

Trouba • NÁVOD K OBSLUZE

CZ

Rúra • NÁVOD NA OBSLUHU

SK

Oven • USER MANUAL

EN



etna

CZ - PEČÍCÍ TROUBA

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
II. POPIS VÝROBKU	8
III. POUŽITÍ TROUBY	11
IV. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	24
V. TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH A CHYB	28
VI. TEST JÍDLA	29
VII. TECHNICKÉ INFORMACE	30
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA	30

SK - RÚRA

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	31
II. POPIS VÝROBKU	36
III. POUŽITIE RÚRY	39
IV. ÚDRŽBA A ČISTENIE	52
V. TABUĽKA PROBLÉMOV A ICH RIEŠENÍ	56
VI. TEST JEDLA	56
VII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE	58
VIII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA	58

EN – OWEN

I. SAFETY INFORMATION	59
II. APPLIANCE DESCRIPTION	64
III. USE OF THE OVEN	67
IV. CLEANING AND MAINTENANCE	80
V. TROUBLESHOOTING AND FAULT REPORTING	84
VI. COOKING TEST	85
VII. TECHNICAL DATA	86
VIII. CUSTOMER CARE AND SERVICE	86

INSTALACE, INSTALATION

INSTALACE, INSTALATION	87
------------------------------	----

478790000, 478890000

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek. Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat. Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Během vaření může v prostoru trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty pečení.
- Pečte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného pekáče.
- Nenechávejte upečené jídlo uvnitř trouby po dobu delší než 15–20 min.

UPOZORNĚNÍ:

spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.

UPOZORNĚNÍ:

před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude odpojen od elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ:

abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči jej odpojte od elektrické sítě.

- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá a její teplota musí být blízká teplotě okolí. Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič nebo vysokotlaký sprej.
- Spotřebič nesmí být připojen ke zdroji energie pomocí zástrčky nebo zásuvek, ale musí být připojen přímo k elektrické síti.
- Připojení ke zdroji energie musí provést elektrotechnik s odpovídající kvalifikací. Aby byla instalace v souladu s aktuální bezpečnostní legislativou, trouba musí být připojena pouze umístěním onipolárního vypínače s oddělenými kontakty v souladu s požadavky pro kategorii přepětí III mezi spotřebič a zdroj energie. Onipolární vypínač musí snést maximální připojenou zátěž a musí být v souladu s platnou legislativou. Připojení ke zdroji energie musí provést elektrotechnik s odpovídající kvalifikací s ohledem na polaritu trouby a zdroje energie. Odpojení musí být dosaženo začleněním spínače do pevné elektroinstalace v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušen vypínačem. Onipolární vypínač používaný pro připojení musí být po instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Pokud je trouba výrobcem vybavena polarizovanou zástrčkou, je určena pouze pro připojení do polarizovaných zásuvek
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem H05V2V2-F, který je k dispozici u výrobce. obraťte se na zákaznický servis. Tuto operaci musí provádět elektrotechnik s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být minimálně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na autorizovaný servis a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit vaši bezpečnost a zneplatnit záruku spotřebiče.
- Před čištěním musí být odstraněny veškeré zbytky rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu displeje. V takovém případě se obraťte na servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte rošt, ujistěte se, že záračka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Rošt musí být zcela zasunut.

VAROVÁNÍ:

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.

POZOR:

Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká. Hrozí riziko popálení vzniklou párou.

- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace / nastavení.

OBECNÉ POKYNY

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení, by jste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechen obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA:

funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se mohou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin. Jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním. Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte zařízení taháním za napájecí kabel;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů je zásadně zakázáno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič, nemanipulujte s ním a kontaktujte autorizované servisní středisko.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- **ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL CERTIFIKOVANÝ PRACOVNÍK V OBOU ELEKTRO S KVALIFIKACÍ PRO TUTO ČINNOST DLE MÍSTNĚ PLATNÝCH NOREM.**
- Požadujte vystavení certifikátu o odborném zapojení spotřebiče. v případě, že spotřebič nebude zapojen výše specifikovanou osobou, nebude brán zřetel na pozdější uplatnění případných reklamací, které mohli být zapříčiněny neodborným zapojením spotřebiče.
- Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.
- Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů.
- Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými jističi a použité kabely musí zajistit správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fází a nulovým vodičem. Před připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- Napájecí napětí;
- Hodnotu jističe daného obvodu.
- Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA

protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

DOPORUČENÍ

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. Při přímém kontaktu s horkým smaltem hrozí riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

INSTALACE

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný. Troubu může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Troubu vždy upevněte ke skřínce pomocí vrutů dodaných se spotřebičem. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ, LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (dále OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

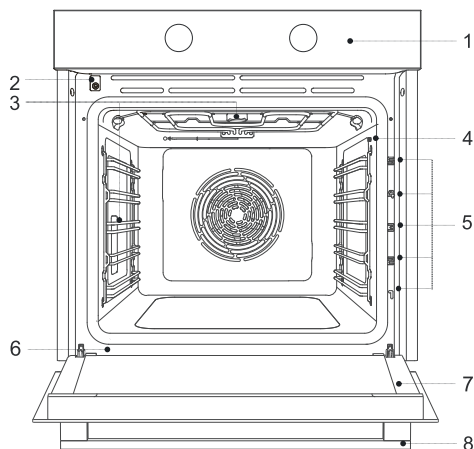
ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předeheřtí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

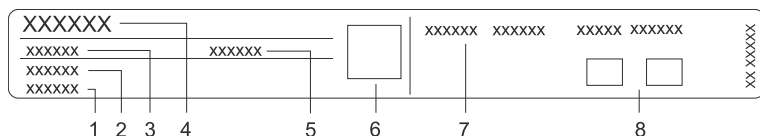
II. POPIS VÝROBKU



- 1 Ovládací jednotka
- 2 Zamykání dvířek pomocí spínače
- 3 Osvětlení
- 4 Otvor pro teplotní sondu
- 5 Úrovně pečení (1-5)
- 6 Informační štítek
- 7 Dvířka trouby
- 8 Držadlo dvířek

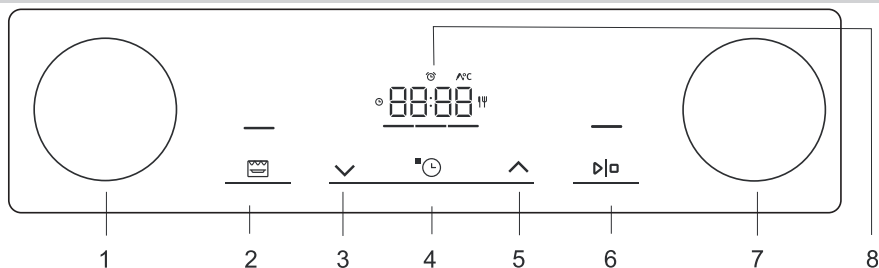
INFORMAČNÍ ŠTÍTEK – ÚDAJE O SPOTŘEBIČI

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby.



- 1 Výrobní číslo
- 2 Model
- 3 Typ
- 4 Obchodní známka
- 5 Kód
- 6 QR kód (záleží na modelu)
- 7 Technické údaje
- 8 Symbol shody

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



- 1 Knoflík volby programu
- 2 Tlačítko pro gratinování
- 3 Tlačítko pro snížení hodnoty
- 4 Tlačítko pro časové funkce a nastavení
- 5 Tlačítko pro zvýšení hodnoty
- 6 Tlačítko start | stop
- 7 Knoflík pro nastavení teploty
- 8 Displej

POZNÁMKA: Pro lepší reakci tlačítek se jich dotýkejte co největší plochou polštářku prstu. Při každém dotyku se ozve zvukový signál.

ZAPUŠTĚNÁ TLAČÍTKA

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí; poté jím otočte.

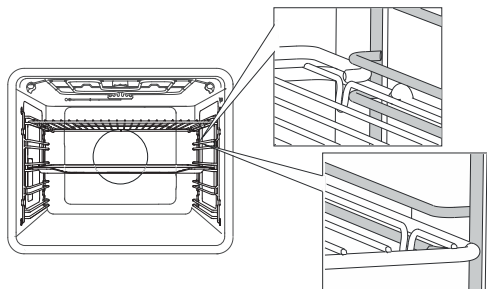
VAROVÁNÍ! Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy “off” a zatlačte ho zpátky. Tlačný spínač může být zatlačen zpátky pouze, když je v pozici “off”.

PŘÍSLUŠENSTVÍ SPOTŘEBIČE

Vodící lišty

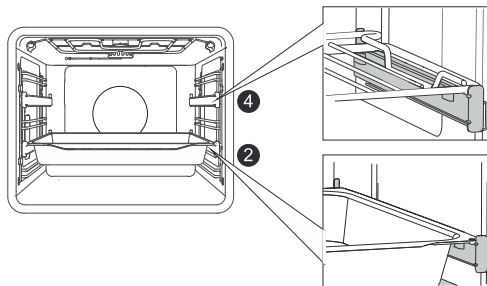
- Vodící lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzodla nahoru.
- Vodící lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.

Drátěné vodící lišty



U drátěných vodících lišt vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodící drážky.

Fixní teleskopické lišty



Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

U fixních teleskopických lišt příslušenství položte na vodící lištu. Na stejnou vodící lištu můžete položit i rošt spolu se záchytným plechem (mělký nebo univerzální hluboký plech).

Spínač dvířek trouby

Pokud se během fungování trouby dvířka otevrou, spínač vypne zapnutá topná tělesa a ventilaci v prostoru trouby. Když se dvířka zavřou, spínač znovu spustí chod spotřebiče.

VAROVÁNÍ! Je zakázáno používat troubu s otevřenými dveřmi a zapnutým spínačem dveří. V takovém případě trouba ohlásí chybu a bude se muset resetovat.

Chladicí ventilátor

Do spotřebiče je zabudován chladicí ventilátor, který chladí kryt, dvířka a ovládací jednotku spotřebiče. Po vypnutí trouby bude chladicí ventilátor ještě nějakou dobu spuštěný, aby troubu ochladil.

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

(V závislosti na modelu)

VAROVÁNÍ! Z trouby odstraňte veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt. Čištění příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami (viz kapitola Čištění přiloženého vybavení pyrolýzou).



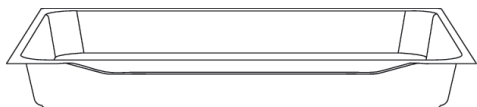
DRÁTĚNÝ ROŠT se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.

POZNÁMKA: Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vpředu vždy nadzvedněte.



MĚLKÝ PLECH se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

VAROVÁNÍ! Mělký plech se může při zahřívání v troubě deformovat. Když se ochladí, vrátí se do původního stavu. Deformace na jeho použití nemá vliv.



UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH se používá pro pečení zeleniny a tekutého těsta. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

POZNÁMKA: Univerzální hluboký plech nesmí být během pečení nikdy zasunutý v první liště.



Teplotní **SONDA** (BAKESENSOR).

VAROVÁNÍ! Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.

III. POUŽITÍ TROUBY

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
- Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čistidla.
- Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C. Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.

PRVNÍ ZAPNUTÍ

Po prvním připojení spotřebiče do sítě nebo po delším výpadku napájení se na displeji zobrazí 12:00.

- Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení.
- Změníte jej stisknutím tlačítek ∇ nebo $\wedge$.
- Požadované nastavení potvrďte tlačítkem $\triangleright|\square$.
- Další nastavení spotřebiče lze provést teprve poté, co nastavíte a potvrďte předchozí.



1. NASTAVENÍ HODIN

Nastavte denní čas zmáčknutím tlačítek ∇ nebo $\wedge$. Pokud tlačítko pro nastavení hodnoty budete držet déle, budou se hodnoty měnit rychleji.

POZNÁMKA: Informace o tom, jak změnit nastavení hodin najdete v kapitole Obecné nastavení.



2. OSVĚTLENÍ DISPLEJE

Jas je z výroby nastavený na vysokou úroveň. Na displeji se zobrazí nápis brh a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Dotekem na tlačítko ∇ nebo $\wedge$ si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka pro nastavení hodnoty.



3. HLASITOST PÍPÁNÍ

Hlasitost je z výroby nastavená na prostřední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis Vol a aktuálně nastavená hlasitost pípání. Dotekem na tlačítko ∇ nebo $\wedge$ si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.

Po potvrzení zvolených nastavení se na displeji zobrazí denní čas (pokud je OVLADAČ pro výběr režimu pečení v poloze 0).

VOLBA NASTAVENÍ

Výběr programu

Otočením knoflíku **1** - volby režimu (doleva a doprava) vyberete PROGRAM (viz tabulka).

Symbol	Použití
	RÝCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ TROUBY Pro co nejrychlejší dosažení nastavené teploty. Když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, na displeji se objeví Prht a ozve se krátký zvukový signál. Následuje nastavení programu, který chcete pro přípravu pokrmu použít. Tato funkce není vhodná pro pečení pokrmů.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé.
	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM¹⁾ Pro pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)^{1) 2)} Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Jedná se o zdravou variantu přípravy „rychlého občerstvení“, s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
 	HORKOVZDUCH^{1) 2)} Horký vzduch umožňuje větší průtok teplého vzduchu kolem pokrmu. Tímto způsobem vysuší jeho povrch a vytvoří tlustší kůrčičku. Pro pečení masa, cukroví a zeleniny a pro sušení potravin na jedné či několika úrovních zároveň. Doplněk ve formě páry pokrm lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
 	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV^{1) 2)} Pro tradiční pečení pokrmů na jedné úrovni, přípravu suflé a pro pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). Přídavek páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	VELKÝ GRIL¹⁾ Pro pečení většího množství placatých pokrmů (topinek, zapékaných toustů, klobásek na gril, řízků, ryb, špízů, atd.) a pro gratinování a dosažení křupavé kůrčičky pokrmů. Rovnoměrně se ohřeje celý povrch pod topnými tělesy, které jsou umístěné na stropě trouby. Maximální povolená teplota 240 °C.
	POMALÉ PEČENÍ³⁾ Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.
	PIZZA PROGRAM¹⁾ Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.

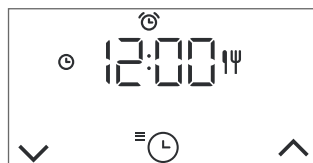
Symbol	Použití
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ¹⁾ Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potraviny během rozmrazování obračejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.
	PYROLÝZA Funkce umožňuje automatické čištění trouby pomocí vysoké teploty, což vede k tomu, že zbytky tuků a jiných nečistot shoří a zpopelní se.
	OSVĚTLENÍ TROUBY Osvětlení trouby se zapne, když zvolíte režim (s výjimkou pyrolýzy) a když nastavíte ovladač do polohy osvětlení.

- ¹⁾  U těchto programů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola Začátek pečení).
- ²⁾  U těchto režimů můžete péct pokrmy s přidáním páry. Zvolený režim funguje se základní funkcí. Pokud použijete plech s vodou, tak změníte funkci na pečení s přidáním páry (viz kapitola: Začátek pečení).
- ³⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

Nastavení teploty pečení

Pro nastavení požadované TEPLoty otočte knoflíkem 7.

Časové funkce



Nastavení doby pečení



Nastavení odloženého startu



Nastavení minutky

POZNÁMKA: 10 minut před koncem vybrané časové funkce, se zobrazuje ve vteřinovém intervalu.



NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede. Dotekem na  nebo  nastavte požadovanou dobu pečení. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .



NASTAVENÍ ODLOŽENÉHO STARTU

UPOZORNĚNÍ: Odložený start není možný u programů gril a gril s ventilátorem

Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem. Vložte do trouby jídlo, které chcete upéct, zvolte program a teplotu. Poté nastavte délku trvání programu a čas, kdy chcete, aby byl pokrm hotový.

Příklad:

Aktuální čas: 16:00

Doba pečení: 2 hod.

Konec pečení: 18:00

Stisknutím nebo nastavíte délku trvání programu (v našem případě je to 2.00). Dvojitým stisknutím tlačítka vyberete čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě je to 18.00). Potvrdíte výběr. Na displeji se zobrazí čas, kdy pečení skončí (18.00).

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .

Trouba během čekání na spuštění pomalu přejde do částečného pohotovostního stavu (neboli „stand-by“): displej ztmavne, ventilační systém a osvětlení trouby jsou celou dobu zapnuty. Zvolená nastavení se automaticky zapnou (v našem případě v 16:00). Trouba se vypne v nastaveném čase (v našem případě je to 18:00).

POZNÁMKA: Na displeji se střídavě zobrazuje konečný čas pečení a aktuální čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Na displeji se zobrazí nápis **End**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují předeřhnutí trouby. Potraviny, které se rychle kazí by neměly zůstat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.



NASTAVENÍ MINUTKY

Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin. Dotýkejte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Dotykem nebo nastavíte délku alarmu. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, kterým můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

POZNÁMKA: Při nastavování časových funkcí můžete čas resetovat na nulovou hodnotu, tak že se současně a .

— ZAČÁTEK PEČENÍ



Čárka nad tlačítkem ►□ bliká. Nastavený program spustíte dotekem na toto tlačítko. Během provozu programu čárka nad tlačítkem bude svítit naplno. Dokud není dosaženo nastavené teploty, osvětlená čára pod hodinami se pohybuje doleva a doprava. Po dosažení nastavené teploty se zobrazí °C, zazní zvukový signál a čára pod hodinami je zcela osvětlená.

POZNÁMKA: Během pečení můžete změnit PROGRAM, TEPLOTU a ČASOVÉ FUNKCE.

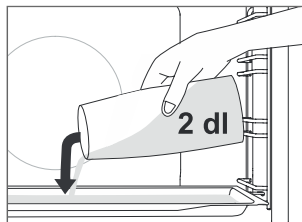
POZNÁMKA: V případě, že jste nezvolili žádnou funkci časovače nebo dobu pečení, tak se uplynutý čas vaření/pečení objeví na obrazovce.



DODATEČNÉ GRATINOVÁNÍ

Funkci je možné spustit až po 10 minutách pečení (čárka nad tlačítkem gratin je částečně osvětlená). Když potvrdíte funkci, na displeji se zobrazí doba pečení 10 minut (10:00). Dotekem na tlačítko ▼ nebo ▲ nastavíte dobu gratinování. Funkci můžete také vypnout dotekem na tlačítko **gratin**.

Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatožlutá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.



