

<i>Trouba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ
<i>Rúra</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK
<i>Oven</i> • USER MANUAL	EN
<i>Piekarnik</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL



etna

OBSAH | CONTENTS

CZ – PEČÍCÍ TROUBA

I. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
II. POPIS VÝROBKU.....	8
III. POUŽITÍ TROUBY.....	9
IV. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY.....	13
V. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ.....	16
VI. INSTALACE.....	16
VII. TECHNICKÉ INFORMACE.....	17
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA.....	17

SK – RÚRA

I. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	19
II. POPIS VÝROBKU.....	24
III. POUŽITIE RÚRY.....	25
IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA RÚRY.....	29
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	32
VI. INŠTALÁCIA.....	32
VII. TECHNICKÉ INFORMÁCIE.....	33
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA.....	33

EN – OWEN

I. SAFETY INFORMATION.....	35
II. OVERVIEW.....	40
III. USE OF THE OVEN.....	41
IV. OVEN CLEANING AND MAINTENANCE.....	45
V. TROUBLESHOOTING.....	48
VI. INSTALLATION.....	48
VII. TECHNICAL DATA.....	49
VIII. CUSTOMER CARE AND SERVICE.....	49

eta 278690000

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 s 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, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.

- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- 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.
- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci musí provádět elektrotechnik s odpovídající kvalifikací.
- V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač s oddělenými kontakty v souladu s požadavky pro kategorii přepětí III.
- Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení musí být po instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače při pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem H05V2V2-F, který je k dispozici u výrobce. Obraťte se na zákaznický servis.
- Tuto operaci musí provádět elektrotechnik s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být minimálně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na autorizovaný servis a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit vaši bezpečnost a zneplatnit záruku spotřebiče.

- Před čištěním musí být odstraněny veškeré zbytky rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu displeje. V takovém případě se obraťte na servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte rošt, ujistěte se, že záračka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Rošt musí být zcela zasunut.

VAROVÁNÍ:

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

VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.

POZOR:

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

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

Obecné pokyny

- Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení, by jste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte 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 pokrmy. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA:

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

Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin. Jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a nebezpečné.

Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním. Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- 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 odpovědnost za vady. 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. 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 ochranně 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.

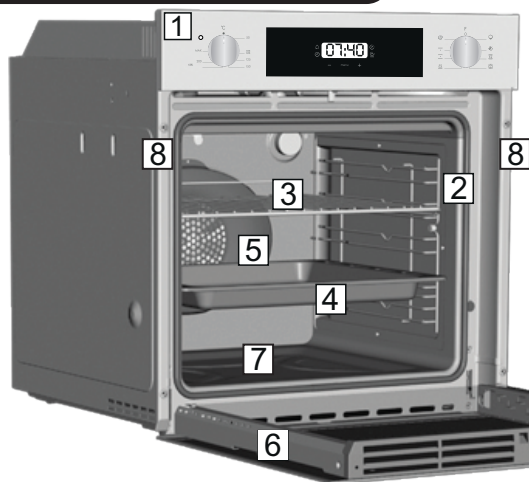
Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí

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

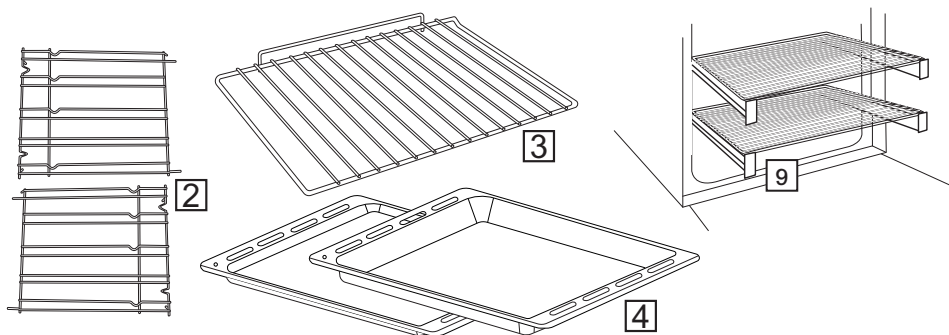
Prohlášení o shodě

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

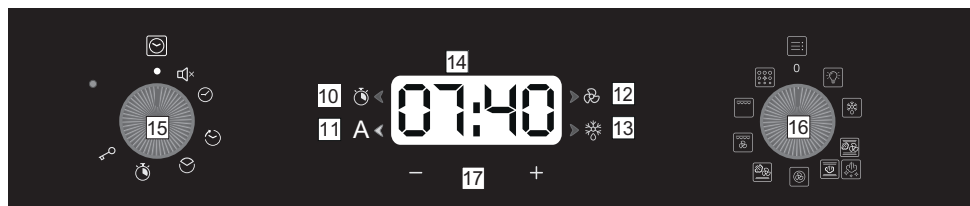
II. POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel se zamačkávacími knoflíky
2. Drátěné vodící lišty s teleskopickými výsuvy
3. Drátěný rošt
4. Hluboký / mělký pečicí plech
5. Ventilátor (za plechovým krytem)
6. Dvířka trouby
7. ACTIVAPOR zásobník
8. Otvor pro fixační vruty
9. Teleskopické výsuvy



Popis ovládacího panelu



10. Kontrolka minutka
11. Kontrolka automatické pečení
12. Kontrolka ventilátoru
13. Kontrolka rozmrazování

14. Zobrazení teploty nebo času
15. Ovladač doplňkových funkcí
16. Ovladač funkcí
17. Tlačítka pro nastavení času/teploty

III. POUŽITÍ TROUBY

Před prvním použitím

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál.
- Troubu vyčistěte. Očistěte vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete 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.

Nastavení ČASU

- Na displeji bliká **12:00**.
- Otočte **ovladač doplňkových funkcí** **[15]** do polohy  **nastavení času**.
- Pomocí tlačítek **—** a **+** nastavte aktuální čas.
- Otočte **ovladač doplňkových funkcí** **[15]** do polohy **0** nebo počkejte 3 s.
- Čas přestane blikat a hodiny jsou nastaveny.

UPOZORNĚNÍ: Trouba bude pracovat pouze s nastavenými hodinami

Zapuštěná tlačítka **[15]** **[16]**

- Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí, poté jím můžete otáčet a kdykoliv ho zatlačit zpět.

Připarařování

- U vybraných způsobů pečení je možné využít funkce připarařování, která napomáhá k **zachování vitamínů**, minerálů, barvy, šťavnatosti a chuti připravovaných pokrmů.
- Připarařením v počátku **pečení chleba** docílíte **křupavější**, rovnoměrně propečené kůrky.
- Můžete využít u    pečení **konvenční s ventilátorem**, **ventilátor + spodní ohřev** a **konvenční** pečení.
- Před nahříváním trouby nalijte do **ACTIVAPOR** 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.

Popis doplňkových funkcí 15

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT
TICHÝ REŽIM 	Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy tichý režim	Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do jiné polohy
NASTAVENÍ ČASU 	- Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy nastavení času. - Pomocí tlačítek — a + nastavte aktuální čas. - Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy 0 nebo počkejte 3 s. - Čas přestane blikat a hodiny jsou nastaveny.	
DOBA PEČENÍ 	- Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy doba pečení. - Pomocí tlačítek — a + nastavte potřebný čas. - Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy 0 nebo počkejte 3 s pro potvrzení. - Kontrolka autom. pečení 11 bude svítit.	- Pokud chcete zastavit pečení, dříve nastavte ovladač funkcí trouby 16 do polohy 0. - Dobu pečení přenastavte na 0:00 dle postupu JAK AKTIVOVAT.
KONEC PEČENÍ 	- Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy konec pečení. - Pomocí tlačítek — a + nastavte potřebný čas. - Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy 0 nebo počkejte 3 s pro potvrzení. - Kontrolka autom. pečení 11 bude svítit.	- Pokud chcete zastavit pečení, dříve nastavte ovladač funkcí trouby 16 do polohy 0. - Čas konce pečení přenastavte na aktuální čas dle postupu JAK AKTIVOVAT.
MINUTKA 	- Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy minutka. - Pomocí tlačítek — a + nastavte potřebný čas. - Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy 0 nebo počkejte 3 s pro potvrzení. - Kontrolka minutky 10 bude svítit.	- Zvukový signál konce času sám ustane, lze jej však zastavit okamžitě stisknutím — / + tlačítka. - Minutku ukončíte nastavením času na 00:00 dle postupu JAK AKTIVOVAT.
DĚTSKÝ ZÁMEK 	- Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy zámek. - Podržte 5 s tlačítko + 17 - Trouba je vypnuta a na displeji se ukazuje Stop.	- Otočte ovladač doplňkových funkcí 15 do polohy zámek. - Podržte 5 s tlačítko + 17

K ČEMU SLOUŽÍ	POZNÁMKA
Vypne všechna zvuková upozornění.	
Nastavení správného aktuálního času.	Bez nastaveného času nelze troubu spustit.
- Po uplynutí nastavené doby se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál. - Chcete-li zkontrolovat nastavený čas otočte ovladač doplňkových funkcí [15] do příslušné polohy.	Pokud není zvolena žádná z funkcí pečení [16] , funkci doby pečení nelze aktivovat.
- Umožňuje nastavení přesného konce pečení potřebné. - Po uplynutí nastavené doby se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál. - Chcete-li zkontrolovat nastavený čas otočte ovladač doplňkových funkcí [15] do příslušné polohy.	Tato funkce se obvykle používá v kombinaci s DOBOU PEČENÍ . 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. Pokud není zvolena žádná z funkcí pečení [16], funkci automatického pečení nelze aktivovat.
- Slouží jako elektronická kuchyňská minutka - Zvukový signál na konci nastaveného času nemá vliv na funkci trouby.	Může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně.
Slouží k uzamčení všech ostatních voleb. Na displeji se v 3sekundových intervalech střídavě zobrazuje text Stop a aktuální čas.	Troubu v chodu zámek vypne až do jeho opětovného odemčení. Nelze péct a mít zároveň uzamčenou troubu.

Popis funkcí 16

Volič funkcí	T °C výchozí	T °C rozpětí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			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.
	180°	50° ÷ 240°	KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM: Tuto metodu doporučujeme používat pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do pokrmu a zkrátí se tak doba pečení a předehřevu. Tradiční pečení, doplněné rovnoměrnější distribucí tepla s podporou kynutí i křupavé kůrky. Můžete také využít funkce připarávání (viz <i>III.použití trouby</i>).
	220°	50° ÷ 240°	KONVENČNÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte 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 připarávání (viz <i>III.použití trouby</i>).
	190°	50° ÷ 240°	PEČENÍ S VENTILÁTOREM: Tuto metodu doporučujeme používat pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do pokrmu a zkrátí se tak doba pečení a předehřevu. 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° ÷ 240°	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro štavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kynutí v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy. Můžete také využít funkce připarávání (viz <i>III.použití trouby</i>).
	L3	L1 ÷ L5	GRIL S VENTILÁTOREM: turbo gril používejte se zavřenými dvířky. Předehřátí 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.

Volíč funkcí	T °C výchozí	T °C rozpětí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut přehřívání. 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. Gril: 2400 W.
	ECO	ECO SUP	PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ: Je třeba vyjmout veškeré příslušenství! viz kapitola IV. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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, drátěnku 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 ACTIVAPOR



ACTIVAPOR vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte **300 ml vody** do studeného zásobníku ACTIVAPOR na dně trouby.
2. Nastavte teplotu na ikonu  **ACTIVAPOR**
3. Nechte program běžet přibližně **30 minut**.
4. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu **vychladnout**.
5. Po vychladnutí spotřebiče **vyčistěte** vnitřek trouby utěrkou.

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 pyrolýzér, který se spustí ihned po začátku programu. Protože pyrolýzér vyžaduje velmi vysoké teploty, jsou dvířka trouby opatřena bezpečnostním zámkem. Pyrolýzér lze kdykoli zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud je nad troubou umístěna varná deska, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické plotýnky, když je pyrolýzér 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.

Před spuštěním pyrolytického čištění:

- Vyměte z trouby veškeré příslušenství, protože není schopno odolat vysoké teplotě používané během cyklu pyrolytického čištění. Vyměte rošty, boční drátěné vodící lišty s teleskopickými výsuvy (viz kapitola *Demontáž a čištění vodících lišt*).
- U trub se sondou na maso je nutné před provedením čistícího cyklu uzavřít otvor pro sondu dodanou maticí.
- 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.
- Nevěste utěrky na madlo.

