

KLARSTEIN NIELSTR  
TEIN NIELSTRK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTR  
TEIN NIELSTRK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTR  
TEIN NIELSTRK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTR

# KLARSTEIN

Zabudovaná elektrická rúra

10033188 10033189



Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu tohto produktu. Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte:



---

## OBSAH

---

Vyhlásenie o zhode 1
Technické údaje 2
Bezpečnostné pokyny 2
Popis zariadenia 4
Príslušenstvo 4
Ovládací panel, tlačidlá a indikátory 6
Inštalácia 9
Začíname 12
Prevádzkové funkcie 14
Ovládanie rúry na pečenie 23
Základné pokyny na varenie 26
Čistenie a Údržba 28
Riešenie problémov 33
Chybové hlásenia 35
Pokyny k likvidácii 36

---

## VYHLÁSENIE O ZHODE

---

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Nemecko.



Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)  
2009/125/EC (ErP)

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu	10033188	10033189
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz	

Celková spotreba energie (kilowatt)	2,8 KW
Typ kábla/prierez	H05VV-F 3*1.5 mm <sup>2</sup>
Dĺžka kábla	1,2 m
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595/595/575 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	600/600/565 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Trieda energetickej efektivity	A
Svetlo rúry	25 W/300 °C
Spotreba energie grilu (kilowatt)	2,65 KW

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### Všeobecné pokyny

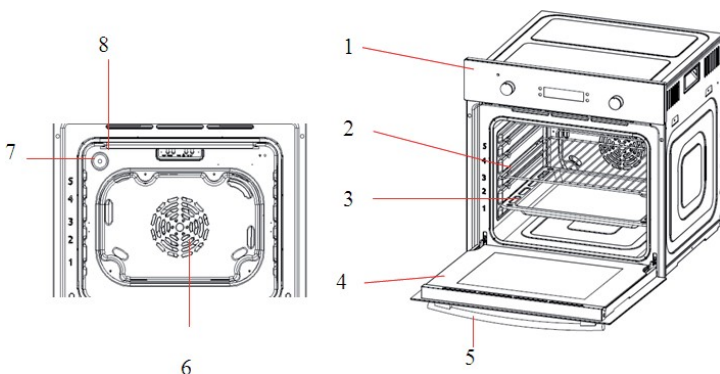
- Pred použitím tohto produktu si pozorne preštudujte celý užívateľský manuál. Manuál uchovajte na bezpečnom mieste a odložte ho pre budúce použitie. Uistite sa, že aj iní používatelia produktu sú oboznámení s týmito pokynmi.
- Pri prvom zapnutí rúry môže dôjsť k uvoľneniu nepríjemnej vône. Je to spôsobené spojovacím činidlom, ktoré je používané pre izoláciu v rúre.
- Prosím, spustíte novú prázdnu rúru na bežnú funkciu varenia, na 250° C, 60 minút pre vyčistenie olejových nečistôt v nej.
- Pri prvom použití je úplne normálne, že v dutine rúry bude mierny dym a zápach. Ak k tomu dôjde, stačí počkať, kým sa zápach nevytratí, pred umiestnením jedla do rúry.
  - Použite výrobok vo vetranom prostredí.
  - Zariadenie a jeho prístupné časti sú počas používania horúce. Treba dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies vnútri rúry. Deti, ktoré sú mladšie ako 8 roky by nemali mať prístup k tomuto zariadeniu a mali by byť neustále pod dohľadom.
  - Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
  - Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a pochopili nebezpečenstvá spojené s používaním tohto spotrebiča. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná deťmi ktoré nie sú pod dozorom.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Treba dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies vnútri rúry.
- Nedovoľte deťom, aby sa približovali k rúre počas prevádzky, najmä ak je zapnutý gril.
- Pred výmenou výhrevnej lampy na pečenie sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby sa predišlo možnému úrazu elektrickým prúdom.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do vodiča v súlade so špecifikáciami elektrického zapojenia.
- Deti musia byť pod dozorom aby sa zaistilo, že sa so zariadením nebudú hrať.
- Tento prístroj nie je určený pre použitie osobám (vrátane detí) s obmedzenou fyzickou, mentálnou alebo vnemovou schopnosťou, nedostatkom skúseností a poznatkov, iba ak sú pod dozorom a majú inštrukcie ohľadom používania tohto prístroja od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
- Ľahko prístupné časti sa môžu počas používania zohriať. Držte malé deti mimo dosahu zariadenia.
- Odpojovacie prostriedky musia byť zabudované do elektrickej inštalácie v súlade s predpismi pre elektroinštalácie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, alebo servisom, alebo podobne kvalifikovanou osobou aby sa vyhlo nebezpečenstvu.
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.
  - Nesmie sa používať parný čistič.
  - Zariadenia nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

### Špeciálne pokyny

- Nepoužívajte rúru, ak nemáte niečo obuté na nohách Neodpájajte zástrčku ak máte mokré ruky alebo chodidlá.
- Rúra: Počas pečenia by sa dvierka rúry nemali často otvárať.
- Prístroj musí byť namontovaný a uvedený do prevádzky autorizovaným technikom. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody, ktoré mohli byť spôsobené chybným umiestnením a montážou nekvalifikovanými osobami.
- Ak sú dvierka rúry otvorené, nenechávajte na nich nič položené, pretože môžete narušiť vyváženie spotrebiča alebo rozbiť dvere.
- Niektoré časti spotrebiča môžu dlhodobo udržiavať teplo; je potrebné počkať, kým sa spotrebič vychladí, a až potom sa môžete dotýkať bodov, ktoré sú priamo vystavené pôsobeniu tepla.
- Je odporúčané zariadenie odpojiť ak ho nebudete používať dlhšiu dobu.

## PREHĽAD ZARIADENIA



- |   |                |   |   |
|---|----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 5 | Rukoväť                                 |
| 2 | Drôtený stojan | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 3 | Pekáč          | 7 | Svietidlo                               |
| 4 | Dvere          | 8 | Vykurovacie teleso grilu                |

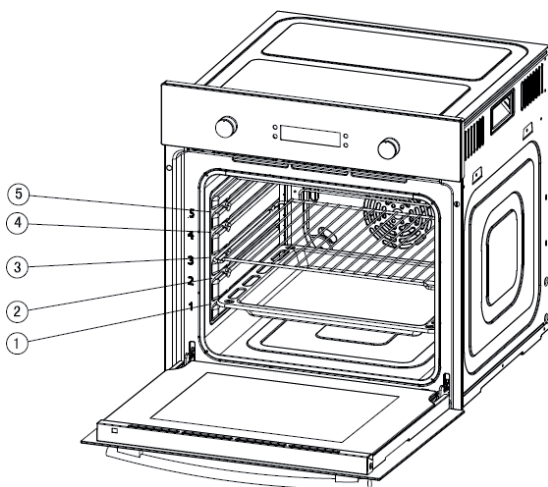
## PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo dodávané s vašim spotrebičom je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste do varného priestoru vložili príslušenstvo vždy správne.

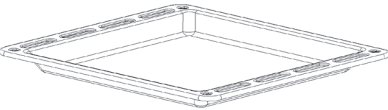
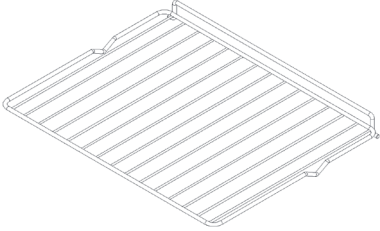
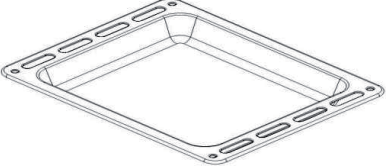
Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete vložiť do varného priestoru na 5 rôznych úrovniach. Vždy ho zasuňte až na doraz tak, aby sa príslušenstvo nedotýkalo dverného panelu.

Príslušenstvo sa dá vytiahnuť približne do polovice, kým nezapadne na svoje miesto. To umožňuje jednoduché odstránenie riadu.

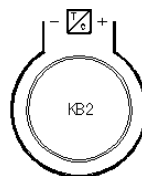
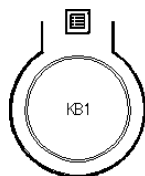


Poznámka: Príslušenstvo sa môže pri zahrievaní deformovať. Akonáhle sa opäť ochladí, znovu získava svoj pôvodný tvar. Nemá to vplyv na prevádzku.

<p>Platňa na pečenie: Na vlhké koláče, pečivo, mrazené jedlá a veľké pečienky. Môže sa použiť aj na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, keď grilujete priamo na drôtenom stojane.</p>	
<p>Drôtený stojan: Používa sa na opekanie a na umiestnenie potravín, ktoré sa majú piecť alebo variť v hrnci s kastrólom pre požadovaný stojan.</p>	
<p>Hlboká platňa na pečenie (voliteľná): Používa sa na pečivo, veľké pečienky, šťavnaté jedlá a na zber tuku počas grilovania.</p>	

## OVLÁDACÍ PANEL, TLAČIDLÁ A INDIKÁTORY

Tu nájdete prehľad ovládacieho panela. V závislosti od modelu spotrebiča sa môžu jednotlivé detaily líšiť.