PEČENÍ S PŘIDÁNÍM PÁRY ☁

Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější. Když používáte režim **pečení s přidáním páry** tak do studené trouby na první úroveň vložte mělký plech. Do pekáče nalejte maximálně 2 dl vody. Na druhou úroveň položte připravované jídlo a spusťte režim.

POZNÁMKA: Pokud budete k pečení používat hluboký plech, vložte ho o jednu úroveň výše, než je uvedeno v tabulce doporučeného nastavení pečení. Pro optimální fungování programu během pečení neotvírejte dvířka a nedolévejte vodu.

Konec pečení a vypnutí trouby.

- Pečení pozastavíte dotekem na tlačítko ►□. Na displeji se zobrazí **End** a zazní zvukový signál.
- Knoflík **1** pro výběr programu otočte do pozice „0“.

POZNÁMKA: Po dokončení používání trouby se může v liště nebo v zárezu pro sbírání kondenzátu (pod dvířky) nashromáždit voda. Lištu otřete houbičkou nebo hadříkem.

OBECNÁ NASTAVENÍ



Knoflík pro VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“. Funkci vypnete 3vteřinovým stisknutím tlačítka . Na displeji se na několik vteřin zobrazí **SEtt**, a poté se zobrazí nabídka dalších funkcí.

Tlačítka nebo procházejte přes nabídky. Nastavení potvrďte tlačítkem nebo . Pokud chcete opustit nabídku doplňkových funkcí, dotkněte se tlačítka .

CLoc

1. ZOBRAZENÍ ČASU

Stisknutím tlačítek nebo nastavíte aktuální čas. Na displeji je zobrazen text **CLoc**. Po potvrzení můžete volit mezi 12hodinovým a 24hodinovým zobrazením. Potvrďte a poté nastavte ještě aktuální čas. Nejprve nastavte a potvrďte minuty a poté nastavte a potvrďte ještě hodiny.

Vol

2. HLASITOST ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti pípání. Vyberte nastavení **Vol**. Dotekem na tlačítko nebo si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.

brh

3. OSVĚTLENÍ DISPLEJE

Vybírat můžete ze tří možných úrovní jasu displeje. Zvolte nastavení **brh**. Stisknutím tlačítka nebo zvolte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Tlačítkem pro nastavení hodnoty zvýšte nebo snižte intenzitu jasu.

nGht

4. DISPLEJ - NOČNÍ REŽIM

Tato funkce v noci (mezi 20.00 a 6.00) automaticky ztlumí osvětlení - z vyšší intenzity na nejnižší. Vyberte nastavení **nGht**. Dotekem na tlačítko nebo si vyberte požadované noční osvětlení displeje a potvrďte jej.

hi de

5. POHOTOVOST

Tato funkce zapne nebo vypne zobrazení aktuálního času. Zvolte nastavení **hi de**. Stisknutím tlačítka nebo vyberte zapnutí on nebo vypnutí off a potvrďte.

FAct

7. TOVÁRNÍ NASTAVENÍ

Funkce umožňuje přenastavení spotřebiče na tovární nastavení. Na displeji se zobrazí text **FAct**. Stisknutím tlačítek nebo zvolíte **reS** pro výběr továrního nastavení a potvrďte delším stisknutím tlačítka , dokud všechny rozsvícené čárky nezmizí.

UPOZORNĚNÍ! Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče se nastavení dalších funkcí uchová ještě několik minut. Po této době se všechna nastavení, kromě zvukového signálu a jasu, vrátí na výchozí hodnoty.

OBECNÉ RADY K PEČENÍ

- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (příložené plechy, smaltované nádoby, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhňte tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabráňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.
- Když pečete přímo na pečicím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.

Rychlé předeřhřívání trouby: Troubu předeřhřívajte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předeřhřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozeřhřátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Teplota má na konečný výsledek velký vliv. Předeřhřátí se doporučuje u jemného masa (filé) a u kváskového či piškotového těsta, kterým stačí kratší doba pečení. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.

Pomalé pečení: Umožňuje kontrolovanou přípravu pokrmů při nižších teplotách. Štáva z masa se rovnoměrně rozlije a maso zůstane šťavnaté a jemné. Je vhodná pro jemné kousky masa bez kostí. Maso předem na vysokou teplotu ze všech stran důkladně opečte na pánvi.

TABULKA PEČENÍ

POZNÁMKA: Pokrmy, které vyžadují zcela přehřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou *. Pokrmy, u kterých stačí 5minutové přehřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami **.

V tomto případě nepoužívejte program rychlého přehřátí.

Pokrm			°C	min
PEČIVO A MOUČNÍKY				
koláče ve formách				
piškotové těsto	3		200	60-70
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
koláč z litého těsta				
štrůdl	2		180-190	60-70
štrůdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3	 +plech s vodou	170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
cukroví				
koláčky	3		160*	25-30
koláčky, 2 úrovně	2, 4		155-165*	30-40
pečivo z kynutého těsta	2		180*	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160	18-25
koláč z listového těsta	3		200	30-45
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170*	25-30
piškoty				
strojkové cukroví	3		150*	30-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		150*	30-40
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 3, 5		145*	40-50
piškoty	3		160	40-50
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160*	20-25
pusinky	3		80-100	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100*	120-150

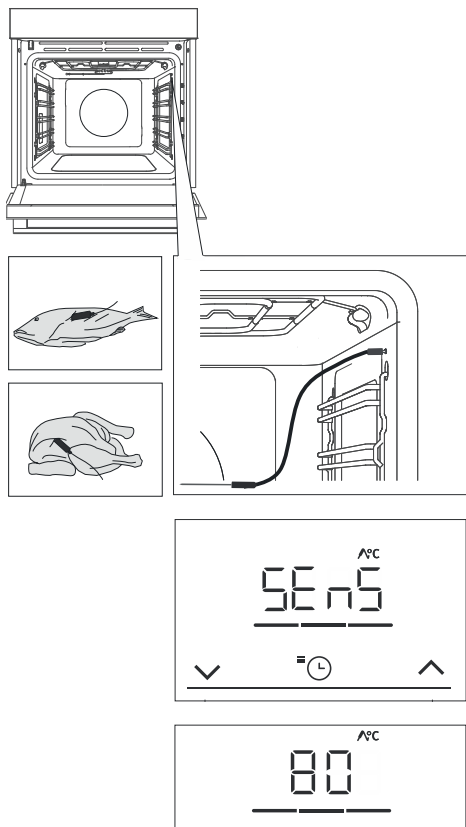
Pokrm			 °C	 min
makronky	3		130-140*	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140*	15-20
chléb				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	 +plech s vodou	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200*	40-55
chléb ve formě	2		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3	 +plech s vodou	200-210	10-15
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210*	15-20
opečený chléb	5		240	4-6
zapečené chlebičky	5		240	3-5
pizza a další pokrmy				
pizza	1		300*	4-7
pizza, 2 úrovně	2, 4		21-220*	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-20
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MASO				
hovězí a telecí				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190*	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140*	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150
vepřové				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		200-220	100-200

Pokrm				
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	120-150
vepřová panenka, 400 g	2		80-100*	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120*	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140*	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
drůbež				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křídýlka	4		210-220	20-35
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120*	60-90
pokrm z masa				
masový závitok, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230**	8-15
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 kg	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojakubské	4		230*	5-10
garnáty	4		230*	3-10
ZELENINA				
pečené brambory, americké brambory	3		210-220*	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	+plech s vodou	200-210*	40-50
nařezané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220*	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	+plech s vodou	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40

Pokrm			°C	min
kuřecí medailonky	4		210-220*	12-17
rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180*	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240**	6-9
OSTATNÍ				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170*	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

PEČENÍ S TEPLOTNÍ SONDOU

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.



- **Kovový hrot sondy zabodněte** do nejtlustší části pokrmu.
- **Zasuňte zástrčku sondy** do zásuvky, která se nachází v pravém horním rohu trouby (viz obrázky). Na displeji se zobrazí **SEnS**.

POZNÁMKA: Když vložíte sonda do otvoru, tak se dříve nastavené funkce na troubě vymažou.

- **Vyberte požadovaný program** a teplotu pečení (v teplotním rozmezí do 210 °C). Na displeji se zobrazí symbol fungování sondy a přednastavená teplota, kterou můžete změnit stisknutím tlačítek  nebo . Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.

- **Nastavení potvrdíte** stisknutím tlačítka .
- Když je nastavená teplota pokrmu dosažená, **trouba se vypne**. Na displeji se zobrazí **End**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

POZNÁMKA: Během pečení se na displeji střídá nastavená a aktuální teplota pokrmu. Pokud chcete, můžete během provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou teplotu uprostřed pokrmu.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

- drubež: zapícháme do nejtlustší části prsou,
- maso: zapícháme do čistého masa, které není prorostlé nebo protkané tukem,
- menší kusy masa s kostí: zapícháme do oblasti u kosti,
- ryby: zapícháme za hlavu, směrem proti páteři.

UPOZORNĚNÍ!

Po použití sondy opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte. Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

Pokrm	velmi mírně opečené [°C]	mírně opečené [°C]	středně pečené [°C]	pečené [°C]	prope- čené [°C]
HOVĚZÍ					
hovězí, pečinka	46-48	48-52	43-58	59-69	68-73
hovězí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	45-48	49-53	54-57	58-63	63-66
burgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELECÍ					
telecí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
telecí, hřbet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
VEPŘOVÉ					
pečinka, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
vepřové, plátky				60-69	/
masový závit				/	80-85
JEHNĚČÍ					
jehněčí	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SKOPOVÉ					
skopové	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZÍ MASO					
kozí maso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
DRŮBEŽ					
drůbež, celá	/	/	/	/	82-90
drůbež, prsa	/	/	/	/	62-65
RYBY A MOŘSKÉ PLODY					
pstruzi	/	/	/	62-65	/
tuňák	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

IV. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ! Před čištěním spotřebič vypněte z elektrické sítě a počkejte, než vychladne. Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

- Kvůli snazšímu čištění jsou vnitřek trouby a plechy potažené speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.
- Spotřebič pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.
- **Vnější část spotřebiče:** horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.
- **Vnitřek spotřebiče:** Pro tvrdší špínu či velmi zaschlou špínu použijte běžná čisticí prostředky na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřím hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.
- **Příslušenství a lišty:** čistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem. V případě velmi zaschlé špíny doporučujeme předem namočit a použít kartáček.
- V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky (drsné houbičky a čisticí přípravky, odstraňovače rzi, špachtle na sklokeramické desky).

- Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.
- Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA

Tato funkce umožňuje použitím vysoké teploty jednoduché čištění vnitřního prostoru trouby a některého dodávaného příslušenství. Během čištění se zbytky tuku a jiné nečistoty spálí na popel.

K dispozici jsou tři stupně pyrolýzy (intenzity čištění) s různou dobou trvání:

Stupeň	Intenzita čištění	Užitečnost čištění	Trvání programu
1	rychlé čištění	na menší nečistoty	2 hodiny
2	středně intenzivní čištění	pro viditelně větší nečistoty	2 hodiny 15 min
3	intenzivní čištění	pro zaschlejší a starší nečistoty	2 hodiny 30 min

POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnější, tím vyšší stupeň intenzity je nutno zvolit.

Příprava na pyrolytické čištění

Během běžného používání trouby doporučujeme čištění pyrolýzou jednou měsíčně.

- Z trouby odstraňte veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt. Čištění příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodicími lištami (viz kapitola Čištění přiloženého vybavení pyrolýzou).
- Odstraňte všechny viditelné nečistoty a zbytky jídla zevnitř trouby.
- Čištění pomocí pyrolýzy vždy zapínejte, když je spotřebič vychladlý.
- Pokud je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodicími lištami, vložte vybavení do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.

Pyro

1. Otočte knoflíkem pro výběr programu **1** na symbol **P**. Na displeji se zobrazí nápis **PYro**.

°2h

2. Stisknutím tlačítka  nebo  zvolte požadovaný stupeň čištění a potvrďte tlačítkem . Začne se odpočítávat délka trvání programu.

Loc

3. Dvířka trouby se po určité době z důvodu větší bezpečnosti automaticky uzamknou. Na displeji se zobrazuje nápis **Loc**.

- Když je proces čištění pyrolýzou dokončen a trouba dostatečně ochlazená, tak se dvířka automaticky odemknou.
- Zcela vychladlý vnitřek trouby otřete horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky (např. popel).

UPOZORNĚNÍ!

- Během procesu pyrolýzy se mohou uvolňovat nepříjemné pachy a kouř, vycházet mohou i dráždivé výpary a plyny. Během procesu se proto postarejte o dobré odvětrávání prostoru, kde není doporučeno déle se zdržovat. Nedovolte dětem a domácím mazlíčkům, aby se zdržovaly v blízkosti trouby.
- Zbytky jídla a mastnoty se mohou během procesu pyrolýzy vznítit, proto před spuštěním tohoto procesu z vnitřku trouby odstraňte všechny nečistoty. Během procesu čištění pyrolýzou se vnitřek spotřebiče výrazně zahřívá. Nedotýkejte se dvířek trouby a na madlo dvířek nikdy nevěste hořlavé předměty, jako jsou například kuchyňské utěrky.
- Když jsou dvířka zamčená (během provádění pyrolýzy a ve fázi ochlazování spotřebiče po dokončení procesu), nesnažte se je otevřít! Může dojít k přerušení procesu čištění a hrozí popálení!
- Malá zvířata, resp. domácí mazlíčci mohou být na případné výpary velmi citliví. Doporučujeme vám, abyste je během procesu pyrolýzy odnesli pryč z prostoru a po dokončení procesu prostor důkladně vyvětrali.

Čištění přiloženého vybavení pomocí pyrolýzy

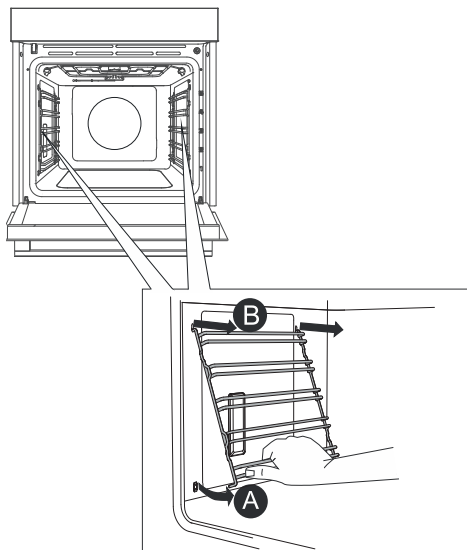
- Čištění přiloženého příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými závěsy.
- Vybavení vložte do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.
- Po dokončení pyrolýzy vychladlé vybavení očistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem.

VAROVÁNÍ!

V případě, že je trouba vybavena teleskopickými lištami, není čištění pomocí pyrolýzy možné.

- Pro lepší výsledek čištění doporučujeme troubu a vybavení čistit zvlášť. Pokud během procesu pyrolýzy v troubě čistíte i vybavení, nebude vnitřek trouby po ukončení procesu úplně čistý.
- Pokud s konečným výsledkem čištění nejste spokojeni, doporučujeme proces zopakovat.
- Následkem automatického čištění pyrolýzou může vnitřek prostoru a příslušenství trouby změnit barvu a ztratit lesk. To nemá vliv na funkčnost trouby nebo příslušenství.

ODSTRANĚNÍ DRÁTĚNÝCH A FIXNÍCH VYTAHOVACÍCH LIŠŤ

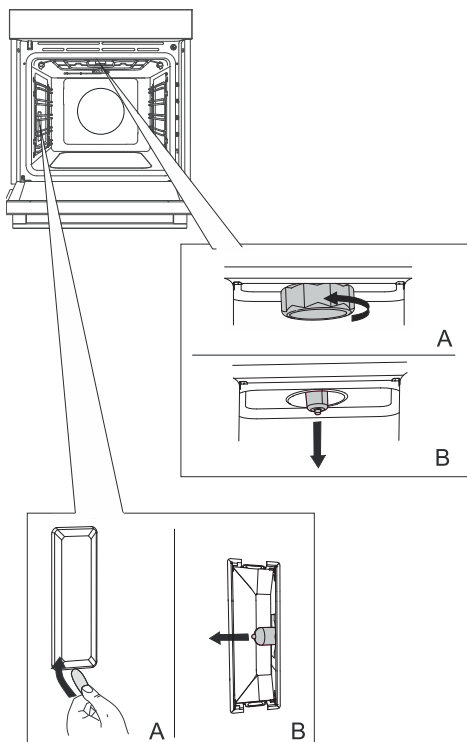


A Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

B Vyměňte je z otvorů navrchu.

UPOZORNĚNÍ! Při vyjímání lišt dávejte pozor na to, abyste nepoškodili smalt.

VÝMĚNA ŽÁROVKY



- Žárovka je spotřební materiál a záruka se na ni nevztahuje.
- Před výměnou žárovky z trouby odstraňte všechno nádobí.

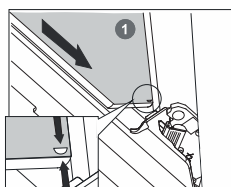
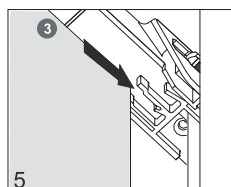
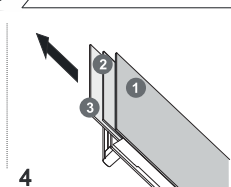
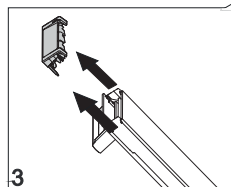
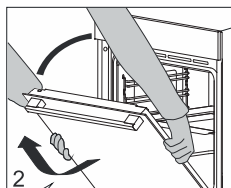
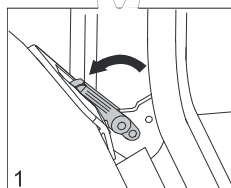
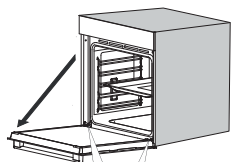
Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W

- 1 Odšroubujte a odstraňte poklop (v protisměru hodinových ručiček). Vytáhněte halogenovou žárovku.
- 2 Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.

- Dejte pozor, abyste nepoškodili smalt.
- Používejte ochranné pomůcky, abyste se nepopálili.

UPOZORNĚNÍ! Žárovku vyměňujte výhradně tehdy, je-li spotřebič vypojený z elektrické sítě.