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

Použití pyrolytického čištění:

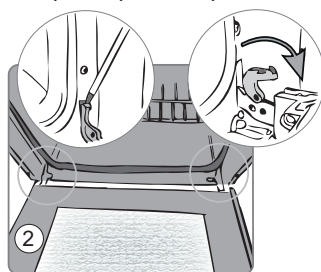
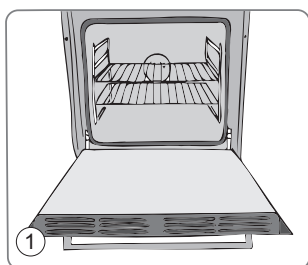
1. Otočte **ovladač funkcí** [16] do polohy **pyrolýza** . Do 3 sekund od volby funkce vyberte pomocí tlačítek — a + variantu **ECO** či **SUP**. Jakmile přestane ECO/SUP blikat, nelze již změnit.
2. Kontrolka autom. pečení [11] bude svítit.
3. Je možné odložit čas začátku cyklu pyročištění změnou **KONCE PEČENÍ** pomocí zvolení příslušné funkce otočením **ovladače doplňkových funkcí** [15] do polohy **konec pečení** a pomocí tlačítek — a + upravit čas konce.
4. Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se dvířka automaticky uzamknou. Cyklus pyročištění lze kdykoli zastavit otočením **ovladače funkcí** [16] do polohy **0**.
5. Po dokončení cyklu pyrolýzy se pyrolýza automaticky vypne. Na displeji se objeví indikace **END** a dokud trouba nevychladne dveře se neodemknou.
6. Troubu vypněte pomocí **ovladače funkcí** [16] do polohy **0**. 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.

ÚDRŽBA

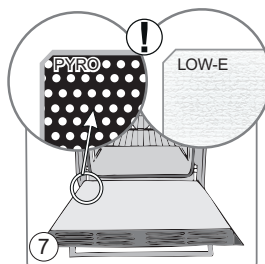
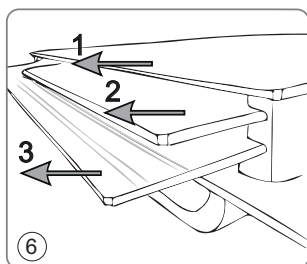
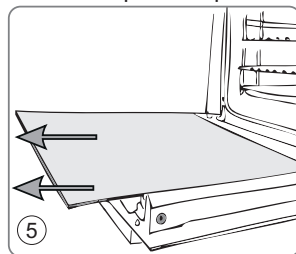
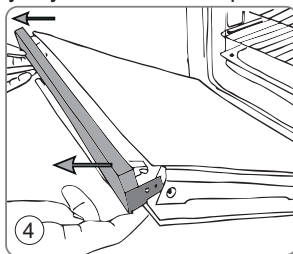
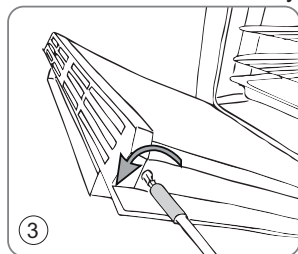
Demontáž dveří trouby

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.

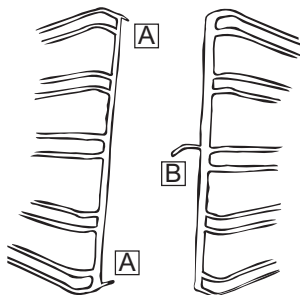
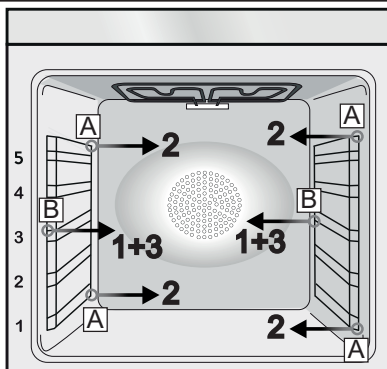


Demontáž a čištění vodících lišt

1. Vymějte drátěné vodící lišty tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz obrázek níže).
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:

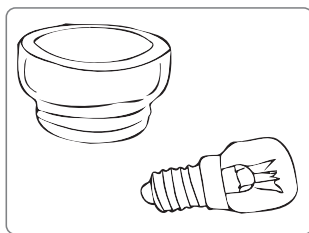
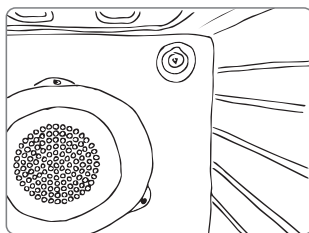
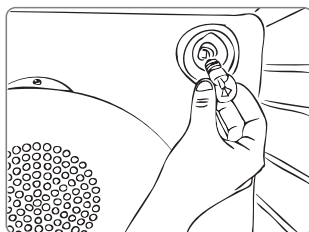
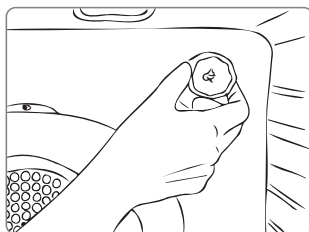
pokud jsou lišty vybaveny teleskopickými výsuvy, je třeba je před vložením do myčky vycvaknout. Teleskopické výsuvy nejsou vhodné do myčky.



Výměna žárovky

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

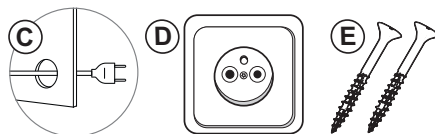
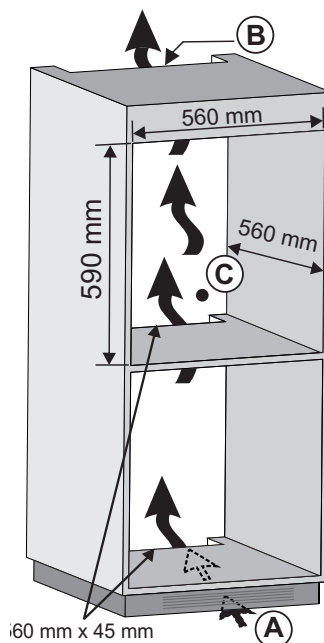
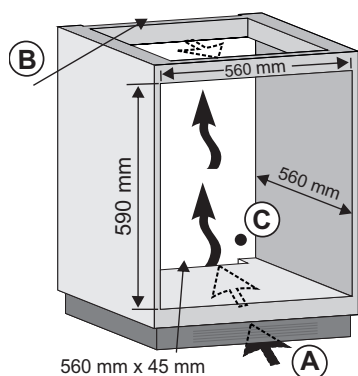
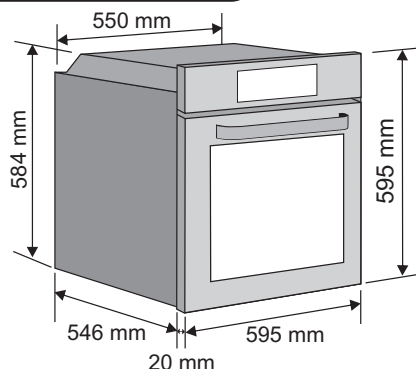
1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Vyšroubujte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



V. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Presvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
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)** Spotřebič zapojte do samostatné uzemněné zásuvky jištěné **13 A** jističem a přívodním vodičem **3x2,5mm²**
- (E)** 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**

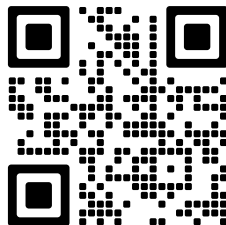
VIII. PÉČE O ZÁKAZNÍKA

- 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).
- Výrobce si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění.
- Originální náhradní díly pro vybrané konkrétní součásti výrobku jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let (v závislosti na typu součástí) od uvedení posledního kusu spotřebiče na trh.
- Vyhrazuje si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

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

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



eta 278690000

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 s 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.
- Pripojte zástrčku k napájaciemu káblu, ktorý je schopný vydržať napätie, prúd a záťaž uvedené na štítku a ktorý je opatrený uzemňovacím kontaktom. Zásuvka musí byť vhodná na zaťaženie uvedené na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto operáciu musí vykonávať elektrotechnik so zodpovedajúcou kvalifikáciou.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku nahradil iným vhodným typom. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k napájaciemu zdroju je možné vykonať aj tak, že medzi spotrebič a zdroj energie, ktorý zvládne maximálnu pripojenú záťaž a ktorý je v súlade s existujúcimi právnymi predpismi, sa umiestni omnipolárny vypínač s oddelenými kontaktmi v súlade s požiadavkami pre kategóriu prepätia III.
- Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený vypínačom. Zásuvka alebo omnipolárny vypínač používaný na pripojenie musí byť pri inštalácii spotrebiča ľahko prístupný.
- Odpojenie je možné zaistiť prístupnou zástrčkou alebo začlenením spínača v pevnom zapojení v súlade s pravidlami elektroinštalácie.
- 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 ísť silný páchnuci dym, ktorý je spôsobený prvým ohrevom lepidla na izolačných doskách v rúre. To je úplne normálne, a ak k tomu dôjde, treba počkať, kým sa dym rozptýli, a až potom vložiť do rúry pokrm. Výrobca neponesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď nebudú dodržané pokyny obsiahnuté v tomto dokumente.

POZNÁMKA:

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

Bezpečnostné pokyny

Používajte rúru iba na stanovený účel, ktorým je pečenie potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nemôže niesť zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté nesprávnym alebo nevhodným používaním. Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

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

Elektrická bezpečnosť

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

ZAPOJENIE

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

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

VAROVANIE

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

POZNÁMKA

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

Odporúčanie

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

Inštalácia

Výrobcovia nemajú žiadnu povinnosť vykonávať inštaláciu. Ak je požadovaná pomoc výrobcu na nápravu škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, na takúto pomoc sa nevzťahuje zodpovednosť za vady. 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 upevnite k skrinke pomocou skrutiek dodaných so spotrebičom. Pred upevnením je nutné zaistiť dobré vetranie v priestore na rúru, ktoré umožní riadnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí.

Ochrana životného prostredia, likvidácia spotrebiča



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

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

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

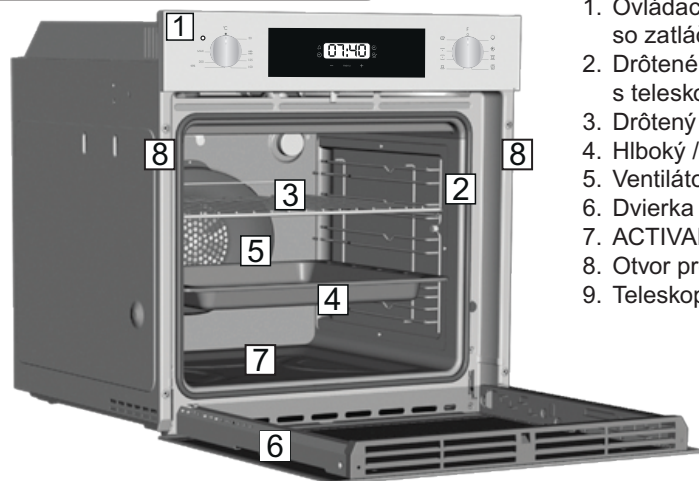
Šetrnosť a ohľaduplnosť k životnému prostrediu

Kedykoľvek je to možné, vyhnite sa predhriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo možno najmenej často, pretože pri každom otvorení uniká teplo z dutiny. Pre významnú úsporu energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným koncom doby pečenia a využite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. 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.