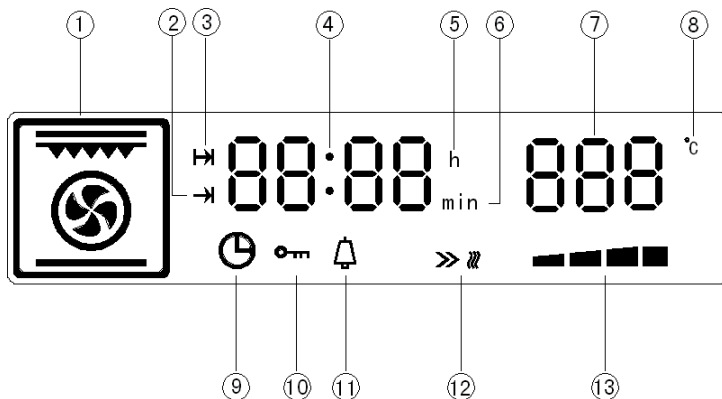


### Funkčné tlačidlá

Tlačidlo	Funkcia
K1	Prepínač pripomienok/parametrov (teplota/čas)
K2	Hodiny, rezervácia
K3	Štart
K4	Pauza/Zrušiť:
KB1	Plus/mínus (funkcia varenia)
KB2	Plus/mínus (teplota/čas)



## Indikátory displeja



Indikátor	Funkcia
1	Režim programu (Indikátor pre zodpovedajúce vykurovacie teleso, keď je jednotka v prevádzke)
2	Pracovný čas (ikona)
3	Funkcia rezervácie (ikona pre nastavenie začiatku a konca pracovného času)
4	Čas (zobrazenie, vrátane hodín, minút a sekúnd)
5	Hodiny (ikona)
6	Minúty (Ikona)
7	Hodnota teploty (displej)

Indikátor	Funkcia
8	Stupeň Celzia (ikona, jednotka spotrebiča)
9	Systemový čas (ikona hodín)
10	Zámok dverí (ikona)
11	Alarm (ikona)
12	Prevádzkový displej (ikona)
13	Prevádzkový stav (dynamická zobrazovacia lišta)

Ikona	Funkcia
	Vrchný vonkajší vykurovací prvok
	Ventilátor vyhrievania (rozmrazovanie)
	Vrchný vnútorný vykurovací prvok
	Spodný vykurovací prvok
	Režim samočistenia

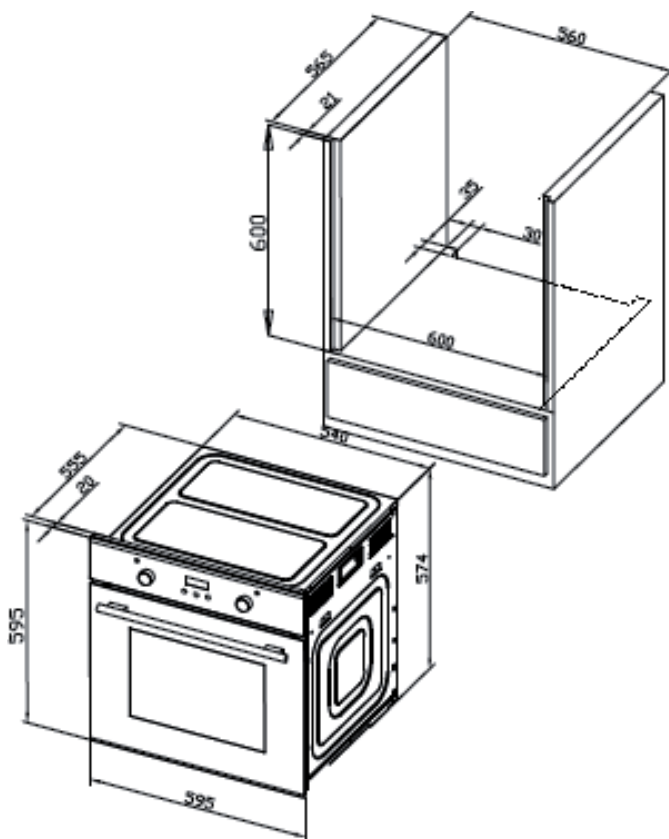
## INŠTALÁCIA

### Pred inštaláciou

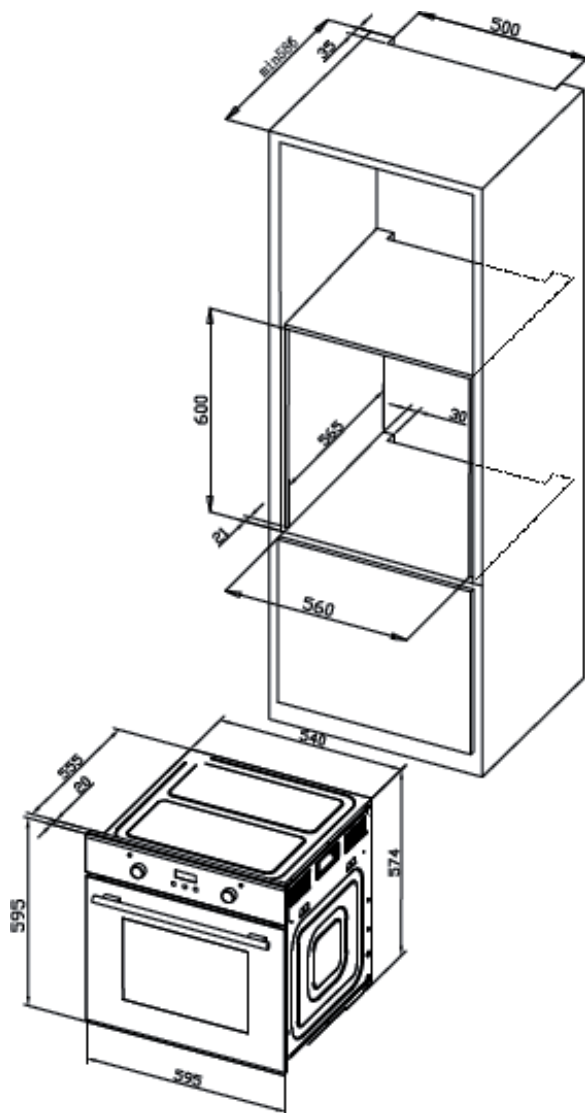
Spotrebič je určený na inštaláciu v štandardných kuchynských linkách. Rúru umiestnite medzi kuchynské steny a nábytok, ako je znázornené na obrázku nižšie (rozmery v mm).

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť tepelne odolné až do 85 ° C nad teplotou okolia miestnosti, v ktorej sa nachádza.
- Kuchynské skrinky musia byť zarovnané a upevnené.
- Medzi spotrebičom a okolitými plochami jednotky je potrebná medzera 5 mm. Ak sa pod rúrou nachádza zásuvka, musí byť medzi rúrou a zásuvkou nainštalovaná polica.

### Inštalácia - Možnosť 1:



Inštalácia - Možnosť 2:



Inštalácia a pripojenia

- Dvere a/alebo rukoväť sa nesmú používať na zdvíhanie alebo premiestňovanie spotrebiča.

- Pre inštaláciu musí byť spotrebič pripojený v súlade so všetkými miestnymi predpismi pre plynové a/alebo elektrické inštalácie.
- Prístroj prenášajte najmenej s dvoma osobami. Na premiestnenie spotrebiča použite štrbiny alebo držadlá umiestnené na oboch stranách zariadenia.

### Pripojenie na zdroj napájania

- Tento spotrebič musí byť uzemnený!
- Za škody spôsobené použitím spotrebiča bez uzemnenej zásuvky sa nepreberá žiadna zodpovednosť.
- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu so žiadnymi horúcimi časťami spotrebiča. Ak je kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, alebo autorizovaným servisom,
- Sieťové napätie musí zodpovedať napätiu uvedenému na štítku zariadenia. Sieťový kábel spotrebiča musí zodpovedať špecifikáciám a spotrebe energie.

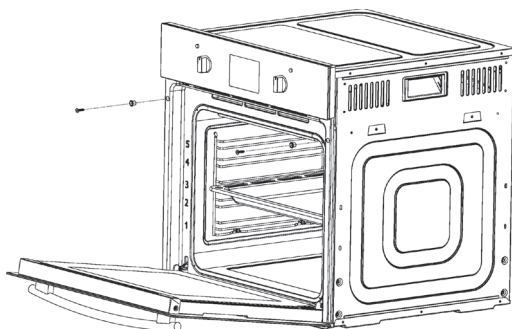


#### VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skrat alebo požiar v dôsledku poškodenia sieťového kábla alebo nesprávnej inštalácie. Spotrebič smie byť pripojený k elektrickej sieti len poverenou kvalifikovanou osobou a musí byť správne nainštalovaný. Pred všetkými prácami na elektrickej inštalácii musí byť spotrebič odpojený od siete.

### Inštalácia

1. Zasuňte rúru do otvoru v skrinke, zarovnajte ju a zaistite ju.
2. Rúru upevnite 2 skrutkami a podložkami, ako je znázornené na obrázku.