ODSTRAŇOVÁNÍ A UMISŤOVÁNÍ DVÍŘEK A SKLA DVÍŘEK



- 1 Nejprve úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).
- 2 Dvířka trouby jsou spojena s panty speciálními držáky, kde jsou i bezpečnostní páčky. Bezpečnostní páčky otočte směrem ke dvířkům o 90°. Dvířka pomalu zavírejte až do úhlu 45° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a pak je nadzvedněte a vytáhněte.

Skla dvířek můžete vyčistit i z vnitřní strany, ale je nutné je sundat z dvířek spotřebiče. Postupujte nejprve podle bodu č. 2, ale nesundávejte je.

- 3 Odstraňte přívod vzduchu. Rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek. Odstraňte jej tak, že ho lehce přitáhnete směrem k sobě.
- 4 Uchopte sklo dvířek na horním okraji a vyjměte ho. Totéž proveďte i s druhým a třetím sklem (v závislosti na modelu).
- 5 Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

UPOZORNĚNÍ! Při vyjímání lišt dávejte pozor na to, abyste nepoškodili smalt.

POZNÁMKA!

U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.

VAROVÁNÍ!

Panty na dvířkách spotřebiče se mohou zavírat s použitím velké síly. Při umisťování a sundávání dvířek spotřebiče proto vždy otočte obě bezpečnostní páčky až na doraz.

Měkké otvírání a zavírání dvířek

Dvířka trouby jsou vybavena systémem, který tlumí pohyb zavírání dvířek. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné otvírání a zavírání dvířek. Jemný pohyb (do úhlu 15° vzhledem k otevřené pozici dvířek) stačí na to, aby se dvířka automaticky a měkce zavřela.

UPOZORNĚNÍ!

Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

V. TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH A CHYB

- Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabelu ze zásuvky.
- Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, resp. servisnímu technikovi.
- V případě menších poruch ve fungování tohoto spotřebiče si v tomto návodu ověřte, zda můžete jejich příčinu odstranit sami.
- Pokud spotřebič nefunguje z důvodu nesprávného ovládání či manipulace, není návštěva opraváře ani v době trvání odpovědnosti za vady bezplatná.
- Návod k použití uschovejte pro případné pozdější použití či pro budoucího majitele spotřebiče.

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhadzuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.
Na displeji se zobrazí nápis SEnS, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.

Pokud se vám navzdory dodržování výše uvedených rad nepodařilo poruchu odstranit, obraťte se na autorizovaný servis. Odstranění poruch nebo reklamace, které vzniknou následkem nesprávného zapojení či používání spotřebiče, do záruky nespádají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.

VI. TEST JÍDLA

EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.

Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodítku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

* Spotřebič předeřhříváte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého předeřhřívání

** Předeřhříváte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předeřhřívání

*** Otočte po 2/3 doby pečení.

Pokrm		Forma na plech	Umís- tění	Teplota	Čas	Program
Pečení						
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové			3	135**	35-50	
sušenky - dvouúrovňové			2, 4	140**	25-40	
sušenky - trojúrovňové			1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové			3	160-170**	20-30	
koláče - jednoúrovňové			3	155**	20-30	
koláče - dvouúrovňové			1, 5	140**	30-45	
koláče - trojúrovňové			1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	150	45-55	
Piškotové těsto			2	160	45-55	
piškotový dort - dvouúrovňová			2, 4	170*	45-55	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160**	70-120	
jablečný koláč			2	160	70-120	
Grilování						
opečený chléb	Rošt		5	max	4-7	
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40***	

VII. TECHNICKÉ INFORMACE

- Technické informace se nacházejí na Typovém štítku uvnitř spotřebiče (eventuálně na jeho zadní straně) a na energetickém štítku.
- „Informační list“ a „Návod k použití“ najdete ke stažení na stránkách: www.eta.cz.
- QR kód na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem, poskytuje webový odkaz na informace, týkající se specifikace tohoto spotřebiče v EU EPREL databázi.
- Uschovejte energetický štítek společně s uživatelskou příručkou a všemi ostatními dokumenty, dodanými s tímto spotřebičem. Stejně informace v EPREL databázi je také možné najít pomocí odkazu: <https://eprel.ec.europa.eu>
- Název modelu (číslo produktu) najdete na Typovém štítku spotřebiče, a také na energetickém štítku, dodaném se spotřebičem.
- Případné další dotazy zasílejte na info@eta.cz

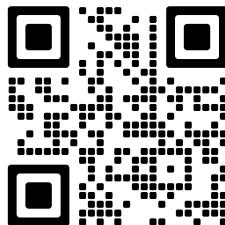
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA

- Vždy používejte originální náhradní díly.
- Při kontaktování našeho autorizovaného servisu nebo informační linky se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Název modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tyto informace lze najít na Typovém štítku (eventuálně na samostatném štítku v jeho blízkosti).
- Výrobce si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění.
- Originální náhradní díly pro vybrané konkrétní součásti výrobku jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let (v závislosti na typu součásti) od uvedení posledního kusu spotřebiče na trh.
- Vyhrazujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince **+420 545 120 545** nebo na internetové adrese www.eta.cz

Informace k reklamaci, opravě výrobků nebo nákupu náhradních dílů naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu



Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Odporúčame vám, aby ste venovali nejaký čas prečítaniu tohto návodu / inšalačného návodu a plne pochopili, ako správne spotrebič nainštalovať a používať. Prečítajte si všetky pokyny ešte pred použitím spotrebiča a návod si uschovajte pre ďalšiu potrebu.

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Počas varenia môže v priestore rúry alebo na skle dvierok dochádzať ku kondenzácii vlhkosti. Ide o normálny stav. Ak chcete tento efekt obmedziť, počkajte po zapnutí 10–15 minút, než vložíte jedlo do rúry. Kondenzácia v každom prípade zmizne, akonáhle rúra dosiahne teplotu varenia.
- Varte zeleninu v nádobe s vekom namiesto otvoreného zásobníka.
- Nenechávajte jedlo vo vnútri rúry po uvarení po dobu dlhšiu ako 15–20 minút.

UPOZORNENIE:

spotrebič a prístupné časti sa počas používania zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.

UPOZORNENIE:

pred výmenou žiarovky zaistíte, že spotrebič bude odpojený od elektrickej siete, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE:

aby ste sa vyhli nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním tepelného prerušovača, nesmie byť tento spotrebič napájaný externým spínacím zariadením, ako je časovač, ani nesmie byť pripojený do okruhu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína.

- Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností alebo znalostí o produkte iba vtedy, keď sú pod dohľadom alebo im boli udelené pokyny týkajúce sa prevádzky spotrebiča bezpečným spôsobom a sú si vedomé možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú bez dohľadu.

- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte hrubé alebo abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vykonaním akejkoľvek práce alebo údržby na spotrebiči ho odpojte od elektrickej siete.
- Pred odstránením odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá a jej teplota musí byť blízka teplote okolia. Po vykonaní čistenia ich znovu zostavte podľa pokynov.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič alebo vysokotlaký sprej.
- Spotrebič nesmie byť pripojený k zdroju energie pomocou zástrčky alebo zásuviek, ale musí byť pripojený priamo k elektrickej sieti.
- Pripojenie k zdroju energie musí vykonať elektrotechnik so zodpovedajúcou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s aktuálnou bezpečnostnou legislatívou, rúra musí byť pripojená iba umiestnením omnipolárneho vypínača s oddelenými kontaktmi v súlade s požiadavkami pre kategóriu prepätia III medzi spotrebič a zdroj energie. Omnipolárny vypínač musí zniesť maximálnu pripojenú záťaž a musí byť v súlade s platnou legislatívou. Pripojenie k zdroju energie musí vykonať elektrotechnik so zodpovedajúcou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroje energie. Odpojenie musí byť dosiahnuté začlenením spínača do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie.
- Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený vypínačom. Omnipolárny vypínač používaný na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný.
- Pokiaľ je rúra výrobcom vybavená polarizovanou zástrčkou, je určená iba na pripojenie do polarizovaných zásuviek
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený káblom H05V2V2-F alebo špeciálnym zväzkom, ktorý je k dispozícii u výrobcu. Obráťte sa na zákaznícky servis. Túto operáciu musí vykonávať elektrotechnik so zodpovedajúcou kvalifikáciou. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť minimálne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obracajte iba na autorizovaný servis a vyžadujte použitie originálnych náhradných dielov.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov môže ohroziť vašu bezpečnosť a zneplatniť záruku spotrebiča.
- Pred čistením by mali byť odstránené všetky zvyšky rozliateho materiálu.

- Dlhodobý výpadok napájania počas prebiehajúcej fázy varenia môže spôsobiť poruchu displeja. V takom prípade sa obráťte na servis.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby nedochádzalo k prehriatiu.
- Keď dovnútra umiestnite rošt, uistite sa, že zarážka smeruje hore a dozadu do dutiny. Rošt musí byť úplne zasunutý.

VAROVANIE:

Nevykladajte steny rúry hliníkovou fóliou ani akoukoľvek ochranou na jedno použitie zakúpenú v obchode. Hliníková fólia alebo akákoľvek iná ochrana v priamom kontakte so zahriatym smaltom predstavuje riziko roztavenia a poškodenia smaltu vo vnútornom priestore.

VAROVANIE: Neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.

POZOR:

Nedopĺňajte na dno dutiny vodu počas varenia alebo keď je rúra horúca. Hrozí riziko popálenia vzniknutou parou.

- Pre prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie je nutná žiadna ďalšia operácia / nastavenie.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Ďakujeme vám, že ste si zvolili jeden z našich výrobkov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov s rúrou by ste si mali starostlivo prečítať tento návod a uschovať ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte výrobné číslo, aby ste ho mohli poskytnúť pracovníkom zákazníckych služieb v prípade nutnosti opravy. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nedošlo počas prepravy k jej poškodeniu. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a požiadajte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávajte všetok obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, klince) mimo dosahu detí. Pri prvom zapnutí rúry sa môže fanúť silný páchnuci dym, ktorý je spôsobený prvým ohrevom lepidla na izolačných doskách v rúre. To je úplne normálne, a ak k tomu dôjde, treba počkať, kým sa dym rozptýli, a až potom vložiť do rúry pokrm. Výrobca neponesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď nebudú dodržané pokyny obsiahnuté v tomto dokumente.

POZNÁMKA:

funkcie, vlastnosti a doplnky rúry uvádzané v tomto návode sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste zakúpili.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Používajte rúru iba na stanovený účel, ktorým je pečenie potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nemôže niesť zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté nesprávnym alebo nevhodným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- neodpájajte zariadenie ťahaním za napájací kábel
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami či nohami
- použitie adaptérov, rozvojok a predlžovacích káblov je zásadne zakázané
- v prípade selhania alebo zlej funkcie vypnite spotrebič a nemanipulujte s ním a kontaktujte autorizované servisné stredisko.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOSŤ

• ZAISTITE, ABY ELEKTRICKÉ ZAPOJENIA VYKONAL CERTIFIKOVANÝ PRACOVNÍK V OBORE ELEKTRO S KVALIFIKÁCIOU PRE TÚTO ČINNOSŤ PODĽA MIESTNE PLATNÝCH NORIEM.

- Požadujte vystavenie certifikátu o odbornom zapojení spotrebiča. v prípade, že spotrebič nebude zapojený vyššie špecifikovanou osobou, nebude braný ohľad na neskoršie uplatnenie prípadných reklamácií, ktoré mohli byť zapríčinené neodborným zapojením spotrebiča.
- Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade s právnymi predpismi platnými v krajine inštalácie.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov.
- Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti prostredníctvom uzemnenej zásuvky alebo odpojovača s viacerými pólmi, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie je potrebné chrániť vhodnými poistkami a použité káble musia zaistiť správne napájanie rúry.

ZAPOJENIE

Rúra je dodávaná s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba k elektrickému zdroju s 220–240 V AC 50 Hz medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickej sieti je dôležité skontrolovať:

- napájacie napätie
- hodnotu ističa daného obvodu.
- Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE

pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára o kontrolu spojitosti uzemňovacej svorky elektrického napájania. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené nepripojením rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú spojitosť.

POZNÁMKA

pretože rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu elektrickú zásuvku, ku ktorej je možné rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie byť nahradený iba servisným technikom alebo technikom s rovnocennou kvalifikáciou.

ODPORÚČANIE

- Po každom použití rúry napomôže minimálne vyčistenie udržať rúru v dokonalej čistote.
- Nevykladajte steny rúry hliníkovou fóliou alebo jednorazovou ochranou dostupnou v špecializovaných predajniach.
- Pri hliníkovej fólii alebo akejkolvek inej ochrane hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom riziko tavenia a poškodenia vnútorného smaltu. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a výsledným silným dymovým zápachom, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokých teplotách. Je lepšie predĺžiť dobu pečenia a mierne znížiť teplotu
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné proti veľmi vysokým teplotám.

INŠTALÁCIA

Výrobcovia nemajú žiadnu povinnosť vykonávať inštaláciu. Ak je požadovaná pomoc výrobcu na nápravu škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, na takúto pomoc sa nevzťahuje záruka. Je nutné dodržať pokyny pre inštaláciu určené pre odborne vyškolených pracovníkov. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu alebo zranenie na osobách, zvieratách alebo veciach. Výrobca nemôže byť za také škody alebo zranenia zodpovedný. Rúra môže byť umiestnená vo výške v stĺpci alebo pod pracovnou doskou. Rúru vždy upevníte k skrinke pomocou skrutiek dodaných so spotrebičom. Pred upevnením je nutné zaistiť dobré vetranie v priestore na rúru, ktoré umožní riadnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA, LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ). OEEZ obsahujú tak znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie), ako aj základné prvky (ktoré môžu byť znovu použité). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné zaobchádzanie pre správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovenie všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať významnú úlohu pri ochrane životného prostredia pred OEEZ; je nutné dodržiavať niektoré základné pravidlá:

- S odpadovými elektrickými a elektronickými zariadeniami sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom;
- OEEZ by mali byť odvezené do špeciálnych zberných dvorov spravovaných miestnym úradom alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môže byť k dispozícii vyzdvihnutie veľkých OEEZ u zákazníka. Keď kúpite nový spotrebič, môžete starý odovzdať obchodníkovi, ktorý musí bezplatne prijať jeden starý spotrebič za jeden nový predaný spotrebič, pokiaľ ide o ekvivalentný typ s rovnakými funkciami, aké má nový zakúpený spotrebič.

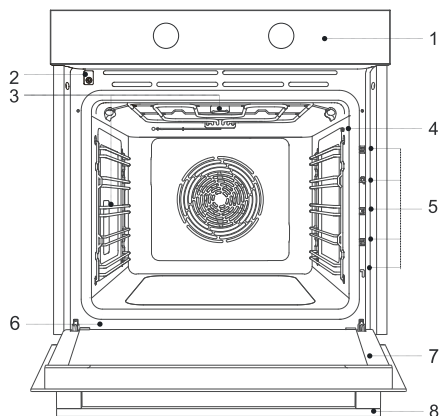
Šetrnosť a ohľaduplnosť k životnému prostrediu

Kedykoľvek je to možné, vyhnite sa predhriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo možno najmenej často, pretože pri každom otvorení uniká teplo z dutiny. Pre významnú úsporu energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným koncom doby pečenia a využite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Udržiajte tesnenie v čistote a v poriadku, aby nedochádzalo k unikaniu tepla z rúry. Ak máte hodinovú tarifu, program „oneskorené pečenie“ uľahčuje úspory energie presunutím doby varenia na dobu s nižšou sadzbou.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Umiestnením značky na **CE** tento výrobok potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi požiadavkami na bezpečnosť, ochranu zdravia a životného prostredia, ktoré sú stanovené v právnych predpisoch platných pre tento výrobok

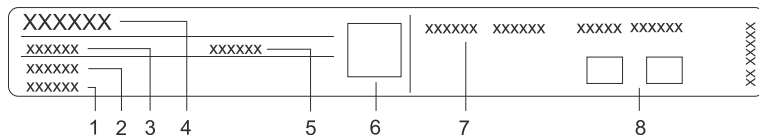
II. POPIS VÝROBKU



- 1 Ovládacia jednotka
- 2 Uzamykanie dvierok so spínačom
- 3 Osvetlenie
- 4 Zásuvka teplotnej sondy
- 5 Výškové úrovne (1-5)
- 6 Typový štítok
- 7 Dvierka rúry
- 8 Rukoväť dvierok

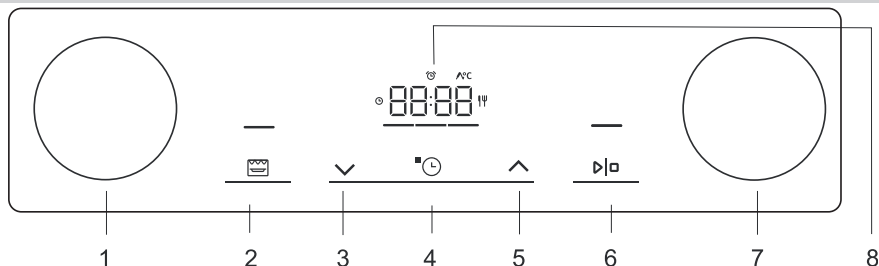
TYPOVÝ ŠTÍTOK - ÚDAJE O SPOTREBIČI

Typový štítok so základnými informáciami o spotrebiči je umiestnený na okraji rúry.



- | | |
|-------------------|---|
| 1 Sériové číslo | 5 Kód |
| 2 Model | 6 QR kód (v závislosti od modelu) |
| 3 Typ | 7 Technické údaje |
| 4 Obchodná značka | 8 Symboly dodržiavania súladu s predpismi |

POPIS OVLÁDAJECJ JEDNOTKY



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Gombík pre výber programu | 5 Tlačidlo na zvýšenie hodnoty |
| 2 Tlačidlo na Gratinovanie | 6 Tlačidlo start / stop |
| 3 Tlačidlo na zníženie hodnoty | 7 Gombík pro nastavenia teploty |
| 4 Tlačidlo pre časové funkcie a nastavenia | 8 Displej |

POZNÁMKA: Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál.

ZAPUSTENÉ GOMBÍKY

Ovládač jemne stlačte, až kým nevyskočí von, a potom ním otočte.

