

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny. Ušchováajte tieto pokyny.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informácie dôležité pre užívateľa.

- Pred prvým použitím rúry odstráňte všetok papierový obal, nachádzajúci sa v jej vnútri, ako sú ochranné kartóny, príručky, plastické sáčky atď.
- Prístroj sa musí umiestniť vo vzdialenosti aspoň 20 cm od elektrickej zásuvky, ku ktorej je pripojený.
- Po umiestnení spotrebiča na pracovnú plochu skontrolujte, či medzi povrchmi spotrebiča, bočnými stenami a zadnou stenou zostal voľný priestor približne 10 cm a nad rúrou voľný priestor aspoň 10 cm.
- Pred prvým použitím nechajte fungovať prístroj naprázdno s termostatom nastaveným na maximum po dobu aspoň 15 minút, aby sa odstránil zápach novosti a trochu dymu, ktorý sa vytvára v dôsledku prítomnosti ochranných látok, aplikovaných na odporoch pred prepravou. Počas tejto operácie vetrajte miestnosť.
- Pred použitím dôkladne umyte všetky jednotlivé komponenty.



Pozor!

Nerešpektovanie môže byť alebo je príčinou úrazu alebo poškodenia prístroja.

- Táto rúra bola projektovaná na prípravu pokrmov. Nesmie byť používaná na iné účely, nesmie byť modifikovaná alebo iným spôsobom poškodzovaná.
- Po vybratí prístroja z obalu skontrolujte dvierka a integritu prístroja. Nakoľko sú dvierka sklenené, a teda krehké, odporúča sa požiadať o ich výmenu vždy, keď je na nich viditeľné poškrabanie, prasknutie alebo odštiepenie. Okrem toho, počas používania prístroja, čistenia a presúvania prístroja je potrebné vyhýbať sa prudkému zatváraniu dvierok a vyliatiu studených tekutín na dvierka, ak je prístroj ešte teplý.
- Prístroj umiestnite na horizontálnu plochu vo výške aspoň 85 cm, mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, za predpokladu, že sú pod prísny dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní jednotky a sú si

vedomé rizík. Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú vo veku nad 8 rokov a pod dohľadom. Udržujte prístroj a kábel mimo dosahu detí do 8 rokov veku.

- Nepresúvajte prístroj, kým je vo funkcii.
- Nepoužívajte prístroj, ak:
- Napájací kábel je poškodený
- Prístroj padol na zem alebo sú na ňom viditeľné škody či anomálie fungovania. V takýchto prípadoch, aby sa predišlo akémukolvek riziku, je potrebné odnieť prístroj do najbližšieho strediska zákaznickej popredajnej služby.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti zdrojov tepla.
- Nepoužívajte prístroj ako zdroj tepla.
- Nikdy nevkladajte dovnútra prístroja papier, kartón alebo plastický materiál a neukladajte na prístroj žiadne predmety (kuchynské nástroje, mriežky, iné predmety).
- Nedávajte nič do otvorov ventilácie. Neupchávajú ich.
- Táto rúra nebola projektovaná na zabudovanie.
- Ak sú dvierka otvorené, je potrebné brať do úvahy nasledujúce:
- netlačte na ne kladením príliš ťažkých predmetov, ani netahajte rukoväťou smerom nadol.
- nikdy nekladte na otvorené dvierka ťažké alebo horúce nádoby, vytiahnuté z pece.
- Tento prístroj bol naprojektovaný výhradne pre domáce použitie. Každé profesionálne použitie, nevhodné a nezodpovedajúce pokynom na použitie zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti a vedie k zrušeniu záruky.
- Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti. Nie je určený pre použitie v: priestoroch používaných ako kuchyňa pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných oblastiach, chalupách, hoteloch, motelloch a ďalších ubytovacích zariadeniach, izbách na prenájom.
- Ak sa prístroj nepoužíva, alebo pred jeho čistením, je vždy potrebné odpojiť ho od siete.
- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístroj musí byť umiestnený a musí fungovať so zadnou

častoú opretou o stenu.

- Pred čistením vždy prístroj vypnite uvedením časovača na „0“ a odpojte zástrčku zo zásuvky.



Nebezpečenstvo popálenia!

Nedodržanie pokynov môže byť alebo je príčinou popálenia alebo oparení.

