

Trouba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-20

Rúra • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 21-38

Oven • USER MANUAL **EN** 39-55



eta

OBSAH | CONTENT

CZ – PEČÍCÍ TROUBA

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
II. POPIS VÝROBKU	8
III. POUŽITÍ TROUBY	9
IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY.....	14
V. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ.....	18
VI. INSTALACE.....	18
VII. TECHNICKÉ INFORMACE.....	19
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA	19

SK – RÚRA

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	21
II. POPIS VÝROBKU	26
III. POUŽITIE RÚRY	27
IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA RÚRY.....	32
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV	36
VI. INŠTALÁCIA.....	36
VII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE.....	37
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA	37

EN – OWEN

I. SAFETY INFORMATION	39
II. OVERVIEW	44
III. USE OF THE OVEN	45
IV. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE.....	50
V. TROUBLESHOOTING	53
VI. INSTALLATION.....	53
VII. TECHNICAL DATA	54
VIII. CUSTOMER CARE AND SERVICE	54

eta 378590000, 378690000

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si prosím velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem a pokladním dokladem dobře uschovejte. Obrázky v návodu jsou pouze ilustrativní, ve skutečnosti se může výrobek v detailech lišit.

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 minut.

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, sensorickými 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.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči jej odpojte od elektrické sítě.
- 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 omnipolárního vypínače s oddělenými kontakty v souladu s požadavky pro kategorii přepětí III mezi spotřebič a zdroj energie. Omnipolární 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. Omnipolární 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 zarážka 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 všechny 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

Použijte troubu pouze ke stavenému 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 OBORU 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. Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Troubu vždy upevněte ke skříňce 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.

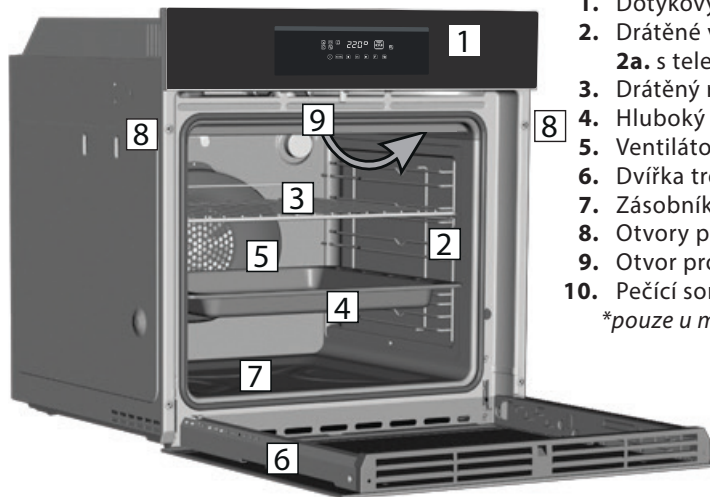
Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí

Kdykoli je to možné, vyhněte se předebrání trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otvírejte 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 „pozděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

Prohlášení o shodě

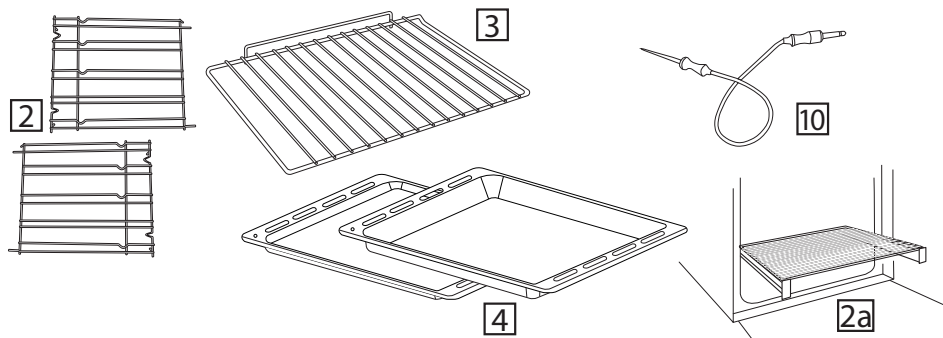
Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

II. POPIS VÝROBKU

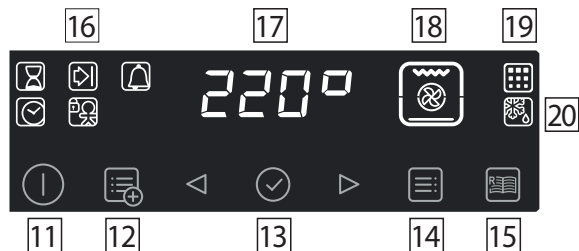


1. Dotykový ovládací panel
2. Drátěné vodící lišty
2a. s teleskopickými výsuvy
3. Drátěný rošť
4. Hluboký / mělký pečící plech
5. Ventilátor (za plechovým krytem)
6. Dvířka trouby
7. Zásobník vody na přípravování
8. Otvory pro fixaci
9. Otvor pro pečící sonda
10. Pečící sonda *

*pouze u modelu ETA378590000



Popis ovládacího panelu



11. VYPNOUT / ZAPNOUT
12. Tlačítko **Volby funkcí**
13. Tlačítko **OK – potvrzení**
14. Tlačítko **Způsob pečení**
15. Volba receptů
16. Kontrolky volitelných funkcí
17. Displej
18. Kontrolka způsobů pečení
19. Kontrolka pyrolytického čištění
20. Kontrolka rozmrazování

III. POUŽITÍ TROUBY



Před prvním použitím

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál.
- Troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vyčistěte vnitřek trouby roztokem horké vody a čistícího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. Při této operaci důkladně větrejte. Tímto odstraníte veškeré zápachy novoty.

První zapnutí


- První nutná operace, po připojení nebo po přerušení napájení (když displej bliká a ukazuje 12:00), je nastavení správného času.

Postup nastavení:

- Stiskněte tlačítko **funkcí**  **12** tolikrát, aby se zobrazila příslušná ikona **HODINY**.
- Stisknutím tlačítka < a > nastavte správný čas.
- Potvrďte stiskem tlačítka **potvrzení**  **13**.

UPOZORNĚNÍ: Trouba bude pracovat pouze s nastavenými hodinami

Připarování

- U vybraných způsobů pečení je možné využít funkce připarování, která napomáhá k **zachování vitamínů**, minerálů, barvy, šťavnatosti a chuti připravovaných pokrmů.
- Připáčením v počátku **pečení chleba** docílíte **křupavější**, rovnoměrně propečené kůrky.
- Můžete využít u  pečení **vždy se spodním topným tělesem**.
- Před nahříváním trouby nalijte do zásobníku na dně trouby max **0,3 l** vody a zvolte příslušný způsob pečení
- Vodu **nikdy** nedolévejte do rozpálené trouby, jelikož hrozí riziko popálení vzniklou párou.

Předprogramované recepty


Po výběru receptu se na displeji zobrazí **R** následované číslem receptu a zobrazí se odpovídající způsob vaření. Dostupné recepty jsou následující:


Recept	Způsob pečení	Teplota	Čas přípravy
R1 – Lasagne	Konvenční s ventilátorem	150 °C	45'
R2 – Pečené kuře	Konvenční s ventilátorem	180 °C	40'
R3 – Křupavá ryba	Konvenční s ventilátorem	180 °C	40'
R4 – Brambory	Konvenční s ventilátorem	180 °C	45'
R5 – Omeleta	Konvenční	160 °C	25'
R6 – Jablečný koláč	Konvenční s ventilátorem	180 °C	45'

Poznámka: Není možné změnit teplotu ani dobu pečení.

Pečící sonda **10** (pouze u modelu ETA378590000)

Odklopte víčko otvoru pro sondu **9** a do otvoru zasuněte konektor sondy. Pokud je pečící sonda připojena a identifikována, na displeji se zobrazí **PROBE**.




Když je zvolen program pečení, na displeji se zobrazí výchozí teplota a volitelná teplota je omezena na 200 °C. Po potvrzení teploty stisknutím tlačítka **OK**  **13** se na displeji





zobrazí \varnothing 40°. Nyní můžete zvolit cílovou teplotu pečící sondy mezi 30 °C a 90 °C po 1 °C. Chcete-li teplotu sondy potvrdit, stiskněte tlačítko **OK**  **13** a na displeji se zobrazí \varnothing následovaná skutečnou teplotou naměřenou na sondě. Jakmile pečící sonda dosáhne nastavenou teplotu, program pečení se ukončí. Pokud je u masa nastaven program pečící sondy, stisknutím tlačítek < a > můžete zobrazit a upravit teplotu pečící sondy na maso. Prvním dotykem jednoho ze dvou tlačítek se na displeji zobrazí cílová teplota sondy, zatímco dalším dotykem můžete změnit zvolenou teplotu sondy. Pokud uživatel změní program pečení, nastavení teploty sondy se resetuje. Opakujte postup nastavení nové cílové teploty. Pečící sonda do masa nemůže být použita s přednastavením pečení v tomto případě se na displeji zobrazí \varnothing **NO** a neprovede se žádný příkaz, dokud nebude sonda vyjmuta. Rozmrazování, grilování, pyrolyza a jakékoli naprogramované pečení nejsou se sondou do masa povoleny (nejsou zobrazeny v nabídce).

Doporučené teploty při použití pečící sondy	
Maso v celku	
Rare – krvavé	56 °C
Medium rare – středně propečené	58 °C
Medium – téměř propečené	60 °C
Well done – dokonale propečené	62 °C
Ryba	35 °C
Kuře	min 68 °C

UPOZORNĚNÍ: Použvejte pouze pečící sondu dodanou se spotřebičem.






















Popis způsobů přípravy pokrmů **17**







Volba	T °C výchozí	T °C rozpětí	Způsob pečení (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
	220°	50° ÷ 280°	KLASICKÉ PEČENÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívejte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy. Můžete také využít funkce připařování (viz <i>III.použití trouby</i>).
	210°	50° ÷ 240°	PEČENÍ S VENTILÁTOREM: Tato funkce poskytuje lepší distribuci tepla díky kombinaci ventilátoru s topnými tělesy. Tato funkce je ideální pro pečivo jako například chléb, pizza či focaccia. Zajišťuje rovnoměrný výsledek pečení díky asistované distribuci tepla. Můžete také využít funkce připařování (viz <i>III.použití trouby</i>).