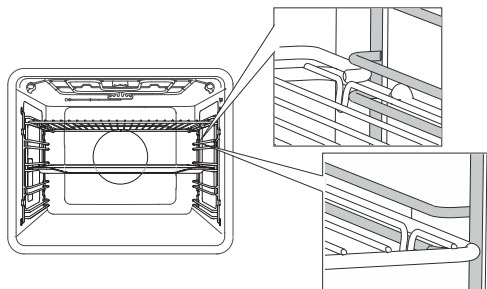
VAROVÁNIE! Po každom použití otočte ovládač späť do polohy „off“ a zasunúť ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe „off“ (vypnutý).

VYBAVENIE SPOTREBIČA

Vodiace lišty

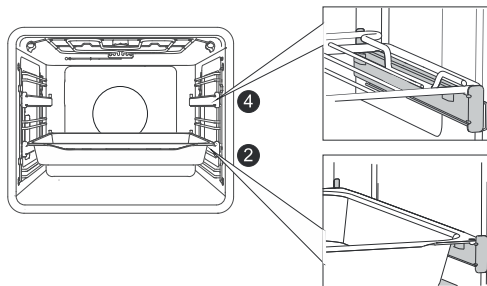
- Vodiace lišty majú 5 úrovní, na ktorých sa môže pripravovať jedlo.
- Úrovne, do ktorých zasúvate príslušenstvo, počítate zdola nahor.
- Vodiace lišty 4 a 5 sú určené na grilovanie.
- Príslušenstvo, ktoré vkladáte do rúry musí byť správne otočené.

Drôtené vodiče



U drátěných vodicích lišt vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodicí drážky.

Pevné výsuvné vodidlá



2. a 4. úroveň môže byť vybavená výsuvnými vodidlami.

Pri pevných výsuvných vodidlách príslušenstvo položíte na vodidlo. Rošt môžete položiť na to isté vodidlo spolu s plechom na zachytávanie tuku (plytký alebo univerzálny hlboký plech).

Vypínač dvierok rúry

Spínač vypne ohrev rúry a ventilátor, keď sa v priebehu pečenia otvoria dvierka. Keď sa dvierka zavru, spínač rúru opäť zapne.

VAROVÁNIE! Je zakázané používať rúru s otvorenými dverami a zapnutým spínačom dverí. V takom prípade rúra ohlásí chybu a bude sa musieť resetovať.

Chladiaci ventilátor

Spotrebič má zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí jeho povrch, dvere a ovládaci jednotku. Po vypnutí rúry chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby ochladil rúru.

VYBAVENIE A PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

(V závislosti na modeli)

VAROVÁNIE! Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).



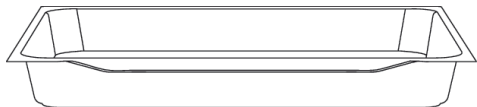
DRÔTENÝ ROŠT sa používa na grilovanie alebo sa naň dá položiť nádoba či plech s jedlom.

POZNÁMKA: Rošt je vybavený bezpečnostným kolíkom. Preto vždy, keď ho vyberáte z rúry, musíte ho najprv vpredu mierne nadvihnúť.



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie drobného pečiva. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

VAROVÁNIE! Plytký plech na pečenie sa môže zohriať v rúre deformovať. Keď vychladne, vráti sa do pôvodného stavu. Deformácia nemá vplyv na jeho použiteľnosť.



UNIVERZÁLNY HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie zeleniny a vlhkých koláčov. Používa sa aj ako nádoba na zachytávanie tuku.

POZNÁMKA: Univerzálny hlboký plech by počas pečenia nikdy nemal byť v prvom vodidle.



Teplotná **SONDA** (Λ BAKESENSOR).

VAROVÁNIE! Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas pečenia veľmi zahrejú.

III. POUŽITIE RÚRY

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Z rúry odstráňte všetko príslušenstvo a zvyšky obalov (kartón, polystyrén).
- Utrite príslušenstvo a vnútro rúry vlhkou handričkou. Nepoužívajte drsné handričky ani čistiace prostriedky.
- Prázdnu rúru zohrievajte asi hodinu na 250° C v režime »horný a dolný ohrev«. Pritom budete cítiť charakteristický „zápach nového“ spotrebiča, a preto miestnosť dôkladne vetrajte.

PRVÉ SPUSTENIE

Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania sa na displeji zobrazí 12:00.

- Najprv vyberte a potvrdte základné nastavenia.
- Môžete ich zmeniť dotykom tlačidiel ∨ alebo ∧.
- Požadované nastavenie potvrdte tlačidlom ►|◻.
- Nasledujúce nastavenie môžete nastaviť, keď ste predchádzajúce už nastavili a potvrdili.

1. NASTAVENIE HODÍN

Dotknite sa tlačidla ∨ alebo ∧. a nastavte denný čas. Ak podržíte tlačidlo pre nastavenie hodnoty dlhšie, hodnoty sa budú meniť rýchlejšie.

POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť už nastavený čas, pozrite si kapitolu Všeobecné nastavenia.

2. OSVETLENIE DISPLEJA

Jas je z výroby nastavený na vysokú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **brh** a aktuálne nastavená hodnota intenzity osvetlenia. Dotykom na tlačidlo ∨ alebo ∧ si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.

3. HLASITOSŤ PÍPANIA

Hlasitosť je z výroby nastavená na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **Vol** a aktuálne nastavená hlasitosť pípania. Dotykom na tlačidlo ∨ alebo ∧ si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.

Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas (ak je GOMBÍK pre výber režimu pečenia v polohe 0).

VOĽBA NASTAVENIA

Výber programu

Otočením gombíka **1** - voľby režimu (doľava a doprava) zvolíte REŽIM PEČENIA (pozri tabuľku).

Symbol	Použitie
	RÝCHLY PREDOHREV RÚRY Používa sa na čím rýchlejšie dosiahnutie nastavenej teploty. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, na displeji sa zobrazí PrhT a zaznie krátky zvukový signál. Nasleduje nastavenie režimu, ktorý chcete použiť na prípravu jedla. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM ¹⁾ Používa sa na rovnomerné pečenie jedla v rúre, na jednej výškovej úrovni a ďalej na prípravu suflé.
	VEĽKÝ GRIL S VENTILÁTOROM ¹⁾ Používa sa na pečenie hydiny a väčších kusov mäsa na grile.
	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY) ^{1) 2)} Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailónky). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
 	HORÚCI VZDUCH ^{1) 2)} Horúci vzduch umožňuje väčšie prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla. Týmto spôsobom sa viac vysuší jeho povrch a vytvorí sa hrubšia kôrka. Používa sa na pečenie mäsa, pečiva a zeleniny a na sušenie potravín na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
 	HORNÝ A DOLNÝ OHREV ^{1) 2)} Tento režim používajte na bežné pečenie na jednej úrovni, ďalej na prípravu suflé a pečenie pri nízkych teplotách (pomalé pečenie). Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie.
	VEĽKÝ GRIL ¹⁾ Tento režim používajte na pečenie plochých kusov vo veľkom množstve (napr. toastu, obložených chlebíkov, klobás na grilovanie, rezňov, rýb, špízov a pod.), ďalej na gratinovanie a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Celý povrch pod ohrevným telesom umiestneným na stope rúry je rovnomerne vyhrievaný. Maximálna povolená teplota je 240 °C.
	POMALÉ PEČENIE ³⁾ Tento režim používajte na jemné, pomalé a rovnomerné pečenie mäsa, rýb a pečiva na jednej úrovni. Pri tomto spôsobe pečenia sa v mäse zachová vyšší podiel vody, vďaka čomu zostane šťavnaté a mäkkšie, zatiaľ čo pečivo sa rovnomerne upečie dohoda. Používa sa v teplotnom rozmedzí od 140 °C do 220 °C.
	REŽIM PIZZA ¹⁾ Tento režim je optimálny na pečenie pizze a pečiva s vyšším obsahom vody, ďalej na pečenie na jednej úrovni a keď chcete mať čo najrýchlejšie zapečené chrumkavé jedlo.

Symbol	Použitie
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVIN¹⁾ Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas bez potrebného predohrevu. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailóniky), mäso a zeleninu.
	ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potraviny během rozmrazování obračejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledniče.
	PYROLÝZA Táto funkcia umožňuje automatické čistenie vnútorného priestoru rúry použitím vysokej teploty, ktorá spáli zvyšky tuku a nečistôt na popol.
	OSVETLENIE RÚRY Osvetlenie rúry sa zapne, keď zvolíte režim (s výnimkou pyrolýzy) a keď nastavíte ovládač do polohy osvetlenia.

¹⁾ Pri týchto režimoch je možné použiť funkciu gratin (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).

²⁾ Pri týchto režimoch môžete piecť pokrmy s prídavkom pary. Zvolený režim funguje so základnou funkciou. Ak použijete plech s vodou, tak zmeníte funkciu na pečenie s prídavkom pary (pozri kapitolu: Začiatok pečenia).

³⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

Nastavenie teploty pečenia

Otočte ovládačom **7** a nastavte požadovanú TEPLOTU.

Časové funkcie



Nastavenie doby pečenia



Nastavenie odloženého štartu



Nastavenie pripomienkovača (minútky)

POZNÁMKA: Posledných 10 minút, pred koncom zvolenej časovej funkcie, sa zobrazuje v sekundovom intervale.



NASTAVENIE DOBY PEČENIA

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať. Dotykom na **▼** alebo **▲** nastavte požadovaný čas pečenia. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **▶|□**.



NASTAVENIE ODLOŽENÉHO ŠTARTU

UPOZORNĚNÍ: Nastavenie odloženého štartu nie je možné v režimoch gril a gril s ventilátorom.

Tento režim použite, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Vložte jedlo do rúry, vyberte režim a teplotu. Potom nastavte dobu trvania programu a čas, kedy chcete mať jedlo hotové.

Príklad:

Aktuálny čas: 16:00

Čas pečenia: 2 hod.

Koniec pečenia: 18:00

Dotykom na alebo nastavíte trvanie programu (v našom prípade sú to 2.00 hodiny). Dvakrát klepnite na tlačidlo , aby ste zvolili koniec pečenia, teda čas, kedy chcete mať jedlo hotové (v našom prípade to je 18.00). Potvrďte výber. Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí (18.00).

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla .

Počas čakania na spustenie procesu pečenia, rúra prejde do čiastočného pohotovostného režimu (alebo "stand-by"): jas displeja sa stlmí, ventilačný systém a osvetlenie rúry sú po celý čas zapnuté. Zvolené nastavenie sa zapne automaticky (v našom prípade o 16.00). Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne (v našom prípade o 18.00).

POZNÁMKA: Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času rúra automaticky prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis **End**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

VAROVÁNIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú predhrievanie rúry.

Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho.

Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.



NASTAVENIE MINÚTKY

Minútka môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšia doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Opakovane stlačte tlačidlo , až kým sa na displeji nezobrazí symbol . Dotykom na alebo nastavte požadovaný čas minútky. Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

POZNÁMKA: Pri nastavovaní časových funkcií môžete čas resetovať na nulovú hodnotu, tak že sa súčasne dotknete tlačidla a .

ZAČIATOK PROCESU PEČENIA



Čiarka nad tlačidlom **▷|◻** bliká. Nastavený program spustíte dotykom na toto tlačidlo. Počas prevádzky programu čiarka nad tlačidlom je plne osvetlená. Až do dosiahnutia nastavenej teploty sa osvetlená čiarka pod hodinami pohybuje vľavo a vpravo. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí °C, zaznie zvukový signál a čiarka pod hodinami je úplne osvetlená.

POZNÁMKA: Počas pečenia môžete zmeniť PROGRAM, TEPLOTU a ČASOVÉ FUNKCIE.

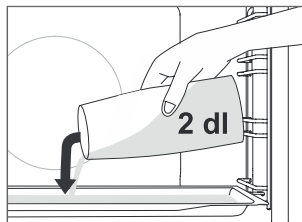
POZNÁMKA: Ak nevyberiete žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí dĺžka trvania pečenia (čas pečenia).



DODATOČNÉ GRATINOVANIE

Funkciu je možné spustiť až po 10 minútach pečenia (čiarka nad tlačidlom gratin je čiastočne osvetlená). Keď potvrdíte funkciu, na displeji sa zobrazí doba pečenia 10 minút (10:00). Dotykom na tlačidlo **✓** alebo **^** nastavíte dobu gratinovania. Funkciu môžete aj vypnúť dotykom na tlačidlo **gratin**

Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapiecť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.



PEČENIE S PRÍDAVKOM PARY

Pridaním pary sa jedlo na povrchu lepšie zapečie a bude chrumkavejšie. Keď používate režim pečenia s prídavkom pary, tak do studenej rúry na prvú úroveň vložte plytký plech. Do pekáča nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pripravované jedlo a spustíte režim.

POZNÁMKA: Ak chcete na pečenie použiť hlboký plech, vložte ho o úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení pečenia. Aby funkcia mohla optimálne fungovať, nesmiete počas pečenia otvárať dverka ani prilievať vodu.

Koniec pečenia a vypnutie rúry.

- Pečenie pozastavíte dotykom na tlačidlo **▷|◻**. Na displeji sa zobrazí **End** a zaznie zvukový signál.
- Otočte gombíkom PRE VÝBER PROGRAMU 1 do polohy "0".

POZNÁMKA: Po skončení používania rúry sa môže v zásobníku na kondenzát alebo v záreze na zachytávanie kondenzátu (pod dverkami) hromadiť voda. Utrite lištu špongiou alebo handričkou.

VŠEOBECNÉ NASTAVENIA



Otočte VOLIČ REŽIMU PEČENIA do polohy "0". Funkciu aktivujete stlačením tlačidla na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí na niekoľko sekúnd nápis **SEtt**, a potom sa zobrazí ponuka doplnkových funkcií.

Tlačidlami alebo prechádzajte cez ponuky. Nastavenie potvrdíte tlačidlom alebo . Ak chcete opustiť ponuku doplnkových funkcií, dotknite sa tlačidla .

CLoc

1. ZOBRAZENIE HODÍN

Dotknite sa tlačidla alebo a nastavte denný čas. Na displeji sa zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrdení si môžete vybrať zobrazovanie času v 12 alebo 24 hodinovom formáte. Potvrďte a potom nastavte ešte denný čas. Najskôr nastavte a potvrdte minúty, potom nastavte a potvrdte ešte hodiny.

Vol

2. HLASITOSŤ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni hlasitosti pípania. Vyberte nastavenie **Vol**. Dotykom na tlačidlo alebo si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.

brh

3. OSVETLENIE DISPLEJA

Môžete si vybrať z troch rôznych úrovni osvetlenia displeja. Vyberte nastavenie **brh**. Dotykom na tlačidlo alebo si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.

nGht

4. DISPLEJ - NOČNÝ REŽIM

Táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na najnižšiu. Vyberte nastavenie **nGht**. Dotykom na tlačidlo alebo si vyberte požadované nočné osvetlenie displeja a potvrdte ho.

hi dE

5. POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Táto funkcia zapína alebo vypína zobrazenie denného času. Vyberte nastavenie **hi dE**. Dotykom na tlačidlo alebo vyberte zapnúť on alebo vypnúť off a potvrdte.

FAct

7. TOVÁRENSKÉ NASTAVENIA

Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **FAct**. Dotykom na tlačidlo alebo zvolte rES pre výber továrenských nastavení. Pre potvrdenie stlačte a podržte tlačidlo , až kým nezmiznú všetky osvetlené čiarky.

VAROVANIE! Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú maximálne na niekoľko minút. Po uplynutí tejto doby sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a jasu vrátia na základné hodnoty.

VŠEOBECNÉ TIPY NA PEČENIE

- Počas pečenia vyberte z rúry všetko nepotrebné príslušenstvo.
- Používajte príslušenstvo vyrobené z tepelne odolných a nereflexných materiálov (dodávané plechy na pečenie, smaltované nádoby, sklenené tepluvzdorné nádoby). Svetlé materiály (ušľachtilá oceľ alebo hliník) odrážajú teplo, takže jedlo v nich sa horšie tepelne spracúva.
- Plechy na pečenie vždy zasuňte až do konca vodidiel. Keď pri pečení používate rošt, tak naň položte pekáč vždy do stredu.
- Aby ste pri pečení dosiahli optimálne výsledky, odporúčame vám dodržiavať pokyny uvedené v tabuľke na prípravu jedál. Vyberte nižšiu uvedenú teplotu a minimálny čas pečenia, potom na konci pečenia skontrolujte výsledok a upravte nastavenia podľa potreby.
- Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pokiaľ to nie je nevyhnutné.
- Plech na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- Počas pečenia nepoužívajte univerzálny hlboký plech na prvej výškovej úrovni.
- Nezakrývajte dno rúry alebo rošt hliníkovou fóliou.
- Pri dlhších programoch pečenia môžete rúru asi 10 minút pred vypršaním času pečenia vypnúť a využiť nahromadené teplo.
- Formy na pečenie vždy kladte na rošt.
- Ak pečiete na viacerých úrovniach súčasne, vložte univerzálny hlboký plech na nižšiu úroveň.
- Ak pečiete podľa receptov zo starších kuchárskych kníh, tak používajte režim spodného a horného ohrevu (klasický) a o 10 ° C nižšiu teplotu, ako je uvedené v recepte.
- Ak používate papier na pečenie, uistite sa, že je vysoko odolný voči teplu. Vždy ho správne odstrihnite. Jeho použitie zabraňuje tomu, aby sa jedlo prilepilo na plech a uľahčuje jeho odstránenie z plechu.
- Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva s vyšším obsahom vody sa v rúre vytvorí väčšie množstvo pary, ktorá môže na dverách rúry vytvárať kondenzát. Toto je normálny jav, ktorý nevlýva na prevádzku spotrebiča. Keď skončíte s pečením, utrite dvierka a sklo dvierok dosucha.
- Keď jedlo pripravujete priamo na rošte, vložte univerzálny hlboký plech o jednu úroveň nižšie, aby zachytával šťavu.

Rýchle predhrievanie rúry: Rúru predhrievajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na obsluhu. Ak používate rýchle predhrievanie, nevkladajte jedlo do rúry, kým nie je úplne predhriata, s výnimkou prípadov, keď je uvedené inak. Teplota má veľký vplyv na konečný výsledok. Rýchle predhrievanie sa odporúča pre jemné kusy mäsa (filé), ďalej pre kysnuté koláče a biskvity, ktoré si vyžadujú kratšiu dobu pečenia. Ohrev prázdnej rúry spotrebuje veľa energie, takže pokiaľ je to možné, odporúčame vám, aby ste piekli niekoľko jedál za sebou alebo niekoľko jedál súčasne.