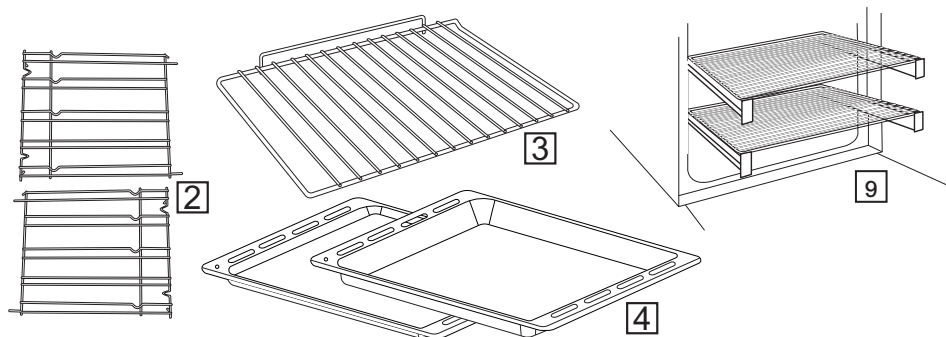
Vyhlásenie o zhode

Umiestnením značky na 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

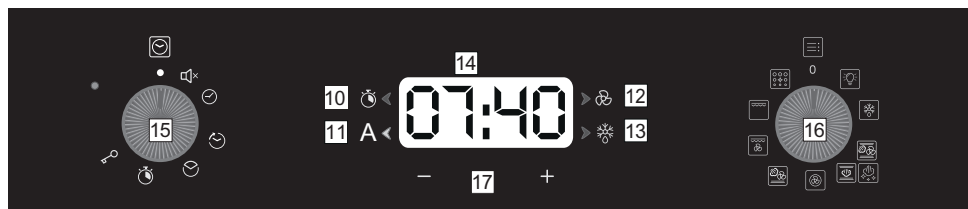
II. POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel so zatlačacími gombíkmi
2. Drôtené vodiace lišty s teleskopickými výsuvmi
3. Drôtený rošt
4. Hlboký / plytký plech na pečenie
5. Ventilátor (za plechovým krytom)
6. Dvierka rúry
7. ACTIVAPOR zásobník
8. Otvor pre fixačné skrutky
9. Teleskopické výsuvy



Popis ovládacieho panelu



- 10. Kontrolka minútka
- 11. Kontrolka automatické pečenie
- 12. Kontrolka ventilátora
- 13. Kontrolka rozmrazovania

- 14. Zobrazenie teploty alebo hodín
- 15. Ovládač doplnkových funkcií
- 16. Ovládač funkcií
- 17. Tlačidlá pre nastavenie času/teploty

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

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

Nastavenie ČASU

- Na displeji bliká **12:00**.
- Otočte **ovládač doplnkových funkcií** **15** do polohy  **nastavenia času**.
- Pomocou tlačidiel **—** a **+** nastavte aktuálny čas.
- Otočte **ovládač doplnkových funkcií** **15** do polohy **0** alebo počkajte 3 s.
- Čas prestane blikáť a hodiny sú nastavené.

UPOZORNENIE: rúra bude pracovať iba s nastavenými hodinami.

Zapustené tlačidlá **16** **17**

Lahko zatlačte na spínač pokiaľ nevyskočí, potom ním môžete otáčať a kedykoľvek ho zatlačiť späť.

Priparovanie

- Pri vybraných spôsoboch pečenia je možné využiť funkciu priparovania, ktorá napomáha k zachovaniu **vitamínov**, minerálov, farby, šľavnatosti a chuti pripravovaných pokrmov.
- Priparením na začiatku **pečenia chleba** docielite **chrumkavejšiu**, rovnomerne prepečenú kôrku.
- Môžete využiť pri    pečení **konvenčné s ventilátorom**, **ventilátor + spodný ohrev** a **konvenčné pečenie**.
- 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.

Popis programov 15

FUNKCIA	AKO AKTIVOVAŤ	AKO VYPNÚŤ
TICHÝ REŽIM 	Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy tichý režim.	Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do inej polohy
NASTAVENIE ČASU 	- Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy nastavenia času. - Pomocou tlačidiel — a + nastavte aktuálny čas. - Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy 0 alebo počkajte 3 s. - Čas prestane blikať a hodiny sú nastavené.	
DOBA PEČENIA 	- Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy doba pečenia. - Pomocou tlačidiel — a + nastavte potrebný čas. - Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy 0 alebo počkajte 3 s po potvrzení. - Kontrolka autom. pečenie 11 bude svietiť.	- Ak chcete zastaviť pečenie, skôr nastavte ovládač funkcií rúry 16 do polohy 0. - Dobu pečenia prenasťavte na 0:00 podľa postupu AKO AKTIVOVAŤ.
KONIEC PEČENIA 	- Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy koniec pečenia. - Pomocou tlačidiel — a + nastavte potrebný čas. - Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy 0 alebo počkajte 3 s pre potvrdenie. - Kontrolka autom. pečenie 11 bude svietiť.	- Ak chcete zastaviť pečenie skôr, nastavte ovládač funkcií rúry 16 do polohy 0. - Čas konca pečenia prenasťavte na aktuálny čas podľa postupu AKO AKTIVOVAŤ.
MINÚTKA 	- Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy minútka. - Pomocou tlačidiel — a + nastavte potrebný čas. - Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy 0 alebo počkajte 3 s pre potvrdenie. - Kontrolka minútky 10 bude svietiť.	- Zvukový signál konca času sám ustane, možno ho však zastaviť okamžite stlačením —/+ tlačidla. - Minútka ukončíte nastavením času na 00:00 podľa postupu AKO AKTIVOVAŤ.
DETSKÝ ZÁMOK 	- Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy záмок. - Podržte 5 s tlačidlo + 17 - Rúra je vypnutá a na displeji sa ukazuje StoP.	- Otočte ovládač doplňkových funkcií 15 do polohy záмок. - Podržte 5 s tlačidlo + 17.

NA ČO SLUŽI	POZNÁMKA
Vypne všetky zvukové upozornenia.	
Nastavenie správneho aktuálneho času.	Bez nastaveného času nie je možné rúru spustiť.
- Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne automaticky a zaznie zvukový signál. - Ak chcete skontrolovať nastavený čas, otočte ovládač doplnkových funkcií [15] do príslušnej polohy.	Pokiaľ nie je zvolená žiadna z funkcií pečenia [16], funkciu doby pečenia nie je možné aktivovať.
- Umožňuje nastavenie presného konca pečenia potrebné. - Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne automaticky a zaznie zvukový signál. - Ak chcete skontrolovať nastavený čas, otočte ovládač doplnkových funkcií [15] do príslušnej polohy.	Táto funkcia sa obvykle používa v kombinácii s DOBOU PEČENIA ☺. Napríklad ak 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. Ak nie je zvolená žiadna z funkcií pečenia [16] funkciu automatického pečenia nie je možné aktivovať.
- Slúži ako elektronická kuchynská minútkka - Zvukový signál na konci nastaveného času nemá vplyv na funkciu rúry.	Môže byť aktívni buď pri prozodu trouby nebo samostatně.
Slúži na uzamknutie všetkých ostatných volieb. Na displeji sa v 3 sekundových intervaloch striedavo zobrazuje text Stop a aktuálny čas.	Rúru v chode zámok vypne až do jeho opätovného odomknutia. Nie je možné piecť a mať zároveň uzamknutú rúru.

Popis funkcií 16

Volič funkcií	T °C program	T °C rozpätie	Funkcia (závisí od modelu rúry)
			SVETLO: Zapne svetlo v rúre.
			ROZMRAZOVANIE: Ak je volič nastavený do tejto polohy, ventilátor vháňa vzduch o izbovej teplote okolo zmraznutého pokrmu a tak ho za niekoľko minút rozmrazi bez toho, aby sa akokoľvek zmenil obsah proteínov v pokrme.
	180°	50° ÷ 240°	PEČENIE S VENTILÁTOROM: Túto metódu odporúčame používať pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do pokrmu a skráti sa tak doba pečenia a predohrevu. Tradičné pečenie, doplnené rovnomernejšou distribúciou tepla s podporou kysnutia aj chrumkavej kôrky. Môžete tiež využiť funkcie priparovania (viď <i>III.použitie rúry</i>).
	220°	50° ÷ 240°	KONVENČNÉ: Používajú sa súčasne horné aj dolné vykurovacie telesá. Predhrievajte rúru po dobu zhruba desiatich minút. Táto metóda je ideálna pre akékoľvek tradičné pečenie. Na prípravu červeného mäsa, hovädzej pečienky, jahňacieho stehna, diviny, chleba, pokrmov vo fólii (papillotes), listkového cesta. Umiestnite pokrm a jeho nádobu na rošte do strednej polohy. Môžete tiež využiť funkcie priparovania (viď <i>III.použitie rúry</i>).
	190°	50° ÷ 240°	PEČENIE S VENTILÁTOROM: 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 ve viacerých výškových pozíciách. Táto metóda pečenia zaisťuje rovnomernú distribúciu tepla a zabráňuje zmiešaniu vôní. Pri súčasnom pečení viacerých pokrmov nastavte o desať minút dlhšiu dobu.
	210°	50° ÷ 240°	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. Zabráňuje vysušaniu pokrmu a podporuje kynutie v tortách, chlebovom ceste a iných pokrmoch pečených zospodu. Umiestnite rošt do dolnej polohy. Môžete tiež využiť funkcie priparovania (viď <i>III.použitie rúry</i>).
	L3	L1 ÷ L5	GRIL S VENTILÁTOROM: turbogril 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.

Volič funkcií	T °C program	T °C rozpätie	Funkcia (závisí od modelu rúry)
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: používajte gril so zatvorenými dvierkami. Horné výhrevné teleso sa používa samostatne a môžete upravovať teplotu. 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 odkvapkávací plech. Gril: 2400 W.
	ECO	ECO SUP	PYROLYTICKÉ ČISTENIE: Je potrebné vybrať všetko príslušenstvo. viď kapitola IV. ČISTENIE A ÚDRŽBA RÚRY

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

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 vyčistíte 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 ACTIVAPOR



ACTIVAPOR vytvára paru pre ľahké odstraňovanie tuku a zvyškov jedla z rúry.

1. Nalejte **300 ml vody** do studeného zásobníka ACTIVAPOR na dne rúry.
2. Nastavte teplotu na ikonu  **ACTIVAPOR**
3. Nechajte program bežať približne **30 minút**.
4. Po 30 minútach vypnite program a nechajte rúru **vychladnúť**.
5. Po vychladnutí spotrebiča **vyčistite** vnútro rúry utierkou.

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.

POZNÁMKA: 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.

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 uzavrieť otvor pre sondu dodanú maticou.
- Pomocou vlhkej hubky odstráňte všetky veľké škvrny 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:

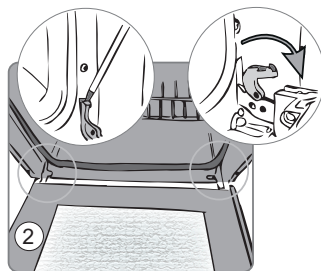
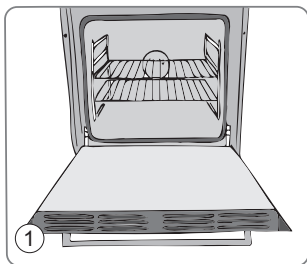
1. Otočte **ovládač funkcií** [16] do polohy **pyrolýza** . Do 3 sekúnd od voľby funkcie vyberte pomocou tlačidiel — a + variantu **ECO** či **SUP**. Hneď ako prestane ECO/SUP blikat, nie je možné už zmeniť.
2. Kontrolka autom. pečenie [11] bude svietiť.
3. Je možné odložiť čas začiatku cyklu pyročistenia zmenou **KONCA PEČENIA** pomocou zvolenia príslušnej funkcie otočením **ovládača doplnkových funkcií** [15] do polohy **koniec pečenia** a pomocou tlačidiel — a + upraviť čas konca
4. Po niekoľkých minútach, keď rúra dosiahne vysokú teplotu, sa dvierka automaticky uzamknú. Cyklus pyročistenia je možné kedykoľvek zastaviť otočením **ovládača funkcií** [16] do polohy **0**.
5. Po dokončení cyklu pyrolýzy sa pyrolýza automaticky vypne. Na displeji sa objaví indikácia **END** a kým rúra nevychladne dvie sa neodomknú.
6. Rúru vypnite pomocou **ovládača funkcií** [16] do polohy **0**. Ak je teplota stále vysoká, objaví sa indikácia **0—n**, ktorá informuje, že dvie sú zamknuté.

VAROVANIE:

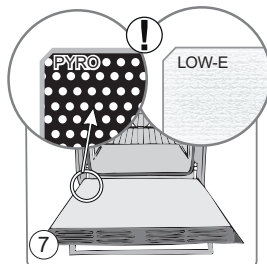
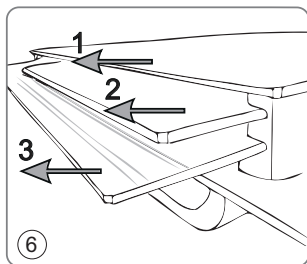
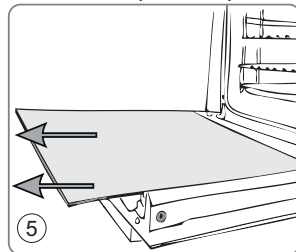
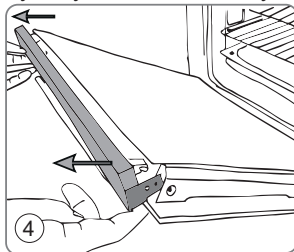
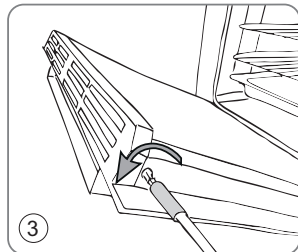
Než budete manipulovať so spotrebičom, uistite sa, že vychladol. Zvýšte pozornosť pri všetkých horúcich povrchoch, pretože hrozí riziko popálenia.