Volba	T °C výchozí	T °C rozpětí	Způsob pečení (Závisí na modelu trouby)
	180°	50° ÷ 240°	HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ: Tuto metodu doporučujeme používat pro většinu pečení drůbeže, těstovin, ryb či zeleniny. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předeheřvu. Můžete péct různé pokrmy zároveň na více výškových pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	210°	50° ÷ 230°	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kynutí v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zesponu. Umístěte rošt do dolní polohy. Můžete také využít funkce připákování (viz <i>III.použití trouby</i>).
	L3	L1 – L5	GRIL: vždy používejte gril se zavřenými dvířky. Příprava barbecue, gratinování, pečeně, grilování masa, ryb, zeleniny. Trouba má pět úrovní grilování od L1 do L5. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předeheřování. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Vpřípadě potřeby maso obraťte.
	180°	100° ÷ 220°	GRIL S VENTILÁTOREM: turbo gril používejte se zavřenými dvířky. Předeheřtí je nutné pro červené maso, ale ne pro bílá masa. Ideální pro vaření vysokých potravin, celých kusů, jako je vepřová pečeně, drůbež atd. Pokrmy, které chcete grilovat, umístěte přímo na rošt, do střední úrovně. Zasuňte plech na pečení pod rošt, aby zachytával odkapávající šťávu. Ujistěte se, že jídlo není příliš blízko grilu. V polovině vaření jídlo obraťte.
	40°	40°	ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy, ventilátor vhání vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu, a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	ECO	ECO SUPER	PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ Je třeba vyjmout veškeré příslušenství.

* Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1, používanou k definování energ. třídy.

Popis programů

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT
MINUTKA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte tlačítko funkcí  12 tolikrát, aby se zobrazila příslušná ikona MINUTKA. • Stisknutím tlačítka < a > nastavte požadovaný čas. • Potvrďte stiskem tlačítka potvrzení  13. • Pokud nebyla zvolena žádná doba pečení, na displeji se zobrazí 00:00, jinak se na displeji zobrazí aktuální čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvukový signál po uplynutí času sám ustane, lze jej však zastavit okamžitě stisknutím tlačítka  12 nebo  11. • Pro zastavení odpočítávání upravte čas na 0:00, stejně jako při jeho nastavení.
DOBA PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Je možné nastavit jen při probíhajícím pečení. • Stiskněte tlačítko funkcí  12 tolikrát, aby se zobrazila příslušná ikona DOBA PEČENÍ. • Stisknutím tlačítka < a > nastavte požadovaný čas. • Potvrďte stiskem tlačítka potvrzení  13. • Pokud nebyla zvolena žádná doba pečení, na displeji se zobrazí 00:00, jinak se na displeji zobrazí zbývající čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí nastavené doby se trouba vypne automaticky. • Pokud chcete upravit čas pečení před jeho ukončením, postupujte jako při jeho prvotním nastavení. • Pro zastavit pečení upravte čas na 0:00 nebo použijte tlačítko vypnout  11.
ČAS DOPEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> • Je možné nastavit jen se zvoleným způsobem přípravy pokrmu 18. • Stiskněte tlačítko funkcí  12 tolikrát, aby se zobrazila příslušná ikona ČAS PEČENÍ. • Stisknutím tlačítka < a > nastavte požadovaný čas konce pečení. • Potvrďte stiskem tlačítka potvrzení  13. • Doba pečení se vypočítá a zobrazí automaticky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ve stanovený čas se trouba sama vypne. • Pokud chcete upravit čas pečení před jeho ukončením, postupujte jako při jeho prvotním nastavení • Chcete-li troubu vypnout ručně, nastavte čas vypnutí na 00:00 nebo použijte tlačítko vypnout  11.
HODINY 	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte tlačítko funkcí  12 tolikrát, aby se zobrazila příslušná ikona HODINY. • Stisknutím tlačítka < a > nastavte správný čas. • Potvrďte stiskem tlačítka potvrzení  13. 	
DĚTSKÝ ZÁMEK 	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte tlačítko funkcí  12 tolikrát, aby se zobrazila příslušná ikona DĚTSKÝ ZÁMEK. • Stisknutím tlačítka < nebo > aktivujte zámek • Na displeji se zobrazí ON • Potvrďte stiskem tlačítka potvrzení  13. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte tlačítko funkcí  12, aby se zobrazila příslušná ikona DĚTSKÝ ZÁMEK. • Stisknutím tlačítka < nebo > deaktivujte zámek • Na displeji se zobrazí OFF • Potvrďte tlačítkem  13.

K ČEMU SLOUŽÍ	POZNÁMKA
<p>Zvukový signál na konci nastaveného času. Nemá vliv na funkci trouby. Trouba se po uplynutí času nevypne. Během procesu se na displeji zobrazuje aktuální čas.</p>	<p>Umožňuje použít troubu jako budík. Časovač funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnutá na pečení.</p>
<p>Umožňuje nastavení doby pečení s automatickým vypnutím na jeho konci. Po uplynutí času pečení také zazní zvukový signál.</p>	<p>Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí END (ikona způsobu pečení zůstane svítit), dokud nestisknete tlačítko vypnout  11, jediné funkční tlačítko. Když program pečení skončí, zazní zvukový signál.</p>
<p>Tato funkce se obvykle používá například pokud jídlo má být pečené po dobu 45 minut a musí být připraveno do 12:30. Vyberte požadovanou funkci, nastavte DOBU PEČENÍ na 45 minut a KONEC PEČENÍ na 12:30. Trouba se sama zapne 11:45, na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.</p>	<p>Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí END (ikona způsobu pečení zůstane svítit), dokud nestisknete tlačítko vypnout  11, jediné funkční tlačítko. Když program pečení skončí, zazní zvukový signál.</p> <p>Upozornění:</p> <ul style="list-style-type: none"> • časy je třeba nastavovat před začátkem pečení. • není k dispozici při funkci gril v jakékoliv kombinaci  .
<p>Slouží k nastavení aktuálního času hodin na displeji trouby.</p>	<p>Bez nastaveného času nelze troubu spustit.</p>
<p>Od okamžiku potvrzení jsou všechny ostatní volby uzamčeny. Lze použít pouze tlačítka funkce  12 a vypnout  11</p>	<p>Tato funkce je užitečná v domácnostech, ve kterých jsou děti.</p>

IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnkou nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Skleněná dvířka doporučujeme čistit po každém použití trouby pomocí savé kuchyňské utěrky. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbičku napuštěnou mycím prostředkem a poté opakovaně setřít čistou vlhkou houbičkou.

TĚSNĚNÍ DVEŘÍ TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte mokrou mýdlovou houbičkou, opláchněte a usušte. Vyvarujte se použití abrazivních čistících prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Do vhodné nádoby slijte z plechu horký tuk (odevzdejte na sběrném místě) a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud na něm stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do teplé vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

FUNKCE PYROLÝZA

Trouba je vybavena systémem pyrolytického čištění, který při vysoké teplotě ničí zbytky jídla. Čištění se provádí automaticky při vybrání daného programu. Výpary jsou čištěny průchodem přes pyrolyzér, který se spustí ihned po začátku programu. Protože pyrolyzér vyžaduje velmi vysoké teploty, jsou dvířka trouby opatřena bezpečnostním zámkem. Pyrolyzér lze kdykoli zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je nad troubou umístěna varná deska, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické plotýnky, když je pyrolyzér v provozu, zabráníte tím přehřátí varné desky.

K DISPOZICI JSOU DVA PŘEDNASTAVENÉ PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO: Vyčistí mírně znečištěnou troubu. Trvá 90 minut.

SUPER: Vyčistí silně znečištěnou troubu. Trvá 120 minut.





Tip: Provedením pyrolytického čištění ihned po vaření můžete využít zbytkového tepla a šetřit tak energii.

VAROVÁNÍ - Před spuštěním pyrolytického čištění:

- Vyměte z trouby veškeré příslušenství, protože není schopno odolat vysoké teplotě používané během cyklu pyrolytického čištění. Vyměte rošty, boční drátěné vodičí lišty s teleskopickými výsuvy (viz kapitola Demontáž a čištění vodičích lišt).
- U trub se sondou na maso je nutné před provedením čistícího cyklu vyjmout sondu a uzavřít otvor.
- Pomocí vlhké houbičky odstraňte všechny velké skvrny nebo zbytky jídla, protože jejich zničení by trvalo příliš dlouho. Také příliš velké množství tuku by se mohlo při vystavení velmi vysokým teplotám pyrolytického cyklu vznítit.
- Zavřete dvířka trouby.
- Nevěšte utěrky na madlo.

UPOZORNĚNÍ: Na pyrolytické trouby nikdy nepoužívejte běžně dostupné čistící prostředky!

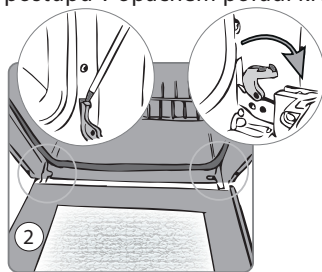
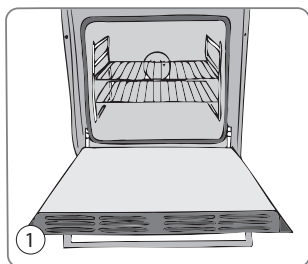
Použití pyrolytického čištění:

1. Stiskněte tlačítko **způsobů pečení**  **14** dokud se neobjeví symbol **pyrolýza** . Na displeji se objeví **ECO** nebo **SUP**. Přednastavená doba je 90 minut, lze ji měnit od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim Sup) pomocí tlačítek < a >. Pokud je trouba velmi znečištěná, doporučuje se o zvýšit čas na 120 minut, pokud je trouba mírně znečištěná, zkrátit dobu čistícího cyklu na 90 minut.
2. Je možné odložit čas začátku cyklu pyročištění změnou ČASU DOPEČENÍ pomocí zvolení příslušné funkce.
3. Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se dvířka automaticky uzamknou. Cyklus pyročištění lze kdykoli zastavit stiskem tlačítka **vypnout**  **11**.
4. Po dokončení cyklu pyrolýzy se pyrolýza automaticky vypne. Na displeji se objeví indikace **END** a dokud trouba nevychladne dveře se neodemknou.
5. Troubu vypněte pomocí tlačítka **vypnout**  **11**, ale pokud je teplota stále vysoká, objeví se indikace **0--n**, která informuje, že dveře jsou zamčené.