Pomalé pečenie: Umožňuje kontrolovanú prípravu potravín pri nižších teplotách. Mäsová šťava sa rovnomerne rozloží a mäso zostane šťavnaté a jemné. Tento režim je vhodný pre jemné kusy vykosteného mäsa. Mäso pred pečením v rúre, dobre opečte zo všetkých strán na panvici na vysokej teplote.

TABUĽKA K PEČENIU

POZNÁMKA: Jedlá, ktoré si vyžadujú plne predhriatu rúru, sú v tabuľke označené s jednou hviezdíčkou * . Jedlá, ktorým stačí 5-minútový predohrev rúry, sú označené s dvoma hviezdíčkami ** . V takom prípade nepoužívajte režim rýchleho predohrevu.

Jedlo			°C	min
PEČIVO A PEKÁRSKE VÝROBKY				
koláče pečené vo forme				
Píškotový múčnik	3		200	60-70
koláč z krehkého cesta s plnkou	2		180	60-70
mramorová bábovka	2		170-180	50-60
koláče z kysnutého cesta	2		170-180	45-55
linecký koláč, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
zákusky, rezy				
štrúdľa	2		180-190	60-70
štrúdľa, mrazená	2		200-210	34-45
piškótová roláda	3	 +plech s vodou	170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobné pečivo				
mafiny	3		160*	25-30
mafiny, 2 úrovne	2, 4		155-165*	30-40
pečivo z kysnutého cesta	2		180*	17-22
pečivo z kysnutého cesta, 2 úrovne	2, 4		160	18-25
koláče z lístkového cesta	3		200	30-45
koláče z lístkového cesta, 2 úrovne	2, 4		170*	25-30
krehké pečivo				
strievané pečivo	3		150*	30-40
strievané pečivo, 2 úrovne	2, 4		150*	30-40
strievané pečivo, 3 úrovne	1, 3, 5		145*	40-50
krehké pečivo	3		160	40-50
krehké pečivo, 2 úrovne	2, 4		150-160*	20-25
snehové pusinky	3		80-100	120-150
snehové pusinky, 2 úrovne	2, 4		80-100*	120-150
zlepované pusinky (makrónky)	3		130-140*	15-20

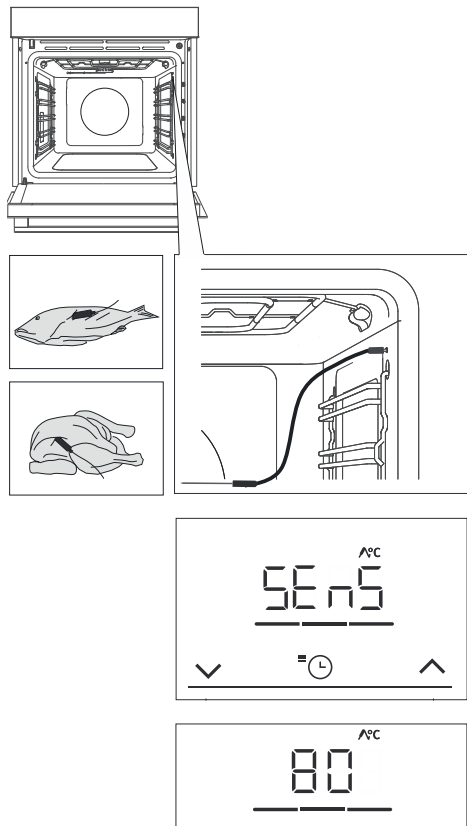
Jedlo			 °C	 min
zlepované pusinky (makrónky), 2 úrovne	2, 4		130-140*	15-20
chlieb				
kysnuté cestá	2		40-45	30-45
chlieb na plechu	2	 +plech s vodou	190-200	40-55
chlieb na plechu, 2 úrovne	2, 4		190-200*	40-55
chlieb vo forme	2		190-200	30-45
chlieb vo forme, 2 úrovne	2, 4		200-210	30-45
plochý chlieb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé žemle	3	 +plech s vodou	200-210	10-15
čerstvé žemle, 2 úrovne	2, 4		200-210*	15-20
hrianky	5		240	4-6
zapečené obložené chlebičky	5		240	3-5
pizza a ostatné jedlá				
pizza	1		300*	4-7
pizza, 2 úrovne	2, 4		21-220*	25-30
mrazená pizza	2		200-220	10-20
mrazená pizza, 2 úrovne	2, 4		200-220	10-20
krehký slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
slaný koláč, burek	2		180-190	40-50
MÄSO				
hovädzie a teľacie mäso				
hovädzia roštenka (chrbát), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dusené hovädzie mäso, 1,5 kg	2		200-210	90-120
hovädzia sviečkovica, stredne prepečená, 1 kg	2		170-190*	40-60
hovädzia sviečkovica, pomalé pečenie	2		120-140*	250-300
hovädzie steak, dobre prepečené, hrubé 4 cm	4		220-230	25-30
hamburgery, hrubé 3 cm	4		220-230	25-35
teľacia panenská sviečkovica 1,5 kg	2		160-170	120-150
bravčové mäso				
bravčové karé, krkovička 1,5 kg	3		200-220	100-200
bravčové pliecko, 1,5 kg	3		180-190	120-150

Jedlo				
bravčová sviečkovica, 400 g	2		80-100*	80-100
bravčové karé, krkovička, pomalé pečenie	2		100-120*	200-230
bravčový bôčik pomalé pečenie	2		120-140*	210-240
bravčové kotlety, hrubé 3 cm	4		220-230	20-25
hydina				
hydina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
hydina s plnkou, 1,5 kg	2		170-180	80-100
hydina, prsia	2		170-180	45-60
kuracie stehná	3		210-220	25-40
kuracie krídelká	4		210-220	20-35
hydínové prsia, pomalé pečenie	3		100-120*	60-90
mäsové jedlá				
bochník z mletého mäsa, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na grilovanie	4		230**	8-15
RYBY A MORSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybie filé, hrubé 1 cm	4		220-230	8-12
rybí rezeň, hrubý 2 cm	4		220-230	10-15
mušľa sv. Jakuba (hrebenatka)	4		230*	5-10
kreветы	4		230*	3-10
ZELENINA				
pečené zemiaky, plátky	3		210-220*	30-40
pečené zemiaky, rozpolené	3	 +plech s vodou	200-210*	40-50
plnené zemiaky	3		190-200	30-40
hranolky, domáce	4		210-220*	20-30
miešaná zelenina, plátky	3	 +plech s vodou	190-200	30-40
plnená zelenina	3		190-200	30-40
BEŽNÉ VÝROBKY – MRAZENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovne	2, 4		190-210	30-40
kuracie medailónky	4		210-220*	12-17

Jedlo				°C		min
rybie tyčinky	2		210-220	15-20		
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40		
zelenina narezaná na kúsky	2		190-200	20-30		
francúzske croissanty	3		170-180	18-23		
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ JEDLÁ						
zemiaková musaka	2		180-190	35-45		
lasagne	2		180-190	35-45		
sladký nákyp	2		160-180	40-60		
sladké soufflé	2		160-180*	35-45		
gratinované jedlá	3		170-190	30-45		
plnené tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35		
syr na grilovanie	4		240**	6-9		
OSTATNÉ						
zaváranie	2		180	30		
sterilizácia	3		125	30		
varenie vo vodnom kúpeli	2		150-170*	/		
zohrievanie jedla	3		60-95	/		
zohrievanie jedálenského servisu	2		75	15		

PEČENIE S TEPLOTNÍ SONDOU

Teplotná sonda umožňuje presné sledovanie vnútornej teploty pripravovaného jedla počas pečenia.



- **Kovový hrot sondy zapichnete** do mäsa v mieste, kde je najhrubšie.
- Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, ktorá sa nachádza v pravom hornom rohu rúry (pozri obrázok). Na displeji sa zobrazí **SEnS**.

POZNÁMKA: Keď zasuniete sondu do zásuvky, tak sa funkcie rúry, ktoré boli predtým nastavené vymažú.

- **Vyberte požadovaný režim** a teplotu pečenia (v teplotnom rozsahu do 210 °C). Na displeji sa zobrazí symbol pre činnosť sondy a prednastavená teplota, ktorú možno zmeniť dotykom tlačidiel  alebo . Nastavte vnútornú teplotu jedla (v teplotnom rozsahu od 30 do 99 °C), ktorú chcete na konci dosiahnuť.

POZNÁMKA: Pri použití sondy nie je možné nastaviť čas pečenia.

- **Nastavenie potvrdíte** dotykom tlačidla .
- Keď sa dosiahne nastavená vnútorná teplota pokrmu, rúra prestane pracovať. Na displeji sa zobrazí nápis **End**. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.

INFORMÁCIA: Počas pečenia sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená a aktuálna teplota jedla. Podľa potreby môžete počas prevádzky zmeniť teplotu pečenia alebo konečnú vnútornú teplotu pokrmu.

Správne použitie sondy podľa druhu mäsa:

- hydina: zapichnete sondu do najhrubšej časti prs,
- mäso: zapichnete sondu do chudej časti, ktorá nie je prerastená tukom,
- malé kusy mäsa s kosťou: zapichnete sondu v mieste pri kosti,
- ryby: zapichnete sondu za hlavou, smerom k chrbtici.

UPOZORNĚNÍ!

Po použití sondy opatrně vyberte z jídla, odpojte ju zo zásuvky a očistite. Ak sondu nepoužívate, vyberte ju z rúry.

Druh jedla	surové, neprepečené [°C]	mierne opečené [°C]	stredne prepečené [°C]	prepečené [°C]	úplne prepečené [°C]
HOVÄDZIE MÄSO					
Hovädzie mäso, roštenka	46-48	48-52	43-58	59-69	68-73
hovädzie mäso, sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
pečené hovädzie mäso (roastbeef)	45-48	49-53	54-57	58-63	63-66
hamburgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TEĽACIE MÄSO					
teľacie mäso, panenská sviečkovica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
teľacie mäso, chrbát	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
BRAVČOVÉ MÄSO					
karé, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
bravčové mäso, sviečkovica				60-69	/
bochník z mletého mäsa				/	80-85
JAHŇACIE MÄSO					
jahňacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANIE MÄSO					
baranie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HUSACINA					
kozlacie mäso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HYDINA					
hydina, celá	/	/	/	/	82-90
hydina, prsia	/	/	/	/	62-65
RYBY A MORSKÉ PLODY					
pstruhy	/	/	/	62-65	/
tuniak	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

IV. ÚDRŽBA A ČISTENIE

VAROVANIE! Pred čistením odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

- Aby sa rúra jednoduchšie čistila, jej vnútro a plechy sú pokryté špeciálnym smaltom, ktorý má hladký a odolný povrch.
- Spotrebič pravidelne čistite teplou vodou s pridaním prostriedku na ručné umývanie riadu a taktiež priebežne odstraňujte veľké nečistoty a vodný kameň. Používajte čistú mäkkú handričku alebo špongiu.
- **Vonkajšok spotrebiča:** horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou odstráňte nečistoty a povrchy utrite do sucha.
- **Vnútro spotrebiča:** Na odolné alebo veľmi silné nečistoty používajte bežné čistiace prostriedky na rúry. Ak použijete tieto prostriedky, rúru musíte dôkladne utrieť vlhkou handričkou, aby ste odstránili ich zvyšky.
- **Príslušenstvo a vodidlá:** očistite teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Odolné nečistoty odporúčame vopred namočiť a použiť kefu.
- V prípade neuspokojivých výsledkov čistenia, postup zopakujte.

INFORMÁCIA: Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky (hrubé špongie a čističe, odstraňovače hrdze, škrabky na sklokeramické dosky).

- Vybavenie rúry je vhodné do umývačky riadu.
- Zvyšky jedla (tuk, cukry, bielkoviny) sa môžu počas používania zariadenia zapáliť, preto pred každým použitím odstráňte hrubé nečistoty z vnútra rúry a riadu.

AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY - PYROLÝZA

Táto funkcia umožňuje použitím vysokej teploty jednoduché čistenie vnútorného priestoru rúry a niektorého dodávaného príslušenstva. Počas čistenia sa zvyšky tuku a iné nečistoty spália na popol.

K dispozícii sú tri stupne pyrolýzy (intenzity čistenia) s rôznou dobou trvania:

Úroveň	Intenzita čistenia	Použitie čistenia	Trvanie programu
1	rýchle čistenie	na drobné nečistoty	2 hodiny
2	stredne intenzívne čistenie	na viditeľne väčšie nečistoty	2 hodiny 15 minút
3	intenzívne čistenie	na odolné a staré nečistoty	2 hodiny 30 minút

POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnejšia, tým vyšší stupeň intenzity je treba zvoliť.

Príprava na pyrolytické čistenie

Pri bežnom používaní rúry odporúčame spustiť funkciu pyrolytického čistenia raz mesačne.

- Vyberte z rúry všetko vybavenie, vrátane s vodidlami. Čistenie vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami (pozri kapitolu Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou).
- Odstráňte všetky viditeľné nečistoty a zvyšky jedla z vnútra rúry.
- Pyrolýzne čistenie spustíte len vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.
- Ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami, vložte príslušenstvo na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.

Pyro

1. Otočte VOLIČ REŽIMU PEČENIA na symbol P. Na displeji sa najprv zobrazí nápis **PYro**.

°Ch

2. Dotykom na tlačidlo  alebo  si vyberiete požadovanú intenzitu čistenia a potvrdíte ju tlačidlom . Začína sa odpočítavanie času.

Loc

3. Pre vašu vlastnú bezpečnosť sa po istom čase dvierka rúry automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí nápis **Loc**.

- Keď sa program pyrolytického čistenia dokončí a rúra vychladne, dvierka rúry sa automaticky odomknú.
- Keď vnútro rúry úplne vychladne, odstráňte z neho všetky zvyšky (napr. popol) pomocou mäkkej handričky namočenej v horúcej mydlovej vode.

VAROVANIE!

- Počas procesu pyrolýzy sa môžu uvoľňovať nepríjemné pachy a dym, ako aj dráždivé výpary
- a plyny. Postarajte sa o to, aby bola miestnosť počas tohto procesu dobre vetraná. Nezdriavajte sa v nej príliš dlho. Nedovoľte deťom ani zvieratám zdržiavať sa v blízkosti spotrebiča.
- Počas procesu pyrolýzy sa môžu zvyšky jedla a mastnota vznietiť. Preto ešte pred spustením programu odstráňte z vnútra rúry všetky nečistoty.
- Počas pyrolýzy sa spotrebič zvonku zohreje na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa dvierok rúry a na rukoväť dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napríklad kuchynské utierky alebo pod.
- Nepokúšajte sa otvoriť dvierka rúry, keď sú zamknuté (počas pyrolýzy alebo po jej dokončení, v čase, keď sa spotrebič chladí)! Čistiaci proces sa môže prerušiť a hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Malé zvieratá, resp. domáce zvieratá môžu byť veľmi citlivé na akékoľvek výpary. Odporúčame, aby ste ich vyviedli z miestnosti počas pyrolytického čistenia, rovnako je nutné zabezpečiť dôkladné vyvetranie miestnosti po dokončení čistiaceho procesu.

Čistenie vybavenia a príslušenstva rúry pyrolýzou

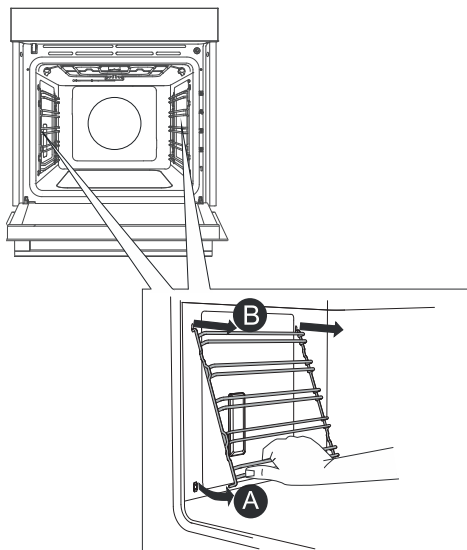
- Čistenie priloženého vybavenia (univerzálneho hlbokého a plytkého plechu) pyrolýzou je možné len vtedy, ak je rúra vybavená prídavnými drôtenými vodidlami.
- Príslušenstvo (napr. plech) vložte na druhú alebo tretiu výškovú úroveň vodidiel, nikdy nie na 1. úroveň.
- Po dokončení pyrolýzy vyčistite vychladnuté príslušenstvo vlhkou handričkou namočenou do horúcej mydlovej vody.

VAROVANIE!

Ak je rúra vybavená výsuvnými vodidlami, nie je možné použiť pyrolýzu na čistenie príslušenstva.

- Odporúčame rúru a príslušenstvo čistiť osobitne, pretože len tak môžete dosiahnuť optimálne výsledky čistenia. Ak pyrolytickým procesom čistíte v rúre zároveň aj príslušenstvo, nemusí byť vnútro rúry na konci čistiaceho cyklu úplne čisté.
- Ak nie ste spokojní s konečným výsledkom čistenia, odporúčame postup zopakovať.
- V dôsledku automatického pyrolytického čistenia môže vnútro rúry a príslušenstvo zmeniť farbu a stratiť lesk. To však neovplyvňuje funkčnosť rúry alebo jej príslušenstva.

ODSTRÁNENIE DRÔTENÝCH A PEVNÝCH VÝSUVNÝCH VODIACICH PRVKOV

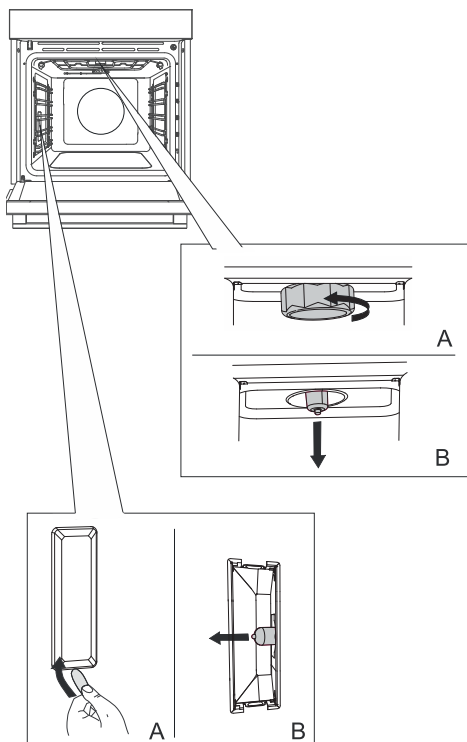


A Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

B Vyberte ich z otvorov navrchu.