ÚDRŽBA**Demontáž dverí rúry**

1. Otvorte dverka 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 dverka
4. Vráťte dverka späť vykonaním predchádzajúceho postupu krokov v opačnom poradí.

**Demontáž a čištění skel ve dveřích**

1. Otvorte dverka 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.

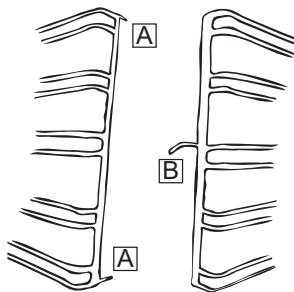
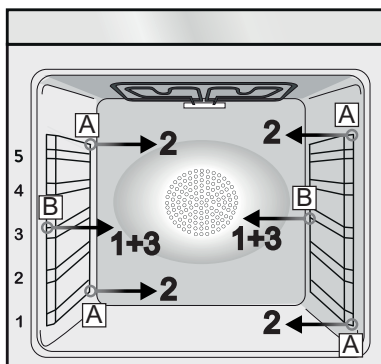


Demontáž a čistenie vodiacich líšt

1. Vyberte drôtené vodiace líšty tak, že za ne zatiahnete 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:

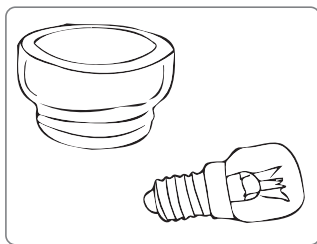
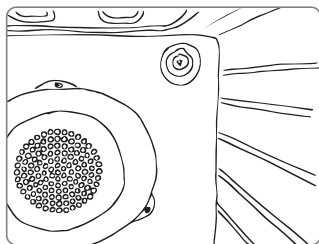
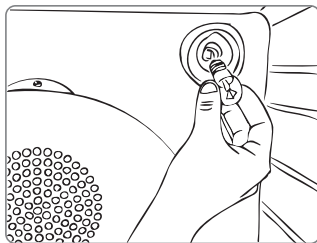
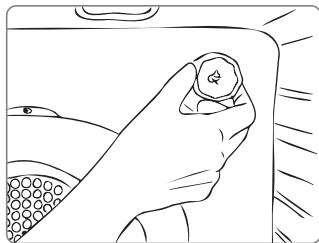
pokiaľ sú líšty vybavené teleskopickými výsuvmi, treba ich pred vložením do umývačky vycvaknúť. Teleskopické výsuvy nie sú vhodné do umývačky.



Výmena žiarovky

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

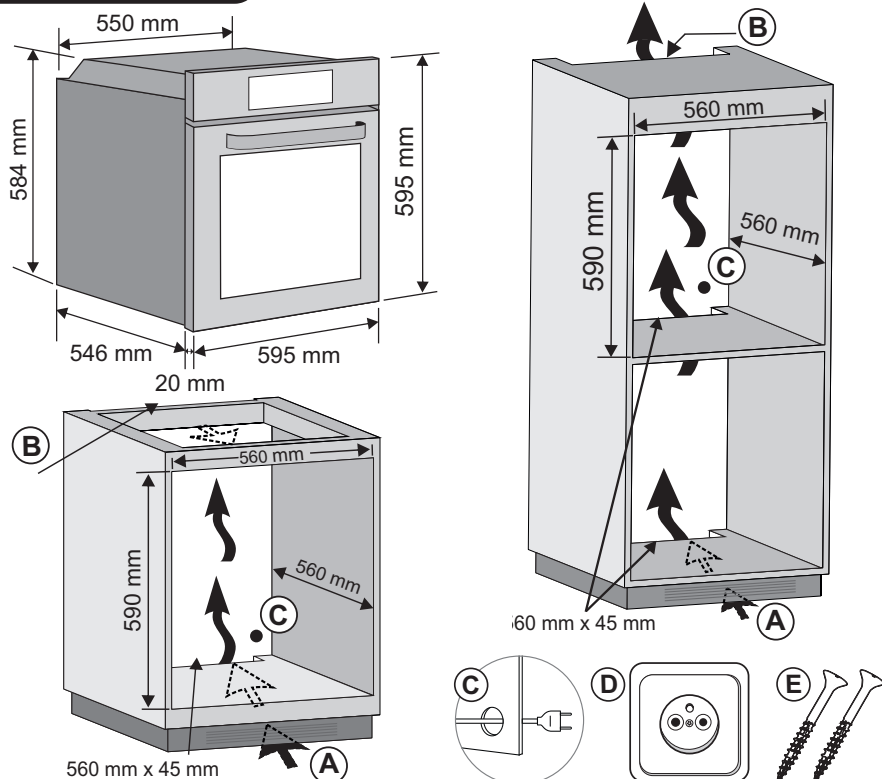
1. Odpojte rúru od sieťového prívodu.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt, vyskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za žiarovku rovnakého typu.
3. Akonáhle je chybná žiarovka vymenená, vráťte späť sklenený kryt.



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) Spotrebič zapojte do zásuvky istenej **13 A** ističom a prívodným vodičom **3x2,5mm²**
- (E) 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.
- Uschovajte energetický štítok spoločne s užívateľskou príručkou a všetkými ostatnými dokumentmi dodanými s týmto spotrebičom. Rovnaké informácie v EPREL databáze je tiež možné nájsť pomocou odkazu: <https://eprel.ec.europa.eu>
- Názov modelu (číslo produktu) nájdete na Typovom štítku spotrebiča, a tiež na energetickom štítku dodanom so spotrebičom.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.
- Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz**

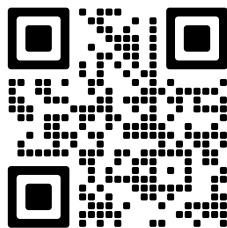
VIII. STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA

- Vždy používajte originálne náhradné diely.
- Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu alebo informačnej linky sa uistite, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Názov modelu (číslo produktu) a sériové číslo (SN).
- Tieto informácie môžete nájsť na Typovom štítku (eventuálne na samostatnom štítku v jeho blízkosti).
- Výrobca si vyhradzuje právo zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.
- Originálne náhradné diely pre vybrané konkrétne súčasti výrobku sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov (v závislosti na type súčasti) od uvedenia posledného kusu spotrebiča na trh.
- Vyhradzujeme si právo na prípadné zmeny a chyby v návode na použitie.

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

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

Informácie k reklamácii a oprave výrobkov alebo nákupu náhradných dielov nájdete na stránkach **www.eta.cz/servis-eu**.



eta 278690000

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.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation must be carried out by a suitably qualified electrician.
- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
- The yellow-green earth cable must not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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 plug 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.

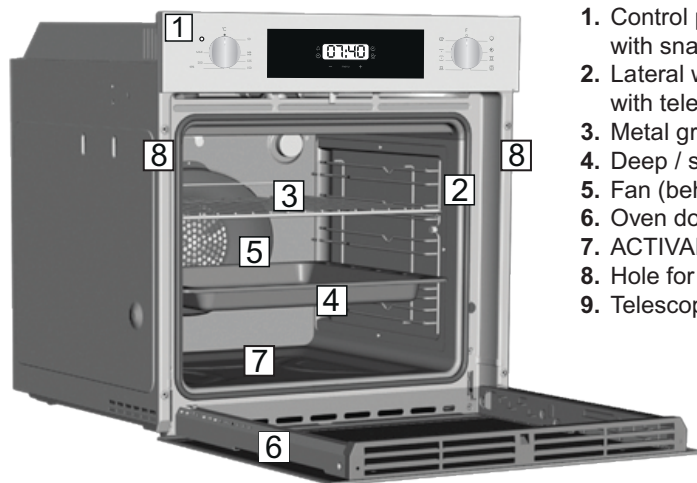
Saving and respecting the environment

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.

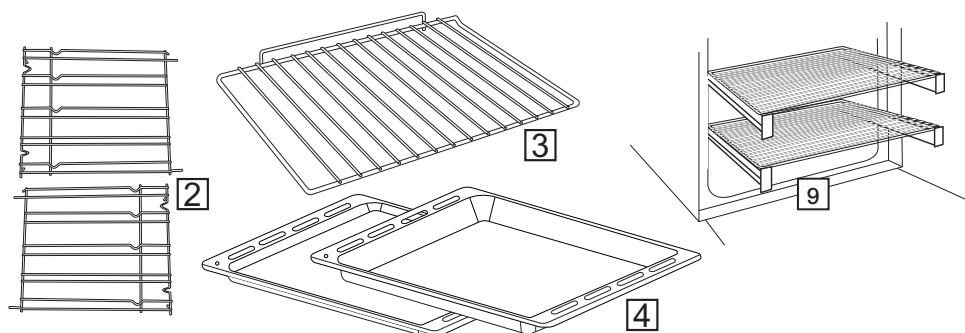
Declaration of compliance

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

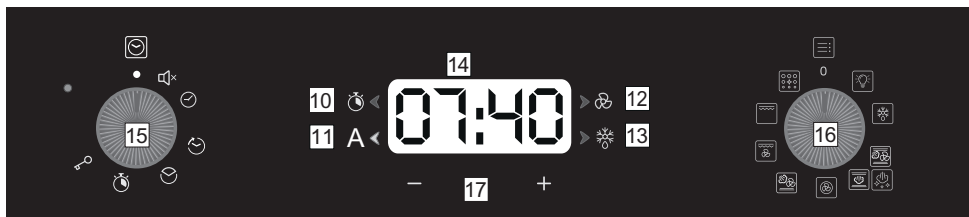
II. OVERVIEW



1. Control panel with snap buttons
2. Lateral wire grids with telescopic extensions
3. Metal grill
4. Deep / shallow baking tray
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door
7. ACTIVAPOR tray
8. Hole for fixation screw
9. Telescopic extensions



Control panel description



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 10. Minute minder indicator | 14. Temperature or clock display |
| 11. Automatic baking indicator | 15. Additional function selector knob |
| 12. Fan indicator | 16. Function selector knob |
| 13. Defrost indicator | 17. Time/temperature setting buttons |

III. USE OF THE OVEN

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:

- 12:00 is flashing on the display.
- Turn the **additional function knob** **15** to the time setting position .
- Use the — and + buttons to set the current time.
- Turn the **additional function knob** **15** to the **0** position or wait 3 s.
- The time stops flashing and the clock is set.

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

Recessed buttons **15** **16**

- Lightly push the switch until it pops up, then you can turn it and push it back at any time.

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    **conventional baking with a fan, fan + bottom heating and conventional baking.**
- Before heating the oven, pour max 0.3 l of water into the **ACTIVAPOR** container at the bottom of the oven and select the appropriate baking method.

Description of programs 15

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE
SILENT MODE 	Turn the additional function knob 15 to the time silent mode.	Turn the additional function knob 15 to the different position.
TIME SET 	- Turn the additional function knob 15 to the time set position . - Use the — + buttons to set the current time. - Turn the additional function knob 15 to the 0 position or wait 3 s. - The time stops flashing and the clock is set.	
BAKING TIME 	- Turn the additional function knob 15 to the baking time position. - Use the — + buttons to set the required time. - Turn the additional function knob 15 to the 0 position or wait 3 s. - Indicator auto baking 15 will lit up.	- If you want to stop baking, before the end, set the oven function control 15 to position 0. - Set the baking time to 0:00 according to the HOW TO USE.
END OF BAKING 	- Turn the additional function knob 15 to the end of baking position. - Use the — + buttons to set the required time. - Turn the additional function knob 15 to the 0 position or wait 3 s. - Indicator auto baking 15 will lit up.	- If you want to stop baking, before the end, set the oven function control 15 to position 0. - Set the baking time to 0:00 according to the HOW TO USE.
MINUTE MINDER 	- Turn the additional function knob 15 to the minute minder position. - Use the — + buttons to set the required time. - Turn the additional function knob 15 to the 0 position or wait 3 s. - Indicator auto baking 10 will lit up.	- The time beep will stop by itself, but it can be stopped immediately by pressing the — + button. - To stop the minute minder set the time to 00:00 according to the HOW TO USE procedure.
CHILD LOCK 	- Turn the additional function knob 15 to the CHILD LOCK position. - Hold button + 17 for 5 s - The oven is switched off and the display shows StoP.	- Turn the additional function knob 15 to the CHILD LOCK position. - Hold button + 17 for 5 s

WHAT IT DOES	NOTES
Turns off all sound notifications.	
Setting the correct current time.	The oven cannot be started without the set time.
• After the baking time has elapsed, the oven switches off automatically and an acoustic signal sounds. • To check the set time, turn the auxiliary control function 15 to the appropriate position.	If none of the baking functions 16 is selected, the cooking time function cannot be activated.
• Enables the setting of the exact end of baking required. • After the set time has elapsed, the oven switches off automatically and an acoustic signal sounds. • To check the set time, turn the additional function knob 15 to the appropriate position.	This function is usually used in combination with BAKING TIME ☺. For example, if the food is to be baked for 45 minutes and it must be ready by 12:30. Select the desired function, set the BAKING TIME to 45 minutes and the END OF BAKING to 12:30. The oven switches itself on at 11:45, at the end of the baking time the oven switches off automatically and an acoustic signal sounds. If none of the baking functions 16 is selected, the automatic baking function cannot be activated.
• It serves as an electronic MINUTE MINDER • The sound signal at the end of the set time does not affect the oven function.	It can be active either when the oven is in operation or independently.
Used to lock all other options. The display shows StoP and the current time alternately in 3-second intervals.	The oven is turned off by the lock until it is unlocked again. You cannot bake and have the oven locked at the same time.