- Keď je prístroj v prevádzke, môže byť teplota dvierok a jeho vonkajších povrchových plôch veľmi vysoká. Používajte vždy gombíky, rukoväte a tlačidlá. Nedotýkajte sa kovových alebo sklenených častí rúry. V prípade potreby používajte rukavice.
- Tento elektrický spotrebič funguje pri vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť popáleniny.
- Nikdy neumiestňujte horľavé predmety v blízkosti rúry alebo pod nábytkom, na ktorom je rúra umiestnená.
- Nikdy nenechajte prístroj fungovať pod závesným kusom nábytku alebo policou, v blízkosti horľavých materiálov ako záclony, rolety atď.
- Pokiaľ sa stane, že pokrm alebo niektoré časti pece sa vznietia, nesnažiť sa uhasiť plameň vodou. Nechajte dvierka zavreté, odpojte zástrčku a uhasťte plameň vlhkou handrou.



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie pokynov môže byť alebo je príčinou úrazu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred zasunutím zástrčky do zásuvky, skontrolujte, či:
 - Sieťové napätie zodpovedá hodnote uvedenej na identifikačnom štítku.
 - Elektrická zásuvka má výkon 16 A a je vybavená uzemňovacím vodičom.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania tejto bezpečnostnej normy.
- Nenechávajúte voľne visieť napájací kábel a dávajte pozor, aby sa nedotýkal teplých častí rúry. Nikdy neodpájajte prístroj ťahaním za napájací kábel.
 - Pokiaľ je potrebné použiť predĺžovaciu šnúru, skontrolujte, či je v dobrom stave, či je vybavená zástrčkou s uzemnením a so sekvenčným vodivým káblom minimálne takého typu, ako je napájací kábel prístroja.
 - Aby sa predišlo zásahom elektrického prúdu, nikdy nepodávejte napájací kábel do vody alebo inej kvapaliny, ani

jeho zástrčku a celkovo prístroj ako taký.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výlučne výrobcom alebo príslušným strediskom technickej služby, a v každom prípade kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Pre osobnú bezpečnosť nikdy nedemontujte prístroj sami, ale sa obráťte na autorizované stredisko servisnej služby.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Príkon: 1800 W

Vonkajšie rozmery Š x V x H: 535 x 405 x 355

Hmotnosť: približne 10 kg



Spotrebič je v súlade s požiadavkami nasledujúcich smerníc ES:

- smernice 2006/95/ES o nízkom napätí v znení neskorších zmien a doplnení.
- smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite v znení neskorších zmien a doplnení.
- Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami Európskeho nariadenia (CE) č. 1935/2004.

LIKVIDÁCIA



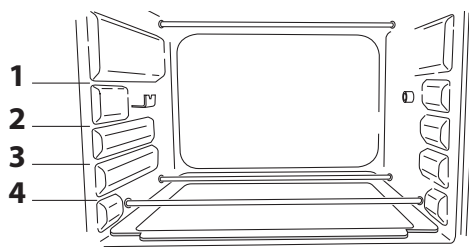
V súlade s pokynmi európskej smernice 2002/96/ES nelikvidujte spotrebič spoločne s komunálnym odpadom, ale odovzdajte ho v autorizovanom zbernom stredisku.

OPIS PRÍSTROJA

- A Gombík termostatu
- B Gombík pre voľbu funkcií
- C Gombík timer (časovač)
- D Kontrolka
- E Sklenené dvierka
- F Mriežka
- G Mriežka (iba pri niektorých modeloch)
- H Pekáč
- I Rukoväť pre vytiahnutie mriežky (iba pri niektorých modeloch)
- L Ražeň
- M Rukoväť pre vytiahnutie ražňa
- N Tácka na zachytávanie omrvínok
- O Spodný odpor
- P Horný odpor

- Q Otvor pre ražeň
R Stojan na ražeň

VODIACE DRÁŽKY



GOMBÍK TIMER (ČASOVAČ) (C)

Gombík timer (C) sa môže nastaviť až do maxima 120 minút. Rúra sa nezapne, ak doba pečenia nie je nastavená a keď je gombík timer v polohe „0“.

Pre nastavenie doby pečenia otáčajte gombíkom timer v smere otáčania hodinových ručičiek, až kým nezvolíte požadovanú dobu.

Kontrolka (D) sa rozsvieti iba, keď je doba pečenia vybraná. Po uplynutí nastavenej doby sa gombík timer vráti do polohy „0“, vydá sa akustický signál a rúra sa automaticky vypne.

Nastavená doba sa počas cyklu pečenia môže zmeniť jednoduchým otočením gombíka timer na požadovanú dobu.