UPOZORNĚNÍ! Pri vyberaní vodidiel dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

VÝMENA ŽIAROVKY



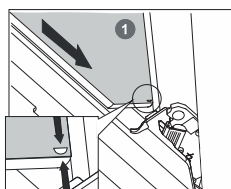
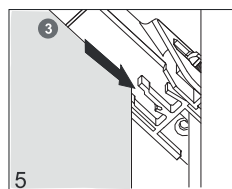
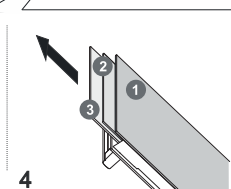
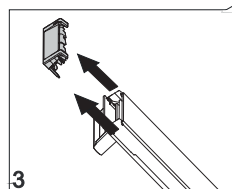
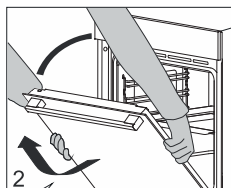
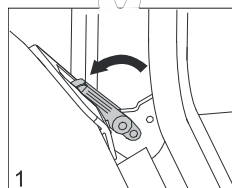
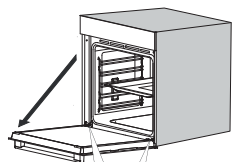
- Žiarovka je spotrebný materiál, a preto sa na ňu nevzťahuje záruka.
- Pred výmenou žiarovky vyberte všetko príslušenstvo z rúry.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W

- 1** Odskrutkujte a odstráňte kryt (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite halogénovú žiarovku.
 - 2** Pomocou plochého plastového nástroja odstráňte kryt. Vytiahnite halogénovú žiarovku.
- Dajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.
 - Používajte ochranné pomôcky, aby ste sa nepopálili.

VAROVANIE! Žiarovku vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič odpojený od elektrickej siete.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ DVIEROK A SKLA DVIEROK



- 1 Najprv naplno otvorte dverka (pokiaľ sa len dá).
- 2 Dverka rúry sú pripojené k závesom pomocou špeciálnych držiakov, ktoré majú aj blokovacie páčky. Blokovacie páčky posuňte o 90 ° smerom k dverám. Pomaly zatvorte dverka do 45 ° uhla (vzhľadom na zatvorenú polohu dverí) a potom ich nadvihnite a vytiahnite.

Sklá dveriek sa môžu čistiť aj z vnútornej strany, ale sa musia najskôr odstrániť z dveriek spotrebiča. Najskôr postupujte tak, ako je popísané v bode 2, ale ich neodstraňujte.

- 3 Vyberte vzduchové vedenie. Uchopte ho oboma rukami na ľavej a na pravej strane dverí. Odstráňte ho jemným potiahnutím smerom k sebe.
- 4 Uchopte sklo dverí za horný okraj a odstráňte ho. To isté urobte s druhým a tretím sklom (v závislosti od modelu).
- 5 Sklá namontujete späť v opačnom poradí.

UPOZORNENIE! Pri vyberaní lišt dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt.

POZNÁMKA!

Pre vloženie dveriek rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchyto.

VAROVÁNÍ!

Závesy na dverách spotrebiča sa môžu s veľkou silou zaklapnúť. Preto pri montáži a demontáži dveriek spotrebiča vždy otočte obe blokovacie páčky na doraz.

Jemné otváranie a zatváranie dverí

Dvere rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmi nárazy pri zatváraní dverí. Umožňuje, aby sa dvere otvárali a zatvárali ľahko, ticho a jemne. Stačí jemne zatlačiť (do 15 ° uhla vzhľadom na otvorenú polohu dverí) a dvere sa automaticky jemne zatvoria.

VAROVANIE!

Ak budete dverka príliš prudko zatvárať, účinok systému sa zníži alebo systém nezavrie bezpečne dverka.

V. TABUĽKA PROBLÉMOV A ICH RIEŠENÍ

- Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.
- Pri neodborných zásahoch alebo opravách spotrebiča hrozí riziko zranenia elektrickým prúdom alebo skratu, preto ich nevykonávajte. Takúto prácu nechajte na kvalifikovaného odborníka.
- V prípade, ak sa vyskytnú na spotrebiči menšie poruchy, skúste pomocou týchto pokynov, poruchu odstrániť sami.
- Ak spotrebič v záručnej dobe odnesiete do servisu a zistí sa, že nefunguje kvôli nesprávnej obsluhu alebo manipulácii, opravu si budete musieť zaplatiť sami.
- Návod na obsluhu si odložte pre prípadné neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Výmena žiarovky v rúre je popísaná v kapitole Výmena žiarovky.
Ovládacia jednotka nereaguje, displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút (odskrutkujte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), potom ho znova pripojte k elektrickej sieti a zapnite rúru.
Na displeji sa zobrazuje chyba ErrX. Ak je číslo chyby dvojciferné, zobrazí sa ErXX.	Vyskytla sa porucha elektronického modulu. Odpojte spotrebič zo siete na niekoľko minút. Ak porucha pretrváva, zavolajte do servisu.
Na displeji sa zobrazí nápis SEnS, teplotná sonda nie je pripojená.	Očistite zásuvku. Pokúste sa niekoľkokrát za sebou zapojiť teplotnú sondu.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaný servis. Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade si náklady na opravu hradíte sami.

VI. TEST JEDLA

EN60350-1: Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom.

Vždy vložte plech na pečenie do konečnej polohy na drôtenom vodidle. Koláče vo formách umiestnite podľa obrázka.

* Spotrebič vopred predhrejte na požadovanú teplotu. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

** Spotrebič predhrejte 10 minút vopred. Nepoužívajte pritom režim rýchleho predohrevu.

*** Obráťte po 2/3 doby pečenia.

Jedlo	Vybavenie	umiestne- nie foriem na pečenie	Umie- stne- nie	Teplota	Čas	Program
PEČENIE						
sušienky – jednoúrovňové	plytký plech na pečenie		3	150	25-40	
sušienky – jednoúrovňové			3	135**	35-50	
sušienky – dvojúrovňové			2, 4	140**	25-40	
sušienky – trojúrovňové			1, 4, 5	135	45-60	
koláče – jednoúrovňové			3	160-170**	20-30	
koláče – jednoúrovňové			3	155**	20-30	
koláče – dvojúrovňové			1, 5	140**	30-45	
koláče – trojúrovňové			1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškové múčnik	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 26 cm/ rošt		2	150	45-55	
Piškové múčnik			2	160	45-55	
piškótová torta - dvojúrovňová			2, 4	170*	45-55	
jablkový koláč	2 x okrúhla plechová forma na pečenie, priemer 20 cm/ rošt		2	160**	70-120	
jablkový koláč			2	160	70-120	
GRILOVANIE						
hrianky	Rošt		5	max	4-7	
burgery	rošt + plech na odkvapkávanie tuku		5	230	25-40***	

VII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

- Technické informácie sa nachádzajú na Typovom štítku vo vnútri spotrebiča (eventuálne na jeho zadnej strane) a na energetickom štítku.
- „Informačný list“ a „Návod na použitie“ nájdete k stiahnutiu na stránkach: **www.eta.sk**
- QR kód na energetickom štítku dodanom so spotrebičom, poskytuje webový odkaz na informácie týkajúce sa špecifikácie tohto spotrebiča v EU EPREL databáze.
- Uschovajte energetický štítok spoločne s užívateľskou príručkou a všetkými ostatnými dokumentmi dodanými s týmto spotrebičom. Rovnaké informácie v EPREL databáze je tiež možné nájsť pomocou odkazu: **<https://eprel.ec.europa.eu>**
- Názov modelu (číslo produktu) nájdete na Typovom štítku spotrebiča, a tiež na energetickom štítku dodanom so spotrebičom.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.
- Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz**

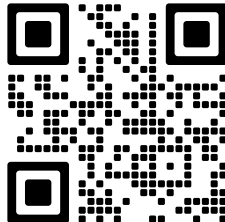
VIII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA

- Vždy používajte originálne náhradné diely.
- Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu alebo informačnej linky sa uistite, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Názov modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tieto informácie môžete nájsť na Typovom štítku (eventuálne na samostatnom štítku v jeho blízkosti).
- Výrobca si vyhradzuje právo zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.
- Originálne náhradné diely pre vybrané konkrétne súčasti výrobku sú k dispozícii minimálne 10 rokov od uvedenia posledného kusa spotrebiča na trh.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Informácie k reklamácii a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.



Thank you for choosing this product. This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

I. SAFETY INFORMATION

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15–20 minutes.

WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
Children should be kept at a safe distance.

WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.

WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.

- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing removable parts and its temperature must be close to the ambient temperature. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- The appliance must not be connected to the power source using plug or sockets, but must be directly connected to the supply mains.
- The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules
- The yellow-green earth cable must not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.
- If the oven is provided by the manufacturer with polarized plug it is intended for connection to polarized socket outlets only
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable H05V2V2-F or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. This operation have to be carried out by a suitably qualified electrician. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

WARNING: Never remove the oven door seal.

CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

GENERAL INSTRUCTIONS

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE:

the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

SAFETY INDICATIONS

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage. The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the socket;

- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not allowed;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance, do not tamper with it and contact an authorized service center.

ELECTRICAL SAFETY

- **ENSURE THAT ELECTRICAL CONNECTIONS ARE CARRIED OUT BY A CERTIFIED ELECTRICAL PERSONNEL QUALIFIED FOR THIS ACTIVITY IN ACCORDANCE WITH LOCALLY APPLICABLE STANDARDS.**
- Request a certificate of professional connection of the appliance. in the event that the appliance is not connected by the person specified above, no account will be taken of the later application of any complaints that could have been caused by the unprofessional connection of the appliance.
- The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation.
- The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions.
- The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

THE OVEN IS SUPPLIED WITH A POWER CABLE THAT SHOULD ONLY BE CONNECTED TO AN ELECTRICAL SUPPLY WITH 220-240 V AC POWER BETWEEN THE PHASE AND NEUTRAL. BEFORE THE OVEN IS CONNECTED TO THE ELECTRICAL SUPPLY, IT IS IMPORTANT TO CHECK:

- POWER VOLTAGE INDICATED ON THE GAUGE;
 - THE SETTING OF THE DISCONNECTOR.
- The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE:

as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

RECOMMENDATIONS

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean. Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury. The oven can be located high in a column or under a worktop. Always fix the oven to the furniture with screw provided with the appliance. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

WASTE MANAGEMENT AND ENVIRONMENTAL PROTECTION



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company. In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a oneoff, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

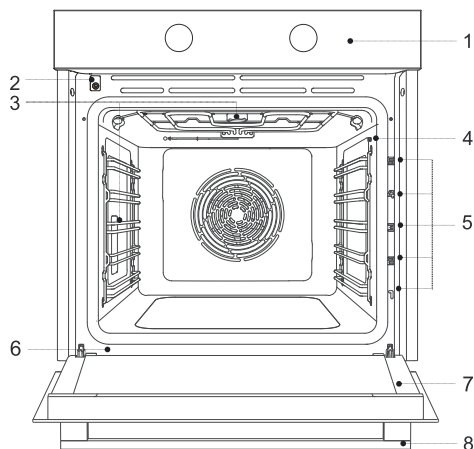
SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

DECLARATION OF COMPLIANCE

By placing the mark **CE** on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

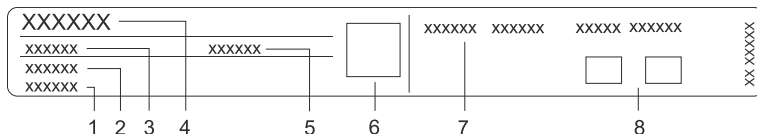
II. APPLIANCE DESCRIPTION



- 1 Control unit
- 2 Door lock with a switch
- 3 Lighting
- 4 Temperature probe socket
- 5 Rack levels (1–5)
- 6 Rating plate
- 7 Oven door
- 8 Door handle

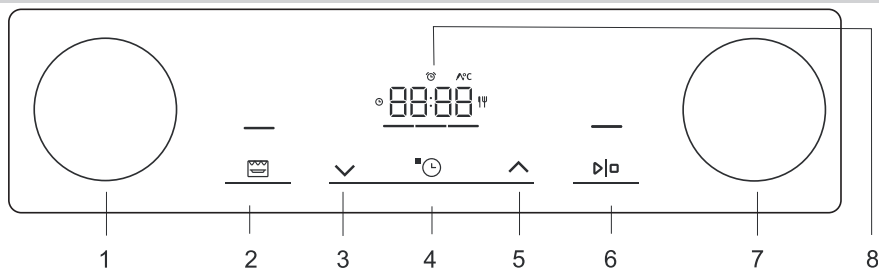
RATING PLATE – PRODUCT INFORMATION

A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven.



- 1 Serial number
- 2 Model
- 3 Type
- 4 Brand
- 5 ID/code
- 6 QR code (depending on the model)
- 7 Technical information
- 8 Compliance labels/symbols

CONTROL UNIT



- 1 System selector knob
- 2 Gratin, cancel or back key
- 3 Value decrease key
- 4 Timer function and settings key
- 5 Value increase key
- 6 Start | stop key
- 7 Temperature settings knob
- 8 Display

NOTE: For better key response, touch the keys with a larger area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

PUSH-PULL KNOBS

Slightly push the knob until it pops out; then, rotate it.

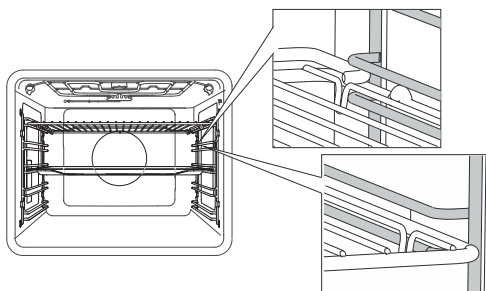
WARNING! After each use, rotate the knob back to the "off" position and push it back in. The push-pull knob can only be pushed back when the switch is in the "off" position.

APPLIANCE EQUIPMENT

Guides

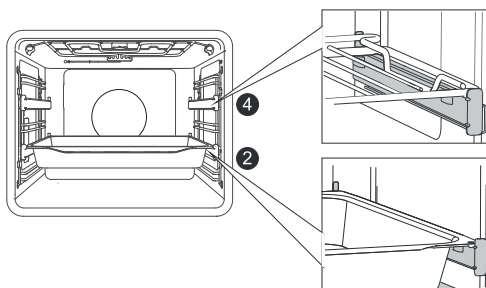
- The guides allow cooking or baking on 5 rack levels.
- The height levels of guides into which the racks can be inserted shall be counted from bottom up.
- Guide levels 4 and 5 are intended for grilling/broiling.
- When inserting equipment, it should be correctly rotated.

Wire guides



In case of wire guides, always insert the wire rack and the baking tray into the slot between the upper and lower part of each guide level.

Fixed pull-out guides



Pull-out guides may be fitted for the 2nd and 4th level.

In case of fixed pull-out guides, place the rack or baking tray onto the guide. You can place the wire rack directly onto a baking tray (shallow or deep all-purpose baking tray) and place both onto the same guide; in this case, the baking tray acts as a drip tray.

Oven door switch

If the oven door is opened during oven operation, the switch turns off the heater and fan in the oven cavity. When the door is closed, the switch turns the appliance operation back on.

WARNING! Using the oven with the door open and the door switch engaged (closed) is not allowed. The oven will signal an error, and it will have to be reset.

Cooling fan

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing, the door, and the appliance control unit. After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool down the oven.

OVEN EQUIPMENT AND ACCESSORIES

(depending on the model)

WARNING!! Remove all equipment from the oven, including the rack guides. Cleaning the equipment (all-purpose deep or shallow baking trays) with pyrolysis is possible only if the oven is equipped with additional wire guides (see chapter "Cleaning the supplied equipment with pyrolysis").



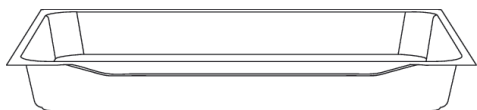
The **WIRE RACK** is used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food you are baking.

NOTE: There is a safety latch on the wire rack. Therefore, the wire rack has to be lifted slightly at the front when pulling it out from the oven.



The **SHALLOW BAKING TRAY** is used for flat and small pastry. It can also be used as a drip tray.

NOTE: The shallow baking tray may deform as it heats up in the oven. Once it cools down, it returns to the initial shape. Such deformation does not affect its function.



The **ALL-AROUND DEEP BAKING TRAY** is used for roasting vegetables and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray.

NOTE: Never insert the all-purpose (or universal) deep baking tray into the first guide during baking.



Temperature **PROBE** (BAKESENSOR).

WARNING! The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking.

III. USE OF THE OVEN

BEFORE FIRST USE

- Remove oven accessories and any packaging (cardboard, polystyrene foam) from the oven.
- Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners.
- Heat an empty oven for approximately one hour with the top and bottom heater system at a temperature of 250 °C. The characteristic "new oven scent" will be released; therefore, ventilate the room thoroughly during this process.

SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

After connecting your appliance to the power mains or after an extended power outage, 12:00 will appear on the display.

- First, choose and confirm the basic settings.
- You can change them by touching the keys $\vee$ or $\wedge$.
- Confirm the desired setting by pressing $\triangleright$ or $\square$.
- You can set the next setting when you have already set and confirmed the previous one.

A digital display showing the time 12:00. The digits are black on a white background, with a colon between the two zeros.

1. SETTING THE TIME

By touching the keys $\vee$ or $\wedge$ you can set the time of day. If you hold down the value setting key longer, the values change faster.

NOTE: To set or adjust the clock later on, see chapter General Settings..

A digital display showing the text 'brh' followed by three horizontal bars. The text is black on a white background.

2. DISPLAY DIMMER

High light intensity is the default setting. The sign brh and the currently set value for the display light intensity will appear on the display unit. Touch the $\vee$ or $\wedge$ key to select the desired level, and confirm. Use the value setting keys to increase or decrease light intensity.

A digital display showing the text 'Vol' followed by three horizontal bars. The text is black on a white background.