3. Zapojte spotrebič do elektrickej siete a zapnite sieťové napájanie. Skontrolujte, či spotrebič pracuje.

---

## ZAČÍNAME

---

### Poznámky k prevádzke

- Po vykonaní tejto jednoduchej operácie je rúra pripravená na varenie. Tento spotrebič je určený výhradne na domáce použitie.
- Pozorne skontrolujte, či vo vnútri rúry nie sú pred začatím varenia a pečenia žiadne časti príslušenstva a odstráňte ich kvôli zaisteniu bezpečnosti.
- Rúru používajte iba na varenie jedla.
- Dodržiavajte príslušné informácie o teplote a čase pečenia, ktoré sú uvedené na obale potravín. Ak ste oboznámení s používaním rúry, môžete si osvojiť vlastné zvyky pre nastavenia teploty a času varenia.
- Ak používate na varenie cirkuláciu horúceho vzduchu, mali by ste sa oboznámiť so vzorom návrhov takýchto postupov varenia na obale potravín.
- Pred varením úplne rozmrazte mrazené potraviny, pokiaľ nie je na obale potravín značka „cook from frozen (variť z mrazených)“.
- Rúru by ste mali predhrievať a nepokladať dovnútra potraviny, kým nezhasne kontrolka predhrievania. Pri použití režimu ventilátorovej pece sa môžete rozhodnúť, že nebudete predohrievať, ale mali by ste predĺžiť dobu varenia uvedenú na obale potravín približne o desať minút.
- Umiestnite zásobníky na varenie do stredu rúry a ponechajte priestor medzi nimi, ak používate viac ako jeden, aby mohol prúdiť vzduch.
- Počas toho ako je rúra v prevádzke sa vyhnite otvoreniu dverok.
- Počas varenia sa bude svetlo v rúre cyklicky zapínať a vypínať.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu na zakrytie grilovacej panvice alebo na ohrievanie predmetov zabalených v hliníkovej fólii pod grilom. Vysoká tepelná odrazivosť fólie by mohla potenciálne poškodiť grilovací prvok. Nikdy by ste ani nemali podkladať dno rúry hliníkovou fóliou.
- Počas varenia nikdy neumiestňujte hrnce alebo riad priamo na dno rúry. Vždy by mali byť umiestnené na dodaných policiach.
- Ohrevné teleso grilu a ostatné vnútorné komponenty rúry sa počas prevádzky extrémne zahrejú, vyhnite sa neúmyselnému dotyku a používajte rukavice na rúry, ak chcete z rúry dostať čokoľvek von.
- Dôležité: Pri otvaraní dverok buďte opatrní, aby ste sa vyhli kontaktu s horúcimi časťami rúry a pare.
- Rukoväť odkvapkávacej misky by sa mala používať iba na jej premiestnenie a NIE na jej vybratie z vnútra rúry. Pri odstraňovaní odkvapkávacej misky by ste mali VŽDY používať rukavice na pečenie. Rukoväť odkvapkávacej misky by sa nemala ponechať v servisnej polohe, keď je spotrebič zapnutý.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Na odstránenie zápachu nového variča rúru zahrejte, keď je prázdna a zatvorená. Hodina horného / dolného ohrevu na 250 ° C je pre tento účel ideálna.
  - Uistite sa, že vo varnom priestore nezostali žiadne zvyšky obalov.
  - Uistite sa, že miestnosť, v ktorej je rúra nainštalovaná, je dobre vetraná otvorením dverí a okien počas tohto procesu.
1. Na nastavenie horného / dolného ohrevu použite volič funkcií.
  2. Nastavte prepínač teploty na 250 ° C. Po 1 hodine rúru vypnite. Otočte volič funkcií do polohy vypnuté.
  3. Pred prvým použitím dôkladne vyčistite horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou.

## Zapnutie

- Pripojte zariadenie k elektrickej sieti.
- Všetky kontrolky na displeji sa rozsvietia na 1 sekundu a potom upozornia používateľa na zadanie času.
- Predvolený čas indikuje 12:00, blinká 12 hodín, v tomto štádiu je možné zadať čas (viac informácií nájdete v časti „Nastavenie hodín“).
- Po 10 sekundách bez akejkoľvek operácie sa na displeji zmení nastavenie na minúty.
- Do 10 sekúnd bez akejkoľvek operácie pri nastavovaní minút sa rúra automaticky prepne do pohotovostného režimu.
- Ak v pohotovostnom režime nie je v priebehu 5 minút zaznamenaná žiadna činnosť, rúra sa automaticky vypne a obrazovka displeja zhasne.
- Keď je rúra vypnutá, môžete ju prepnúť do pohotovostného režimu pomocou tlačidla alebo prepínača programovania (KB1).
- V pohotovostnom režime sa zobrazí systémový čas a ikona hodín (9). (Informácie o zobrazení nájdete na obrázku nižšie.)



Počiatočný pohotovostný režim

- Keď je rúra zapnutá, zámok dvierok rúry automaticky začne autodiagnostiku. Počas autodiagnostiky sa zámka dverí automaticky prepína.
- Ak do 20 sekúnd nenastane abnormálny alarm, autodiagnostika bola v poriadku. Alebo ak sa pri autodiagnostike zobrazí chybový kód „E-3“, pozrite si ochrannú funkciu pre analýzu problémov (pozri kapitolu „Ochranná funkcia“ v kapitole „Prevádzkové funkcie“). Stlačením tlačidla pozastavenia/zrušenia (K4) môžete zrušiť chybový kód a vrátiť sa do pohotovostného režimu.

## PREVÁDZKOVÉ FUNKCIE

### Nastavenie času na hodinách

- V pohotovostnom stave sa raz dotknite tlačidla hodín (K2), aby ste vstúpili do stavu nastavenia hodín.
- V tomto čase bude blikať hodnota hodín (1 krát/sekundu). Otáčaním prepínača programovania (KB2) môžete nastaviť čas (nastaviteľný od 0 - 23). Počas nastavovania aktuálnej hodiny sa na obrazovke zobrazí „h“.



Zobrazenie displeja počas nastavenia hodín      Zobrazenie displeja počas nastavenia minút

- Po nastavení hodnoty hodín sa znova dotknite tlačidla hodín (K2), čím prepnete na nastavenie minút.
- Momentálne bude blikať hodnota minút. Otáčaním programovacieho spínača (KB2) môžete nastaviť minútový čas (nastaviteľný je od 0 - 59). Počas nastavovania aktuálnej minút sa na obrazovke zobrazí „min“.
- Po správnom nastavení minút stlačte tlačidlo hodín (K2) a nastavenie hodín sa dokončí. V tomto okamihu bliká druhá ikona „:“. Po potvrdení sa na obrazovke už nezobrazí ikona hodín a ikona minút (h / min).
- Ak sa nastavenie hodín nepotvrdí do 10 sekúnd, systém sa vráti do pôvodného stavu a ukončí nastavenie hodín, potom sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.
- Ak hodiny nie sú nastavené do 20 sekúnd po zapnutí, systém sa nastaví na 12:00 a prejde do pohotovostného režimu. Ak je napájanie vypnuté, hodiny sa resetujú.
- V pohotovostnom režime sa zobrazia iba systémové hodiny.

### Voľba funkcie: prevádzkové režimy

- V pohotovostnom stave prepnete rôzne funkcie otočením prepínača programovania (KB1), pozrite si nasledujúci obrázok príslušnej ikony polohy (funkcia rúry si zapamätá poslednú operáciu).

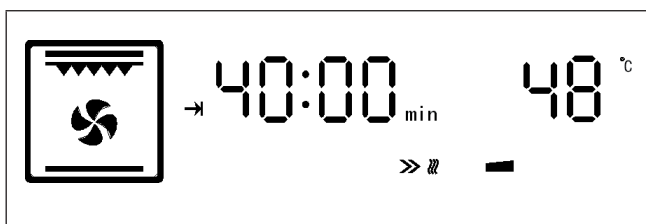


Diagram funkčného režimu

- Pri výbere funkcie sa na pozícii hodín zobrazuje predvolená doba varenia príslušnej funkcie (zobrazí sa „Eco“ v režime Eco), poloha teploty zobrazuje predvolenú teplotu príslušnej funkcie.



- Pri teplotne nastaviteľnom funkčnom režime sa na mieste teploty zobrazí predvolená hodnota teploty príslušnej funkcie a bliká. Ikona teploty „° C“ (8) bude tiež blikáť. Prepínač programovania (KB2) môžete otáčať, aby ste nastavili teplotu varenia.
- Ak nie je nastavená teplota pre tento funkčný režim, na displeji bude blikáť predvolený čas varenia a ikona pracovného času (2).
- V režime funkcie s nastaviteľnou teplotou sa po nastavení teploty varenia dotknite prepínača parametrov (K1) a prepnite na nastavenie času varenia. Miesto hodín displeja zobrazí predvolený čas varenia príslušnej funkcie a bliká. Na displeji bude blikáť ikona pracovného času (2). Teraz môžete otáčať prepínač programovania (KB2), aby ste nastavili teplotu varenia.
- Pre teplotu nie je k dispozícii nastaviteľný funkčný režim, dobu varenia môžete priamo nastaviť. Podrobné kroky tejto operácie si pozrite vyššie.
- Ak nie je nastavený čas varenia a teplota, alebo sa nedotknete tlačidla Štart (K3) do 10 sekúnd po dokončení, systém sa automaticky vráti do pohotovostného režimu. Predvolená doba varenia, teplota a nastaviteľný rozsah teploty sú uvedené v tabuľke nižšie.
- V prevádzkovom stave rúra zobrazuje nasledovné:



Zobrazenie stavu varenia




- Displej rúry počas prevádzky: Zobrazí sa ikona pracovného času (2), na mieste hodín sa zobrazí čas odpočítavania varenia. Zobrazí sa aj príslušná ikona zvolenej funkcie (1), teplota varenia (7), ikona spustenia funkcie rúry na pečenie (12) a indikátor dynamického prevádzkového stavu (13).