Pre použitie prístroja bez funkcie timer, a teda bez prednastavenej doby pečenia, otočte gombíkom timer do polohy ON. V tomto prípade rúra zostane v prevádzke, kým sa gombík timer neuviedie do polohy „0“.

Doby pečenia závisia od kvality produktov, teploty potravín a osobnej chuti každého človeka.

GOMBÍK TERMOSTATU (A)

Otočte gombíkom termostatu (A) v smere otáčania hodinových ručičiek na požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť do 230 °C.

GOMBÍK PRE VOĽBU FUNKCIÍ (B)

Pomocou tohto gombíka je možné zvoliť funkcie, ktoré sú k dispozícii pre vaše pečenie. Pre pečenie v rúre s ventiláciou, tradičnej rúre a na grile sa odporúča vždy predhriať pec po dobu 5 minút na požadovanú teplotu, aby ste dosiahli najlepšie výsledky pečenia.

Dostupné funkcie sú:

ROZMRAZENIE (iba v niektorých modeloch)

Pre dosiahnutie dobrého rozmrazenia v krátkom čase je potreb-

né:

- Vložiť pekáč (H) do vodiacej drážky 4, mriežku (F) do vodiacej drážky 3 a umiestniť na ňu jedlo určené pre rozmrazenie.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy .
- Otočte gombíkom termostatu (A) do polohy „•“.
- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
- Pokyny pre prípravu mrazených jedál nájdete na obaloch produktov.

UDRŽIAVANIE POKRMOV V TEPLE

- Vložte pekáč (H) do spodnej vodiacej drážky 3 a položte naň jedlo.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy .
- Otočte gombíkom termostatu (A) do polohy .
- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
Odporúča sa nenechávať pokrm v peci po dlhú dobu, pretože by mohli príliš vyschnúť
- Používajte príslušnú rukoväť (I) (ak je vo vybavení) pre vytiahnutie mriežky alebo pekáča z rúry, keď sú tieto ešte horúce.

DELIKÁTNE PEČENIE

Táto funkcia je určená pre cukrovinky a torty s polevou. Je možné dosiahnuť optimálne výsledky aj pre dokončenie pečenia pokrmov v ich spodnej časti alebo pre pečenie, ktoré si vyžaduje najmä teplo zo spodku.

- Vložte pekáč (H) do spodnej vodiacej drážky 3 a položte naň jedlo.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy .
- Zvoľte požadovanú teplotu, medzi 100 °C a 160 °C otočením gombíka termostatu (A).
- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
- Používajte príslušnú rukoväť (I) (ak je vo vybavení) pre vytiahnutie mriežky alebo pekáča z rúry, keď sú tieto ešte horúce.

TRADIČNÉ PEČENIE V RÚRE

Táto funkcia je ideálna pre všetky druhy rýb, pre plnenú zeleninu, koláče na báze snehu z bielkov a koláče, ktoré si vyžadujú veľmi dlhé doby pečenia (viac ako 60 minút). Postupujte takto:

- Vložte mriežku (F) alebo pekáč (H) do požadovanej vodiacej drážky.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy .
- Zvoľte požadovanú teplotu otočením gombíka termostatu

(A).

- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
- Po predhriatí pece po dobu 5 minút vložte jedlo.
- Používajte príslušnú rukoväť (I) (ak je vo vybavení) pre vytiahnutie mriežky alebo pekáča z rúry, keď sú tieto ešte horúce.



PEČENIE V RÚRE S VENTILÁCIOU (iba v niektorých modeloch)

Táto funkcia je ideálna pre pečenie mäsa, pizze a chleba.

- Vložte pekáč (H) do požadovanej vodiacej drážky a položte naň jedlo.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy
- Zvoľte požadovanú teplotu otočením gombíka termostatu (A).
- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
- Používajte príslušnú rukoväť (I) (ak je vo vybavení) pre vytiahnutie mriežky alebo pekáča z rúry, keď sú tieto ešte horúce.



GRIL

Táto funkcia je ideálna pre pečenie plnených toastov, rýb, biftekov a zeleniny.

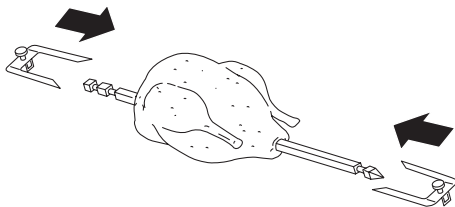
- Položte jedlo určené na grilovanie priamo na mriežku (F) a umiestnite ju do pekáča (H), potom zasunúť do vodiacej drážky 1.
- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy
- Otočte gombíkom termostatu (A) do polohy 230 .
- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
- V polovici pečenia otočte.
- Používajte príslušnú rukoväť (I) (ak je vo vybavení) pre vytiahnutie mriežky alebo pekáča z rúry, keď sú tieto ešte horúce.