VAROVÁNÍ: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, že vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.

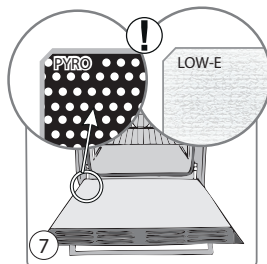
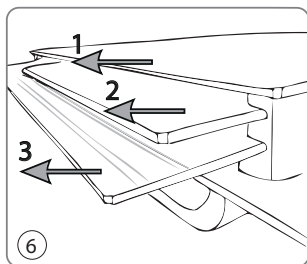
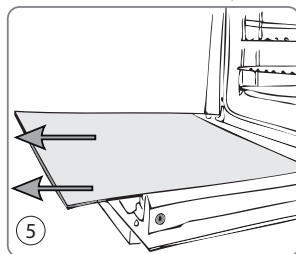
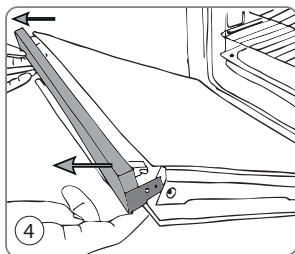
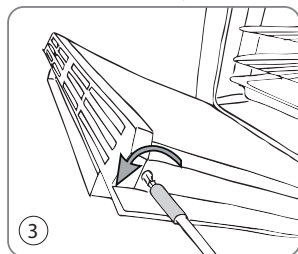
Demontáž dveří trouby

1. Otevřete dvířka ①.
2. Otevřete kryty závěsu na pravé i levé straně dvířek stlačením směrem k sobě a dolů ② až na doraz, abyste zamezili zavření pantu.
3. Vysadte dvířka
4. Vraťte dvířka zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.



Demontáž a čištění skel ve dveřích

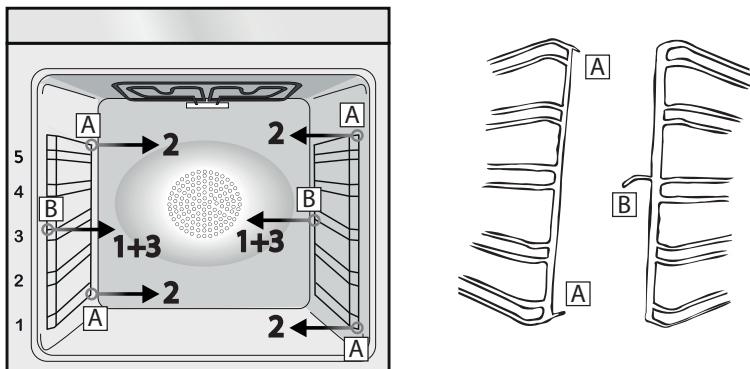
1. Otevřete dvířka trouby ①.
2. Vyšroubujte šrouby na boku dvířek ③ a demontujte kovový kryt vytažením směrem k sobě ④.
3. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby ⑤.
4. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak **Pyro** / **LOW-E** umístěný na levé straně dvířek nebo pokud je sklo bez nápisu musí vrstva potisku na skle směřovat ven z trouby.



Demontáž a čištění vodících lišt

1. Vymějte drátěné vodící lišty tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz obrázek níže).
Upozornění: Levá a pravá mřížka má obrácený postup vytažování.
2. U levé mřížky napůl vytáhněte přední část, pak zcela vytáhněte zadní část a poté můžete mřížku odstranit. U pravé mřížky vytáhněte nejprve zadní část.
3. Abyste drátěné vodící lišty očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
4. Po procesu čištění nainstalujte drátěné vodící lišty opačným postupem.

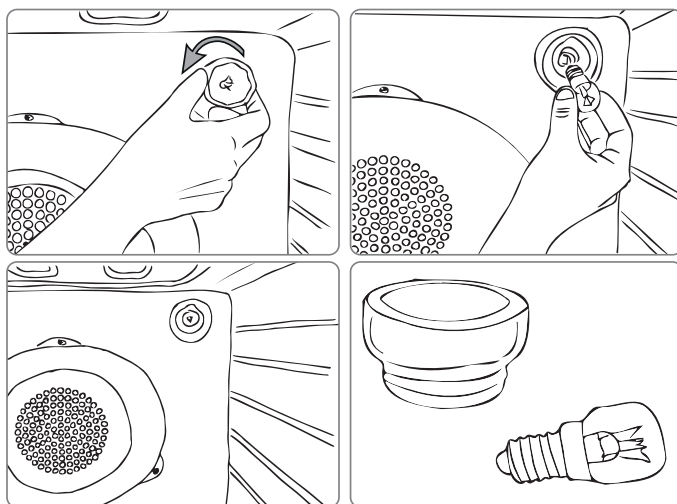
UPOZORNĚNÍ: pokud jsou lišty vybaveny teleskopickými výsuvy, je třeba je před vložením do myčky vycvaknout. Teleskopické **výsuvy nejsou vhodné do myčky.**



Výměna žárovky

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

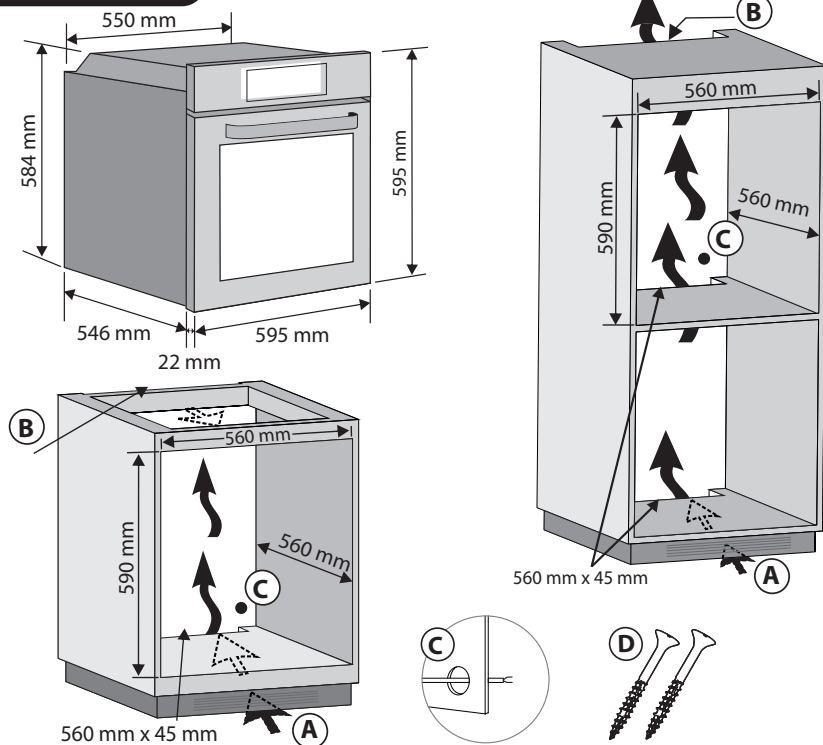
1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Vyšroubujte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



V. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Troubu nelze nastavit	Zamčeno dětským zámekem	Odemkněte dětský zámek
Žádná reakce dotykového ovládacího panelu	Pára nebo kondenzace na ovládacím panelu.	Vyčistěte ovládací panel. hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

VI. INSTALACE



(A) Pokud konstrukce podstavce neumožňuje sání vzduchu, je třeba k dosažení správné a bezpečné funkce trouby vytvořit otvor 500x10 mm nebo jiný otvor o ploše **5 000 mm²**

(B) Vytvořte otvor minimálně **460 mm x 15 mm**

(C) Je-li nábytek ze zadní části krytý, vyřízněte v zakrytí otvor pro elektrickou zástrčku.

(D) Po zapojení a zasunutí je třeba troubu fixovat dvěma přiloženými vruty do otvorů **8**

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.
- Změna technické specifikace vyhrazena výrobcem.
- 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).
- 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.
- Výrobce poskytuje na spotřebič standardní zákonnou záruku v délce 24 měsíců.
- Pro další informace ohledně servisu a nákupu náhradních dílů navštivte naše webové stránky: www.eta.cz/servis

eta 378590000, 378690000

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si prosím veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom a pokladničným dokladom dobre uschovajte. Obrázky v návode sú iba ilustratívne, v skutočnosti sa môže výrobok v detailoch líšiť.

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 zaistite, 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 ílanúť 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 pokrmu. 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, rozdvojek 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 akejkoľvek 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.