**Poznámka:** Rozsah nastavenia času varenia je 5 - 150 minút.



- Pri prepnutí na dobu varenia alebo nastavenie teploty varenia sa zobrazí príslušná doba varenia a ikona pracovného času (2) alebo teplota varenia a ikona zariadenia (8) a bliká na displeji (1 krát / sekundu). Po potvrdení štartu prestane blikáť. Doba varenia sa začne odpočítavať po spustení (odpočítavanie po sekundách).
- Keď sa teplota vnútri blíži nastavenej teplote, rúra na pečenie sa začne ozývať po dobu 2 sekúnd. Ak sa čas varenia odpočíta až do 0, rúra prestane variť (ventilátor bude pokračovať v práci) a automaticky sa vráti do pohotovostného režimu. Zvukový signál bude nepretržite znieť 10-krát a odvzdušňovací ventilátor prestane pracovať keď teplota vnútri klesne pod 100 ° C.

**Poznámka:** Rozsah zobrazenia teploty nie je nižší ako 30 ° C, na displeji sa zobrazí „Lo“ pri teplote nižšej ako 30 ° C.

## Prehľad a popis prevádzkových režimov rúry

Ikony	Funkcia/Režim (M) Popis	Počiatočná teplota (°C)	Teplotné rozmedzie (° C)	Predvolený Čas (min)
	Prudký ohrev (M1)	220	50-250	50:00
	<p>V tomto režime sú vnútorná a vonkajšia časť horného výhrevného telesa a spodného vykurovacieho prvku aktivované na striedavý tepelný obeh. V tomto režime je v prevádzke aj ventilátor, ktorý zabezpečuje rovnomerné rozloženie tepla a skraca čas na varenie jedla, vhodný na rýchle predhrievanie rúry.</p>			
	Rozmrazovanie/Ventilátor v prevádzke (M2)	50	Nie je nastaviteľné	30:00
	<p>Ventilátor pracuje bez ohrevu pri izbovej teplote. Doba rozmrazovania závisí od množstva a štruktúry potraviny. Čas rozmrazovania nájdete v návode na štítku balenia potravín.</p>			
	Spodný ohrev (M3)	200	50 – 250	50:00
	<p>Tento režim je vyhrievaný spodným prvkom a ohrieva rúru zospodu nahor. Toto nastavenie vám umožňuje používať spodný prvok pre pizzu, recepty na pomalé varenie alebo ohrievanie jedál.</p>			

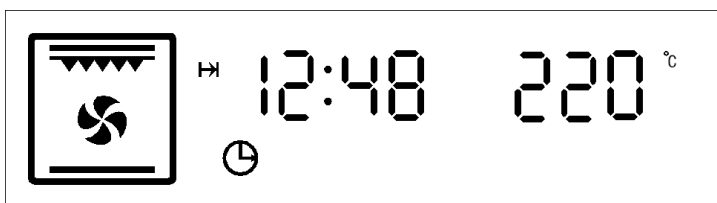
Ikony	Funkcia/Režim (M) Popis	Počiatková teplota (°C)	Teplotné rozmedzie (° C)	Predvolený Čas (min)
	Polovičné grilovanie (M4)	210	50 – 230	50:00
	Táto metóda varenia je určená na grilovanie s použitím iba horného vykurovacieho telesa, ktoré smeruje teplo dolu na potraviny. Táto funkcia je vhodná na grilovanie malých porcií slaniny, toastov a mäsa atď.			
	Ohrev ventilátorom a grilom (M5)	210	50 - 250	60:00
	Tento režim sa používa spolu s horným tepelným prvkom a ventilátorom, aby sa umožnilo rýchle cirkulovanie vnútorného tepla. Je vhodný na rýchle varenie jedla a uchovanie vnútornej vlhkosti potravín, ako je napríklad hovädzí steak, hamburger a zelenina.			
	ECO (M6)	200	50 – 250	60:00
	Eco je režim šetrenia energie. Tento spôsob varenia využíva horný vnútorný krúžok a spodný vykurovací prvok na ohrev. Je vhodný na pomalé ohrievanie ingrediencií. Teplota procesu ohrevu rúry pomaly stúpa, takže úplné prenikanie tepla do jedla znižuje nadmernú spotrebu tepla.			

Ikony	Funkcia/Režim (M) Popis	Počiatočná teplota (°C)	Teplotné rozmedzie (° C)	Predvolený Čas (min)
	Úplné grilovanie (M7)	200	50 – 230	60:00
	<p>Pre tento režim, všetky vnútorné a vonkajšie horné vyhrievacie telesá pracujú, množstvo tepla klesá smerom k jedlu. Tento režim sa hodí na pečenie strednej alebo veľkej váhy klobásky, slaniny, hovädzieho mäsa, rýb a pod.</p>			
	Čistenie (M8)	430	Nie je nastaviteľné	1:30:00
	<p>Pred použitím pyrolytickej funkcie musíte odstrániť bočnú policičku, panvicu rúry a iné príslušenstvo, aby ste predišli poškodeniu vysokých teplôt, ku ktorým došlo počas cyklu. Vnútorná teplota rúry môže dosiahnuť 430 ° C, tuky a zvyšky jedla môžu pri vysokej teplote karbonizovať pre jednoduché čistenie.</p>			

Poznámka: Výfukový motor pracuje pri nízkych otáčkach v prevádzkovom stave (M1-M7) a zastaví sa, keď je vnútorná teplota rúry nižšia ako 100 ° C v stave vypnutia. Ak je teplota vnútri rúry vyššia ako 300 ° C v ktoromkoľvek funkčnom režime, výfukový motor bude pracovať pri vysokej rýchlosti.

## Funkcia rezervácie: Nastavenie konca času varenia

- Po nastavení času a teploty varenia a pred stlačením tlačidla štart (K3) sa dotknite tlačidla hodín (K2), aby ste zadali funkciu nastavenia času/času varenia (predvolený čas konca = systémový čas + nastavený čas varenia).
- Ikona času ukončenia varenia (3) bude blikať (1 krát/sekundu), v tomto okamihu bude hodnota hodín na displeji blikať. Otáčaním prepínača programovania (KB2) môžete nastaviť hodnotu hodín.
- Po nastavení hodnoty hodín sa znova dotknite tlačidla hodín (K2), čím prepnete na nastavenie minút. V tomto okamihu bliká minútová hodnota polohy hodín a otáčaním programovacieho prepínača (KB2) je možné nastaviť hodnotu minút. Pomocou tlačidla hodín (K2) môžete cyklicky prepínať nastavenia hodín a minút.
- Po ukončení nastavenia času varenia sa dotknite tlačidla štart (K3) pre spustenie.
- Rúra vstúpi do stavu rezervácie. Najdlhšia rezervácia je 24 hodín.
- Pod stavom rezervácie sa zobrazí obrazovka displeja, ako je znázornená na obrázku nižšie. Všetky prvky a motory v tomto okamihu nepracujú.



Zobrazenie stavu rezervácie

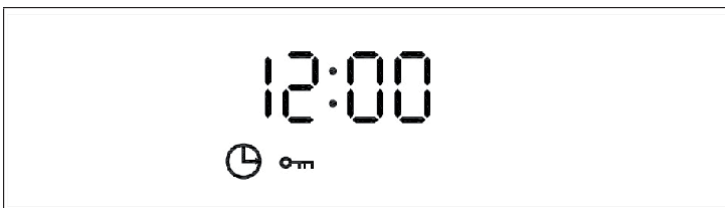
- Zobrazenie stavu rezervácie na displeji: Zobrazí sa ikona ukončenia času varenia (3) a ikona hodín (9), na pozícii hodín sa zobrazí systémový čas, zobrazí sa príslušná zvolená funkcia a na displeji sa zobrazí nastavená teplota varenia.
- Ak sa počas nastavovania rezervácie nepotvrdíte výber viac ako 10 sekúnd, rúra automaticky vstúpi do pohotovostného režimu.
- Ak potrebujete zrušiť nastavenú rezerváciu v režime rezervácie, môžete sa dotknúť tlačidla pozastavenia/zrušenia (K4), aby ste ju zrušili a rúra sa prepne do pohotovostného režimu.

## Pyrolitický režim samočistenia

- Podrobnosti o režime pyrolitického samočistenia nájdete v časti „Automatické čistenie“ v kapitole „Čistenie a údržba“ tejto príručky.

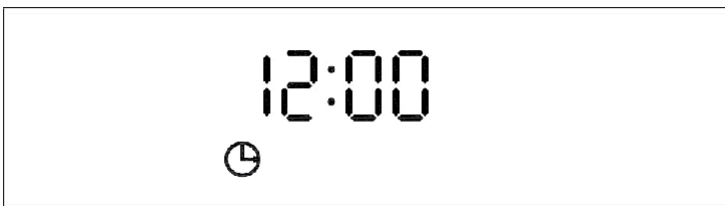
### Funkcia zámku dverí

- Zobrazenie zámku dverí: Po dokončení samočistiaceho procesu sa rúra dostane do pohotovostného režimu. Ak je teplota vo vnútri rúry vyššia ako 300 ° C, na displeji sa zobrazí ikona zámku dverí (10) (pre zobrazený efekt na displeji pozri obrázok nižšie).