Cooking Modes 16

Function dial	T °C suggested	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light
			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.
	180°	50° ÷ 240°	CONVENTIONAL WITH FAN: We recommend using this method for poultry, pasta, fish and vegetables. The heat penetrates the food better and the baking and preheating time is shortened. Traditional baking, complemented by a more even distribution of heat with support for rising and a crispy crust. You can also use the steaming function (see <i>III. Use of the Oven</i>).
	220°	50° ÷ 240°	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. You can also use the steaming function (see <i>III. Use of the Oven</i>).
	190°	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° ÷ 240°	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. You can also use the steaming function (see <i>III. Use of the Oven</i>).
	L3	L1 ÷ L5	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.

Function dial	T °C suggested	T °C range	Function (Depends on the oven model)
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. Gril: 2400 W
	ECO	ECO SUP	PYROLYTIC SELF-CLEAN All accessories must be removed. see chapter IV. <i>CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN</i>

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

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.

FUNCTION ACTIVAPOR



The **ACTIVAPOR** procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour **300 ml** of water into the ACTIVAPOR container at the bottom of the oven.
2. Set the temperature **16** to the **ACTIVAPOR** icon .
3. Allow the program to operate for **30 minutes**.
4. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to **cool down**.
5. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

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 which 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.

NOTE: 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.

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, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided.
- 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. Turn the **function control** [16] to the **pyrolysis function** . Within 3 seconds of selecting the function, use the — + buttons to select the **ECO** or **SUP** option. Once ECO/SUP stops flashing, it cannot be changed.
2. Indicator light auto. baking [11] will lit up.
3. It is possible to delay the start time of the pyrocleaning cycle by changing the **END OF BAKING** by selecting the appropriate function by turning the control of additional functions [15] to the end of baking position and using the and buttons — + to adjust the end time.
4. After a few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door will lock automatically. The pyro cleaning cycle can be stopped at any time by turning the function knob [16] to position 0.
5. 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.

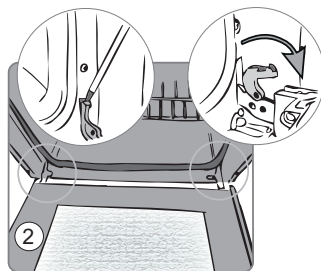
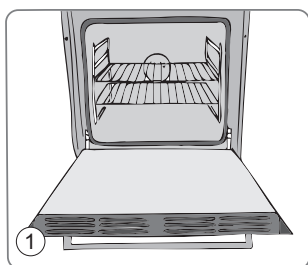
6. You can switch off the oven turning **the function control 16** to 0, but if the temperature is still high, the indication **0--n** will appear to inform that the door is locked.

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

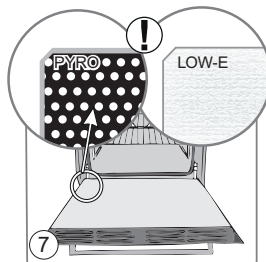
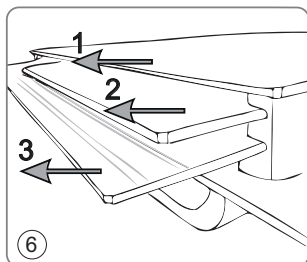
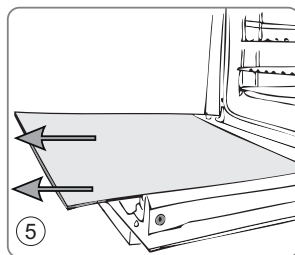
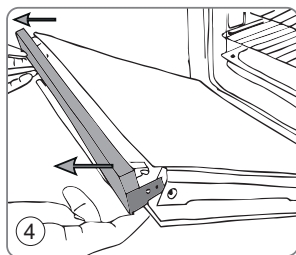
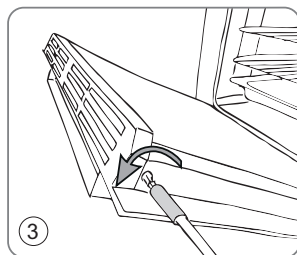
Removal of the oven window

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.



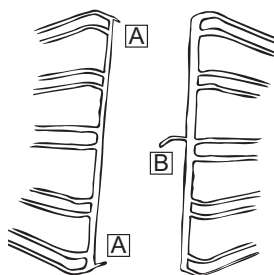
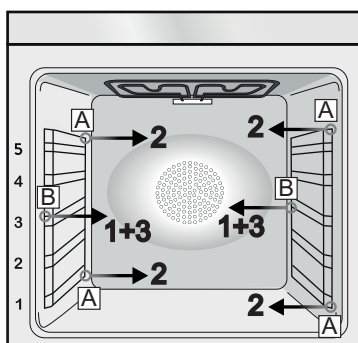
Removal and cleaning of the lateral wire grids

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.

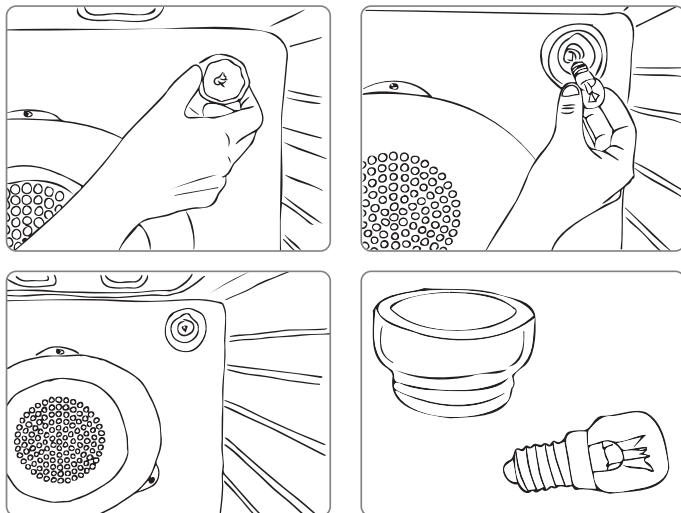
WARNING: if the wire grids are equipped with telescopic extensions, they must be removed before putting them in the dishwasher. **Telescopic extensions are not dishwasher safe.**



Changing the bulb

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

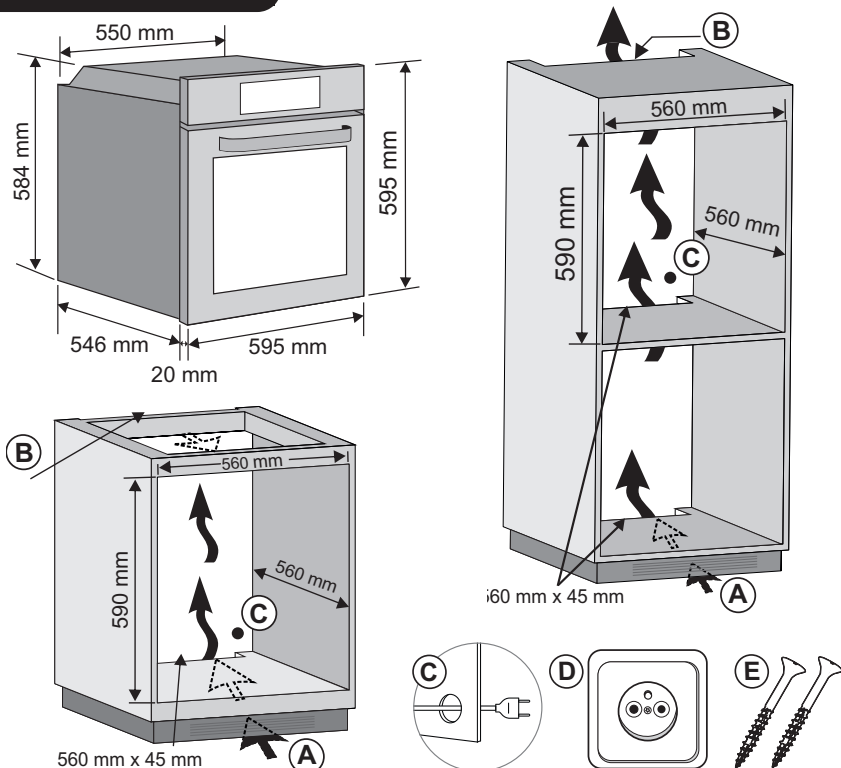
1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Unscrew the glass cover and the bulb. Replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



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 500x10mm 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)** Plug the appliance into a grounded, separate socket protected by a **13 A** circuit breaker and a **3x2.5mm²** supply wire.
- (E)** After connection and insertion, the oven must be fixed in the holes **8** with the 2 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.

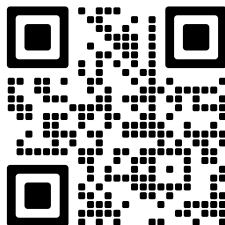
VIII. CUSTOMER CARE AND SERVICE

- 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).
- The manufacturer reserves the right for change without prior notice.
- Original spare parts for particular selected components of the product are available at least 7 or 10 years from the launch of the last piece of the appliance on the market (depending on the type of the component).
- We reserve the right to make changes and correct errors in the user manual.

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

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

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



eta 278690000

Drogi kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia i zachowanie jej wraz z kartą gwarancyjną i paragonem. Zdjęcia w instrukcji służą wyłącznie celom ilustracyjnym, w rzeczywistości produkt może różnić się szczegółami.

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas gotowania w komorze piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Aby zmniejszyć ten efekt, należy odczekać 10-15 minut po włączeniu przed włożeniem jedzenia do piekarnika. W każdym przypadku kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Piecz warzywa w pojemniku z pokrywką zamiast w otwartym naczyniu do pieczenia.
- Nie zostawiaj upieczonych jedzenia w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut.

OSTRZEŻENIE:

urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokich temperatur podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć gorących części. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.

OSTRZEŻENIE:

przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej, aby uniknąć porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE:

aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem przerywacza termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia, chyba że są nadzorowane przez cały czas.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez osoby w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bez doświadczenia lub

wiedzy na temat produktu, wyłącznie pod nadzorem lub po poinstruowaniu ich w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i ze świadomością możliwych zagrożeń.

- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub ściernych produktów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed wyjęciem wymiennych części piekarnik musi być wyłączony, a jego temperatura musi być zbliżona do temperatury otoczenia. Po wyczyszczeniu zmontować ponownie zgodnie z instrukcją.
- Należy używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej ani strumienia pod wysokim ciśnieniem.
- Podłącz wtyczkę do przewodu zasilającego, który jest w stanie wytrzymać napięcie, natężenie i obciążenie podane na etykiecie i który ma styk uziemiający. Gniazdo musi być odpowiednie dla obciążenia wskazanego na etykiecie i mieć podłączony i działający styk uziemienia. Przewód uziemiający powinien być koloru żółto-zielonego. Czynność ta powinna zostać wykonana przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka.
- W przypadku niezgodności między gniazdem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazda na inny odpowiedni typ. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać poprzez umieszczenie przełącznika wielobiegunowego z izolowanymi stykami między urządzeniem a źródłem zasilania, które może obsłużyć maksymalne podłączone obciążenie i które jest zgodne z obowiązującymi przepisami, zgodnie z wymaganiami dla kategorii przepięcia III.
- Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być przerywany przez przełącznik. Gniazdo lub przełącznik wielobiegunowy używany do podłączenia musi być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.
- Odłączenie może być zapewnione przez łatwo dostępną wtyczkę lub wyłącznik, gdy urządzenie jest podłączone na stałe

zgodnie z zasadami okablowania.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na kabel H05V2V2-F dostępny u producenta. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Czynność ta musi zostać wykonana przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o co najmniej 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy kontaktować się wyłącznie z autoryzowanym serwisem i wymagać użycia oryginalnych części zamiennych.
- Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może zagrozić bezpieczeństwu użytkownika i unieważnić gwarancję na urządzenie.
- Przed czyszczeniem należy usunąć wszelkie pozostałości rozlanego materiału.
- Długotrwała awaria zasilania podczas fazy gotowania może spowodować nieprawidłowe działanie wyświetlacza. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno instalować za drzwiami.
- Po umieszczeniu rusztu w środku należy upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu we wnęce. Ruszt musi być całkowicie wsunięty.