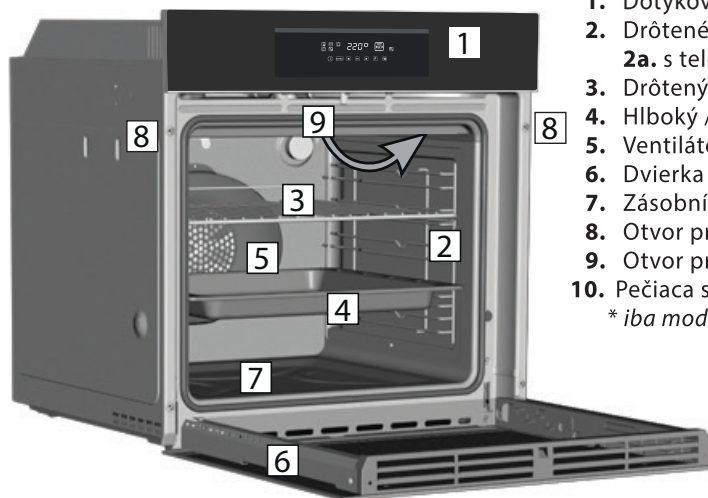
Šetrnosť a ohľaduplnosť k životnému prostrediu

Kedykoľvek je to možné, vyhnite sa predhriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dverka 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. Udržujte 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

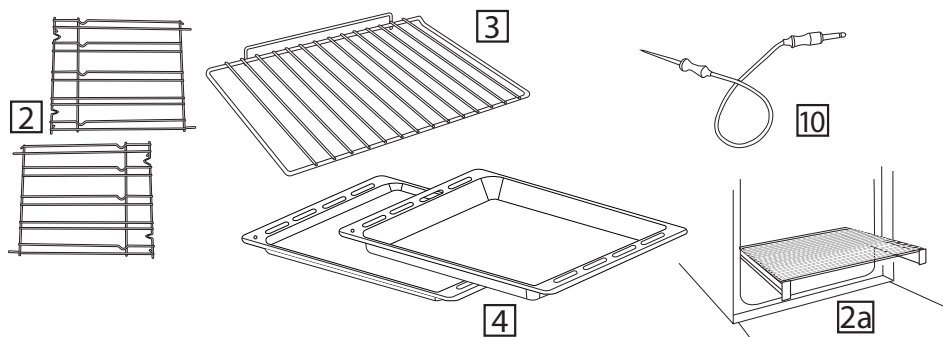
Umiestnením značky na **CE** tento výrobok potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi požiadavkami na bezpečnosť, ochranu zdravia a životného prostredia, ktoré sú stanovené v právnych predpisoch platných pre tento výrobok

II. POPIS VÝROBKU



1. Dotykový ovládací panel
2. Drôtené vodiace lišty
2a. s teleskopickými výsuvmi
3. Drôtený rošt
4. Hlboký / plytký plech na pečenie
5. Ventilátor (za plechovým krytom)
6. Dvierka rúry
7. Zásobník vody na pripravovanie
8. Otvor pre fixačné skrutky
9. Otvor pre sondu na pečenie
10. Pečiacia sonda*

* iba model ETA378590000



Popis ovládacieho panelu



11. VYPNÚŤ / ZAPNÚŤ
12. Voľba funkcií
13. Tlačidlo OK - potvrdenie
14. Voľba spôsobov pečenia
15. Voľba receptov
16. Kontrolky voliteľných funkcií
17. Displej
18. Kontrolka spôsobov pečenia
19. Kontrolka pyrolytického čistenia
20. Kontrolka rozmrazovania

III. POUŽITIE RÚRY



Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál.
- Rúru vyčistite. Utrite vonkajšie povrchy vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vytrite vnútro rúry roztokom horúcej vody a čistiaceho prostriedku.
- Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a ponechajte ju zapnutú zhruba po dobu 1 hodiny. Pri tejto operácii dôkladne vetrajte. Týmto odstránite všetky zápachy novoty.

Prvé zapnutie



Prvá nutná operácia, po pripojení alebo po prerušení napájania (keď displej bliká a ukazuje 12:00), je nastavenie správneho času.

Postup nastavenia:

- Stlačte tlačidlo **funkcií**  **12** toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona **HODINY**.
- Stlačením tlačidla < > nastavte správny čas.
- Potvrďte stlačením tlačidla **potvrdenie**  **13**.

UPOZORNENIE: rúra bude pracovať iba s nastavenými hodinami.

Priparovanie

- Pri vybraných spôsoboch pečenia je možné využiť funkciu priparovania, ktorá napomáha k zachovaniu **vitamínov**, minerálov, farby, šťavnatosti a chuti pripravovaných pokrmov.
- Priparením na začiatku **pečenia chleba** docielite **chrumkavejšíu**, rovnomerne prepečenú kôrku.
- Môžete využiť pri   pečení **vždy so spodným ohrevom**.
- Pred nahrievaním rúry nalejte do **ACTIVAPOR** zásobníka na dne rúry max **300 ml** vody a zvolte príslušný spôsob pečenia
- Vodu **nikdy** nedolievajte do rozpálenej rúry, pretože hrozí riziko popálenia vzniknutou parou.

Predprogramované recepty


Po výbere receptu sa na displeji zobrazí **R** nasledované číslom receptu a zobrazí sa zodpovedajúci spôsob varenia. Dostupné recepty sú nasledujúce:


Recept	Spôsob pečenia	Teplota	Čas prípravy
R1 – Lasagne	Konvenčné s ventilátorom	150 °C	45'
R2 – Pečené kura	Konvenčné s ventilátorom	180 °C	40'
R3 – Chrumková ryba	Konvenčné s ventilátorom	180 °C	40'
R4 – Zemiaky	Konvenčné s ventilátorom	180 °C	45'
R5 – Omeleta	Konvenčné	160 °C	25'
R6 – Jablkový koláč	Konvenčné s ventilátorom	180 °C	45'

Poznámka: Není možné zmeniť teplotu ani dobu pečenia.

Sonda na pečenie (len pri modeli ETA378590000)

Odklopte viečko otvoru pre sondu a do otvoru **9** zasuňte konektor sondy. Ak je sonda na pečenie pripojená a identifikovaná, na displeji sa zobrazí **PROBE**.




Keď je zvolený program pečenia, na displeji sa zobrazí východisková teplota a voliteľná teplota je obmedzená na 200 °C. Po potvrdení teploty stlačením tlačidla **OK**  **13** sa na









displeji zobrazí \varnothing 40°. Teraz môžete zvoliť cieľovú teplotu sondy na pečenie medzi 30 °C a 90 °C po 1 °C. Ak chcete teplotu sondy potvrdiť, stlačte tlačidlo **OK**  **13** a na displeji sa zobrazí \varnothing nasledované skutočnou teplotou nameranou na sonde. Hneď ako sonda na pečenie dosiahne nastavenú teplotu, program pečenia sa ukončí. Ak je u mäsa nastavený program sondy na pečenie, stlačením tlačidiel < a > môžete zobraziť a upraviť teplotu sondy na mäso. Prvým dotykem jedného z dvoch tlačidiel sa na displeji zobrazí cieľová teplota sondy, zatiaľ čo ďalším dotykem môžete zmeniť zvolenú teplotu sondy. Pokiaľ užívateľ zmení program pečenia, nastavenie teploty sondy sa resetuje. Opakujte postup nastavenia novej cieľovej teploty. Sonda na pečenie do mäsa nemôže byť použitá s prednastavením pečenia v tomto prípade sa na displeji zobrazí \varnothing **NO** a nevykoná sa žiadny príkaz, kým nebude sonda vybratá. Rozmrazovanie, grilovanie, pyrolýza a akékoľvek naprogramované pečenie nie sú so sondou do mäsa povolené (nie sú zobrazené v ponuke).

Odporúčané teploty pri použití pečúcej sondy	
Mäso v celku	
Rare – krvavý	56 °C
Medium rare – stredne prepečený	58 °C
Medium – takmer prepečený	60 °C
Well done – dokonale prepečený	62 °C
Ryba	35 °C
Kurča	min 68 °C

UPOZORNENIE: Používajte iba sondu na pečenie dodanú so spotrebičom.




















Popis spôsobov prípravy pokrmov **17**







Volič funkcií	T °C program	T °C rozpätie	Funkcia (závisí od modelu rúry)
			SVETLO: Zapne svetlo v rúre.
	220°	50° ÷ 280°	KLASICKÉ PEČENIE: Používajú sa súčasne horné aj dolné topné telesá. Predhrievajte rúru po dobu zhruba desať minút. Táto metóda je ideálna pre akékoľvek tradičné pečenie. Na prípravu červeného mäsa, hovädzej pečienky, jahňacieho stehna, diviny, chleba, pokrmov vo fólii (papillotes), lístkového cesta. Umiestnite pokrm a jeho nádobu na rošte do strednej polohy.
	210°	50° ÷ 240°	PEČENIE S VENTILÁTOROM: Táto funkcia poskytuje lepšiu distribúciu tepla vďaka kombinácii ventilátora s vykurovacími telesami. Táto funkcia je ideálna pre pečivo ako napríklad chlieb, pizza či focaccia. Zaisťuje rovnomerný výsledok pečenia vďaka asistovanej distribúcii tepla.

Volič funkcií	T °C program	T °C rozpätie	Funkcia (závisí od modelu rúry)
	180°	50° ÷ 240°	TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE: Odporúčame používať túto metódu pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do pokrmu lepšie a skráti sa aj doba pečenia a predohrevu. Môžete piecť rôzne pokrmy zároveň s rovnakou prípravou alebo bez prípravy v jednej alebo viacerých pozíciách. Táto metóda pečenia zaisťuje rovnomernú distribúciu tepla a zabraňuje zmiešaniu vôní. Pri súčasnom pečení viacerých pokrmov nastavte o desať minút dlhšiu dobu.
	210°	50° ÷ 230°	VENTILÁTOR + SPODNÝ OHREV: Spodné výhrevné teleso sa používa spolu s ventilátorom zaisťujúcim cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. Táto metóda je ideálna pre šťavnaté ovocné koláče, tortičky, quiche a paštéty. Zabraňuje vysušaniu pokrmu a podporuje kvasenie v tortách, chlebovom ceste a iných pokrmoch pečených zospodu. Umiestnite rošt do dolnej polohy.
	L3	L1 – L5	GRIL: vždy používajte gril so zatvorenými dvierkami. Príprava barbecue, gratinovanie, pečienka, grilovanie mäsa, rýb, zeleniny. Rúra má päť úrovní grilovania od L1 do L5. Rozžhavenie telies do ruda vyžaduje päť minút predhrievania. Úspech je zaručený pre grily, kebaby a pokrmy s kôrkou. Biele mäso sa umiestňujú ďalej od grilu; doba pečenia je dlhšia, ale mäso bude chutnejšie. Tmavé mäso a rybie filety môžete pokladať na rošt nad odkvapkávaci plech. V prípade potreby mäso obráťte.
	180°	100° ÷ 220°	GRIL S VENTILÁTOROM: turbogrill používajte so zatvorenými dvierkami. Predhriatie je nutné pre červené mäso, ale nie pre biele mäso. Ideálne na varenie vysokých potravín, celých kusov, ako je bravčová pečienka, hydina atď. Pokrmy, ktoré chcete grilovať, umiestnite priamo na rošt, do strednej úrovne. Zasuňte plech na pečenie pod rošt, aby zachytával odkvapkávajúcu šťavu. Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu. V polovici varenia jedlo obráťte..
 + 	40°	40°	ROZMRAZOVANIE: Ak je volič nastavený do tejto polohy, ventilátor vháňa vzduch o izbovej teplote okolo zmraznutého pokrmu a tak ho za niekoľko minút rozmrazí bez toho, aby sa akokoľvek zmenil obsah proteínov v pokrme.
 + 	ECO	ECO SUPER	PYROLYTICKÉ ČISTENIE: Je potrebné vybrať všetko príslušenstvo.