Aktivované zobrazenie zámku dverí v pohotovostnom režime

- Zámka dverí sa automaticky odomkne, keď je teplota vnútri rúry nižšia ako 300 ° C. Ikona zámku dverí (10) na displeji v tomto okamihu zhasne (pre zobrazenie sa pozrite na nižšie uvedené obrázky).



Zobrazenia odomknutia zámku dverí v pohotovostnom

režime Zámok dverí je aktivovaný: rúra bude zablokovaná v

nasledujúcom stave

- Medzi všetkými funkčnými režimami (okrem režimu odmrazovania) sa automaticky aktivuje zámka dverí, keď je teplota v rúre vyššia ako 300 ° C.
- Počas samočistiaceho procesu sa aktivuje zámka dverí.
- Ak teplotný senzor vykazuje abnormálne hodnoty a rúra nemôže dosiahnuť požadovanú teplotu v priebehu 15 minút, automaticky sa aktivuje zámka dverí (okrem režimu rozmrazovania a režimu Eco).
- Keď je rúra v pohotovostnom režime a teplotný senzor je odpojený alebo skratovaný, zámka dverí sa aktivuje a chladiaci ventilátor je stále v prevádzke, efekt zobrazenia bude rovnaký, ako je znázornené na obrázku (zámka dverí aktivovaná).

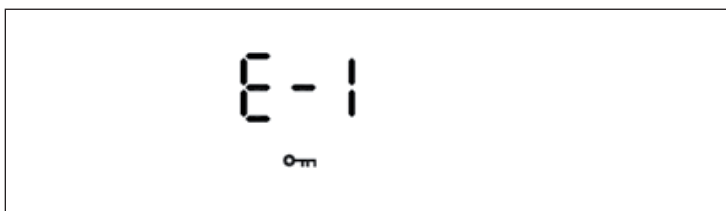
Zámok dverí je uvoľnený: rúra bude odomknutá v súlade s nasledujúcimi požiadavkami

- Keď je proces samočistenia dokončený alebo pozastavený, zámka dverí rúry sa automaticky uvoľní len vtedy, keď teplota v rúre klesne pod 300 ° C.

- Ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie počas samočistiaceho procesu, dvierka rúry sa odomknú až po opätovnom zapnutí. (Aj pri opätovnom zapnutí sa dvierka rúry automaticky odomknú, len ak je teplota vnútri menšia ako 300 ° C.)
- Počas prevádzky inej funkcie, ak je teplota v rúre abnormálna, dvierka rúry sa uvoľnia len vtedy, keď je teplota vnútri pod 300 ° C.

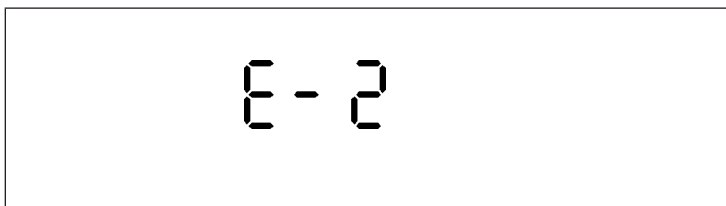
#### Ochranná funkcia

- Na displeji sa zobrazí „E-1“, ak je snímač v režime varenia skratovaný alebo otvorený, a bzučiak sa bude nepretržite ozývať 10-krát, každú sekundu (pozri zobrazenie na displeji nižšie). V tomto okamihu bude rúra uzamknutá. Stlačením tlačidla pauza/zrušenie (K4) sa môžete vrátiť do pohotovostného režimu.



Efekt zobrazenia alarmu abnormálneho senzora

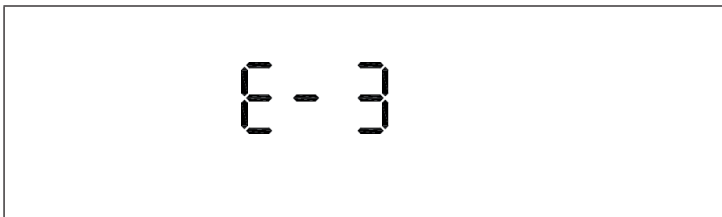
- Ak je teplota vyššia ako 35 ° C po 5 minútach ohrevu, okrem režimu rozmrazovania a režimu Eco, znamená to, že výhrevný článok má problém. Na displeji sa zobrazí „E-2“ a bzučiak sa bude nepretržite ozývať 10-krát, každú sekundu (pozri zobrazenie na displeji nižšie). Stlačením tlačidla pauza/zrušenie (K4) sa môžete vrátiť do pohotovostného režimu.



Efekt zobrazenia alarmu abnormálneho vyhrievacie telesa

- 1 Ak sa pri samočinnnej kontrole po zapnutí nerozpozná správny signál zámky dverí po dobu 20 sekúnd, keď sú dvere zamknuté na mieste, a na displeji sa zobrazí chybový kód „E-3“, ktorý signalizuje poruchu zámku dverí.
- 2 Ak sa pri samočinnnej kontrole po zapnutí nerozpozná správny signál uzamknutia dverí po dobu 20 sekúnd, keď nie sú dvere zamknuté na mieste, a na displeji sa zobrazí kód poruchy „E-3“, znamená to, že dvierka rúry nie sú na správnom mieste.
- 3 V prípade samočistiaceho procesu, ak sa na displeji objaví chybový kód „E-3“, keď sú dvere uzamknuté na mieste, znamená to, že zámok dverí má poruchu.

- 4 V prípade samočistiaceho procesu, ak sa na displeji objaví chybový kód „E-3“, keď dvere nie sú na správnom mieste , znamená to, že dvere nie sú správne dovreté.
- Pri vyššie uvedených situáciách pri zobrazení chybového kódu sa bzučiak nepretržite ozve 10-krát, každú sekundu (efekt zobrazenia, ako je znázornené na obrázku nižšie). Stlačením tlačidla pauza/zrušenie (K4) sa môžete vrátiť do pohotovostného režimu.



Efekt zobrazenia alarmu abnormálneho zámku

#### dverí Funkcia zisťovania času

1. V režime varenia sa raz dotknite tlačidla hodín (K2), aby ste mohli dotazovať systémový čas, pozícia hodín ukazuje aktuálny čas, druhá ikona bliká. Opäť stlačte tlačidlo hodín (K2) alebo o 10 sekúnd neskôr sa automaticky vrátite k zobrazeniu času varenia.
2. Pri nastavení času budenia, rezervácii alebo varení sa dotknite tlačidla pripomienok (K1) a môžete vyvolať odpočítavanie zostávajúceho času budíka. Opäť stlačte tlačidlo hodín (K2) alebo o 10 sekúnd neskôr sa automaticky vrátite do pohotovostného režimu. Môžete sa dotazovať na zostávajúci čas budíka a nastaviť čas budíka v pohotovostnom režime, keď je čas odpočítavania alarmu kratší ako 1 minúta, poloha hodín ukazuje „0:00“.
3. V stave rezervácie sa stlačením tlačidla hodín (K2) môžete dotazovať na čas začiatku varenia, poloha hodín ukazuje čas začiatku varenia, bliká ikona času začiatku varenia a nastavenia pracovného času (2). Opäť stlačte tlačidlo hodín (K2) alebo o 10 sekúnd neskôr sa automaticky vrátite k zobrazeniu systémového času.

#### Funkcia alarmu

- Dotknite sa tlačidla pripomienok (K1) v pohotovostnom režime, aby ste vstúpili do nastavenia funkcie alarmu, tento krát bude blikáť hodnota hodín, hodnota minút bude dlho svietiť a ikona alarmu (11) bude tiež svietiť.
1. Otáčaním programovacieho prepínača (KB2) nastavte hodinový čas, v tomto čase je hodnota hodín vždy rozsvietená, rozsah nastavenia hodnôt je 0–23.
  2. Znova stlačte tlačidlo pripomienok (K1), hodnota minút bude blikáť a hodnota hodín zostane rozsvietená.
  3. Otáčaním programovacieho prepínača (KB2) nastavte minútový čas, v tomto čase je hodnota minút rozsvietená, rozsah nastavenia hodnôt je 0-59.



4. Keď je nastavený čas budenia, môžete sa dotknúť tlačidla Štart (K3) na potvrdenie, druhá ikona „:“ začne blikať, ikona alarmu (11) sa rozsvieti a začne odpočítavať po sekundách. Ak je odpočítavanie času na „0“, bzučiak vás vyzve po dobu 1 minúty (1 krát/sekundu) a na displeji bude blikať ikona alarmu (11) (1 krát/sekundu). V tomto okamihu stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte blikanie.

**Poznámky:**

- Počas nastavovania bude ikona „:“ dlho svietiť, ikona alarmu (11) bude stále rozsvietená.
- Počas nastavovania sa dotknite tlačidla pozastavenia / zrušenia (K4), čím zrušíte aktuálne nastavenie času alarmu a vrátite sa do pohotovostného režimu.
- Ak bola nastavená funkcia pripomienok, ikona alarmu (11) by sa mala vždy zobrazovať, keď je menu v prevádzke a čas alarmu môže byť dotazovaný.