UWAGA:

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową ani żadnymi kupionymi w sklepie jednorazowymi zabezpieczeniami. Folia aluminiowa lub jakakolwiek inna ochrona w bezpośrednim kontakcie z rozgrzaną emalią stwarza ryzyko stopienia i uszkodzenia emalii we wnętrzu urządzenia.

UWAGA: Nie usuwać uszczelki drzwi piekarnika.

UWAGA:

Nie dolewać wody na dno wnętrza piekarnika podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący. Istnieje ryzyko poparzenia parą wodną.

- Do pracy urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe operacje/ustawienia.

Instrukcje ogólne

- Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby uzyskać najlepsze wyniki

pieczenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować numer seryjny, aby w razie konieczności naprawy móc przekazać go personelowi obsługi klienta. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W razie wątpliwości nie używaj piekarnika i zasięgnij porady wykwalifikowanego technika. Wszystkie materiały opakowaniowe (plastikowe torby, styropian, gwoździe) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Po pierwszym włączeniu piekarnika może pojawić się silnie pachnący dym spowodowany pierwszym rozgrzaniem kleju na płytach izolacyjnych w piekarniku. Jest to całkowicie normalne i jeśli tak się stanie, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy poczekać, aż dym zniknie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

NOTATKA:

funkcje, cechy i akcesoria piekarnika wymienione w niniejszej instrukcji mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Instrukcje bezpieczeństwa

Piekarnika należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli do pieczenia żywności. Każde inne zastosowanie, na przykład jako źródło ciepła, jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym lub nieodpowiednim użytkowaniem. Korzystanie z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania pewnych podstawowych zasad:

- Nie wolno odłączać przewodu zasilającego od gniazdka, ciągnąc za niego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami;
- Używanie adapterów, rozgałęźników i przedłużaczy jest surowo zabronione;
- W przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie, nie manipulować przy nim i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Bezpieczeństwo elektryczne

- **UPEWNIĆ SIĘ, ŻE OKABLOWANIE ELEKTRYCZNE ZOSTAŁO WYKONANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO ELEKTRYKA ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI LOKALNIE NORMAMI.**
- Należy poprosić o certyfikat profesjonalnego podłączenia urządzenia. W przypadku, gdy urządzenie nie zostanie podłączone przez osobę wskazaną powyżej, nie będą uwzględniane żadne późniejsze roszczenia, które mogły zostać spowodowane przez nieprofesjonalne podłączenie urządzenia.
- Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodne z przepisami prawa obowiązującymi w kraju instalacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tych instrukcji.
- Piekarnik musi być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazda z uziemieniem lub wielobiegunowego odłącznika, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne musi być zabezpieczone odpowiednimi wyłącznikami, a użyte kable muszą zapewniać prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZENIA

Piekarnik jest dostarczany z przewodem zasilającym, który należy podłączać wyłącznie do

źródła zasilania o napięciu 220-240 VAC 50 Hz między przewodami fazowym i neutralnym. Ważne jest, aby przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej sprawdzić następujące elementy:

- Napięcie zasilania;
- Wartość znamionową wyłącznika obwodu.
- Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilacza.

UWAGA

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o sprawdzenie ciągłości zacisku uziemienia zasilania elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia lub uziemienia, które ma wadliwą ciągłość.

NOTATKA

Ponieważ piekarnik może wymagać konserwacji, zaleca się posiadanie dodatkowego gniazdka elektrycznego, do którego można podłączyć piekarnik po usunięciu go z miejsca, w którym jest zainstalowany. Przewód zasilający może być wymieniany wyłącznie przez serwisanta lub równie wykwalifikowanego technika.

Zalecenia

- Minimalne czyszczenie po każdym użyciu pomaga utrzymać piekarnik w doskonałej czystości.
- Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową ani jednorazowymi zabezpieczeniami dostępnymi w specjalistycznych sklepach. Bezpośredni kontakt z gorącą emalią grozi stopieniem i uszkodzeniem emalii wewnętrznej.
- Aby uniknąć nadmiernego zanieczyszczenia piekarnika i związanego z tym silnego zapachu dymu, zalecamy nieużywanie piekarnika w bardzo wysokich temperaturach. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieznacznie obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznic naczyń i blach do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

Instalacja

Producenci nie są zobowiązani do przeprowadzenia instalacji. Jeśli pomoc producenta jest wymagana w celu naprawienia szkód spowodowanych niewłaściwą instalacją, taka pomoc nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji montażu przeznaczonych dla przeszkolonego personelu. Nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody lub obrażenia osób, zwierząt lub mienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia. Piekarnik można umieścić na wysokości kolumny lub poniżej blatu roboczego. Przed zamocowaniem należy zapewnić dobrą wentylację w komorze piekarnika, aby umożliwić prawidłową cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych

Ochrona środowiska, utylizacja urządzeń



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). WEEE zawiera zarówno zanieczyszczenia (które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko), jak i istotne elementy (które mogą być ponownie wykorzystane).

Ważne jest, aby WEEE został poddany specjalnej obróbce w celu właściwego usunięcia i utylizacji zanieczyszczeń oraz odzyskania wszystkich materiałów. Osoby fizyczne mogą odegrać ważną rolę w ochronie środowiska przed WEEE; należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno traktować jak odpadów domowych
- WEEE należy oddawać do specjalnych punktów zbiórki zarządzanych przez władze lokalne lub zarejestrowaną firmę

W wielu krajach możliwy jest odbiór dużych odpadów WEEE w siedzibie klienta. Przy zakupie nowego urządzenia można oddać stare urządzenie sprzedawcy detalicznemu, który musi bezpłatnie przyjąć jedno stare urządzenie za jedno sprzedane nowe urządzenie, o ile jest to równoważny typ z tymi samymi funkcjami, co zakupione nowe urządzenie.

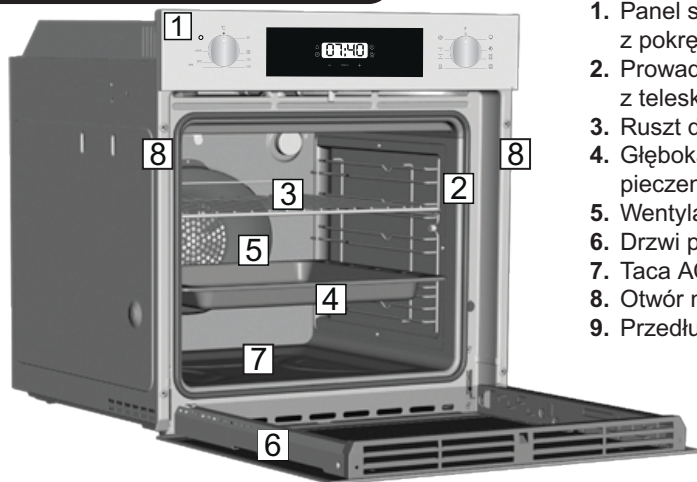
Zrównoważony rozwój i przyjazność dla środowiska

O ile to możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze staraj się go napełniać. Należy jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy je otwierasz, ciepło ucieka z komory. Aby uzyskać znaczne oszczędności energii, wyłącz piekarnik na 5 do 10 minut przed planowanym końcem czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło resztkowe, które piekarnik nadal generuje. Uszczelki należy utrzymywać w czystości i dobrym stanie, aby zapobiec ucieczce ciepła z piekarnika. Jeśli posiadasz taryfę godzinową, program "opóźnionego pieczenia" ułatwia oszczędzanie energii poprzez przesunięcie czasu pieczenia na niższy poziom.

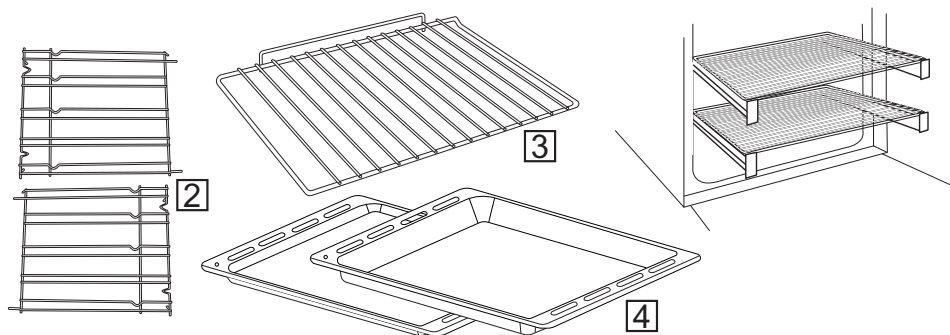
Deklaracja zgodności

Umieszczając znak na tym produkcie, potwierdzamy zgodność ze wszystkimi odpowiednimi europejskimi wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w przepisach mających zastosowanie do tego produktu.

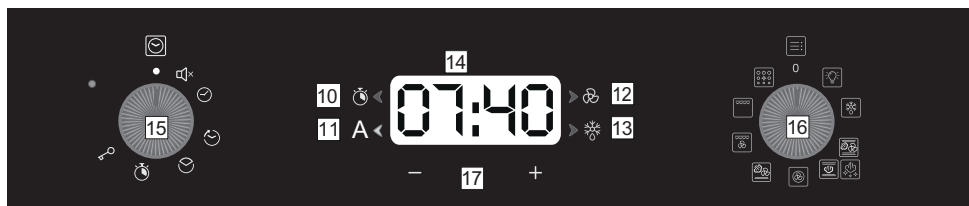
II. OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania z pokrętkami blokującymi
2. Prowadnice drutu z teleskopowymi przedłużeniami
3. Ruszt druciany
4. Głęboka/płytki blacha do pieczenia
5. Wentylator (za pokrywą blachy)
6. Drzwi piekarnika
7. Taca ACTIVAPOR
8. Otwór na śruby mocujące
9. Przedłużenia teleskopowe



Opis panelu sterowania



- | | |
|--|--|
| 10. Kontrolka minutnika | 14. Wyświetlacz temperatury lub zegara |
| 11. Kontrolka automatycznego pieczenia | 15. Sterowanie funkcjami dodatkowymi |
| 12. Kontrolka wentylatora | 16. Pokrętło wyboru funkcji |
| 13. Kontrolka rozmrażania | 17. Przyciski ustawiania czasu/temperatury |

III. UŻYCIE

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Czyszczenie piekarnika. Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie wilgotną, miękką ściereczką. Umyj wszystkie akcesoria i wytrzyj wnętrze piekarnika roztworem gorącej wody i detergentu.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę. Podczas tej operacji należy dokładnie przewietrzyć urządzenie. Pozwoli to usunąć wszelkie zapachy nowości.

Pierwsze włączenie

- Pierwszą niezbędną czynnością po podłączeniu lub przerwie w zasilaniu (gdy wyświetlacz miga i pokazuje godzinę 12:00) jest ustawienie właściwego czasu.

Ustawienia CZASU

- Na wyświetlaczu miga godzina **12:00**.
- Obróć **pokrętło funkcji dodatkowych** **[15]** do pozycji  **ustawienia czasu**
- Użyj przycisków **—** i **+** aby ustawić aktualną godzinę.
- Obróć **pokrętło funkcji dodatkowych** **[15]** do pozycji **0** lub odczekaj **3** sekundy.
- Czas przestanie migać i zegar zostanie ustawiony.

OSTRZEŻENIE: Piekarnik będzie działał tylko z ustawionym zegarem

Przyciski wpuszczane **[15]** **[16]**

- Lekko naciśnij przełącznik, aż wyskoczy, a następnie możesz go obrócić i wcisnąć z powrotem w dowolnym momencie.