3. ACOUSTIC SIGNAL VOLUME

Medium volume is the default setting. The sign Vol and the currently set value for the acoustic signal volume will appear on the display unit. Touch the $\vee$ or $\wedge$ key to select the desired level, and confirm. Acoustic signals can also be switched off.

When the selected settings are confirmed, the clock will appear on the display unit (if the operating system selection KNOB is in position 0).

SETTING SELECTION

Choosing the cooking system

Rotate the KNOB 1 (left and right) to select the COOKING SYSTEM (see program table).

Symbol	Use
	RAPID PREHEATING To reach the set temperature in the shortest possible time. When the oven is heated to the selected temperature, Prht will appear on the display unit and a short acoustic signal will be emitted. This is followed up by the system setting you wish to use to cook your food. This function is not suitable for cooking food.
	TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN ¹⁾ For even baking of food on a single rack, and for making soufflés.
	LARGE GRILL WITH FAN ¹⁾ For roasting poultry and larger cuts of meat under a broiler.
	INTENSIVE BAKING (AIR FRY) ^{1) 2)} This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets). Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
 	HOT AIR ^{1) 2)} Hot air allows better flow of hot air around the food. This way, it dries out the surface and creates a thicker crust. Use this system to cook meat, pastry and vegetables, and to dry food on a single rack or multiple racks simultaneously. Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface. Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
 	TOP AND BOTTOM HEATER ^{1) 2)} Use this system for conventional baking on a single rack, making soufflés, and baking at low temperatures (slow cooking). Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
	LARGE GRILL ¹⁾ Use this system to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, fish, skewers etc., as well as for cooking au gratin and for browning the crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity evenly heat the entire surface. Maximum allowed temperature is 240 °C..
	SLOW BAKING ³⁾ For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastry on a single rack. This cooking method will leave the meat with a higher water content, making it juicier and more tender, while pastry will be evenly browned/baked. This system is used in the temperature range between 140 °C and 220 °C.

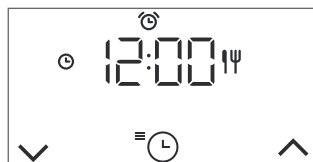
Symbol	Use
	PIZZA SYSTEM ¹⁾ This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
	BAKING FROZEN FOOD ¹⁾ This method allows baking frozen food in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (bakery products, croissants, lasagne, French fries, chicken nuggets), meat and vegetables.
	DEFOSTING Use this function for controlled defrosting of frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit). During the defrosting process, turn the pieces of food over, stir the food, and separate any chunks that are frozen together. For microbiological safety, we recommend slowly defrosting meat and other delicate foods in the refrigerator.
	PYROLYSIS This function allows automatic cleaning of the oven interior by high temperature that incinerates the fat residues and other impurities to reduce them to ashes.
	OVEN LIGHT The oven light switches on when you select a system (except when you select pyrolytic cleaning) or when you turn the knob to the light position.

- ¹⁾  In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).
- ²⁾  You can add steam to the baking process with these systems. The basic function will operate when the system is selected. By using a baking tray with water, the function is changed to baking with addition of steam (see chapter Start of operation).
- ³⁾ This function is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

Setting the cooking temperature

Rotate the knob **7** to set the desired TEMPERATURE.

Time function



-  Setting cooking
-  Setting delayed end
-  Setting Egg timer

NOTE: During the last 10 minutes before the expiry of the set time, the remaining time is displayed in one-second intervals.



SETTING THE COOKING TIME

In this mode, you can specify the duration of oven operation (cooking time). By pressing ∇ or $\wedge$ you can set the desired cooking time. To start the oven, touch $\triangleright|\square$.



SETTING DELAYED END

NOTE: Delayed start cannot be set for the grill and grill with fan systems.

Use this function when you wish to start cooking the food in the oven after a certain period of time. Place the food into the oven, then set the system and temperature. Then, set the program duration and the time when you wish your food done.

Example:

Current time: 16:00

Cooking time: 2 hod.

End of cooking: 18:00

By pressing ∇ or $\wedge$ you can set the duration of the programme ⌚ (in our case this is 2.00). By double-tapping the ⌚ key, you can select the time at which you want your food to be ready (in our case this is at 18.00). Confirm your selection. The desired end time is shown on the display (18.00).

To start the oven, touch $\triangleright|\square$.

While waiting to start operation, the oven is in a partial standby mode. The display is dimmed, and the fan system and oven lighting are on the entire time. The oven will switch on with the selected settings automatically (in our case at 16:00, or 4 p.m.). The oven will switch off at the set time (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.).

NOTE: Cooking end time and the clock will alternate on the display unit.

After the set time has expired, the oven stops working automatically. The display will show **End**. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

WARNING!

This function is not suitable for food requiring a preheated oven. Perishable food should not be kept in the oven for a long time. Before using this mode, check whether the clock on the appliance is accurately set.



SETTING THE MINUTE MINDER

The minute minder can be used independently of the oven operation. The maximum possible setting is 24 hours. Repeatedly touch the key ⌚ until the display shows ⌚ . By pressing ∇ or $\wedge$ you can set the duration of the minute minder. When the set cooking time expires, an acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

NOTE: When setting a timer function, you can reset the value by simultaneously touching the keys ∇ and $\wedge$.

STARTING THE COOKING PROCESS



The dash above the key  is now blinking. Start the set programme by touching this key. While the programme is running, the dash above the key is fully lit. Until the set temperature is reached, the illuminated dash below the clock moves left and right. When the set temperature is reached, the display shows °C, an acoustic signal sounds and the dash under the clock becomes fully illuminated.

NOTE: During the cooking process, you can change the SYSTEM, TEMPERATURE, and TIMER FUNCTIONS

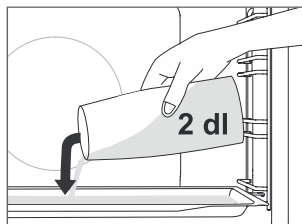
NOTE: If no timer function is selected, cooking time will appear on the display unit.



EXTRA GRATIN

The function can only be started after 10 minutes of oven operation (the dash above the gratin key will be partly/dimly lit). When the function is confirmed, cooking time 10 minutes (10:00) will appear on the display unit. Touch the  or  key to set the gratin duration. The function can also be deactivated by pressing the **gratin** key.

The function is used in the last stage of the cooking process when you add sauce (wet rub) or dry rub onto the food, or when you wish to additionally brown the crust. A golden-brown crust will form on the dish during the gratin process, which protects the food from drying out, while also imparting a more pleasant appearance and better flavour.



BAKING WITH ADDITION OF STEAM

Steam injection results in better browning and a crunchier crust. In systems **with steam addition or injection**, place the shallow baking sheet in the first-level guide while the oven is still cool. Pour a maximum of 2 dl of water onto the baking sheet. Place the food to be cooked on the second level and start the system.

NOTE: If you are using a deep baking tray, insert it one level higher than specified in the recommended settings table. For optimum operation of the function, do not open the oven door and do not add water during the cooking process.

End of cooking

- Press the  key to pause the cooking process. **End** appears on display unit and an acoustic signal is emitted.
- Rotate the COOKING SYSTEM SELECTOR knob 1 to position "0".

NOTE: After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

GENERAL SETTINGS



Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB to position „0“. To activate a function, press the key and hold it for 3 seconds. **SEtt** will appear on the display unit for a few seconds. Then, the extra functions menu will appear.

Use the or keys to navigate the menu. Confirm the setting by pressing the or key. To exit the extra functions menu, touch the key.

CLoc

1. CLOCK DISPLAYED

Use the and keys to set the clock. **CLoc** will appear on the display unit. After you confirm, you can toggle between 12-hour and 24-hour display. Confirm, then set the clock/time of day. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours.

Vol =

2. ACOUSTIC SIGNAL VOLUME

Choose between three beep volume levels. Choose the Vol setting. Touch the or key to select the desired level, and confirm. Acoustic signals can also be switched off.

brh =

3. DISPLAY ILLUMINATION

Choose between three levels of display light intensity. Choose the **brh** setting. Touch the or key to select the desired level, and confirm. Use the value setting keys to increase or decrease light intensity.

nGht

4. DISPLAY UNIT – NIGHT MODE

This function will automatically dim the display (switch from high to the lowest display illumination level) during night time (8:00 p.m. to 6:00 a.m.) Choose the **nGht** setting. Touch the or key to select the desired night-time display illumination, and confirm.

hi dE

5. STANDBY

This function automatically switches the clock display on or off. Select the **hi dE** setting. Touch the or key to select on or off, and confirm.

FAct

7. FACTORY SETTINGS

This function allows resetting the appliance to factory settings. **Fact** will appear on the display unit. Touch the or key to select **rES** to choose the factory settings, and confirm by pressing and holding the key. Hold the key until all lit dashes disappear.

WARNING! After a power outage or after the appliance is switched off, additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal volume and display dimmer will be reset to factory defaults.

GENERAL TIPS AND ADVICE FOR BAKING

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Use equipment made of heat-resistant non-reflective materials (supplied baking trays and dishes, enamel-coated cookware, tempered glass cookware). Bright-coloured materials (stainless steel or aluminium) materials reflect heat. As a result, thermal processing of food in them is less effective.
- Always insert the baking sheets and trays to the end of the guides. When baking on the wire rack, place the baking dishes or trays in the middle of the rack.
- For optimum food preparation, we recommend observing the guidelines specified in the cooking table. Choose the lower specified temperature and the shortest specified cooking time. When this time expires, check the results and then adjust the settings as necessary.
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- Do not place the baking trays directly onto the oven cavity bottom.
- Do not use the all-purpose deep baking tray on the 1st guide level while the appliance is operating.
- Do not cover the oven cavity bottom or the wire rack with aluminium foil.
- With longer cooking programs, you can switch off the oven approximately 10 minutes before the end of cooking time to make use of the accumulated heat.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- When baking on several levels at the same time, insert the all-purpose deep baking tray into the lower level.
- When cooking according to recipes from older cookbooks, use the bottom and top heater system (as in conventional ovens) and set the temperature 10 °C lower than specified in the recipe.
- If you are using parchment paper, make sure it is resistant to high-temperatures. Always trim it accordingly. Parchment paper prevents the food from sticking to the baking tray and makes it easier to remove the food from the baking tray.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- When baking directly on the wire rack, insert the all-purpose deep tray one level lower to serve as a drip tray.

Fast preheating of the oven: Only preheat the oven if required by the recipe or in the tables in these instructions for use. If you are using the fast preheating function, do not insert the food into the oven until the oven is fully heated. Temperature has a substantial effect on the final result. Fast preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), and for yeast-leavened and sponge dough that require a shorter baking time. Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, if possible, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.

GentleBake: Allows slow and controlled cooking at a low temperature. The meat juices are distributed evenly, and the meat remains juicy and tender. The GentleBake slow cooking method is suitable for delicate boneless meat cuts. Before slow cooking, sear the meat thoroughly from all sides in a frying pan.

COOKING TABLE

NOTE: Dishes requiring a fully pre-heated oven are indicated with a single asterisk * in the table. Dishes for which a 5-minute pre-heating cycle suffices are indicated with two asterisks **. In this case, do not use the rapid preheat mode.

Dish			°C	min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS				
pastry/cakes in moulds				
sponge cake	3		200	60-70
pie with filling	2		180	60-70
marble cake	2		170-180	50-60
cake with leavened dough, Gugelhupf	2		170-180	45-55
open pie, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
pastry on baking trays and dishes				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frozen	2		200-210	34-45
sponge roll	3	 +baking tray with water	170-180*	13-18
buchtein	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160*	25-30
cupcakes, 2 levels	2, 4		155-165*	30-40
yeast-leavened small pastry	2		180*	17-22
yeast-leavened small pastry, 2 levels	2, 4		160	18-25
puff pastry	3		200	30-45
puff pastry, 2 levels	2, 4		170*	25-30
cookies/biscuits				
piped cookies	3		150*	30-40
piped cookies, 2 levels	2, 4		150*	30-40
piped cookies, 3 levels	1, 3, 5		145*	40-50
cookies/biscuits	3		160	40-50
biscuits, 2 levels	2, 4		150-160*	20-25
meringue	3		80-100	120-150
meringue, 2 levels	2, 4		80-100*	120-150
macarons	3		130-140*	15-20

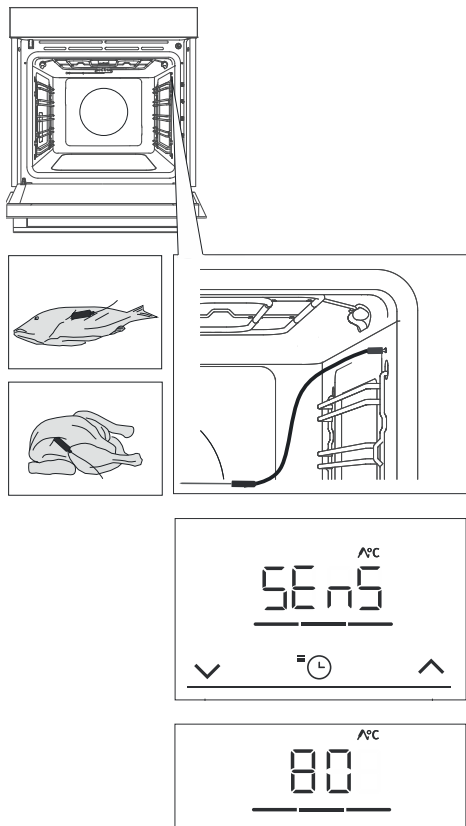
Dish			 °C	 min
macarons, 2 levels	2, 4		130-140*	15-20
bread				
rising and proofing	2		40-45	30-45
bread on a baking tray	2	 +baking tray with water	190-200	40-55
bread on a baking tray, 2 levels	2, 4		190-200*	40-55
bread in a tin	2		190-200	30-45
bread in a tin, 2 levels	2, 4		200-210	30-45
flatbread (focaccia)	2		270	15-25
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls)	3	 +baking tray with water	200-210	10-15
fresh bread rolls	2, 4		200-210*	15-20
toast	5		240	4-6
open sandwiches	5		240	3-5
pizza and other dishes				
homemade pizza	1		300*	4-7
homemade pizza, 2 rack levels	2, 4		21-220*	25-30
frozen pizza	2		200-220	10-20
frozen pizza, 2 levels	2, 4		200-220	10-20
savoury pie, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MEAT				
beef and veal				
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	2		160-170	130-160
braised beef, 1.5 kg	2		200-210	90-120
sirloin, medium done, 1 kg	2		170-190*	40-60
beef roast, slow cooked	2		120-140*	250-300
beef steaks, well done, thickness 4 cm	4		220-230	25-30
burgers, thickness 3 cm	4		220-230	25-35
veal roast, 1.5 kg	2		160-170	120-150
pork				
pork roast, rump, 1.5 kg	3		200-220	100-200
pork roast, shoulder, 1.5 kg	3		180-190	120-150

Dish			°C	min
pork loin, 400 g	2		80-100*	80-100
pork roast, slow cooked	2		100-120*	200-230
pork ribs, slow cooked	2		12-140*	210-240
pork chops, thickness 3 cm	4		220-230	20-25
poultry				
poultry, 1.2–2.0 kg	2		200-220	60-80
poultry with stuffing, 1.5 kg	2		170-180	80-100
poultry, breast	2		170-180	45-60
chicken thighs	3		210-220	25-40
chicken wings	4		210-220	20-35
poultry, breast, slow cooked	3		100-120*	60-90
meat dishes				
meat loaf, 1 kg	2		170-180	60-70
grill sausages, bratwurst	4		230**	8-15
FISH AND SEAFOOD				
whole fish,, 350 kg	4		230-240	12-20
fish fillet, thickness 1 cm	4		220-230	8-12
fish steak, thickness 2cm	4		220-230	10-15
scallops	4		230*	5-10
shrimps	4		230*	3-10
VEGETABLES				
baked potatoes, wedges	3		210-220*	30-40
baked potatoes, halved	3	+baking tray with water	200-210*	40-50
stuffed potato (jacket potato)	3		190-200	30-40
French fries, home-made	4		210-220*	20-30
mixed vegetables, wedges	3	+baking tray with water	190-200	30-40
stuffed vegetables	3		190-200	30-40
CONVENTIONAL PRODUCTS – FROZEN				
french fries	3		210-220	20-25
french fries, 2 levels	2, 4		190-210	30-40
chicken medallions	4		210-220*	12-17

Dish			 °C	 min
fish fingers	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
diced vegetables	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
BAKED PUDDINGS, SOUFFLÉS AND DISHES AU GRATIN				
potato moussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sweet baked pudding	2		160-180	40-60
sweet soufflé	2		160-180*	35-45
dishes au gratin	3		170-190	30-45
stuffed tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grilling cheese	4		240**	6-9
OTHER				
preservation	2		180	30
sterilization	3		125	30
cooking in a bain-marie (double boiler)	2		150-170*	/
reheating	3		60-95	/
plate warming	2		75	15

COOKING WITH A TEMPERATURE PROBE

The food probe allows for accurate monitoring of the core temperature of the food during cooking.



- **Stick the metal end** of the probe into the thickest part of the food.
- **Plug the probe plug** into the socket located in the upper-right corner at the front of the oven cavity (see figure). **SEnS** will appear on the display unit.

NOTE: When you insert the probe into the socket, the preset functions on the oven are deleted.

- **Select the desired system and cooking temperature** (in the temperature range up to 210 °C). The probe operation symbol and the preset temperature will appear on the display unit, which can be changed by touching the keys ∇ or ∇ . Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).

NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.

- **Confirm** the setting by pressing the $\triangleright$ key.
- When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. **End** will appear on the display unit. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

NOTE: During the cooking process, set and current food core temperature alternate on the display unit. You may change the cooking temperature or the target food core temperature during the cooking process.

Correct use of the probe, by type of food:

- poultry: stick the probe in the thickest part of the breast;
- red meat: stick the probe into a lean part that is not marbled with fat;
- smaller chunks with bone: stick them into an area along the bone;
- fish: stick the probe behind the head, towards the spine..

WARNING!

After use, carefully remove the probe from the food, unplug from the socket in the oven cavity, and clean it. If you do not use the probe, remove it from the oven.