**Funkcia Štart/Pauza/Zrušiť**

- Po nastavení funkcie varenia sa dotknite tlačidla štart (K3), čím spustíte prevádzku. Ak sa pri zastavení varenia dotknete tlačidla Štart (K3), môžete znova spustiť prevádzku.
- Počas pečenia/varenia sa raz dotknite tlačidla pauzy (K4), aby ste prerušili pečenie/varenie. Na displeji bude blikať teplota a čas, ikona funkcie bude dlho svietiť. Opätovným stlačením tlačidla pauzy (K4) zrušíte aktuálne varenie.
- Keď nastavujete systémový čas, stlačte tlačidlo zrušenia (K4), aby ste opustili stav nastavenia hodín a vrátili sa do pohotovostného režimu.
- Po nastavení funkcie rúry, pracovného času a teploty stlačte tlačidlo zrušenia (K4), aby ste opustili stav nastavenia funkcií a vrátili sa do pohotovostného režimu.

## AKO OVLÁDAŤ RÚRU

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



**UPOZORNENIE**

Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou! Pri otváraní dvierok rúry buďte opatrní, pretože môže uniknúť para.

**Tipy na pečenie**

- Používajte vhodné nelepivé kovové platne alebo hliníkové nádoby alebo silikónové formy odolné voči teplu.
- Efektívne využite priestor na stojane.
- Odporúča sa umiestniť formu na pečenie do stredu stojana.
- Dvere rúry nechajte zatvorené.

### Tipy na opekanie

1. Korenie citrónovou šťavou a čiernym korením zlepší výsledok varenia pri varení celého kurčťa, morky alebo veľkého kusa mäsa
2. Mäso s kosťami trvá približne o 15 až 30 minút dlhšie, než ako sa uvarí, pečené mäso rovnakej veľkosti bez kostí.
3. Mali by ste pripočítať približne 4 až 5 minút času varenia na 1 cm výšky mäsa.
4. Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút odstáť. Šťava je lepšie rozptýlená po celej pečienke a nevyteká, keď je mäso rozrezané.
5. Ryby v ohňovzdornom tanieri by sa mali umiestniť na stojan na strednej alebo nižšej úrovni.

### Tipy na grilovanie

- Grilovanie je ideálne na varenie mäsa, rýb a hydiny a dosiahne sa pekný hnedý povrch bez prílišného vysychania. Ploché kusy, mäsové špízy a klobásy sú obzvlášť vhodné na grilovanie, rovnako ako zelenina s vysokým obsahom vody, ako sú paradajky a cibuľa.

### Tipy na úsporu energie

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať spotrebič ekologickým spôsobom a šetriť energiu:

1. V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pre lepší prenos tepla.
2. Počas varenia vykonajte predhrievanie, ak sa odporúča v návode na použitie alebo v návode na varenie daného riadu.
3. Počas varenia neotvárajte často dvere rúry.
4. Pokúste sa variť viac ako jedno jedlo v rúre, kedykoľvek je to možné. Môžete variť umiestnením dvoch nádob na varenie na grilovaciu mriežku.
5. Varte viac ako jedno jedlo. Rúra bude už horúca.
6. Môžete ušetriť energiu vypnutím rúry niekoľko minút pred uplynutím času varenia.  
Neotvárajte dverka rúry.
7. Pred varením rozmrazte mrazené pokrmy.

### Podrobné tipy na pečenie a grilovanie

Ako sa vyhnúť problémom pri pečení:

1. Ako zistiť, či je piškótový koláč správne upečený. Približne 10 minút pred koncom času pečenia uvedeného v recepte pichnite špáradlo do koláča na jeho najvyššom mieste. Ak sa špáradlo dostane von tak je koláč pripravený.
2. Koláč sa prepadne: Pri najbližšom použití spotrebujte menej tekutiny alebo nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšie. Dodržiavajte špecifikované časy miešania uvedené v recepte.
3. Koláč sa zdvihol uprostred, ale je nižší okolo okraja: Udržujte boky pružinovej nádoby na pečenie koláča čisté. Po dopečení pečivo opatrne povolte nožom.





4. Koláč je navrchu príliš tmavý: Umiestnite ho nižšie do rúry, vyberte nižšiu teplotu a koláč pečte trochu dlhšie.
5. Koláč je príliš suchý: Keď je hotový spravte do koláča malé dierky pomocou špáradla. Potom ho pokropte ovocnou šťavou alebo alkoholickým nápojom. Nabudúce vyberte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
6. Chlieb alebo koláč (napríklad tvarohový koláč) vyzerať dobre, ale vo vnútri je vlhký (lepkavý, pružkovaný vodou): Najbližšie použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o niečo dlhšie. Pri koláčoch s vlhkou polevou najprv upečte základňu. Posypte ju mandľami alebo strúhankou a potom na vrch položte vrchnú vrstvu. Dodržujte prosím recept a časy pečenia.
7. Koláč je nerovnomerne zhnednutý: Zvoľte mierne nižšiu teplotu, aby ste zabezpečili rovnomernejšie pečenie koláča. Jemné pečivo pečte na jednej úrovni pomocou horného / dolného vyhrievania. Vyčnievajúci papier odolný proti masťotám môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Z tohto dôvodu vždy zarovnajte papier, ktorý je odolný voči tukom, aby sa zместil na plech na pečenie.
8. Dno ovocného koláča je príliš svetlé: Nabudúce umiestnite koláč a o úroveň nižšie.
9. Ovocná šťava preteká: Nabudúce použite hlbší univerzálny plech, ak ho máte.
10. Malé pečené kusy vyrobené z kysnutého cesta sa pri pečení navzájom zlepia: Medzi jednotlivými kusmi by mala byť medzera aspoň 2 cm. To dodá kusom pečiva dostatok priestoru aby sa roztiahli a rovnomerne zhnedli po všetkých stranách.
11. Piekli ste na niekoľkých úrovniach: Kusy na hornom plechu na pečenie sú tmavšie ako na spodnom plechu na pečenie. Pri pečení na viac ako jednej úrovni vždy používajte 3D horúci vzduch (cirkulujúci vzduch). Plechy na pečenie, ktoré sú do rúry umiestnené v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakom čase.
12. Pri pečení vlhkých koláčov vzniká kondenzácia: Počas pečenia môže dôjsť k vytvoreniu vodnej pary, ktorá uniká nad dverami. Para sa môže usadiť a tvoriť kvapky vody na ovládacom paneli alebo na čelných stranách susedných jednotiek. Je to prirodzený proces.













*Ako sa vyhnúť problémom pri grilovaní:*






1. Pred grilovaním predhrejte rúru na cca. 4 minúty, pred tým než do nej vložíte jedlo. Grilujte vždy s zatvorenými dvierkami rúry.
2. Pokiaľ je to možné, kusy jedla, ktoré grilujete, by mali mať rovnakú hrúbku. To im umožní rovnomerne zhnednúť a uchovať si šťavu a vláčnosť.
3. Po 2 - 3 hodinách otočte jedlo, ktoré grilujete.
4. Do steakov nepridávajte soľ, kým nie sú ugrilované.
5. Ak je mäso chudé, pridajte trochu vody, alebo tekutiny. Naplňte základňu nádoby tekutinou alebo šťavou do výšky 0,5 cm.
6. Veľkoryso pridajte tekutinu pre dusené pokrmy. Naplňte základňu nádoby tekutinou alebo šťavou do výšky 1-2 cm.
7. Potraviny, ktoré chcete grilovať, umiestnite priamo na drôtenú mriežku. Ak grilujete iba jeden kus, najlepšie výsledky dosiahnete ak ho umiestnite do stredu drôtenej mriežky. Univerzálna panvica by mala byť tiež vložená na úrovni 1. Mäsové šťavy sa zozbierajú na panvici a rúra zostane čistejšia.
8. Pri grilovaní nekladajte plech na pečenie ani univerzálnu panvicu na úrovni 4 alebo 5. Vysoké teplo ich môže narušiť a vnútro rúry môže byť poškodené pri ich vyberaní.
9. Grilovacie teleso sa pravidelne zapína a vypína. Toto je normálne. Nastavenie grilu určuje, ako často sa to stane.

10. Keď je pečienka pripravená, rúru vypnite a nechajte ju odstáť ďalších 10 minút. To umožňuje lepšie preniknutie mäsových štiav.
11. Pri pečení bravčového mäsa s kôrkou nasadte kôrku v krížovom vzore, potom položte pečienku do miske s kôrkou smerom nadol.
12. Hydinu položte na spodnú mriežku prsnou časťou smerujúcou nadol. Otočte po 2/3 zadaného času.
13. Pri kačici alebo husi prepichnete kožu na spodnej strane krídel. To umožní tuku vytekať.
14. Po uplynutí 2/3 času otočte kúsky rýb, celé ryby sa nemusia otáčať. Celú rybu umiestnite do rúry v jej plávajúcej polohe s chrbtovou plutvou smerom nahor. Umiestnite do jej brušnej dutiny polovičný zemiak, alebo malú ohňovzdornú výplň aby bola ryba stabilnejšia.
15. Ako zistiť, kedy je pečienka pripravená: Použite teplomer na mäso (dostupný v špecializovaných obchodoch) alebo vykonajte „lyžicový test“. Zatlacíte na pečienku lyžičkou. Ak je na pocit pevná, je hotová. Ak je možné stlačiť ju lyžicou, ešte potrebuje čas aby sa dovarila.
16. Pečienka je príliš tmavá a praskliny sú čiastočne spálené: Skontrolujte výšku mriežky a teplotu.
17. Pečienka vyzerá dobre, ale šťavy sú spálené: Nabudúce použite menší pekáč alebo pridajte viac tekutiny.
18. Pečienka vyzerá dobre, ale šťavy sú príliš číre a vodnaté: Nabudúce použite väčší pekáč alebo pridajte menej tekutiny.
19. Para stúpa z pečeného mäsa, keď je upečené. To je normálne a vzhľadom na zákony fyziky. Väčšina pary uniká cez výstup pary. Para sa môže usadiť a tvoriť kvapky vody na Vypínač paneli alebo na čelných stranách susedných jednotiek.