Pieczenie z parą

- Wybrane metody pieczenia mogą wykorzystywać funkcję gotowania na parze, aby pomóc zachować witaminy, minerały, kolor, soczystość i smak żywności.
- Gotowanie na parze na początku pieczenia chleba zapewnia bardziej chrupiącą, równomiernie upieczoną skórkę.
- Można używać w przypadku    **konwencjonalnego pieczenia z wentylatorem, wentylatora + ogrzewania dolnego i konwencjonalnego pieczenia.**
- Przed rozgrzaniem piekarnika należy włączyć do **0,3 l** wody do tacy **ACTIVAPOR** w dolnej części piekarnika i wybrać odpowiednią metodę pieczenia.
- **Nigdy** nie dodawaj wody do gorącego piekarnika, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia parą.

Opis funkcji dodatkowych 15

FUNKCJA	JAK AKTYWOWAĆ	JAK DEZAKTYWOWAĆ
TRYB CICHY 	Obróć pokrętkę funkcji 15 dodatkowych na tryb cichy	Obróć przycisk pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do innej pozycji.
USTAWIENIE CZASU 	- Obróć przycisk funkcji dodatkowych 15 aby ustawić czas. - Użyj przycisków - i + aby ustawić aktualną godzinę. - Obróć pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do pozycji 0 lub odczekaj 3 sekundy. - Godzina przestanie migać i zegar zostanie ustawiony.	
CZAS PIECZENIA 	- Obróć pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do pozycji czasu pieczenia. - Ustaw żądany czas za pomocą przycisków - i +. - Obróć pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do pozycji 0 lub odczekaj 3 s, aby potwierdzić. - Kontrolka automatycznego pieczenia 11 zaświeci się.	- Aby przerwać pieczenie, należy najpierw ustawić pokrętkę funkcji piekarnika 16 w pozycji 0. - Ustaw czas pieczenia na 0:00 zgodnie z procedurą JAK AKTYWOWAĆ.
KONIEC PIECZENIA 	- Obróć pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do pozycji końca pieczenia. - Ustaw żądany czas za pomocą przycisków - i +. - Obróć pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do pozycji 0 lub odczekaj 3 s, aby potwierdzić. - Kontrolka automatycznego pieczenia 11 zaświeci się.	- Aby przerwać pieczenie, należy najpierw ustawić pokrętkę funkcji piekarnika 16 w pozycji 0. - Ustaw czas zakończenia pieczenia na bieżący czas zgodnie z procedurą JAK AKTYWOWAĆ.
MINUTNIK 	- Obróć przycisk obrotowy funkcji dodatkowych 15 do pozycji minutnik. - Użyj przycisków - i + aby ustawić wymagany czas. - Obróć pokrętkę funkcji dodatkowych 15 do pozycji 0 lub odczekaj 3 s, aby potwierdzić. - Kontrolka minutnika 10 zaświeci się.	- Sygnał dźwiękowy końca czasu wyłączy się sam, ale można go natychmiast zatrzymać, naciskając przycisk +/- . - Aby zakończyć minutnik, ustaw czas na 00:00 zgodnie z instrukcją JAK AKTYWOWAĆ.
BLOKADA DZIECIĘCA 	- Obróć przycisk funkcji dodatkowych 15 do pozycji blokady. - Przytrzymaj przycisk przez 5 sekund + 17 - Piekarnik zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się StoP.	- Obróć przycisk funkcji dodatkowych 15 do pozycji blokady. - Przytrzymaj przycisk przez 5 sekund + 17

DO CZEGO SŁUŻY	UWAGI
Wyłącza wszystkie alerty dźwiękowe.	
Ustawianie właściwego aktualnego czasu.	Piekarnika nie można uruchomić bez ustawionego czasu.
- Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Aby sprawdzić ustawiony czas, obróć przycisk funkcji dodatkowych [15] do odpowiedniej pozycji.	Jeśli nie wybrano żadnej funkcji pieczenia [16] , nie można aktywować funkcji czasu pieczenia.
- Umożliwia ustawienie dokładnego czasu zakończenia pieczenia. - Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Aby sprawdzić ustawiony czas, obróć pokrętkę funkcji dodatkowych [15] do odpowiedniej pozycji.	Funkcja ta jest zwykle używana w połączeniu z funkcją CZAS PIECZENIA ☺. Na przykład, jeśli jedzenie ma być pieczone przez 45 minut i musi być gotowe do godziny 12:30. Wybierz żadaną funkcję, ustaw CZAS PIECZENIA na 45 minut i KONIEC PIECZENIA na 12:30. Piekarnik włączy się o godzinie 11:45, po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli nie wybrano żadnej funkcji pieczenia [16], nie można aktywować funkcji automatycznego pieczenia
- Służy jako elektroniczny minutnik kuchenny. - Sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu nie wpływa na działanie piekarnika.	Może być aktywny zarówno podczas pracy piekarnika, jak i niezależnie od niego.
Służy do blokowania wszystkich innych opcji. Wyświetlacz naprzemiennie wyświetla tekst StoP i aktualny czas w odstępach 3-sekundowych.	Blokada wyłączy działający piekarnik do czasu jego ponownego odblokowania. Nie można jednocześnie piec i mieć zablokowanego piekarnika.

Opis funkcji 16

Przełącz- nik funkcji	T °C wartość domyślna	T °C rozpiętość	Funkcja (w zależności od modelu piekarnika)
			ŚWIATŁO: Włącza światło w piekarniku.
			ODMRAŻANIE: Gdy pokrętko jest ustawione w tej pozycji, wentylator wydymuje powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, rozmrażając ją w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności w jakikolwiek sposób.
	180°	50° ÷ 240°	KONWENCJONALNE Z WENTYLATOREM: Ta metoda jest zalecana dla drobiu, makaronów, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i skraca czas gotowania i podgrzewania. Tradycyjne pieczenie, uzupełnione bardziej równomiernym rozprowadzaniem ciepła w celu promowania wyrastania i chrupiącej skórki. Można również użyć funkcji gotowania na parze (patrz <i>III. Użytkowanie piekarnika</i>).
	220°	50° ÷ 240°	KONWENCJONALNY: Zarówno górny, jak i dolny element grzejny są używane jednocześnie. Rozgrzewaj piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do każdego tradycyjnego pieczenia. Do przygotowywania czerwonego mięsa, pieczenia wołowej, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba, dań z folii (papiłotek), ciasta francuskiego. Umieść naczynie i jego pojemnik w centralnej pozycji na ruszcie. Można również użyć funkcji gotowania na parze (patrz <i>III. Użytkowanie piekarnika</i>).
	190°	50° ÷ 240°	PIECZENIE Z WENTYLATOREM: Ta metoda jest zalecana w przypadku drobiu, makaronów, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i skraca czas gotowania i podgrzewania. Można piec różne potrawy w tym samym czasie na różnych wysokościach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i zapobiega mieszaniu się smaków. W przypadku pieczenia więcej niż jednej potrawy w tym samym czasie należy ustawić czas dłuższy o dziesięć minut.
	210°	50° ÷ 240°	WENTYLATOR + GRZEJNIK DOLNY: grzejnik dolny jest używany razem z wentylatorem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna do pieczenia soczystych ciast owocowych, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu potraw i wspomaga wyrastanie ciast, ciasta chlebowego i innych potraw pieczonych na dnie. Ustaw ruszt w pozycji dolnej. Można również użyć funkcji gotowania na parze (patrz <i>III. Użytkowanie piekarnika</i>).

Przełącz- nik funkcji	T °C wartość domyślna	T °C rozpiętość	Funkcja (w zależności od modelu piekarnika)
	L3	L1 ÷ L5	GRILL Z WENTYLATOREM: używaj grilla turbo z zamkniętymi drzwiczkami. Wstępne podgrzewanie jest konieczne w przypadku mięs czerwonych, ale nie białych. Idealny do przyrządzania wysokich potraw, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść grillowaną potrawę bezpośrednio na ruszcie, na środkowym poziomie. Wsuń tacę do pieczenia pod grill, aby zebrać kapiące soki. Upewnij się, że jedzenie nie znajduje się zbyt blisko grilla. W połowie gotowania odwróć jedzenie.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: korzystanie z grilla przy zamkniętych drzwiczkach. Górny element grzejny jest używany oddzielnie i można regulować temperaturę. Potrzeba pięciu minut podgrzewania, aby grill się zarumienił. Sukces jest gwarantowany w przypadku grillów, kebabów i potraw ze skórą. Białe mięsa umieszcza się dalej od grilla; czas gotowania jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Ciemne mięsa i filety rybne można umieścić na ruszcie nad tacką ociekową. Grill: 2 400 W.
	ECO	ECO SUP	CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE: Wszystkie akcesoria muszą zostać usunięte! Patrz rozdział IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

* Przetestowane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1, używaną do definiowania klasy energetycznej.

IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Regularne czyszczenie urządzenia może wydłużyć jego żywotność. Przed przystąpieniem do czyszczenia ręcznego należy odczekać, aż piekarnik ostygnie. Podczas czyszczenia nigdy nie używaj ściernych detergentów, druczanej szmatki ani ostrych przedmiotów. Zapobieganie to nieodwracalnemu uszkodzeniu części emaliowanych. Używaj wyłącznie detergentów na bazie wody, mydła lub wybielacza (amoniaku).

CZĘŚCI SZKLANE

Zalecamy czyszczenie szklanych drzwiczek po każdym użyciu piekarnika za pomocą chłonnej ściereczki kuchennej. Aby usunąć bardziej uporczywe plamy, można użyć dobrze wyciśniętej gąbki nasączonej detergentem, a następnie wielokrotnie przecierać czystą wilgotną gąbką.

USZCZELKA DRZWI PIEKARNIKA

Jeśli uszczelka jest zabrudzona, można ją wyczyścić lekko zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić moką gąbką z mydłem, spłukać i wysuszyć. Unikaj stosowania ściernych środków czyszczących.

TACKA OCIEKOWA

Po użyciu grilla należy wyjąć tacę ociekową z piekarnika. Spuść gorący tłuszcz z tacki do odpowiedniego pojemnika (oddaj go w punkcie zbiórki) i umyj ją w gorącej wodzie przy użyciu gąbki i płynu do mycia naczyń.

Jeśli tłuste plamy nadal do niej przylegają, zanurz tacę w ciepłej wodzie z detergentem. Alternatywnie, możesz umyć blachę w zmywarce lub użyć komercyjnego detergentu do piekarników. Nigdy nie wkładaj brudnej blachy do pieczenia z powrotem do piekarnika.

FUNKCJA ACTIVAPOR



ACTIVAPOR wytwarza parę, która ułatwia usuwanie tłuszczu i resztek jedzenia z piekarnika.

1. Włączyć **300 ml wody** do zimnej tacy ACTIVAPOR na dnie piekarnika.
2. Ustawić temperaturę na ikonę  **ACTIVAPOR**
3. Pozostawić program na około **30 minut**.
4. Po 30 minutach wyłączyć program i pozwolić piekarnikowi **ostygnąć**.
5. Po ostygnięciu urządzenia **wyczyścić** wnętrze piekarnika szmatką.

FUNKCJA PIROLIZY

Piekarnik jest wyposażony w system czyszczenia pirolitycznego, który niszczy resztki jedzenia w wysokiej temperaturze. Czyszczenie odbywa się automatycznie po wybraniu programu. Opary są oczyszczane poprzez przejście przez pirolizer, który uruchamia się natychmiast po rozpoczęciu programu. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokich temperatur, drzwi piekarnika są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa. Pirolizer można zatrzymać w dowolnym momencie. Drzwi nie można otworzyć, gdy wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

NOTATKA: Jeśli nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nigdy nie używaj palników gazowych ani płyt elektrycznych, gdy pirolizer jest włączony - zapobiegnie to przegrzaniu płyty grzewczej

DOSTĘPNE SĄ DWA WSTĘPNIE USTAWIONE CYKLE PIROLIZY:

ECO: Czyści lekko zabrudzony piekarnik. Trwa 90 minut.

SUPER: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Trwa 120 minut.

Wskazówka: Czyszczenie pirolityczne bezpośrednio po gotowaniu pozwala wykorzystać ciepło resztkowe i oszczędzać energię.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są one w stanie wytrzymać wysokiej temperatury używanej podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego. Wyjąć ruszty, boczne prowadnice drutu z przedłużeniami teleskopowymi (patrz rozdział Demontaż i czyszczenie prowadnic).
- W przypadku piekarników z sondą do mięsa konieczne jest zamknięcie otworu sondy za pomocą dołączonej nakrętki przed wykonaniem cyklu czyszczenia.
- Użyj wilgotnej gąbki, aby usunąć duże plamy lub resztki jedzenia, ponieważ ich niszczenie zajęłoby zbyt dużo czasu. Ponadto zbyt duża ilość tłuszczu może zapalić się pod wpływem bardzo wysokiej temperatury cyklu pirolizy.