Type of food	blue (raw) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
BEEF					
beef, roast	46-48	48-52	43-58	59-69	68-73
beef, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/rump steak	45-48	49-53	54-57	58-63	63-66
burgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAL					
veal, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veal, rump	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORK					
roast, neck	/	/	/	65-70	75-85
pork, loin				60-69	/
meat loaf				/	80-85
LAMB					
lamb	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MUTTON					
mutton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GOAT MEAT					
goat	/	60-65	66-71	72-76	77-80
POULTRY					
poultry, whole	/	/	/	/	82-90
poultry, breast	/	/	/	/	62-65
FISH AND SEAFOOD					
trout	/	/	/	62-65	/
tuna	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	/

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING!! Before cleaning, unplug the appliance from the power mains and wait for the appliance to cool down. Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.

- For easier cleaning, oven cavity and baking tray are coated with special enamel for a smooth and resistant surface.
- Regularly clean the appliance and use warm water and hand dishwashing liquid to remove larger impurities and limescale. Use a clean soft cloth or sponge cloth.
- **Appliance exterior:** use hot soapsuds and a soft cloth to remove impurities, then wipe the surfaces dry.
- **Appliance interior:** for stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. When using such cleaners, thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.
- **Accessories and guides:** clean with hot soapsuds and a damp cloth. For stubborn dirt and grime, we recommend prior soaking and use of a brush.
- If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.

WARNING: Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).

- Oven equipment is dishwasher-safe.
- Food residue (fat, sugar, protein) can ignite during the use of the appliance. Therefore, remove larger chunks of dirt from the oven interior and accessories before each use.

AUTOMATIC OVEN CLEANING – PYROLYSIS

Using high temperatures, the function makes it easy to clean the interior of the appliance, as well as some of the equipment supplied with it. During cleaning, fat residues and other impurities are incinerated.

There are three pyrolysis (cleaning intensity) levels available, with varying duration of the process:

Level	Cleaning intensity	Cleaning purpose	Program duration
1	Quick cleaning	For minor impurities	2 hours
2	Medium-intensity cleaning	For noticeable major impurities	2 h 15 min
3	Intensive cleaning	For stubborn and persistent (older) impurities	2 h 30 min

NOTE: The more stubborn the dirt, the higher the level that should be selected.

Preparing for pyrolytic cleaning

Based on an average oven usage rate, we recommend pyrolytic cleaning once a month.

- Remove all equipment from the oven, including the rack guides. Cleaning the equipment (all-purpose deep or shallow baking trays) with pyrolysis is possible only if the oven is equipped with additional wire guides (see chapter "Cleaning the supplied equipment with pyrolysis").
- Remove all visible dirt and food residue from the oven.
- Only start pyrolytic cleaning when the appliance is cooled.
- If the oven is equipped with additional wire guides, insert the equipment into the 2nd or 3rd. level guides - never the first level.

Pyro

°2h

Loc

1. Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB 1 to symbol **P**. First, the sign **Pyro** will appear on the display unit.

2. Touch the $\checkmark$ or $\wedge$ key to select the desired cleaning intensity/level, and confirm with the $\triangleright/\square$ key. The program duration countdown begins.

3. After a certain period of time, oven door will be automatically locked for your safety. **Loc** will appear on the display unit.

- When the pyrolytic cleaning process is complete and the oven has cooled down, the oven door will be unlocked automatically.
- Once the oven cavity has fully cooled down, wipe it with hot soapsuds and a soft cloth to remove any residue (e.g. ashes).

NOTE!

- During pyrolysis, unpleasant odours and smoke, as well as irritating vapours and gases, may be emitted. Therefore, make sure that the room is well-ventilated during the procedure and do not stay in that room for prolonged periods of time. Do not allow children or pets to come close to the oven.
- During the pyrolysis process, food and fat residues may ignite. Therefore, remove all impurities from the oven interior before starting the process.
- Appliance exterior will heat up to a high temperature during the pyrolytic cleaning process. Do not touch the oven door and never hang and combustible objects, such as kitchen cloths or towels, on the door handle.
- Do not attempt to open the door while it is locked (during pyrolytic cleaning and while the appliance is cooling down after the process)! The cleaning process may be terminated and there is a risk of burns!
- Small animals or pets can be particularly sensitive to any fumes. We recommend removing them from the room during the pyrolytic cleaning process and ventilating the room thoroughly once the cleaning process is complete.

Pyrolytic cleaning the supplied accessories

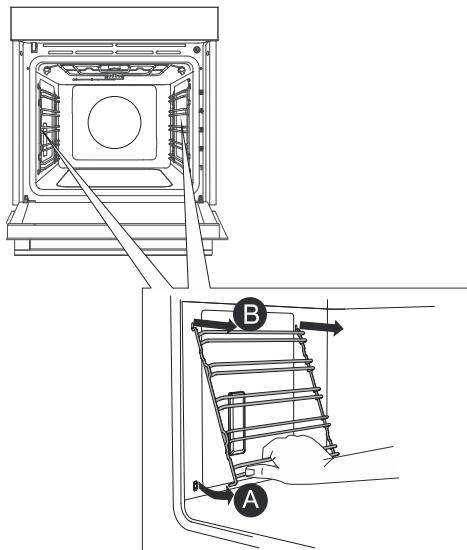
- The supplied accessories (all-purpose deep baking tray, shallow baking tray) may only be cleaned with pyrolysis if the oven is fitted with extra wire rack guides.
- Insert the accessories into the groove on the second or third guide level – never use the first guide level.
- After the pyrolytic cleaning, wait for the equipment to cool down and clean it with hot soapsuds and a damp cloth.

WARNING!

If the oven is fitted with extendible guides, the equipment may not be cleaned with pyrolysis.

- For better cleaning results, we recommend cleaning the oven and the accessories/equipment separately. When using the pyrolytic cleaning process to clean the equipment, the oven cavity may not be completely clean at the end of the cycle.
- If you are not happy with the cleaning results, we recommend repeating the process.
- As a result of the automatic pyrolytic cleaning, the oven cavity and the oven accessories may discolour and lose their sheen. This does not affect the functionality of the oven or the accessories/equipment.

REMOVING WIRE AND FIXED PULL-OUT (EXTENDIBLE) GUIDES

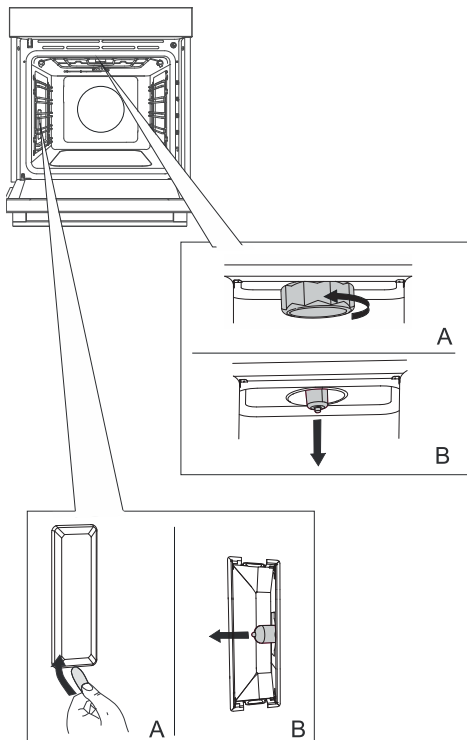


A Hold the guides by the bottom side and pull them towards the center of the oven cavity.

B Remove them from the openings at the top.

NOTE! When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.

REPLACING THE BULB



- The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty.
- Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W

1 Unscrew and remove the cover (in anti-clockwise direction). Remove the halogen bulb.

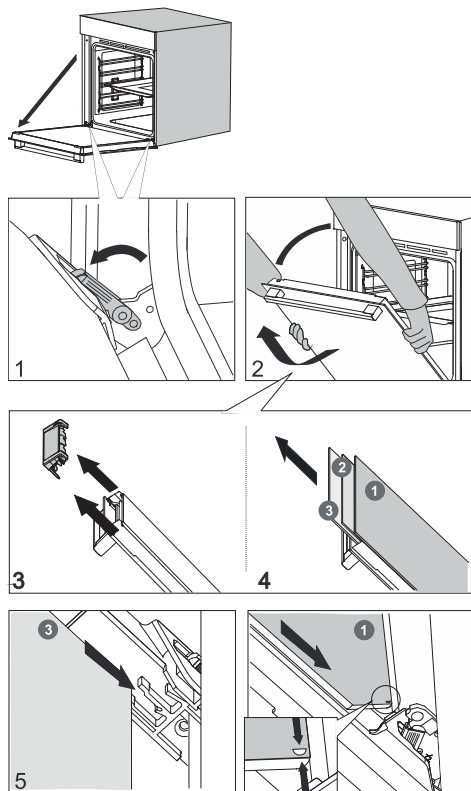
2 Use a flat plastic tool to remove the cover. Remove the halogen bulb.

- Take care not to damage the enamel coating.
- Use protection to avoid burning yourself.

WARNING!

Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from power supply.

REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR AND GLASS PANES



- 1 First, fully open the door (as far as it will go).
- 2 Oven door is attached to the hinges with special supports that also include safety levers. Rotate the safety levers towards the door by 90°. Slowly close the door to a 45° angle (relative to the position of the fully closed door); then, lift the door and pull it out.

Oven **door glass pane** can be cleaned from the inside, but it has to be removed from the appliance door first. First, proceed as described under item 2, but do not remove it.

- 3 Remove the air guide. Hold it on the left and right-hand side of the door with your hands. Remove it by slightly pulling it towards you.
- 4 Hold the door glass at the upper edge and remove it. Do the same for the second and third glass pane (depending on the model).
- 5 To replace the glass panes, observe the reverse order.

NOTE!

To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

WARNING!

The oven door hinge can close with considerable force. Therefore, always rotate both safety levers to the support when fitting or removing the appliance door.

Soft door closing and opening

Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the a 75° angle. It allows simple, quiet, and gentle opening and closing of the door. A gentle push (to a 15° angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

WARNING!

If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced and the safety mechanism effect is decreased.

V. TROUBLESHOOTING AND FAULT REPORTING

- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.
- In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.
- If the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.
- Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem/error	Cause
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
Control unit is not responding, the screen is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
Error code ErrX is displayed. In case of a double-digit error code, ErXX will be displayed.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.
The display will show SEnS when the food probe is not connected.	Clean the socket. Try to connect and disconnect the food probe several times in succession.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.

VI. COOKING TEST

EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.

Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.

* Preheat the appliance to desired temperature. Do not use the rapid preheat mode.

** Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.

*** Turn after 2/3 of cooking time.

Dish	Equip- ment	Mould place- ment		 °C	 min	
BAKING						
shortbread – single rack	shallow baking tray		3	150	25-40	
shortbread – single rack			3	135**	35-50	
shortbread - 2 racks			2, 4	140**	25-40	
shortbread - 3 racks			1, 4, 5	135	45-60	
small cakes – single rack			3	160-170**	20-30	
small cakes – single rack			3	155**	20-30	
small cakes - 2 racks			1, 5	140**	30-45	
small cakes - 3 racks			1, 3, 5	140-150	30-50	
sponge cake	2 × round metal mould, diameter 26 cm / wire rack		2	150	45-55	
sponge cake			2	160	45-55	
sponge cake – two racks/levels			2, 4	170*	45-55	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20 cm / wire rack		2	160**	70-120	
apple pie			2	160	70-120	
BROILING						
toast	wire rack		5	max	4-7	
beef burgers	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		5	230	25-40***	

VII. TECHNICAL DATA

- Technical information can be found on the type plate inside the appliance (or on its back side) and on the energy label.
- "Information Sheet" and "Directions for Use" can be downloaded at: **www.etasince1943.com**.
- QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to information concerning the specification of this appliance in the EU EPREL database.
- Keep the energy label together with user manual and all other documentation supplied with this appliance.
- The same information in the EPREL database can also be found at: **<https://eprel.ec.europa.eu>**
- The model name (product number) can be found on the type plate of the appliance and also on the energy label supplied with the appliance.
- We reserve the right to change technical specifications.

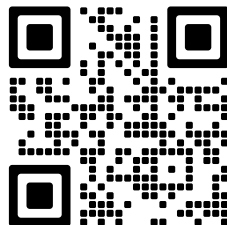
VIII. CUSTOMER CARE AND SERVICE

- Always use original spare parts.
- When contacting our authorised service or information line, make sure you have the following information available: the model name (product number) and serial number (SN).
- This information can be found on the type plate (or on a separate label near it).
- The manufacturer reserves the right for change without prior notice.
- Original spare parts for particular selected components of the product are available at least 7 or 10 years from the launch of the last piece of the appliance on the market (depending on the type of the component).
- We reserve the right to make changes and correct errors in the user manual.

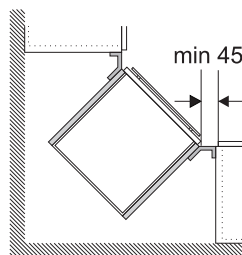
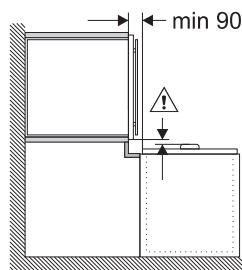
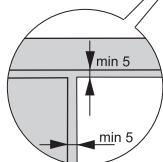
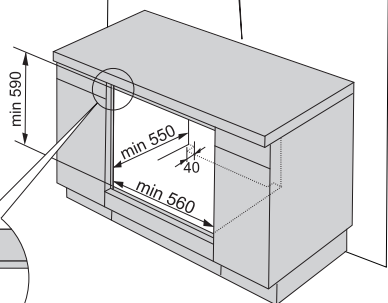
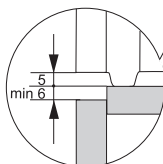
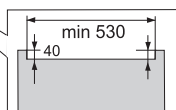
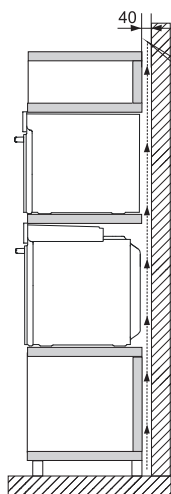
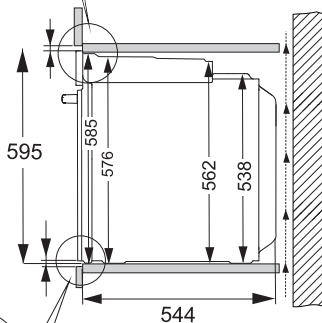
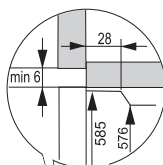
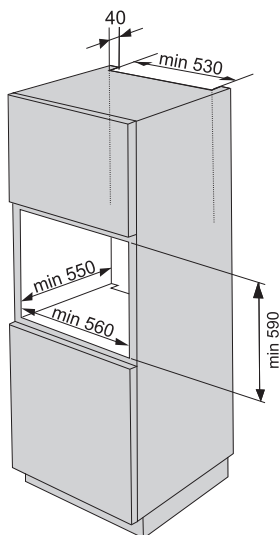
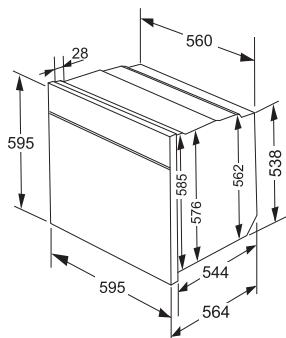
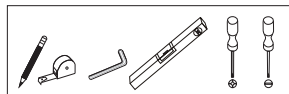
More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

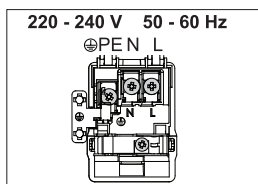
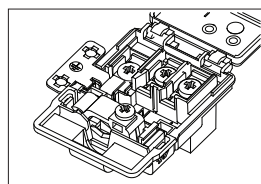
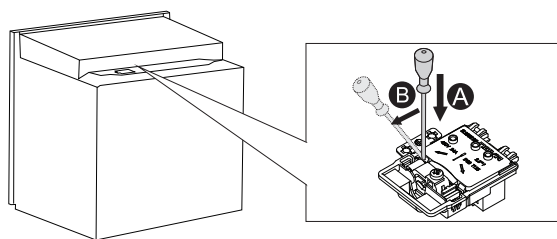
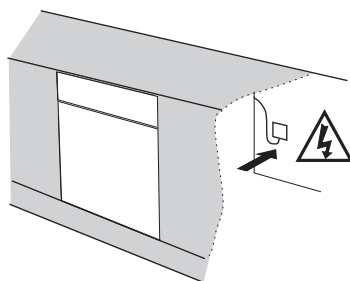
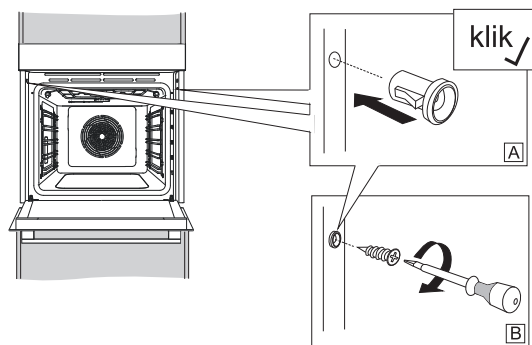
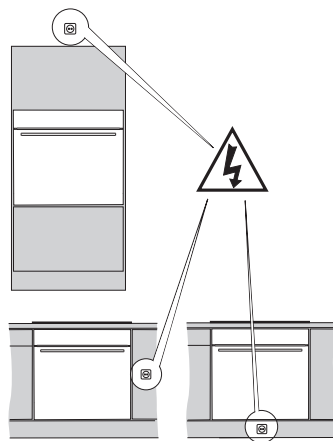
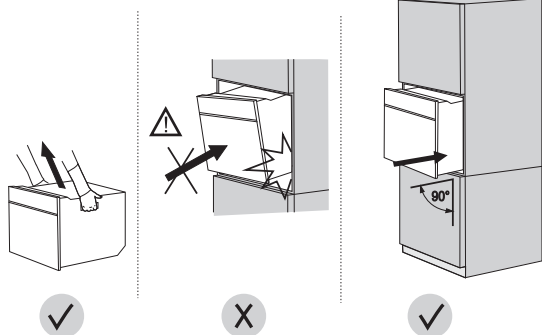
For more information regarding service and purchase of spare parts, visit our website **www.etasince1943.com**

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website **www.eta.cz/servis-eu**.



INSTALACE, INSTALATION





KABEL/CABLE
H05V2V2-F 3G1,5

eta