## ZÁKLADNÉ POKYNY NA VARENIE

Typ jedla	Príslušenstvo	Funkcia vyhrievania	Umiestnenie mriežky	Nastavenie teploty (°C)	Čas varenia (min)
Koláč	Okrúhla nádoba		2. úroveň	140-160	30-45
Chlieb	Plech na pečenie		2. úroveň	180-200	10-20
	Plech na pečenie		3. úroveň	170-190	10-20
	Plech na pečenie		1. a 3. úroveň.	160-180	10-20

Typ jedla	Príslušenstvo	Funkcia vyhrievania	Umiestnenie mriežky	Nastavenie teploty (°C)	Čas varenia (min)
Tenká pizza (studená)	Plech na pečenie		2. úroveň	190-210	15-25
Hrubá pizza (studená)	Plech na pečenie		2. úroveň	180-200	20-30
	Plech na pečenie + mriežka		1. a 3. úroveň.	170-190	25-35
Kus chleba (9 kúskov)	Mriežka		3. úroveň	160-170	10-15
	Mriežka		1. a 3. úroveň.	160-180	15-25
Klobásy	Mriežka		3. úroveň	160-180	10-15
Rebrá	Mriežka		3. úroveň	200-220	20-35
Bravčové	Plech na pečenie		2. úroveň	190-210	70-85
	Plech na pečenie		1. úroveň	180-200	55-70
Hovädzí steak (3cm hrubý)	Plech na pečenie		2. úroveň	190-210	20-35
Malé celé kurča (1,2 kg)	Mriežka		2. úroveň	200-220	50-60
Celé kurča (1,6 kg)	Mriežka		2. úroveň	190-210	50-60

Typ jedla	Príslušenstvo	Funkcia vyhrievania	Umiestnenie mriežky	Nastavenie teploty (°C)	Čas varenia (min)
Malé kuracie kúsky (150 g)	Mriežka		3. úroveň	200-220	30-40
Celá hus (3.5 kg)	Mriežka		2. úroveň	170-190	60-70
Veľký kus baranieh o mäsa s kosťou (1,2 kg)	Plech na pečenie		2. úroveň	170-190	60-70
Celá ryba (1.0 kg)	Mriežka		2. úroveň	200-220	30-40
Celá ryba (1.5 kg)	Mriežka		2. úroveň	180-200	40-50

**Poznámka:** Hodnoty v tabuľke sa vždy vzťahujú na riad v studenej a prázdnej rúre. Ak sa rúra predhreje, hodnoty sa môžu líšiť.

- Neukladajte na príslušenstvo papier neprepúšťajúci olej pred dokončením predhrievania.
- Parametre pečenia uvedené v tabuľke sú približné a môžu byť upravené na základe vlastných skúseností a preferencií varenia.
- Použite dodané príslušenstvo. Pred varením skontrolujte, či je z rúry vybrané nepotrebné príslušenstvo.
- Pri vyberaní príslušenstva alebo riadu sa musia používať rukavice.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

### Automatické čistenie

#### Pyrolytický režim samočistenia

- Otočením programovacieho prepínača (KB1) môžete prepnúť do režimu pyrolytického samočistenia. Prednastavená teplota režimu nie je nastaviteľná. Predvolený pracovný čas je 1,5 hodiny, nastaviteľný rozsah pracovného času je min. 1 hodina a max. 2 hodiny.

- Po výbere režimu pyrolytického samočistenia a nastavenom pracovnom čase sa dotknite tlačidla Štart (K3), čím spustíte proces. V tomto okamihu sa zobrazí ikona nastavenia pracovného času (2), aktivuje sa zámka dverí, vždy bude zobrazená ikona zámku dverí (10), čo znamená, že dvierka rúry sú zablokované a spustí sa režim pyrolytického samočistenia, dotykom tlačidla pauza / zrušenie (K4) môžete pozastaviť alebo zrušiť funkciu.
- V tomto režime sa odpočítava čas do konca samočistenia. Po potvrdení a spustení samočistiacej funkcie sa na pozícii hodín zobrazuje čas odpočítavania, poloha teploty ukazuje „PYR“. Po spustení režimu pyrolytického samočistenia sa lampa rúry nedá použiť.
- Po spustení samočistenia sa automaticky aktivuje funkcia zamykania dverí, dvere sa zamknú, spustí sa proces samočistenia. Ak sa po spustení samočistiaceho procesu na displeji zobrazí poruchový kód „E-3“, pozrite si ochrannú funkciu pre analýzu problému (pozri kapitolu „Ochranné funkcie“ v kapitole „Prevádzkové funkcie“), môžete sa dotknúť tlačidla pauzy / zrušenia (K4) na zrušenie chybového kódu a návrat do pohotovostného režimu. Po vymazaní chybového kódu vynulujte samočistiacu funkciu a znovu spustíte stlačením tlačidla štart (K3).

#### Poznámky k pyrolytickému režimu samočistenia



##### UPOZORNENIE

Riziko popálenia! Ak používate funkciu samočistenia, vonkajšia teplota rúry bude vyššia ako pri normálnej teplote varenia. Nedotýkajte sa puzdra dutiny a zabezpečte, aby sa deti nedostali do blízkosti rúry, aby sa predišlo zraneniu.

- Pred použitím pyrolytickej funkcie musíte odstrániť bočnú poličku, plech na pečenie a iné príslušené príslušenstvo, aby ste predišli ich poškodeniu vplyvom vysokých teplôt, ku ktorým došlo počas cyklu.
- Po použití pyrolytickej funkcie nepoužívajte vodu ani iné čistiace prostriedky.
- Pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte zvyšky jedla a rozliate tekutiny z vnútra rúry a zabráňte tomu, aby počas cyklu nedošlo k veľkému množstvu dymu a dráždivým pachom.
- Pri použití samočistiacej funkcie môže rúra produkovať dym a dráždivý zápach.
- Po použití pyrolytickej funkcie, môžete nájsť hmotu, ktorá nebola odstránená na boku dutiny, čo sa aj očakáva. Na odstránenie použite handričku z mikrovlákn.
- Ak sa zistí, že pečať rúry je chybná alebo poškodená, obráťte sa na zákaznícky servis. Mala by byť vymenená iba vhodnou kvalifikovanou osobou a mala by byť namontovaná iba originálna náhrada tesnenia dverí. Nepoužívajte alternatívne tesnenia dverí, pretože nemusia byť vhodné. Nevymieňajte sami tesnenie rúry.

## Manuálne čistenie

### Poznámky k čisteniu

- Vypnite zariadenie a odpojte ho od elektrickej zásuvky.
- Pred prvým použitím zariadenie dôkladne vyčistite.
- Po každom použití je potrebné rúru vyčistiť. Pri čistení rúry by ste mali zapnúť osvetlenie, aby ste mohli lepšie vidieť znečistené povrchy.
- Vnútro rúry by sa malo čistiť iba teplou mydlovou vodou, a to buď špongiou alebo mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.
- Po vyčistení komory rúru vysušte.
- Zariadenie nikdy nečistite parným čističom.
- Na čistenie a údržbu predného panela skla nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce abrazívne materiály.
- Ak na Vašom spotrebiči použijete akúkoľvek formu čističa rúry, musíte sa u výrobcu čističa presvedčiť, že je vhodný na použitie vo vašom spotrebiči.
- Akékoľvek poškodenie spotrebiča, ktoré je spôsobené čistiacim prostriedkom, nebude odstránené bezplatne, aj keď je spotrebič v záručnej dobe.
- Akékoľvek škvrny, ktoré sa môžu objaviť na spodnej strane rúry, pochádzajú z vyprsknutia z jedla alebo z rozsypaného jedla. Môže to byť dôsledkom toho, že sa jedlo varí pri príliš vysokej teplote alebo sa umiestnilo do príliš malého riadu.
- Mali by ste zvoliť teplotu a funkciu varenia, ktorá je vhodná pre jedlo, ktoré varíte. Mali by ste sa tiež uistiť, že jedlo je umiestnené v primerane veľkej nádobe a že tam, kde je to potrebné, používate odkvapkávaciu misku.

### Čistenie rúry

- Na čistenie rúry nie je potrebný žiadny čistič rúry ani iné špeciálne čistiace prostriedky. Odporúčame utrieť rúru vlhkou handričkou, kým je ešte teplá.

### Čistenie bočných stien

1. Vezmite ľavú a pravú bočnú poličku, zatlačte spodnú časť políc a súčasne ťahajte do strán, zatlačte bočné police nahor a otočte až nad ich úroveň a vytiahnite mriežku.
2. Pri čistení ľavej a pravej strany je poradie montáže opačné k poradiu odberu.