* Testované v súlade s normou CENELEC EN 60350-1, používanou na definovanie energ. triedy.

Popis programov

funkcia	AKO AKTIVOVAŤ	AKO VYPNÚŤ
MINÚTKA 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo funkcií  12 toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona MINÚTKA. • Stlačením tlačidla < a > nastavte požadovaný čas. • Potvrďte stlačením tlačidla potvrdenie  13. • Ak nebola zvolená žiadna doba pečenia, na displeji sa zobrazí 00:00, inak sa na displeji zobrazí aktuálny čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí nastaveného času, zaznie zvukový signál. Tento signál sám ustane, možno ho však zastaviť okamžite stlačením akéhokoľvek tlačidla. • Pre zastavenie odpočítavania upravte čas na 0:00, rovnako ako pri prvom nastavení.
DOBA PEČENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Je možné nastaviť len pri prebiehajúcom pečení. • Stlačte tlačidlo funkcií  12 toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona DOBA PEČENIA. • Stlačením tlačidla < a > nastavte požadovaný čas. • Potvrďte stlačením tlačidla potvrdenie  13. • Ak nebola zvolená žiadna doba pečenia, na displeji sa zobrazí 00:00, inak sa na displeji zobrazí zostávajúci čas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne automaticky. • Ak chcete upraviť čas pečenia pred jeho ukončením, postupujte ako pri jeho prvotnom nastavení. • Pre zastaviť pečenie upravte čas na 0:00 alebo použite tlačidlo vypnúť  11.
KONIEC PEČENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Je možné nastaviť len so zvoleným spôsobom prípravy pokrmu 18. • Stlačte tlačidlo funkcií  12 toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona KONIEC PEČENIA. • Stlačením tlačidla < a > nastavte požadovaný čas konca pečenia. • Potvrďte stlačením tlačidla potvrdenie  13. • Doba vaření se vypočítá a zobrazí automaticky. 	<ul style="list-style-type: none"> • V stanovený čas sa rúra sama vypne. • Ak chcete upraviť čas pečenia pred jeho ukončením, postupujte ako pri jeho prvotnom nastavení. • Ak chcete rúru vypnúť ručne, nastavte čas vypnutia na 00:00 alebo použite tlačidlo vypnúť  11.
HODINY 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo funkcií  12 toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona HODINY. • Stlačením tlačidla < a > nastavte správny čas. • Potvrďte stlačením tlačidla potvrdenie  13. 	
DETSKÝ ZÁMOK 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo funkcií  12 toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona DETSKÝ ZÁMOK. • Stlačením tlačidla < alebo > aktivujte zámok • Na displeji sa zobrazí ON • Potvrďte stlačením tlačidla potvrdenie  13. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo funkcií  12 toľkokrát, aby sa zobrazila príslušná ikona DETSKÝ ZÁMOK. • Stlačením tlačidla < alebo > deaktivujte zámok • Na displeji sa zobrazí OFF • Potvrďte tlačidlom  13.

NA ČO SLUŽI	POZNÁMKA
<p>Zvukový signál na konci nastaveného času. Nemá vplyv na funkciu rúry. Rúra sa po uplynutí času nevypne. Počas procesu sa na displeji zobrazuje aktuálny čas.</p>	<p>Umožňuje použiť rúru ako budík. Časovač funguje bez ohľadu na to, či je rúra zapnutá na pečenie.</p>
<p>Umožňuje nastavenie doby pečenia s automatickým vypnutím na jeho konci. Po uplynutí času pečenia tiež zaznie zvukový signál.</p>	<p>Keď program pečenia skončí, rúra sa vypne a na displeji sa zobrazí END (ikona spôsobu pečenia zostane svietiť), kým nestlačíte tlačidlo vypnúť  11, jediné funkčné tlačidlo. Keď program pečenia skončí, zaznie zvukový signál.</p>
<p>Táto funkcia sa obvykle používa napríklad pokiaľ jedlo má byť pečené po dobu 45 minút a musí byť pripravené do 12:30. Vyberte požadovanú funkciu, nastavte DOBU PEČENIA na 45 minút a KONIEC PEČENIA na 12:30. Rúra sa sama zapne 11:45, na konci nastavenej doby pečenia sa rúra automaticky vypne a zaznie zvukový signál.</p>	<p>Keď program pečenia skončí, rúra sa vypne a na displeji sa zobrazí END (ikona spôsobu pečenia zostane svietiť), kým nestlačíte tlačidlo vypnúť  11, jediné funkčné tlačidlo. Keď program pečenia skončí, zaznie zvukový signál.</p> <p>Upozornenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • časy je potrebné nastavovať pred začiatkom pečenia. • nie je k dispozícii pri funkcii gril v akejkolvek kombinácii  .
<p>Služi na nastavenie aktuálneho času hodín na displeji rúry.</p>	<p>Bez nastaveného času nie je možné rúru spustiť.</p>
<p>Od okamihu potvrdenia sú všetky ostatné voľby uzamknuté. Možno použiť iba tlačidlo funkcií  12 a vypnúť  11</p>	<p>Táto funkcia je užitočná v domácnostiach, v ktorých sú deti.</p>

IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA RÚRY

Životnosť spotrebiča môžete predĺžiť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním ručného čistenia počkajte, až rúra vychladne. Nikdy nepoužívajte pri čistení brúsne umývacie prostriedky, drôtenku alebo ostré predmety. Predídete tak neopraviteľnému poškodeniu smaltovaných dielov. Používajte iba umývacie prostriedky na báze vody, mydla alebo bielidla (čpavok).

SKLENENÉ DIELY

Sklenené dvierka odporúčame čistiť po každom použití rúry pomocou savej kuchynskej utierky. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvryny, môžete použiť dobre vyžmýkanú hubku napustenú umývacím prostriedkom a potom opakovane zotrieť čistou vlhkou hubkou.

TESNENIE DVERÍ RÚRY

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť mierne navlhčenou hubkou.

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo vyčistite mokrou mydlovou hubkou, opláchnite a usušte. Vyvarujte sa použitia abrazívnych čistiacich prostriedkov.

ODKVAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Do vhodnej nádoby zlejte z plechu horúci tuk (odovzdajte na zbernom mieste) a umyte ho v horúcej vode pomocou hubky a prostriedku na umývanie riadu. Pokiaľ na ňom stále priľnú masťné škvryny, ponorte plech do teplej vody a umývacieho prostriedku. Alternatívne môžete plech umyť v umývačke riadu alebo použiť komerčný saponát na rúry. Nikdy nedávajte znečistený plech späť do rúry.

FUNKCIA PYROLÝZA

Rúra je vybavená systémom pyrolytického čistenia, ktorý pri vysokej teplote ničí zvyšky jedla. Čistenie sa vykonáva automaticky pri vybraní daného programu. Výpary sú čistené priechodom cez pyrolyzér, ktorý sa spustí ihneď po začiatku programu. Pretože pyrolyzér vyžaduje veľmi vysoké teploty, sú dvierka rúry vybavené bezpečnostným zámkom. Pyrolyzér je možné kedykoľvek zastaviť. Dvierka nie je možné otvoriť, kým je zobrazený bezpečnostný zámok.

UPOZORNENIE: Pokiaľ je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy nepoužívajte plynové horáky alebo elektrické platničky, keď je pyrolyzér v prevádzke, zabránite tým prehriatiu varnej dosky.

K DISPOZÍCII SÚ DVA PREDNASTAVENÉ PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO: Vyčistí mierne znečistenú rúru. Trvá 90 minút.

SUPER: Vyčistí silne znečistenú rúru. Trvá 120 minút.





Tip: Vykonaním pyrolytického čistenia ihneď po varení môžete využiť zvyškové teplo a šetriť tak energiu.

VAROVANIE - Pred spustením pyrolytického čistenia:

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, pretože nie je schopné odolať vysokej teplote používanej počas cyklu pyrolytického čistenia. Vyberte rošty, bočné drôtené vodiace lišty s teleskopickými výsuvmi (viď kapitola *Demontáž a čistenie vodiacich lišt*).
- Pri rúrach so sondou na mäso je nutné pred vykonaním čistiaceho cyklu vyjmout sondu a uzatvoriť otvor.
- Pomocou vlhkej hubky odstráňte všetky veľké škrvny alebo zvyšky jedla, pretože ich zničenie by trvalo príliš dlho. Tiež príliš veľké množstvo tuku by sa mohlo pri vystavení veľmi vysokým teplotám pyrolytického cyklu vznietiť.
- Zatvorte dvierka rúry.
- Nevešajte utierky na madlo.

UPOZORNENIE: Na pyrolytické rúry nikdy nepoužívajte bežne dostupné čistiace prostriedky!

