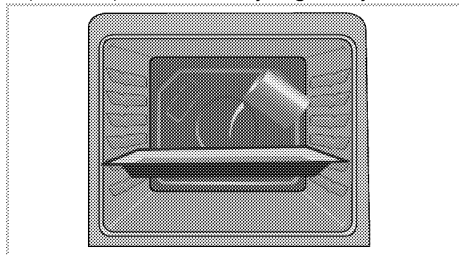
Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanú štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.



Jednoduché parné čistenie

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Nastavte rúru na jednoduché parné čistenie režimu a spustite na 100°C po dobu 25 minút.
4. Otvorte dvierka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

- i** V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dvierok rúry, takže pri otvorení dvierok rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dvierok.

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.

Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

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

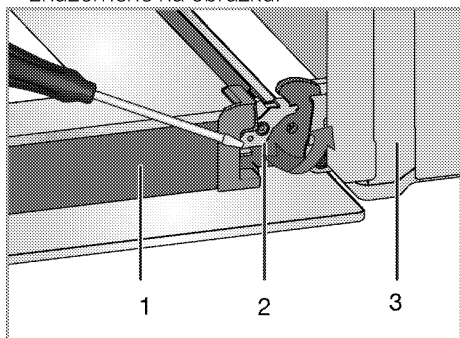
Čistenie dvierok rúry

- i** Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

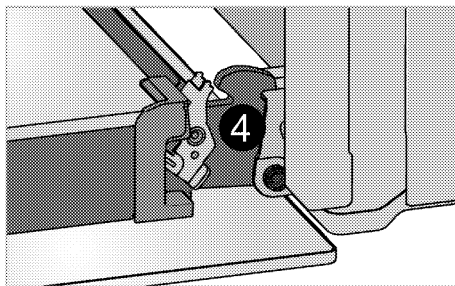
Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Odstránenie dvierok rúry

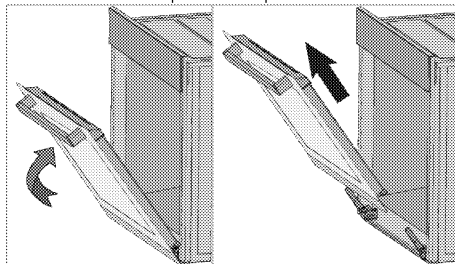
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dvierka
- 2 Záмок závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Záмок závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.



4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravej a ľavého pántu.

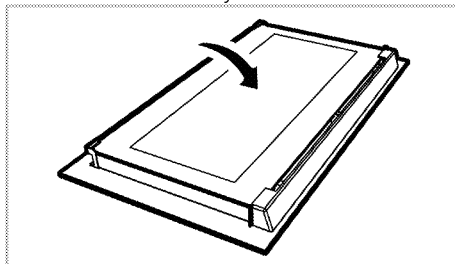
- i** Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

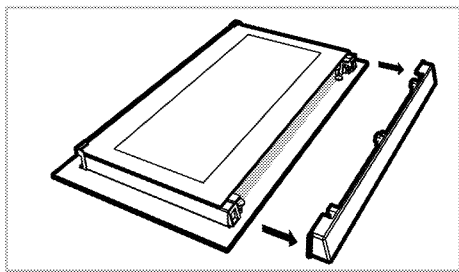
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

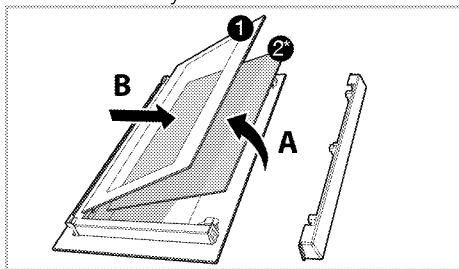
1. Otvorte dvierka rúry.



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



3. Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
2* Vnútrotný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom (2); Vnútrotný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.
5. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom). Vnútrotný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.
7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



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!



V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Tento produkt obsahuje lámp of energy class G.



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



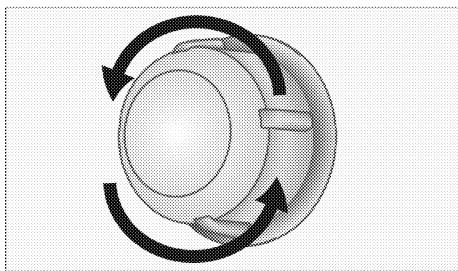
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



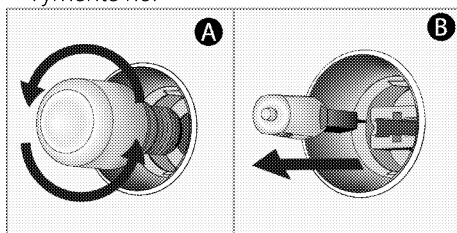
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a

4. Namontujte sklený kryt.

8 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- 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.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas. (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

(Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

- Predtým došlo k výpadku prúdu. >>> *Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.*



Ak problém nedokázate 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.