- Zamknij drzwiczki piekarnika.
- Nie wieszaj ścierek na uchwycie.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używaj powszechnie dostępnych środków czyszczących do piekarników pirolitycznych!

Korzystanie z czyszczenia pirolitycznego:

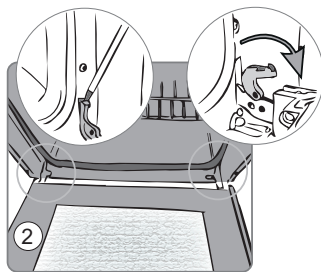
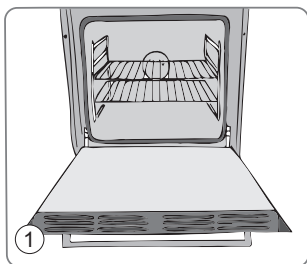
1. Obrócić **pokrętko funkcji** [16] w położenie pirolizy . W ciągu 3 sekund od wybrania funkcji użyć przycisków - i +, aby wybrać opcję **ECO** lub **SUP**. Gdy opcja ECO/SUP przestanie migać, nie będzie można jej zmienić.
2. Kontrolka automatycznego pieczenia [11] zaświeci się.
3. Możliwe jest przesunięcie czasu rozpoczęcia cyklu pyroczyszczenia poprzez zmianę opcji **KONIEC PIECZENIA**, wybierając odpowiednią funkcję poprzez obrócenie pokrętła funkcji dodatkowych [15] do pozycji **zakończenia pieczenia** i używając przycisków - i + do ustawienia czasu zakończenia.
4. Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zostaną automatycznie zablokowane. Cykl czyszczenia pirolitycznego można zatrzymać w dowolnym momencie, obracając **pokrętko funkcji** [16] do pozycji **0**.
5. Po zakończeniu cyklu pirolizy urządzenie wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **END**, a drzwiczki nie zostaną odblokowane, dopóki piekarnik nie ostygnie.
6. Wyłącz piekarnik, ustawiając **pokrętko funkcji** [16] w pozycji **0**. Jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie **0--n**, aby wskazać, że drzwiczki są zablokowane.

UWAGA: Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy upewnić się, że ostygło. Należy zwrócić większą uwagę na wszystkie gorące powierzchnie, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

UTRZYMANIE

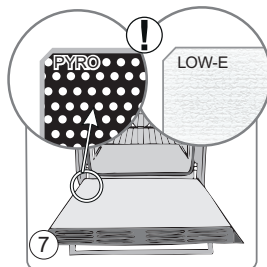
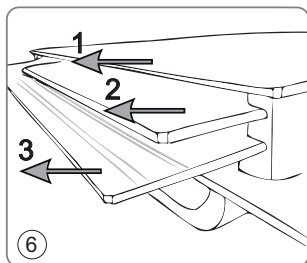
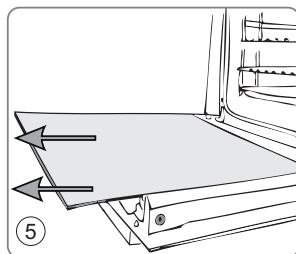
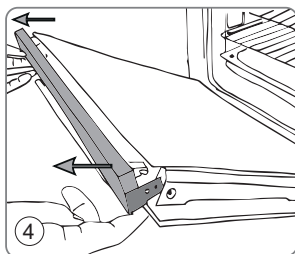
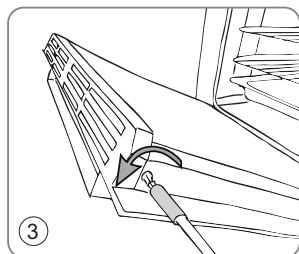
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otworzyć drzwiczki ①.
2. Otwórz osłony zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek, popychając je do siebie i w dół do oporu ②, aby zapobiec zamknięciu zawiasów.
3. Zdjąć drzwiczki z zawiasów.
4. Ponownie zamontować drzwi, wykonując poprzednią procedurę w odwrotnej kolejności.



Demontaż i czyszczenie szyby w drzwiach

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika ①.
2. Odkręć śruby z boku drzwi ③ i zdejmij metalową osłonę, pociągając ją do siebie ④.
3. Ostrożnie wyjmij szybę z drzwiczek piekarnika ⑤.
4. Ponownie zamontować drzwi, wykonując poprzednią procedurę w odwrotnej kolejności.

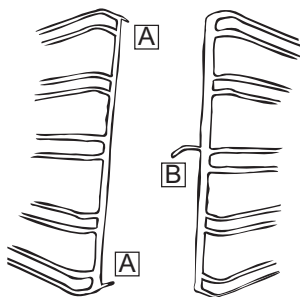
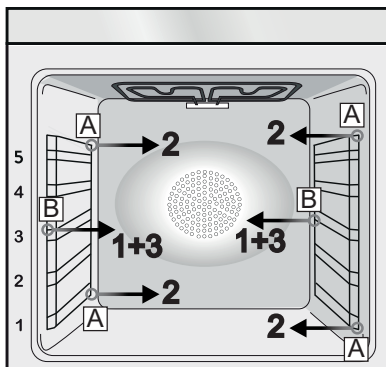


Demontaż i czyszczenie prowadnic

1. Zdemontować prowadnice drutu, ciągnąc je w kierunku wskazanym strzałkami (patrz rysunek poniżej). **Ostrzeżenie:** Lewa i prawa kratka mają odwróconą procedurę demontażu.
2. W przypadku lewej kratki należy wyciągnąć przednią część do połowy, a następnie całkowicie wyciągnąć tylną część. W przypadku prawej kratki należy najpierw wyciągnąć tylną część.
3. Aby wyczyścić prowadnice drutu, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, aby je wysuszyć.
4. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontuj prowadnicę drutu, wykonując procedurę w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE:

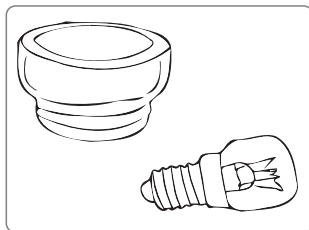
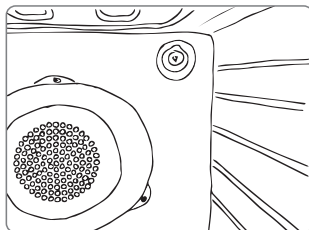
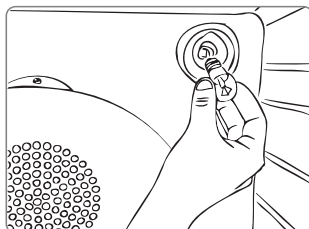
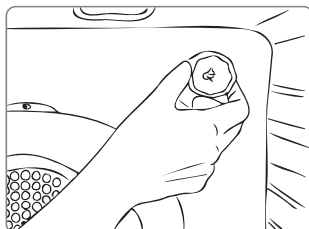
jeśli prowadnice są wyposażone w przedłużenia teleskopowe, należy je usunąć przed umieszczeniem ich w zmywarce. **Przedłużenia teleskopowe nie nadają się do zmywarki.**



Wymiana żarówki

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

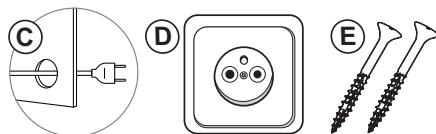
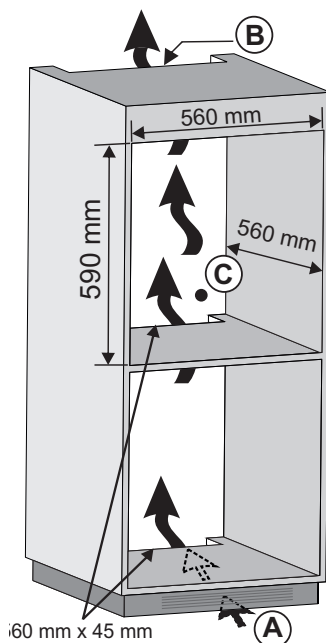
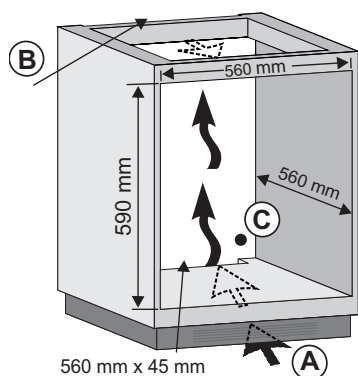
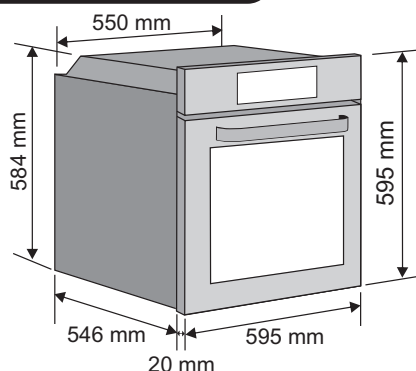
1. Odłącz piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręć szklaną osłonę, wykręć żarówkę i wymień ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki założyć szklaną osłonę.



V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie nagrzewa się	Zegar nie został ustawiony	Ustaw zegara
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnij się, że potrzebne ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego panelu sterowania	Para lub kondensacja na panelu sterowania.	Wyczyść panel sterowania ściereczką z mikrofibry i usuń warstwę kondensacyjną

VI. INSTALACJA



- (A)** Jeśli konstrukcja podstawy nie pozwala na wlot powietrza, do prawidłowego i bezpiecznego działania piekarnika wymagany jest otwór 500x10 mm lub inny o powierzchni **5 000 mm²**
- (B)** Utwórz otwór o wymiarach co najmniej **460 mm x 15 mm**
- (C)** Jeśli meble są zakryte z tyłu, należy wyciąć w pokrywie otwór na wtyczkę elektryczną.
- (D)** Podłącz urządzenie do oddzielnego uziemionego gniazda zabezpieczonego wyłącznikiem **13 A** i przewodem **3x2,5mm²**
- (E)** Po podłączeniu i włożeniu piekarnik należy zamocować za pomocą dwóch dostarczonych śrub w otworach **8**.

VII. DANE TECHNICZNE

- Informacje techniczne znajdują się na Tabliczce fabrycznej wewnątrz urządzenia (ewentualnie na jego tylnej stronie) i na etykiecie energetycznej.
- „Kartę informacyjną” i „Instrukcję użytkownika” można znaleźć do pobrania na stronie: **www.eta-polska.pl**.
- Kod QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem jest zamieszczony na stronie internetowej
- Informacje dotyczące specyfikacji tego urządzenia w bazie danych UE EPREL.
- Należy zachować etykietę energetyczną wraz z instrukcją użytkownika i wszystkimi pozostałymi dokumentami dostarczonymi z tym urządzeniem.
- Te same informacje w bazie danych EPREL można też znaleźć z pomocą linku: **<https://eprel.ec.europa.eu>**
- Nazwa modelu (numer produktu) jest podana na tabliczce fabrycznej urządzenia oraz na etykiecie energetycznej, dostarczonej z urządzeniem.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonania zmian w specyfikacjach, bez wcześniejszego uprzedzenia.

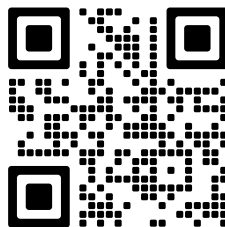
VIII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS

- Zawsze należy używać tylko oryginalnych części zamiennych.
- Kontaktując się z naszym autoryzowanym serwisem lub infolinią należy mieć do dyspozycji następujące dane: Nazwa modelu (numer produktu) i numer seryjny (SN).
- Te informacje można znaleźć na tabliczce fabrycznej (ewentualnie na samodzielnej etykiecie w jej pobliżu).
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez wcześniejszego powiadomienia.
- Oryginalne części zamienne do wybranych konkretnych elementów produktu są dostępne przez co najmniej 7 lub 10 lat (w zależności od rodzaju elementu) od momentu wprowadzenia ostatniego egzemplarza urządzenia na rynek.
- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i poprawek w instrukcji obsługi.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Dodatkowe informacje o urządzeniu oraz sieci serwisowej można znaleźć na stronie internetowej **www.eta-polska.pl**

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie **www.eta.cz/servis-eu**.



eta