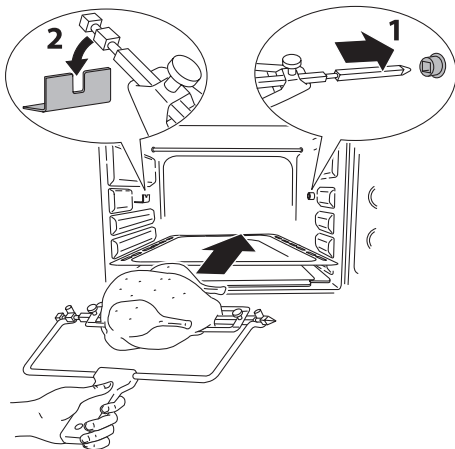
GRILOVANIE S FUNKCIOU OTÁČAVÉHO RAŽŇA

Táto funkcia je ideálna na pečenie na ražni kuratá, hydiny vo všeobecnosti, bravčového a telacieho pečeného mäsa.

- Napichnite pokrm na ražň (L) a zablokuje ho príslušnými vidlicami (mäso dobre zviažte kuchynským špagátom, aby ste dosiahli čo najlepší výsledok).



- Zasuňte pekáč (H) do vodiacej drážky 4 a ražň (L) do príslušného otvoru (Q) a do stojana (R).



- Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy
- Otočte gombíkom termostatu (A) do polohy 230 .
- Otočte gombíkom timer (C) do polohy ON alebo na požadovanú dobu, potom dverka zavrite.
- Po uplynutí doby pečenia a po overení si, či je jedlo upečené správne, je možné ražň vybrať (L) použitím príslušnej rukoväte pre vytiahnutie ražňa (M).



VNÚTORNÉ OSVETLENIE (len v niektorých modeloch)

Otočte gombíkom pre voľbu funkcií (B) do polohy pre zapnutie vnútorného svetla.

ČISTENIE

Časté čistenie zabezpečuje neprítomnosť dymov a nepríjemných zápachov počas pečenia. Pred každým úkonom čistenia alebo údržby odpojte zástrčku od zásuvky.

Nikdy neponárajte prístroj do vody, ani ho neumývajte pod prúdom vody. Mriežka (F), pekáč (H) a tácka na omrvinky (N) sa umývajú ako bežný riad, ručne, aj v umývačke riadu. Pre čistenie vonkajších povrchov používajte vždy navlhčenú špongiu.

Vyhýbajte sa používaniu drsných prostriedkov, ktoré by mohli

poškodiť náter. Dávajte pozor, aby sa voda alebo čistiaci prostriedok nedostali do vnútorných častí rúry cez medzery, nachádzajúce sa na jej pravej strane.

Pre čistenie vnútorných častí rúry nikdy nepoužívajte prostriedky, ktoré spôsobujú koróziu hliníka a vyhýbajte sa používaniu špicatých alebo ostrých predmetov.

Používajte iba kvapalnú, nie drsnú čistiace prostriedky. Nesnažte sa zasúvať vidličky, nože alebo iné špicaté predmety do medzier na pravej a zadnej časti rúry.

Vytiahnite tácku na omrvinky (N) potiahnutím k sebe. Ak by úkon bola komplikovaný, vonkajšie časti tácky navlhčite. Prípad-

né nečistoty odstráňte vlhkou handrou. Dobré osušte, a potom znovu vložte tácku.

TABUĽKA VARENIA

recept	EO 4035				EO 4055			
	gombík pre voľbu funkcií	gombík termostatu	gombík timer	poloha mriežka / pekač	gombík pre voľbu funkcií	gombík termostatu	gombík timer	poloha mriežka / pekač
slaná torta		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
čerstvá pizza		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
mrazená pizza		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cestoviny cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
celé kura		230°	120	-		230°	120	-
pečené bravčové		230°	100	-		230°	100	-
ražne		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
pečená ryba		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
mrazené zemiaky		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
čerstvé zemiaky		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
džemová torta		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
Veľkonočný neapolský koláč		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
torta margherita		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Doby pečenia závisia od kvality produktov, teploty potravín a osobnej chuti každého človeka.