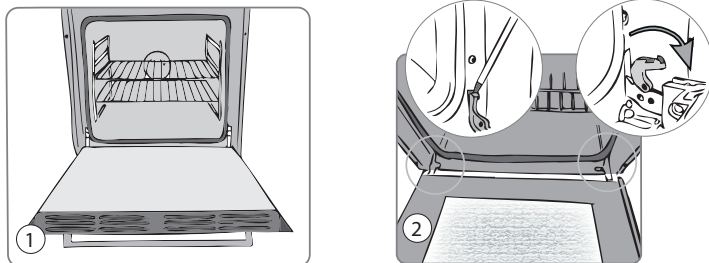
Použitie pyrolytického čistenia:

1. Stlačte tlačidlo **spôsobov pečenia**  **14** kým sa neobjaví symbol **pyrolýza** . Na displeji sa objaví **ECO** alebo **SUP**. Prednastavená doba je 90 minút, je možné ju meniť od 90 minút (režim ECO) do 120 minút (režim Sup) pomocou tlačidiel < a >. Pokiaľ je rúra veľmi znečistená, odporúča sa zvýšiť čas na 120 minút, ak je rúra mierne znečistená, skrátiť dobu čistiaceho cyklu na 90 minút.
2. Je možné odložiť čas začiatku cyklu pyročistenia zmenou **ČASU DOPEČENIA** pomocou zvolenia príslušnej funkcie.
3. Po niekoľkých minútach, keď rúra dosiahne vysokú teplotu, sa dvierka automaticky uzamknú. Cyklus pyročistenia je možné kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla **vypnúť**  **11**.
4. Po dokončení cyklu pyrolýzy sa pyrolýza automaticky vypne. Na displeji sa objaví indikácia **END** a kým rúra nevychladne dvere sa neodomknú.
5. Rúru vypnite pomocou tlačidla **vypnúť**  **11**, ale pokiaľ je teplota stále vysoká, objaví sa indikácia **0--n**, ktorá informuje, že dvere sú zamknuté.

VAROVANIE: Než budete manipulovať so spotrebičom, uistite sa, že vychladol. Zvýšte pozornosť pri všetkých horúcich povrchoch, pretože hrozí riziko popálenia.

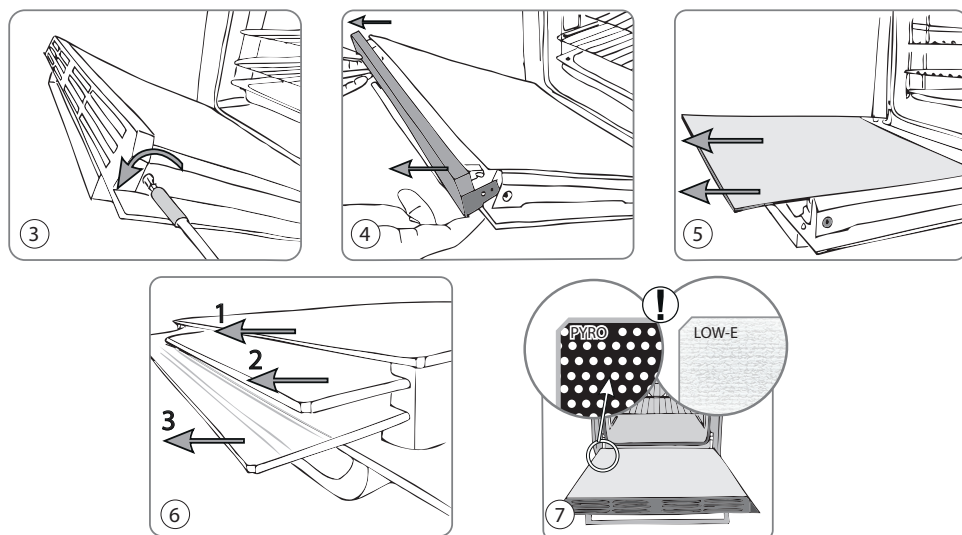
Demontáž dverí rúry

1. Otvorte dvierka ①.
2. Otvorte svorky krytu závesu na pravej aj ľavej strane dvierok stlačením smerom dole ② až na doraz, aby ste zamedzili zatvoreniu pántu.
3. Vysaďte dvierka
4. Vráťte dvierka späť vykonaním predchádzajúceho postupu krokov v opačnom poradí.



Demontáž a čistenie skel ve dverách

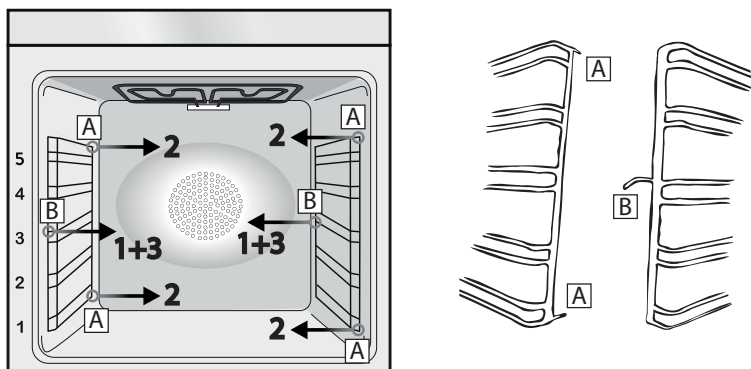
1. Otvorte dvierka ①.
2. Vyskrutkujte skrutky na boku dvierok ③ a demontujte kovový kryt vytiahnutím smerom k sebe ④.
3. Vyberte opatrne sklo z dvierok rúry ⑤.
4. Na konci čistenia alebo výmeny diely znovu zostavte vykonaním krokov v opačnom poradí. U všetkých skiel musí byť čitateľný znak **Pyro / LOW-E** umiestnený na ľavej strane dvierok blízko ľavého bočného závesu, alebo pokiaľ je sklo bez nápisu musí vrstva potlača na skle smerovať von z rúry.



Demontáž a čistenie vodiacich líšt

1. Vyberte drôtené vodiace líšty tak, že za ne zatahnete v smere šípok (viď obrázok nižšie).
Upozornenie: Ľavá a pravá mriežka má obrátený postup vyťahovania.
2. Pri ľavej mriežke napoly vytiahnite prednú časť, potom úplne vytiahnite zadnú časť a potom môžete mriežku odstrániť. Pri pravej mriežke vytiahnite najprv zadnú časť.
3. Aby ste drôtené vodiace líšty očistili, buď ich vložte do umývačky riadu, alebo použite vlhkú špongiu a zaistíte, aby boli následne osušené.
4. Po procese čistenia nainštalujte drôtené vodiace líšty v opačnom poradí.

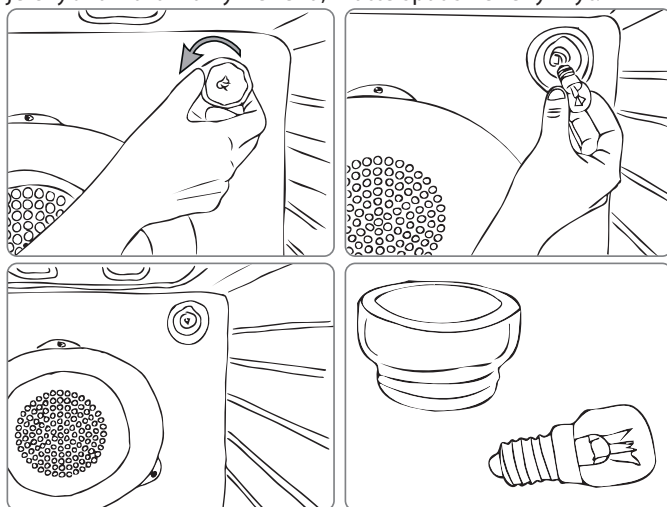
UPOZORNENIE: pokiaľ sú líšty vybavené teleskopickými výsuvmi, treba ich pred vložením do umývačky vycvaknúť. Teleskopické **výsuvy nie sú vhodné do umývačky.**



Výmena žiarovky

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

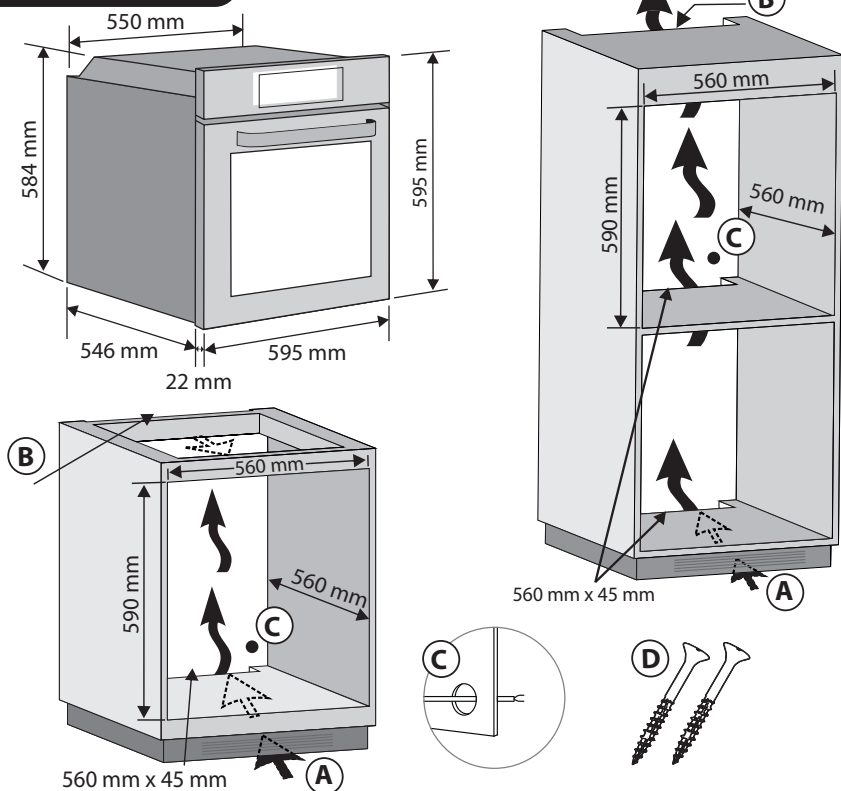
1. Odpojte rúru od sieťového prívodu.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt, vyskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za žiarovku rovnakého typu.
3. Akonáhle je chybná žiarovka vymenená, vráťte späť sklenený kryt.



V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra sa nezahrieva	Hodiny nie sú nastavené	Nastavte hodiny
Rúra sa nezahrieva	Funkcia pečenia a teplota neboli nastavené	Presvedčte sa, že potrebné nastavenia sú správne
Žiadna reakcia dotykového ovládacieho panelu	Para alebo kondenzácia na ovládacom paneli.	Vyčistite ovládací panel. handričkou z mikrovlákien a odstráňte kondenzát

VI. INŠTALÁCIA



- (A)** Ak konštrukcia podstavca neumožňuje nasávanie vzduchu, na dosiahnutie správnej a bezpečnej funkcie rúry je potrebné vytvoriť otvor **500x10 mm** alebo takú istú plochu veľkosti 5 000 mm²
- (B)** Vytvorte otvor minimálne **460 mm x 15 mm**
- (C)** Ak je nábytok zo zadnej časti krytý, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel
- (D)** Po zapojení a zasunutí treba rúru fixovať dvoma priloženými skrutkami do otvorov **8**

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.
- Uchovajte 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. PÉČE 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.
- Výrobca poskytuje na spotrebič štandardnú zákonnú záruku v dĺžke 24 mesiacov. Záručné listy nájdete na stiahnutie na webových stránkach **www.eta.sk**
- Pre ďalšie informácie ohľadne servisu a nákupu náhradných dielov navštívte naše webové stránky: **www.eta.sk/servis**

eta 378590000, 378690000

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. The images in the instructions are for illustration purposes only, the actual product may vary in detail.

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.

- 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.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- 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 disconnector 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.

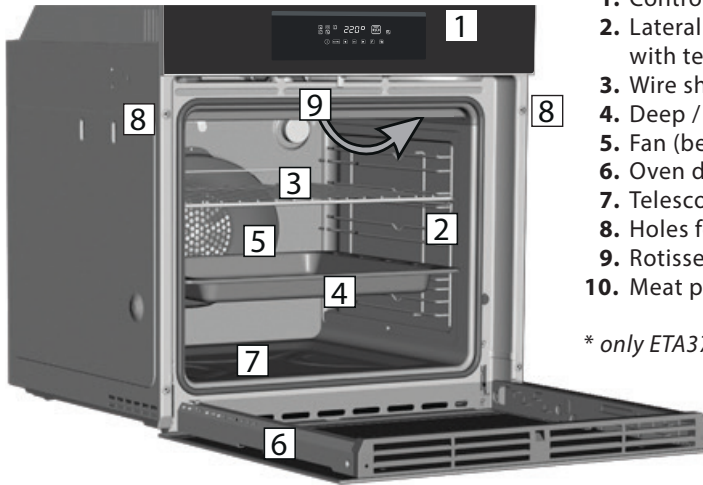
Saving and respecting the environment

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

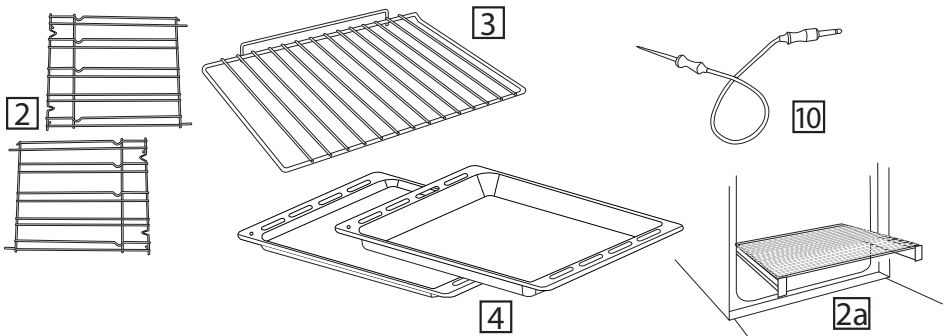
By placing the mark **CE** on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

II. OVERVIEW

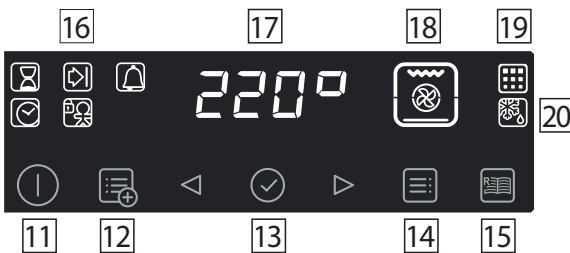


1. Control panel
2. Lateral wire grids with telescopic extensions*
3. Wire shelves
4. Deep / shallow baking tray
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door
7. Telescopic extensions
8. Holes for fixation
9. Rotisserie set
10. Meat probe

* only ETA378590000



Control panel description



11. SWITCH OFF / ON
12. Choice of functions
13. OK button - confirmation
14. Function
15. Choice of recipes
16. Indicator of optional functions
17. Display
18. Indicator of baking methods
19. Pyrolytic cleaning indicator
20. Defrost indicator

III. USE OF THE OVEN




Before first use

- Remove all packaging material before first use.
- Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

First operation



- The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

This is achieved as follows:

- Push the button **function**  **12** enough times to illuminate the right icon .
- Use the < and > keys to set the right time.
- Confirm it by pressing **SELECT**  **13** button.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

Steaming

- It is possible to use the steaming function with selected baking methods, which helps to **preserve the vitamins**, minerals, color, juiciness and taste of the prepared dishes.
- By steaming at the beginning of **baking bread**, you will achieve a **crisper**, evenly baked crust.
- You can use   with all **baking with bottom heating**.
- Before heating the oven, pour max 0.3 l of water into the container at the bottom of the oven.

Pre-setted recipes

When a recipe is selected the display shows **R** followed by the number of the recipe and shows the correspondent way of cooking. The available recipes are the following:

Recipe	Cooking method	Temperature	Duration
R1 – Lasagne	Static + fan	150 °C	45'
R2 – Roast chicken	Static + fan	180 °C	40'
R3 – Crusted bream	Static + fan	180 °C	40'
R4 – Baked potatoes	Static + fan	180 °C	45'
R5 – Omelette	Static	160 °C	25'
R6 – Apple pie	Static + fan	180 °C	45'

Note: It is not possible to change either the temperature or the cooking duration.



Meat probe ¹⁰ (only ETA378590000)








Open the lid of the probe hole and insert the probe connector into the hole ⁹. If the meat probe is identified, the display shows **PROBE**. When a cooking programme is selected, the display shows the default temperature but is never higher than 200°C: the selectable temperature is also limited to 200°C. When the temperature is confirmed, by pressing **OK** ¹³, the display shows \varnothing **40°**: it is now possible to select the meat probe target temperature, between 30°C and 90°C at 1°C intervals. When the meat probe temperature is confirmed, press the **OK** ¹³ key and the display shows \varnothing followed by the actual temperature taken by the meat probe (1 degree intervals). As soon as the meat probe reaches the set temperature, the cooking programme terminates. If a cooking programme is set with the meat probe, by pressing the < and > keys you can see and modify the temperature of the meat probe: at the first touch of one of the two keys, the display shows the meat probe target temperature, while at the next touch you can change the selected temperature of the probe. If the user changes the cooking programme, the meat probe temperature setting is reset. Repeat the setting sequence to select a new target temperature. The meat probe cannot be used with pre-set cooking or with the separating plate (if present) inside the oven: in this case the display shows \varnothing **NO** and will not execute any command until the meat probe is removed. Defrost, grill, any program with turnspit, pyrolysis and any programmed cooking are not allowed with the meat probe (they are not shown on the menu).

Meat probe recommended temperatures	
Meat	
Rare	56 °C
Medium rare	58 °C
Medium	60 °C
Well done	62 °C
Salmon	35 °C
Chicken	min 68 °C

WARNING: Use only the cooking probe supplied with the appliance.




















Cooking Modes ¹⁵







Function dial	T °C suggested	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light.
	220°	50° ÷ 280°	CONVENTIONAL: both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.

Function dial	T °C suggested	T °C range	Function (Depends on the oven model)
	210°	50° ÷ 240°	FAN BAKE: This function gives better heat distribution thanks to the combination of the fan and heating elements. This function is ideal for bakery such as bread, pizza and focaccia, ensuring an homogeneous cooking result thanks to assisted heat distribution.
	180°	50° ÷ 240°	BAKING WITH FAN: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	210°	50° ÷ 230°	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	L3	L1 – L5	GRILL: always use the grill with the door closed. Preparing barbecue, gratin, roast, grilling meat, fish, vegetables. The oven has five grill levels from L1 to L5. Red-hot bodies require five minutes of preheating. Success is guaranteed for grills, kebabs and crusty dishes. White meats are placed further from the grill, the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can place dark meat and fish fillets on the wire rack above the drip tray. Turn the meat over if necessary.
	180°	100° ÷ 220°	FAN GRILL: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the roasting tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	40°	40°	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	ECO	ECO SUPER	PYROLYTIC SELF-CLEAN All accessories must be removed.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

Description of programs

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the button  12 FUNCTION enough times to illuminate the right icon. • Set the time using the < and > keys. • Confirm by pressing OK button . • The display shows 00:00 if no time has been inserted, otherwise the display shows the current time. 	<ul style="list-style-type: none"> • After the set time has elapsed, a sound signal will sound. This signal will stop himself, but can be stopped immediately by pressing any button. • To stop the countdown, adjust the time to 0:00, same as the first setting.
COOKING DURATION 	<ul style="list-style-type: none"> • Can only be set with an active cooking programme 18. • Press the button  12 FUNCTION enough times to illuminate the icon COOKING DURATION. • Set the time using the < and > keys. • Confirm by pressing OK button . • The display shows 00:00 if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining. 	<ul style="list-style-type: none"> • When a cooking programme terminates, the oven switches off. • To modify cooking before the set time, proceed as when setting it up initially. • To cancel the cooking duration, reset the display to 00:00 or use ON/OFF button .
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> • Can only be set with an active cooking programme 18. • Press the button  12 FUNCTION enough times to illuminate the icon END OF COOKING. • Set the end of cooking time using the < and > keys. • Confirm by pressing OK button . • The cooking duration is automatically calculated and displays. 	<ul style="list-style-type: none"> • At the set time, the oven switches itself off. • If you want to adjust the cooking time before it ends, proceed as when setting it initially. • To switch off the oven manually, set the time to 00:00 or use the ON/OFF  button.
THE CLOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the button  12 FUNCTION enough times to illuminate the icon SETTING THE CLOCK • Set the correct time using the < and > keys. • Confirm by pressing OK button . 	
CHILD SAFETY LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the button  12 FUNCTION enough times to illuminate the icon CHILD SAFETY LOCK. • Press the < or > button to activate this function • The display will show ON • Confirm by pressing OK button . 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the button  12 FUNCTION enough times to illuminate the icon CHILD SAFETY LOCK • Press the < or > button to deactivate this function • The display will show OFF • Confirm by pressing .

WHAT IT DOES	NOTES
<p>This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires. This function does not switch the oven off. During the process, the display shows the current time.</p>	<p>Allows you to use the oven as an minute minder. The timer functions regardless of whether the oven is switched on for baking.</p>
<p>When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.</p>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows END (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button  11, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>
<p>This function is usually used, for example, if the food must be cooked for 45 minutes and must be ready at 12:30. Select the desired function, set the COOKING TIME to 45 minutes and the END OF THE COOKING time to 12:30. The oven switches itself on at 11:45, at the end of the set cooking time the oven switches off automatically and an acoustic signal sounds.</p>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows END (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button  11, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p> <p>Warning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the times must be set before the start of baking. • delayed cooking feature is not available for cooking with grill modes:  .
<p>It allows you to set the corect time that appears on the display.</p>	<p>The oven cannot be started without the set time.</p>
<p>If the function is active only the FUNCTION  12 button, to deactivate the function and ON/OFF button  11 can be used.</p>	<p>This function is useful when there are children in the house.</p>

IV. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid. If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

PYROLYSIS

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser wick starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

WARNING: If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE ARE PRE-SET:

ECO: Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER: Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.





Tip: Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

WARNING - Before executing a pyrolytic cycle:

- Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter Removal and cleaning of the lateral wire grids).
- In ovens with meat probe it is necessary to remove the probe and close the hole, before making the cleaning cycle.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Close the oven door.
- Do not place tea towels.

WARNING: Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Using the pyrolytic cycle:

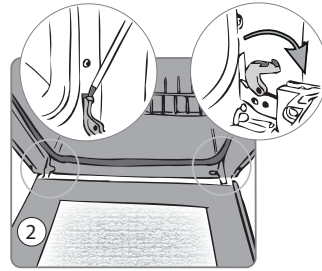
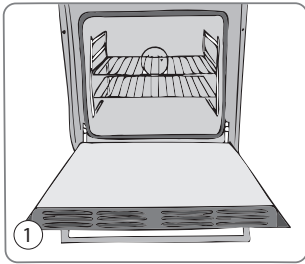
1. Press the button  **14** **FUNCTION** enough times to illuminate the icon **PYROLYSIS** . On the display, appears the indication **ECO** or **SUP**. The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the setting buttons < or >. If the oven is very dirty, it is recommended increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.
2. It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.
3. After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by pressing a **ON / OFF button**  **11**.
4. Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication **END** and the door will not unlock until the oven cools down.
5. You can switch off the oven using the **ON / OFF button**  **11**, but if the temperature is still high, the indication **0--n** will appear to inform that the door is locked.

WARNING: Before handling the appliance, make sure it has cooled down. Take extra care with all hot surfaces as there is a risk of burns.

MAINTENANCE

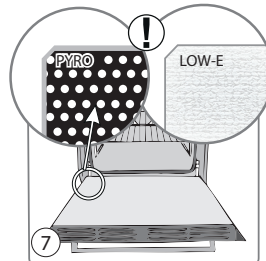
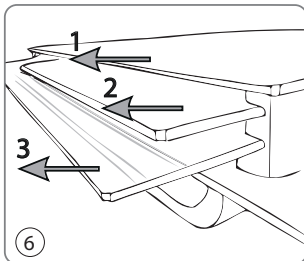
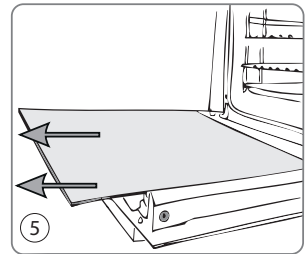
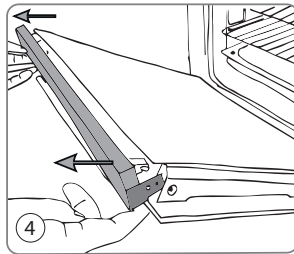
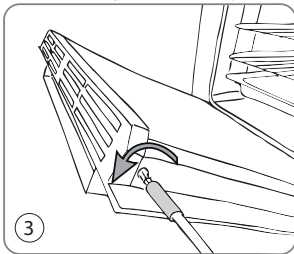
Removal of the oven window

1. Open the oven door ①.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards ② all the way to prevent the hinge from closing.
3. Replace the door.
4. Put the door back by performing the procedure in reverse.



Removal and cleaning of the glass door

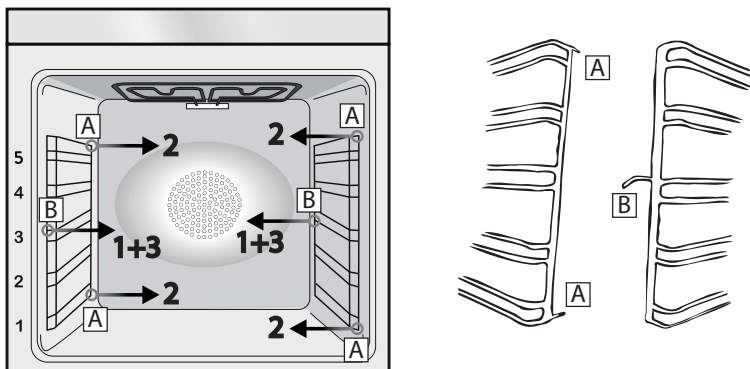
1. Open the oven door ①.
2. Unscrew the screws on the side of the door ③ and remove the upper metal cover by pulling it towards ④.
3. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door ⑤.
4. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order. On all glass, the indication **Pyro / LOW-E** must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. If the glass is without an inscription, the print layer on the glass must face out of the oven.



Removal and cleaning of the lateral wire grids

1. Remove the wire guides by pulling them in the direction of the arrows (see figure below).
Note: The left and right grids have a reverse extraction procedure.
2. For the left grid, pull out the front part halfway, then pull out the back part all the way, and then you can remove the grid. For the right grid, pull out the back first.
3. To clean the wire grids either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
4. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.

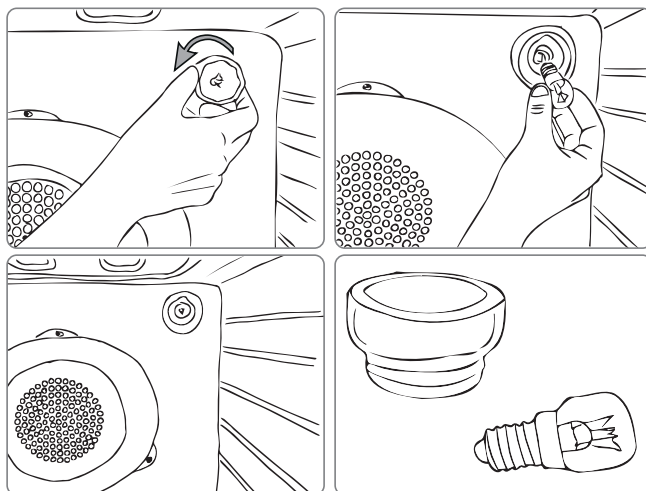
WARNING: if the wire grids are equipped with telescopic extensions, they must be removed before putting them in the dishwasher. **Telescopic extensions are not dishwasher safe.**



Changing the bulb

This product contains a light source of energy efficiency class G.

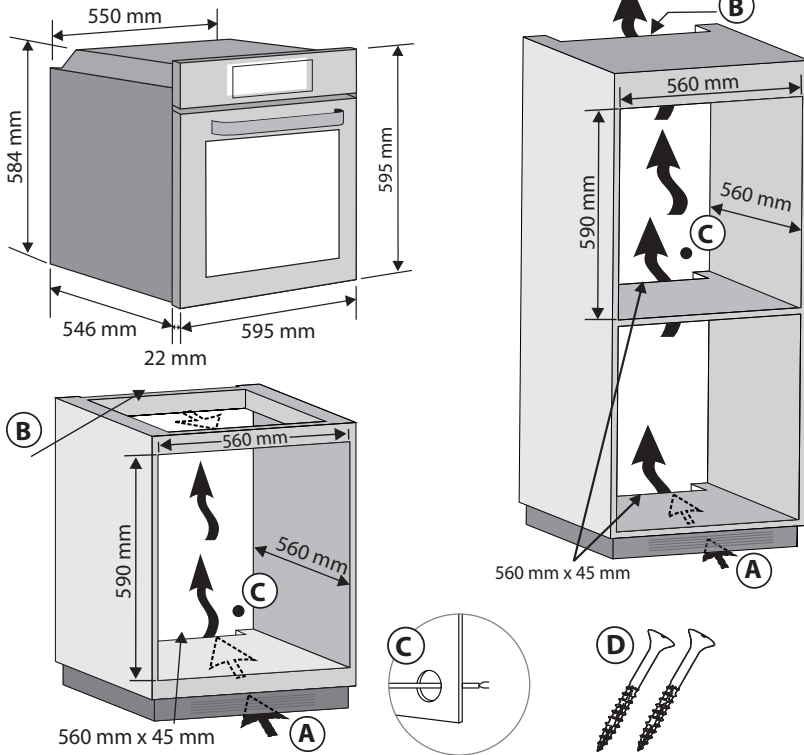
1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Unscrew the glass cover and the bulb. Replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



V. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel.	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

VI. INSTALLATION



- (A)** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x100mm or the same surface in **5.000 mm²**.
- (B)** Create an opening min. **460 mm x 15 mm**.
- (C)** If the furniture is coverage at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- (D)** After connection and insertion, the oven must be fixed in the holes **(B)** with the two screws.

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).
- 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).
- The manufacturer provides standard legal warranty for the appliance for a period of 24 months.
- For more information regarding service and purchase of spare parts, visit our website:
www.etasince1943.com/support

eta