### Čistenie dvierok rúry

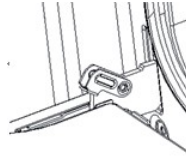
Na účely čistenia a odstránenia panelov dvierok môžete dvierka rúry odpojiť. Každý záves dverí má blokovaciu tyč: V uzatvorenom stave sú dvere upevnené na mieste a nedajú sa rozobrať.

Poznámka: Ak nie je záves uzamknutý, môže sa náhle silno odpružiť. Uistite sa, že blokovacia tyč je po celú dobu prevádzky zatvorená, ale pri demontáži dvierok musí byť otvorená.



### Odpojte dvierka rúry

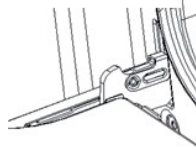
- Úplne otvorte dvere.
- Sklopte pravú a ľavú stranu zaistovacej tyče (obrázok A).
- Zatvárajte dvierka dovtedy, kým nedosiahnete doraz zastavenia, podržte dvierka na ľavej a pravej strane, potom znova zatvorte dvierka, potiahnite ich nahor a nadol a vytiahnite dvere.



A

### Namontujte dvierka rúry

- Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.
- Pri montáži dvierok rúry na pečenie sa uistite, že obidve závesy smerujú priamo do otvorov.
- Obidve strany závesu musia navzájom zapadnúť.
- Pri otvárani dvierok rozložte poistnú tyč (obrázok B).

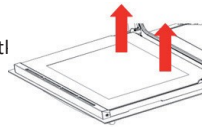


B

**Poznámka:** V prípade náhodného pádu dverí alebo náhleho sklopenia závesov netlačte rukou na závesy.

### Odobratie panelu dverí

- Vyberte dvierka rúry a položte ich na kus látky alebo tl
- Jednou rukou zatlačte na vonkajšie sklo, druhou rukou vytiahnite vnútorné sklo, držte a potom vytiahnite sklo.



C

### Nasadenie panelu dverí

- Vnútorné sklo zasuňte do sklenenej tlakovej drážky.
- Obe strany, pravá aj ľavá musia zapadnúť do drážky aby sa sklo dalo zasunúť na svoje miesto.
- Nasad'ite dvierka rúry.



#### UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo rozbitia skla! Ak má sklo nejaké škrabance, môže to následne viesť k prasknutiu. Na čistenie skla nepoužívajte sklenenú stierku, akútne a korozívne čistiace prostriedky alebo odmasťovacie prostriedok.

## Výmena žiarovky v lampe rúry

Ak žiarovka vo svetle rúry vyhorí, musí sa vymeniť.



**VAROVANIE**  
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Vypnite istič v poistkovej skrinke.

- Keď je rúra studená, vložte do rúry utierku, aby ste predišli poškodeniu.
- Odskrutkujte sklenený kryt otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
- Vymeňte žiarovku za žiarovku rovnakého typu.
- Zaskrutkujte späť sklenený kryt.
- Vyberte utierku a zapnite istič

### Pravidelné prehliadky

Okrem pravidelného čistenia rúry sa musia vykonať tieto kontroly:

- Vykonávajte pravidelné kontroly ovládacích prvkov a varných jednotiek sporáka. Aspoň raz za dva roky by ste mali v servisnom stredisku vykonať technickú prehliadku variča.
- Kvôli odstráneniu všetkých prevádzkových porúch.
- Vykonávajte pravidelnú údržbu variča.



**VAROVANIE**  
Nebezpečenstvo poranenia osôb a poškodenia zariadenia! Všetky opravy a údržbárske práce by mali vykonávať príslušné servisné strediská alebo príslušne autorizovaní technici.

---

Poznámka o životnom prostredí: Pred likvidáciou starého spotrebiča ho vypnite a odpojte od elektrickej siete. Odrežte a prerušte zástrčku. Odstráňte kábel priamo za spotrebičom, aby ste predišli zneužitiu. Toto by mala vykonať kompetentná osoba.

---

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Poznámka: Počas prevádzky môže mať rúra abnormálne poruchy. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu môžete skontrolovať zoznam chýb. Ak nemôžete vyriešiť problém, nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, obráťte sa na zákaznícky servis.

Normálna prevádzka:

- Pri prvom použití rúry na pečenie môže mať nejaký čas zvláštny zápach a produkovať dym niekoľko hodín. Spustíte funkciu ohrievania otočením teplotného spínača, aby sa rúra ohriala na 1 hodinu bez obsahu. Pri prvom použití rúry na pečenie vypnite funkciu ohrievania, počkajte určitý čas, kým rúra vychladne, otvorte dvierka a vyčistite rúru.
- Počas prevádzky rúry môže dôjsť k praskaniu z dôvodu studeného z kovu.
- Ak ohrievané jedlá obsahujú vlhkosť, môže sa v priebehu prevádzky vyfukovať para z výstupného otvoru.
- Ventilátor sa zapne 15 minút po začatí prevádzky rúry. Aj keď je rúra zatvorená, ventilátor bude pokračovať v prevádzke 35 minút.
- Pred pečením predhrejte rúru.
- Pri dlhom varení môžete rúru pred uplynutím nastaveného času vypnúť a použiť na dovarenie zvyškové teplo.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Rúra nefunguje.	Prerušená dodávka energie.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený a či je napájanie vo vašej domácnosti zapnuté.
	Došlo k poruche ističov.	Skontrolujte, či istič pracuje a v prípade potreby ho resetujte.
	Zabudli ste stlačiť tlačidlo funkcie časovača.	Vynulujte funkciu časovača.
Lampa nesvieti.	Lampa má poruchu.	Vymeňte lampu (žiarovku).
	Bez elektrického prúdu.	Skontrolujte, či je rúra napájaná.
Rúra náhle prestane pracovať počas prevádzky.	Prerušená dodávka elektrického prúdu (výpadok prúdu).	Skontrolujte, či je vo vašej domácnosti zapnuté napájanie.
	Termostat je prehriaty.	Skontrolujte či funguje ventilátor. Ak funguje, kontaktujte zákaznícky servis.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Rúra nehreje.	Bola nastavená teplota?	Nastavte požadovanú teplotu.
	Ak má tento model časovač, možno nemáte nastavený čas	Nastavte časovač.
	Bez energie.	Skontrolujte zdroj napájania.
	Vyhrievací prvok je poškodený..	Vyhrievací prvok musí byť vymenený za nový. Obráťte sa na zákaznícky servis.
Počas prevádzky vychádza zo sklenených dvierok voda.	Tesnenie dverí prepúšťa.	Tesnenie dverí musí byť vymenené za nové. Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Záves nie dost' silný	Záves musí byť vymenený za nový. Obráťte sa na zákaznícky servis.
Rúra bola vypnutá, ale stále môžete počuť, že je v prevádzke.	Ak je rúra v prevádzke dlhú dobu, tak musí byť dlho chladená.	Položte ruku na výstupný otvor či cítite, že vychádza horúci vzduch von, ak áno, je to normálne.
	Chladiaci ventilátor pracuje aj po vypnutí.	Ak je teplota vzduchu z výstupného otvoru na úrovni izbovej teploty, môže to znamenať poruchu. Obráťte sa na zákaznícky servis.
Dvierka rúry sú zamknuté a nedajú sa otvoriť.	Zámok dverí je chybný.	Kontaktujte prosím zákaznícky servis. Nepokúšajte sa sami opravovať zariadenie. Vo vnútri spotrebiča nie sú žiadne položky, ktoré môžu byť servisované zákazníkom.
	Teplotný senzor je chybný.	

Poznámky: Ak sa problém nevyriešil:

- 1 Odpojte spotrebič od siete (vypnite alebo odskrutkujte poistku)
- 2 Obráťte sa na zákaznícky servis. Nepokúšajte sa opravovať zariadenie svojpomocne. Vo vnútri spotrebiča nie sú žiadne položky, ktoré môžu byť servisované zákazníkom.
- 3 Uvoľnenie: Keď sú dvere rúry uzamknuté a snímač je abnormálny, nie je problém s uzamknutím dverí, stlačte a podržte tlačidlo hodín (K2) a tlačidlo pauzy / zrušenia (K4) súčasne v pohotovostnom režime. Zámok dverí sa uvoľní po započutí „di“ zvuku, ikona zámku dverí (I0) zhasne a dvierka rúry sa dajú otvoriť. Funkcia zamykania dverí je nedostupná.
- 4 Po uvoľnení zámky dvierok rúry musí byť rúra odpojená a znova pripojená, zámok dvierok sa počas pripojenia znova skontroluje a rúra sa potom môže normálne používať.

## CHYBOVÉ HLÁSENIA

CHYBOVÉ HLÁSENIE	Príčina	Možné riešenie
E 1	Skrat snímača alebo snímač nie je pripojený.	Stlačením tlačidla pauza / zrušenie (K4) prepnete prístroj do pohotovostného režimu. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
E 2	Teplota vo vnútri rúry je stále pod 35 ° C po 5 minútach ohrevu, čo znamená, že vyhrievací prvok môže mať problém.	Stlačením tlačidla pauza / zrušenie (K4) prepnete prístroj do pohotovostného režimu. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.
E 3	Počas samočinného testu jednotka zistila, že dvierka rúry sú otvorené alebo nie sú riadne zatvorené.	Stlačením tlačidla pauza / zrušenie (K4) prepnete prístroj do pohotovostného režimu a zavrite dvierka. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.

---

## POKYNY K LIKVIDÁCIÍ

---



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EU tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK