

MULTIFUNKČNÁ RÚRA

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

PHILCO



Famous for Quality the World Over

POB 11 IF

**Vážený zákazník,
děkujeme vám za koupu produktu značky PHILCO. Aby vám nový spotřebič dobře sloužil, přečtajte si
všechny pokyny v této uživatelské příručce.**

OBSAH

ČASŤ 1: POUŽÍVANIE TEJTO PRÍRUČKY	2
• Elektrická bezpečnosť	2
• Bezpečnosť počas prevádzky	3
• Bezpečnosť detí.....	4
• Bezpečnosť pri čistení.....	7
ČASŤ 2: POKYNY NA LIKVIDÁCIU	10
ČASŤ 3: INŠTALÁCIA RÚRY	11
• Inštalácia zabudovaných rúr	11
• Elektrické pripojenie.....	12
ČASŤ 4: ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.....	14
• Rúra.....	14
• Ovládanie rúry 1.....	16
• Skôr ako začnete	16
• Použitie rúry.....	17
• Ovládanie rúry 2.....	19
• Skôr ako začnete	20
• Čistenie a údržba	24
• Praktické rady na varenie.....	26
ČASŤ 5: ZÁRUKA A SERVIS	32
ČASŤ 6: TECHNICKÉ ÚDAJE	33
ČASŤ 7: KARTA INFORMAČNÝCH ÚDAJOV.....	34

ČASŤ 1: POUŽÍVANIE TEJTO PRÍRUČKY

Táto príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny určené na to, aby vám pomohli pri obsluhu a údržbe vášho spotrebiča.

Pred použitím rúry si urobte čas na prečítanie tejto príručky a uložte ju na budúce použitie.

V texte tejto používateľskej príručky sa používajú nasledujúce symboly



Dôležité



Poznámka

Elektrická bezpečnosť

Ak bola rúra poškodená pri preprave, nezapájajte ju.

- Spotrebič musí pripojiť do siete len špeciálne licencovaný elektrikár.
- V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa nepokúšajte uviesť ho do prevádzky.
- Opravy musí vykonávať iba technik s príslušnou licenciou. Nesprávne opravy môžu znamenať značné nebezpečenstvo pre vás aj iné osoby. Ak vaša rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné centrum alebo predajcu.
- Ak je chybný prívodný kábel, je nutné ho nahradiť špeciálnym káblom alebo zostavou, ktoré sú k dispozícii u výrobcu alebo autorizovaného servisného technika.
- Elektrické vedenia a káble sa nesmú dotýkať rúry.
- Nainštalujte medzi spotrebič a sieť viacpólový istič s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm. Viacpólový istič musí byť kalibrovaný podľa zaťaženia a musí byť v súlade s platnými predpismi (uzemňovací drôt nesmie byť prerušovaný ističom).

- Typový štítok je umiestnený na pravej strane dvierok.
- Pri opravách alebo čistení spotrebiča musí byť napájanie vypnuté.
- Dávajte pozor pri pripájaní elektrických spotrebičov do zásuviek v blízkosti rúry.

VAROVANIE:

Pred výmenou žiarovky je nutné spotrebič vypnúť, inak by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Počas prevádzky rúry sa vnútorné plochy veľmi zahrejú.

Bezpečnosť počas prevádzky

- Táto rúra bola navrhnutá iba na varenie jedla v domácnosti.
- Počas používania sa vnútorné plochy rúry zahrejú tak, že môžu spôsobiť popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies alebo vnútorných plôch rúry, pokiaľ dostatočne nevychladnú.
- Nikdy v rúre neskladujte horľavé materiály.
- Povrchy rúry sa zahrievajú, keď je spotrebič dlhý čas v prevádzke na vysokú teplotu.
- Počas varenia dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože horúci vzduch a para môžu rýchlo unikať.
- Pri varení jedál, ktoré obsahujú alkohol, sa môže alkohol odparovať v dôsledku vysokých teplôt a pary môžu vzplanúť, ak sa dostanú do styku s horúcou časťou rúry.
- Kvôli svojej bezpečnosti nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

- Mrazené potraviny ako pizza sa musia piecť na drôtovej mriežke. Ak sa používa plech na pečenie, môže sa zdeformovať v dôsledku veľkého rozdielu teplôt.
- Nelejte vodu na dno rúry, keď je horúce. Môže dôjsť k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Dvierka rúry musia byť počas pečenia zatvorené.
- Nevykladajte dno rúry hliníkovou fóliou a nedávajte naň ani plechy na pečenie alebo plechovky. Hliníková fólia blokuje teplo, čo môže mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a spôsobiť zlé výsledky varenia.
- Ovocné šťavy zanechajú škvrny, ktoré nie je možné odstrániť zo smaltovaných povrchov rúry. Pri pečení veľmi vlhkých koláčov použite hlboký plech.
- Neodkladajte nádoby na pečenie na otvorené dvierka rúry.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie malými deťmi alebo nevládnymi osobami bez zodpovedajúceho dozoru zodpovednej osoby, ktorá zaistí bezpečné použitie spotrebiča.
- Zaistite, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky rúry vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Ak nie je zadaný čas varenia, rúra sa sama vypne po uplynutí času uvedeného nižšie.

Bezpečnosť detí

- Deti mladšie ako 3 roky by mali byť pod neustálym dozorom v priestore spotrebiča.
- Deti vo veku od 3 rokov a mladšie ako 8 rokov môžu iba zapínať/vypínať spotrebič za predpokladu, že bol umiestnený alebo

nainštalovaný v zamýšľanej normálnej prevádzkovej polohe, a sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným rizikám. Deti vo veku od 3 rokov a mladšie ako 8 rokov nesmú zapájať, regulovať a čistiť spotrebič alebo vykonávať údržbu.

VAROVANIE:

Niektoré časti tohto výrobku sa môžu veľmi zahriať a spôsobiť popáleniny. Treba venovať mimoriadnu pozornosť tam, kde sú prítomné deti a zraniteľní ľudia.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvá hroziace pri nesprávnom používaní.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dohľadu dospeléj osoby.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí bez zodpovedajúceho dozoru alebo pokynov na použitie spotrebiča odovzdaných osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť neustále pod dozorom, aby sa s týmto spotrebičom nehrali.
- Udržujte elektrické spotrebiče mimo dosahu detí alebo nevládných osôb. Nenechávajte ich používať spotrebiča bez dozoru.

VAROVANIE:

Počas používania grilu sa môžu zahrievať dostupné plochy. V blízkosti by sa nemali pohybovať deti.

VAROVANIE:

Zaistite, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky rúry vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Vždy vkladajte rošty do rúry na požadované miesto, keď je rúra studená. Ak je nutné presunúť rošt, keď je rúra horúca, nesmie sa chňapka dotýkať vykurovacích telies.
- Vždy používajte suché lapky. Vlhké alebo mokré chňapky na horúcich plochách môžu mať za následok popálenie parou. Chňapka sa nesmie dotýkať vykurovacích telies. Nepoužívajte uterák alebo inú veľkú utierku.

VAROVANIE:

Dostupné plochy sa môžu počas použitia zahrievať. V blízkosti by sa nemali pohybovať deti.

- Pred začatím zaistite všetky voľné časti odevu atď. Zviažte si dlhé vlasy tak, aby voľne neviseli, a nenoste voľné oblečenie alebo visiace časti odevu, ako sú kravaty, šatky, šperky alebo rukávy.
- Keď sú deti dosť staré na to, aby používali spotrebič, je zákonnou zodpovednosťou rodičov alebo zákonných zástupcov zaistiť, že sú kvalifikovanými osobami poučené o bezpečnom používaní spotrebiča.

- Nedovoľte nikomu liezť na spotrebič, stáť, sedieť na ňom alebo sa vešať na akúkoľvek časť spotrebiča predovšetkým dvierka, ohrievač pokrmov alebo úložnú priehradku. Môže to poškodiť spotrebič, ktorý sa môže prevrátiť a prípadne spôsobiť vážne zranenie.

VAROVANIE:

Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas prevádzky zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích teľies. Nedovoľte deťom mladším ako 8 rokov používať tento spotrebič, ak nie sú pod dohľadom dospelého. Deti a zvieratá nesmú zostať sami alebo bez dozoru v priestore, kde je spotrebič v prevádzke. Nikdy im nedovoľte hrať sa v jeho blízkosti bez ohľadu na to, či je spotrebič v prevádzke.

Bezpečnosť pri čistení

VAROVANIE:

- ***Predmety záujmu detí nesmú byť uložené v spotrebiči, v skrinkách nad spotrebičom alebo na obložení. Deti šplhajúce na spotrebič, aby dosiahli na danú vec, sa môžu vážne zraniť.***
- ***Nečistite spotrebič, ak je stále horúci. Niektoré čistiace prostriedky vytvárajú škodlivé výpary, keď sa aplikujú na horúci povrch. Mokrú oblečenie alebo huby môžu spôsobiť popáleniny parou.***

Vonkajšia časť rúry

- Na čistenie vnútrajška a vonkajšej časti rúry použite vlhkú handru a jemný čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.

- Osušte papierovými utierkami alebo suchou utierkou.
- Nepoužívajte drôtenky, žieravé čistiace prostriedky alebo drsné produkty.

Predná časť rúry z antikorovej ocele

- Nepoužívajte oceľové drôtenky, umývacie vankúšiky alebo brúsny materiál. Môžu poškodiť povrchovú úpravu.

Predná časť rúry z hliníka

- Jemne utrite dosku mäkkou handrou alebo handrou z mikrovlákna a jemným čistiacim prostriedkom na okná.

VAROVANIE:

Pred čistením sa uistite, že je rúra studená.

Vnútrajšok rúry

- Tesnenie dvierok nečistite rukou.
- Nepoužívajte drsné umývacie vankúšiky alebo čistiace huby.
- Aby ste predišli poškodeniu smaltovaných plôch rúry, použite komerčne dostupné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie úporných nečistôt použite špeciálny čistiaci prostriedok na rúry.

Sklo dvierok rúry

Dvierka rúry sú vybavené tromi tabuľami skla, ktoré sú umiestnené na sebe. Vnútornú a prostrednú tabuľu je možné vybrať kvôli čisteniu.

VAROVANIE:

- ***Kedykoľvek sú dvierka oddelené od rúry, je možné odklopiť spony.***
- ***Nepoužívajte na čistenie skla dvierok rúry hrubé čistiace prostriedky s brúsnym účinkom alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať sklo, čo môže mať za následok rozbitie skla.***
- ***Keď sú dvierka namontované, môže odstránenie niektorých častí (sklo dvierok alebo iná časť) z dvierok viesť k zraneniu.***

UPOZORNENIE:

Sklo sa môže rozbiť, ak použijete nadmernú silu predovšetkým na okraje prednej tabule.

Príslušenstvo

Umyte všetky plechy a príslušenstvo po každom použití a osušte ich utierkou. Aby čistenie bolo ľahšie, namočte ich do mydlovej vody asi na 30 minút.

Katalytický smaltovaný povrch

Odstrániteľný obklad krytu je pokrytý tmavosivým smaltom, ktorý sa môže obaliť olejom a tukom rozptýleným cirkulujúcim vzduchom počas teplovzdušného ohrevu. Tieto usadeniny sa vypália pri teplote rúry 200 °C a vyššej napríklad pri pečení koláčov alebo mäsa.

Vyššie teploty vedú k rýchlejšiemu vypáleniu. Rúra a príslušenstvo sa musia vyčistiť po každom použití. Inak ďalšie pečenie koláčov a mäsa spôsobí, že sa usadeniny ešte viac pripečú a čistenie bude ťažšie a v extrémnych prípadoch aj nemožné.

Ručné čistenie

Pred čistením sa uistite, že je rúra studená.

- Katalytický smaltovaný obklad krytu sa musí čistiť pomocou teplej vody a umývacieho prostriedku, ktoré sa nanášajú mäkkou nylonovou kefou.

Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky, tvrdé kefy, umývacie vankúšiky alebo handry, drôtenky, nože alebo iné drsné materiály. Nepoužívajte sprej na rúry na katalytický smalt, pretože chemikálie použité v spreji na rúry poškodia katalytický smalt a bude neúčinný.

Ak používate spreje na rúry na vnútorné povrchy rúry, musí sa z rúry najprv vybrať katalytický obklad krytu.

Čistenie vysokými teplotami

Ak je po manuálnom čistení rúra stále silne znečistená, zahriatie na vysokú teplotu pomôže pri odstraňovaní znečistenia spôsobeného olejom a tukom.

Všimnite si, že usadeniny štiav, sirupov a podobných látok sa týmto procesom neodstránia. Tie je nutné odstrániť rukou s jemným roztokom teplej vody a umývacieho prostriedku aplikovaného jemnou kefou.

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- Nastavte rúru na obvyklú funkciu.
- Nastavte teplotu na 250 °C.
- Nechajte rúru zapnutú asi 1 hodinu. Tento čas závisí od stupňa znečistenia.

Je dobrý nápad nastaviť čas ukončenia procesu pomocou nastavenia času v prípade, že na konci zabudnete vypnúť rúru.

Akkoľvek zostávajúca usadenina bude postupne miznúť s každým následným použitím rúry pri vysokých teplotách.

ČASŤ 2: POKYNY TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE

Likvidácia obalového materiálu

- Materiál použitý na zabalenie tohto spotrebiča je recyklovateľný.
- Likvidácia obalového materiálu v príslušnom kontajneri v miestnom zariadení na likvidáciu odpadu
Likvidácia starých spotrebičov

VAROVANIE:

Pred likvidáciou starých spotrebičov ich vyradte z prevádzky tak, aby neboli zdrojom nebezpečenstva.

V texte tejto používateľskej príručky sa používajú nasledujúce symboly

Pre ochranu životného prostredia je dôležité, aby sa staré spotrebiče likvidovali správnym spôsobom.

- Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom.
- Informácie o zberných dvoroch a verejných miestach na odvoz odpadkov získate od miestneho oddelenia pre odpady alebo rady.



Význam prečiarknutého odpadkového koša:

Nevhadzujte elektrické zariadenia do netriedeného domového odpadu; využite separačné zberné dvory.

Kontaktujte miestnu správu, kde vám podajú bližšie informácie o zberných miestach.

Ak elektrické spotrebiče odveziete na skládku alebo smetisko, môžu z nich vytiect' nebezpečné látky, ktoré sa následne môžu dostať do spodných vôd a potravinového reťazca a poškodiť tak vaše zdravie.

Pri výmene starého zariadenia za nové je predajca zo zákona povinný odobrať vaše staré zariadenie zadarmo na likvidáciu.

ČASŤ 3: INŠTALÁCIA RÚRY



Elektrickú inštaláciu tohto spotrebiča musí vykonať iba licencovaný elektrikár.

Rúra musí byť nainštalovaná podľa dodaných pokynov.

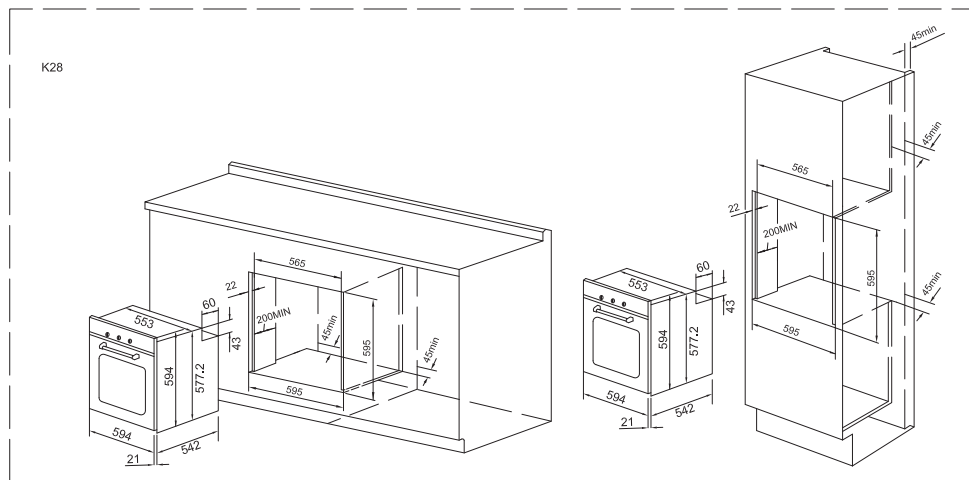
Po inštalácii odstráňte z dvierok ochranný vinyl

Bezpečnostné pokyny pre inštalátora

- Inštalácia musí zaručiť ochranu proti vystaveniu súčastiam pod napätím.

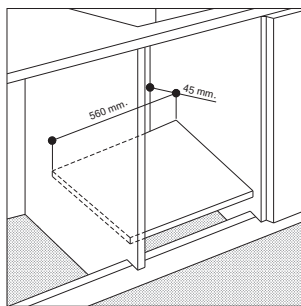
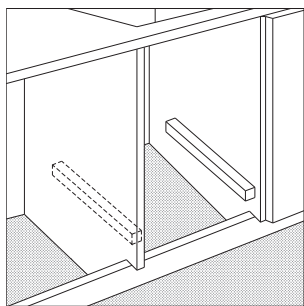
Inštalácia zabudovaných rúr

Aby bolo zaistené, že zabudovaný spotrebič riadne funguje, musí byť jeho skrinka vhodná. Obrázok nižšie uvádza rozmery výrezu pre inštaláciu pod linku alebo do nástennej skrinky.



N. B: Inštalácia v súlade s vyhlásením o spotrebe

Aby bola zaistená dostatočná ventilácia, je nutné odstrániť zadný panel skrinky. Je vhodnejšia inštalácia rúry tak, že stojí na dvoch pruhoch dreva. Ak rúra stojí na súvislej rovnej ploche, musí tam byť otvor najmenej 45 × 560 mm.



Panely okolitých stien skrinky musia byť vyrobené z teplovzdorného materiálu. Zvlášť skrinky s dyhovým povrchom musia byť zložené pomocou lepidla, ktoré odolá teplotám vyšším než 100 °C.

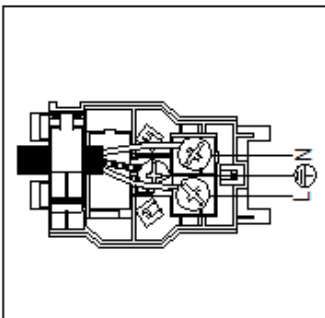
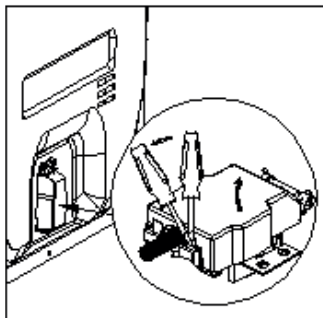
V súlade s platnými bezpečnostnými normami nie je možné, aby po inštalácii rúry boli elektrické kontakty dostupné.

Všetky časti, ktoré zaisťujú bezpečnú prevádzku spotrebiča, sa musia dať odstrániť iba pomocou náradia.

S cieľom pripevniť rúru k skrinke otvorte dverka rúry a pripevnite ju vložení 4 drevených skrutiek do 4 otvorov na obvode rámu.

Elektrické pripojenie

Tieto rúry vybavené trojpólovým napájacím káblom sú určené na prevádzku so striedavým prúdom. Drôt na uzemnenie spotrebiča má žltozelenú farbu.



Montáž napájacieho kábla

Otvorené dosky svorkovnice:

- Pomocou skrutkovača vyskrutkujte skrutku zo strany krytu dosky svorkovnice;
- Pomocou skrutkovača odopnite upevňovacie háčiky č. 2, otvorte kryt dosky svorkovnice.

Pri inštalácii kábla postupujte takto:

- Odmontujte skrutku káblovej svorky a tri kontaktné skrutky L-N - \perp
- Pripevnite drôty pod hlavy skrutiek použitím nasledujúcej farebnej schémy: Modrá (N) hnedá (L) žltozelená \perp
- Pripevnite prívodný kábel na miesto pomocou svorky a zatvorte kryt dosky svorkovnice.

Pripevnenie prírodného kábla do sieťovej zásuvky

Nainštalujte normalizovanú zástrčku zodpovedajúcu zataženiu uvedenému na typovom štítku. Pri pripojení kábla priamo do zásuvky inštalujte medzi spotrebič a sieť viacpólový istič s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm. Viacpólový istič musí byť kalibrovaný podľa zataženia a musí byť v súlade s platnými predpismi (uzemňovací drôt nesmie byť prerušovaný ističom).

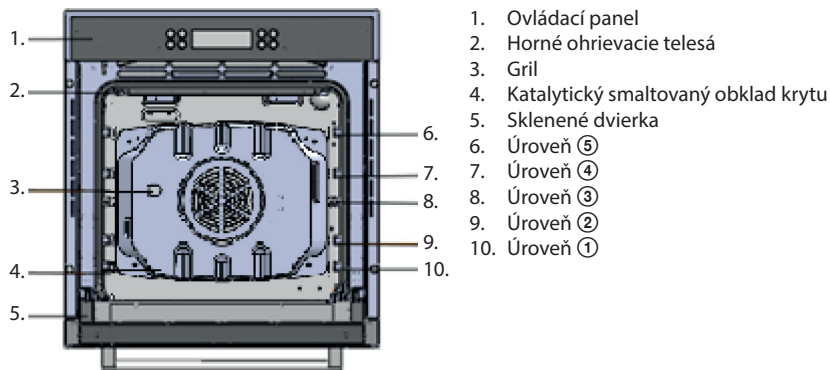
Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedotýkal horúcich plôch nad 50 °C s ohľadom na izbovú teplotu, kdekoľvek po svojej dĺžke, alebo musí byť chránený izolačnou vrstvou so zodpovedajúcou kalibráciou.

Pred elektrickým zapojením skontrolujte nasledujúce:

- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť zaručená iba vtedy, ak je rúra správe a efektívne uzemnená v súlade s predpismi o elektrickej bezpečnosti. Vždy zaistíte, aby uzemnenie bolo účinné. Ak máte pochybnosti, zavolajte na kontrolu systému kvalifikovaného technika. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poškodenie v dôsledku systému, ktorý nebol uzemnený.
- Pred zapojením zástrčky prírodného kábla do sieťovej zásuvky skontrolujte, že špecifikácie uvedené na typovom štítku (na spotrebiči a na balení) zodpovedajú špecifikáciám vo vašej domácej sieti.
- Skontrolujte, či elektrická kapacita systému a zásuvky budú podporovať maximálny výkon spotrebiča, ako je uvedené na typovom štítku. Ak máte pochybnosti, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Ak nie sú zásuvka a zástrčka spotrebiča kompatibilné, nechajte zásuvku vymeniť za kompatibilnú kvalifikovaným technikom. Zvlášť v prípade naposledy menovaného sa treba uistiť, že prierez kábla zásuvky je vhodný pre príkon absorbovaný spotrebičom. Neodporúčame používať adaptéry, rozvodky a predlžovacie káble. Ak nie je možné vyhnúť sa ich použitiu, pamätajte si, že musíte používať iba jednoduché alebo viacnásobné adaptéry a predlžovacie káble, ktoré vyhovujú aktuálnym bezpečnostným predpisom. V týchto prípadoch nikdy neprekračujte maximálnu prúdovú kapacitu uvedenú na jednoduchom adaptéri alebo predlžovacom kábli a maximálny výkon uvedený na viacnásobnom adaptéri. Zástrčka a zásuvka musia byť ľahko prístupné.

ČASŤ 4: ČASTI A FUNKCIE

Rúra



Úrovne koľajníc sú číslované zdola nahor.

Úrovne 4 a 5 sa používajú hlavne pre funkciu grilu.

Aby ste určili vhodnú úroveň koľajníc pre svoje jedlo, pozrite sa na návod na varenie uvedený v tejto príručke.

Príslušenstvo

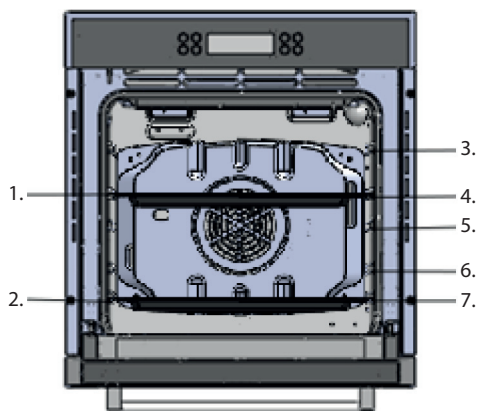
S rúrou je dodané nasledujúce príslušenstvo.

	
1. Drôtená mriežka, na jedlá, koláčové formy, plechy na pečenie a grilovanie.	3. Plech na pečenie, na koláče a sušienky.
	
4. Hlboký plech, a pečenie alebo zachytávanie šťavy z mäsa alebo odkvapkávanie tuku.	

Plech na pečenie, hlboký plech a drôtená mriežka musia byť riadne zasunuté do bočných drážok. Pri vyťahovaní uvarených potravín z rúry dávajte pozor na horúci riad a povrchy.

Príklad Úroveň 1: Hlboký plech
Úroveň 4: Plech na pečenie

1. Plech na pečenie
2. Hlboký plech
3. Úroveň ①
4. Úroveň ②
5. Úroveň ③
6. Úroveň ④
7. Úroveň ⑤



Pri použití hlbokého plechu alebo plechu na pečenie na zachytávanie vypečeného tuku z varených potravín sa uistite, že je plech správne umiestnený v bočných drážkach. Ak sa toto príslušenstvo dotýka spodnej plochy rúry, môže poškodiť smalt povrchu. Plechy umiestnené na úroveň 1 musia byť aspoň 2 cm nad dnom rúry.

Drôtená mriežka, plech na pečenie a hlboký plech

Umiestnenie drôtenej mriežky

Zasuňte drôtenú mriežku do akejkoľvek požadovanej úrovne.

Umiestnenie plechu na pečenie alebo hlbokého plechu

Zasuňte plech na pečenie do rúry do úrovne 4 a hlboký plech do úrovne 1

Bezpečnostné vypnutie

Ak nie je zadaný čas varenia, rúra sa sama vypne po dvoch hodinách.

- Elektrický obvod tejto rúry má systém tepelného vypnutia. Ak sa rúra zahreje na abnormálne vysokú teplotu, systém na určitý čas vypne napájanie vykurovacích telies alebo rúru.

Ventilátor chladenia

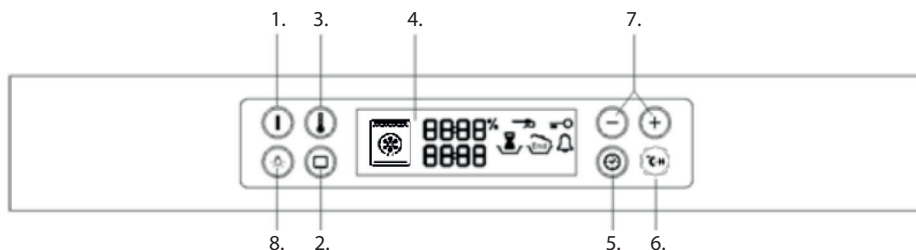
Na ochladenie vonkajšej vrstvy rúry sú niektoré modely vybavené ventilátorom. Keď sa rúra zahreje, ventilátor sa automaticky zapne.

Keď je ventilátor zapnutý, medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom sa objaví normálne prúdenie vzduchu.

POZNÁMKA:

Po pečení ventilátor rúry pracuje, aby ju dostatočne ochladil.



Ovládanie rúry 1



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Tlačidlo Funkcia
3. Tlačidlo Teplota
4. Tlačidlo Okno
5. Tlačidlo Čas
6. Tlačidlo rýchleho ohrevu
7. Tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie
8. Tlačidlo Svetlo

Skôr ako začnete

Nastavenie hodín

1. Keď spotrebič prvýkrát zapojíte do siete, na displeji bude blikať „0:“ a ukazovať nastavenú hodinu.
2. Na nastavenie hodiny stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie** „+“ alebo „-“.
Príklad: nastaviť 1:30.
Počkajte asi 5 sekúnd, hodiny prestanú blikať a zobrazia nastavenú hodinu.
3. Stlačte **tlačidlo Čas**  „: 00“ bude blikať.
4. Na nastavenie minút stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie** „+“ alebo „-“.
5. Stlačte **tlačidlo Čas**  na dokončenie nastavenia hodín alebo počkajte asi 5 sekúnd.
„: 30“ prestane blikať. Displej ukazuje čas. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.

Počiatočné čistenie

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite rúru.



Nepoužívajte ostré alebo brúsne čistiace materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. V prípade rúr so smaltovanou prednou časťou používajte komerčne dostupné čistiace prostriedky.

Čistenie rúry

1. Otvorte dvierka, svetlo v rúre sa rozsvieti stlačením **tlačidla Svetlo**.
2. Očistite všetky plechy rúry, príslušenstvo a bočné drážky teplou vodou alebo umývacím prostriedkom a vyleštite ich dosucha jemnou čistou utierkou.
3. Vyčistite vnútrajšok rúry jemnou čistou handričkou.
4. Utrite prednú časť spotrebiča vlhkou handričkou.

Skontrolujte, že sú správne nastavené hodiny. Pred použitím vyberte príslušenstvo a nechajte rúru 1 hodinu zapnutú na obvyklé nastavenie na 200 °C.

Bude cítiť charakteristický pach; to je normálne, ale zaistite, že je kuchyňa v čase stabilizácie dobre vetraná.


Použitie rúry

Nastavenie funkcie rúry


Zapnite rúru stlačením **tlačidla zapnutia/vypnutia**, potom vyberte režim, ktorý chcete. Ďalšie podrobnosti pozrite v tabuľke nižšie.

1. Zapnite rúru stlačením **tlačidla zapnutia/vypnutia**.
2. Na nastavenie požadovanej funkcie rúry stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“**. Ak uplynuli 3 sekundy a nie sú žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí vo vybranom režime a funkciu.



Ak chcete zmeniť rozloženie, stlačte **tlačidlo Funkcia**  a podržte ho asi 3 sekundy. Potom stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“** na nastavenie požadovanej funkcie.

Nastavenie teploty rúry

1. Stlačte **tlačidlo Teplota**  a podržte ho asi 3 sekundy, teplota bude blikať.
2. Na nastavenie teploty po krokoch 5 °C stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“**.



Teplotu je možné nastaviť počas varenia.

Zapnutie/vypnutie rúry



Rúru zapnete/vypnete stlačením **tlačidla zapnutia/vypnutia**.

Zapnutie/vypnutie svetla

Svetlo zapnete/vypnete stlačením **tlačidla Svetlo**.



Čas ukončenia

Čas ukončenia je možné nastaviť počas varenia.

1. Niekoľkokrát stlačte **tlačidlo Čas** , pokiaľ na displeji nezačne blikať ikona času ukončenia a tri číslice.
2. Na nastavenie požadovaného času ukončenia stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“**.
3. Rúra automaticky beží s vybraným časom ukončenia po stlačení **tlačidla Čas**  alebo počkajte asi 3 sekundy.



Čas varenia

Čas varenia je možné nastaviť počas varenia.




1. Niekoľkokrát stlačte **tlačidlo Čas** , pokiaľ na displeji nezačne blikať ikona času ukončenia a tri číslice.
2. Na nastavenie požadovaného času varenia stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“**.
3. Rúra automaticky beží s vybraným časom varenia po stlačení **tlačidla Čas**  alebo počkajte asi 3 sekundy.

Odložený štart






Ak je zadaný čas ukončenia až po nastavení času varenia, čas varenia a čas ukončenia sa vypočítajú a rúra v prípade potreby nastaví odložený štart.

1. Stlačte **tlačidlo Čas** .
Príklad: Aktuálny čas je 3:00 a požadovaný čas varenia je 5 hodín.
2. Na nastavenie času ukončenia stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“**.
Príklad: Chcete variť 5 hodín a končiť o 8:30.
3. Stlačte **tlačidlo Čas** . Rúra je mimo prevádzky do odloženého času spustenia.

Minútka

1. Niekoľkokrát stlačte **tlačidlo Časovač** , pokiaľ na displeji nezačne blikať ikona „“ a tri číslice.
2. Na nastavenie požadovaného času stlačte **tlačidlo nastavenia času/teploty/funkcie „+“** alebo **„-“**.
3. Na spustenie minútky stlačte **tlačidlo Časovač** . Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.


Detská bezpečnostná funkcia

1. Stlačte zároveň **tlačidlo Čas**  a **tlačidlo Funkcia**  a podržte ich 1 sekundu.
 Na displeji sa zobrazí ikona.
2. Znovu stlačte zároveň **tlačidlo Čas**  a **tlačidlo Funkcia**  a podržte ich 3 sekundy na odomknutie.

Rýchle pečenie



Ak je funkcia rúry nastavená na dokončenie neskôr, s použitím funkcie rýchleho pečenia je možné prázdnu rúru rýchlo predhriať.

Dôležité: Pred dokončením rýchleho pečenia a funkcie pečenia, keď beží požadovaná funkcia, nedávajte do rúry potraviny na pečenie.

1. Nastavte požadovanú funkciu rúry a ak je to nutné, zmeňte odporúčanú teplotu.
2. Stlačte tlačidlo rýchleho pečenia . Zaznie jeden zvukový signál.


Keď je dosiahnutá teplota. Zaznie jeden zvukový signál.

Teraz sa riadte dopredu nastavenou funkciou rúry, teplota sa ďalej zvyšuje a môžete dať potraviny do rúry.

 Ak chcete zrušiť rýchle pečenie , stlačte tlačidlo rýchleho pečenia; zaznejú tri zvukové signály.



Pamäťová funkcia

Pamäťovú funkciu je možné použiť na uloženie nastavenia, ktoré sa často používa.

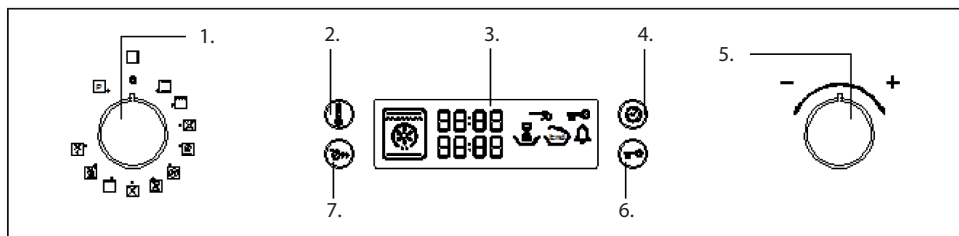
1. Nastavte funkciu rúry, teplotu a v prípade potreby funkciu hodín (čas varenia a/alebo čas ukončenia).
2. Stlačte a podržte tlačidlo  na asi 2 sekundy, pokiaľ nezaznie zvukový signál. Tým sa nastavenie uloží.

Na uloženie ďalšieho nastavenia stlačte tlačidlo  na približne 2 sekundy. Skôr uložené nastavenie sa nahradí novým.

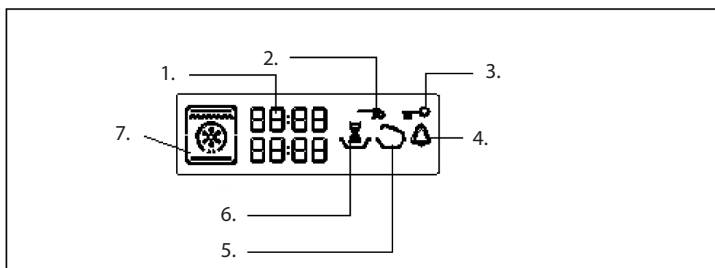
Spustenie pamäťovej funkcie

1. Pri rúre v pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo  na asi 3 sekundy na vstup do pamäťovej funkcie.
2. Znovu stlačte a podržte tlačidlo  na približne 3 sekundy, získate pamäťovú funkciu.
3. Počkajte 5 sekúnd, otvorí sa pamäťová funkcia.

Ovládanie rúry 2



1. Volič funkcie
2. Tlačidlo Teplota
3. Display (Displej)
4. Tlačidlo Čas
5. Regulátor nastavenia času, teploty
6. Tlačidlo Detský zámok
7. Tlačidlo rýchleho ohrevu




1. Teplota, čas digitálny údaj
2. Symbol špendlíka
3. Symbol detského zámku
4. Symbol časovača
5. Symbol času ukončenia
6. Symbol času pečenia
7. Ikona funkcie rúry

Skôr ako začnete

Nastavenie a úprava aktuálneho času

Rúra môže fungovať až po nastavení času


1. Keď je výrobok pripojený k napájaniu, objaví sa digitálny údaj o teplote, čase „0:00“. Zatiaľ čo prvá skupina „0“ začne blikať, nastavte aktuálnu hodinu na pripomenutie časti „hodiny“. Na nastavenie času otočte regulátor času, teploty.
2. Stlačte **tlačidlo Čas** , skupina „00“ začne blikať. Nastavte aktuálnu hodinu na pripomenutie časti „minúty“. Na nastavenie času otočte regulátor času, teploty.
3. Asi po piatich sekundách prestane blikať, hodiny zobrazujú deň nastaveného času.

Výber funkcie rúry

Otočením voliča funkcie vyberte funkciu, ktorú chcete.

1. Odporúčaná teplota pečenia sa objaví na displeji.
2. Ak odporúčaný čas pečenia nenastavíte do 5 sekúnd, rúra začne hriať.

Zmena teploty rúry

1. Stlačte **tlačidlo Teplota**  a podržte ho asi 3 sekundy, teplota bude blikať.
2. Na nastavenie teploty po krokoch 5 °C otočte **regulátor nastavenia času/teploty**.

Zmena funkcie rúry



Na zmenu funkcie rúry otáčajte voličom funkcie, pokým nedôjdete k požadovanej funkcii.

Vypnutie rúry

Na vypnutie rúry použite volič funkcie a otočte ho do polohy 0.



Čas varenia

Čas varenia je možné nastaviť počas varenia.

1. Niekoľkokrát stlačte **tlačidlo Čas** , pokým na displeji nezačne blikať ikona času ukončenia a tri číslice.
2. Na nastavenie požadovaného času varenia otočte **regulátor nastavenia času/teploty**.
3. Rúra automaticky beží s vybraným časom varenia po stlačení **tlačidla Čas**  alebo počkajte asi 3 sekundy.



Čas ukončenia

Čas ukončenia je možné nastaviť počas varenia.




1. Niekoľkokrát stlačte **tlačidlo Čas** , pokým na displeji nezačne blikať ikona času ukončenia a tri číslice.
2. Na nastavenie požadovaného času ukončenia otočte **regulátor nastavenia času/teploty**.
3. Rúra automaticky beží s vybraným časom ukončenia po stlačení **tlačidla Čas**  alebo počkajte asi 3 sekundy.

Odložený štart

Ak je zadaný čas ukončenia až po nastavení času varenia, čas varenia a čas ukončenia sa vypočítajú a rúra v prípade potreby nastaví odložený štart.

1. Stlačte **tlačidlo Čas** .
- Príklad: Aktuálny čas je 3:00 a požadovaný čas varenia je 5 hodín.
2. Na nastavenie času ukončenia otočte **regulátor nastavenia času/teploty**.
Príklad: Chcete variť 5 hodín a končiť o 8:30.
3. Stlačte **tlačidlo Čas** . Rúra je mimo prevádzky do odloženého času spustenia.


Minútka

1. Niekoľkokrát stlačte **tlačidlo Časovač** , pokým na displeji nezačne blikať ikona „“ a tri číslice.
2. Na nastavenie požadovaného času otočte **regulátor nastavenia času/teploty**.
3. Na spustenie minútky stlačte **tlačidlo Časovač** . Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Rýchle pečenie

Ak je funkcia rúry nastavená na dokončenie neskôr, s použitím funkcie rýchleho pečenia je možné prázdnu rúru rýchlo predhriať.

Dôležité: Pred dokončením rýchleho pečenia a funkcie pečenia, keď beží požadovaná funkcia, nedávajte do rúry potraviny na pečenie.

1. Nastavte požadovanú funkciu rúry a ak je to nutné, zmeňte odporúčanú teplotu.
2. Stlačte tlačidlo rýchleho pečenia . Zaznie jeden zvukový signál.

Keď je dosiahnutá teplota. Zaznie jeden zvukový signál.


Teraz sa riadte dopredu nastavenou funkciou rúry, teplota sa ďalej zvyšuje a môžete dať potraviny do rúry.



Ak chcete zrušiť rýchle pečenie, stlačte tlačidlo rýchleho pečenia ; zaznejú tri zvukové signály.



Pamäťová funkcia

Pamäťovú funkciu je možné použiť na uloženie nastavenia, ktoré sa často používa.

1. Nastavte funkciu rúry, teplotu a v prípade potreby funkcie hodín – čas varenia a/alebo čas ukončenia.
2. Stlačte a podržte tlačidlo  na asi 2 sekundy, pokiaľ nezaznie zvukový signál. Tým sa nastavenie uloží.

Na uloženie ďalšieho nastavenia stlačte tlačidlo  na približne 2 sekundy. Skôr uložené nastavenie sa nahradí novým.

Spustenie pamäťovej funkcie

1. Pri rúre v pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo  na asi 3 sekundy na vstup do pamäťovej funkcie.
2. Znovu stlačte a podržte tlačidlo  na približne 3 sekundy, získate pamäťovú funkciu.
3. Počkajte 5 sekúnd, otvorí sa pamäťová funkcia.

Funkcie rúry

Konvenčný ohrev  2145 – 2540 W

Zapnú sa horné a spodné vykurovacie telesá. Toto je klasický, tradičný typ rúry, ktorý bol vylepšený, s výnimočným šírením tepla a nižšou spotrebou energie. Konvenčný ohrev je stále neprekonateľný, keď dôjde na varenie jedál, ktoré sa skladajú z niekoľkých ingrediencií, napr. kapusta s rebierkami, španielska treska, ančonská treska, krehké teľacie plátky s ryžou atď.

Výborné výsledky dosiahnete pri príprave pokrmov z teľacieho alebo hovädzieho mäsa a taktiež (dusené mäso, guláš, divina, stehno atď.), ktoré potrebujú pomalé pečenie a vyžadujú polievanie šťavou alebo podlievanie. Napriek tomu je to stále najlepší systém pre pečenie koláčov, aj ovocných, a dusenie v zakrytom hrnci. Pri varení v konvenčnom ohreve používajte iba jeden hlboký plech alebo rošt. Inak by mohlo dôjsť k nerovnomernému rozloženiu tepla. V prípade roštov môžete ľubovoľne meniť výšku a vyrovnáť množstvo tepla medzi hornou a spodnou časťou rúry. Vyberte z rôznych výšok roštov podľa toho, či pokrm potrebuje viac, alebo menej tepla zhora.

Režim „Rýchle pečenie“ 2175 – 2590 W

Horné a spodné vykurovacie telesá rovnako ako ventilátor budú v prevádzke a bude zaistená stála distribúcia tepla jednotne po celom priestore rúry.

Tento režim je zvlášť vhodný na prípravu predvarených potravín (predhriatie nie je nutné), ako sú napr.: mrazené alebo predvarené potraviny, rovnako ako niektoré domáce pokrmy.

Najlepšie výsledky v režime „Rýchle pečenie“ dosiahnete, ak pripravujete len jeden pokrm (druhý odspodu). Riadte sa aj inštrukciami v tabuľke „Praktické rady pri príprave“.

Režim viacnásobného pečenia 2480 – 2950 W

Horné a spodné vykurovacie telesá rovnako ako ventilátor sa budú striedavo zapínať. Keďže teplo zostáva konštantné a jednotné v celom vnútornom priestore rúry, vzduch ohrieva a opeká jedlo jednotne po celom povrchu. V tomto režime taktiež môžete naraz variť rôzne pokrmy, ak sú ich príslušné teploty varenia rovnaké. Zároveň je možné použiť maximálne 2 rošty – prečítajte si pokyny v časti pomenovanej „Varenie na viacerých roštoch“.

Tento režim je zvlášť vhodný pre pokrmy, ktoré vyžadujú gratinovanie alebo ktoré vyžadujú podstatne dlhší čas prípravy, ako sú napr. lazane, zapekané cestoviny, pečené kurča a zemiaky atď. Navyše výborná distribúcia tepla umožňuje použiť nižšie teploty pri pečení. To vedie k menšej strate šťavy, mäso je oveľa krehkejšie a je nižšia strata hmotnosti pečienky. Režim viacnásobného pečenia je obzvlášť vhodný na pečenie rýb, ktoré je možné pripraviť s pridaním obmedzeného počtu prísad, čím si udržia chuť a vzhľad. Výborné výsledky dosiahnete pri pečení pokrmov so zeleninou, ako sú cukety, baklažány, papriky atď.

Dezerty: Tento režim je perfektný taktiež na pečenie kysnutých buchiet.

Okrem toho je možné tento režim použiť na rýchle rozmrazovanie bieleho alebo červeného mäsa a chleba nastavením teploty na 80 °C. Pre rozmrazovanie krehkejších potravín nastavte termostat na 60 °C alebo použite funkciu cirkulácie studeného vzduchu nastavením termostatu na 0 °C.

Režim pizza 2850 – 3390 W

Dolné vykurovacie teleso a kruhové vykurovacie teleso rovnako ako ventilátor budú v prevádzke. Táto kombinácia rýchlo ohrieva rúru vďaka vysokému výkonu spotrebiča, ktorý je výsledkom produkcie podstatnej časti tepla prevažne z dolného vykurovacieho telesa.

Režim Pizza je ideálny na prípravu jedál vyžadujúcich vysokú teplotu, ako sú pizze a veľké pečienky. Používajte iba jeden plech na pečenie alebo rošt. Ak však použijete viac plechov alebo roštov, treba ich medzi sebou prehodiť približne v polovici prípravy.

Lahodné varenie 1205 – 1435 W

Dolné vykurovacie teleso a ventilátor budú v prevádzke. Vhodný režim pre sladké pečivo, koláče a múčniky v plechu na pečenie alebo forme. Výborné výsledky dosiahnete aj vtedy, ak pripravované jedlo vyžaduje teplo zospodu.

Treba vložiť plech do spodnej úrovne.

Horný ohrev 995 – 1195 W

Horné vykurovacie teleso bude v prevádzke. Tento režim je možné použiť na dopekание jedál na konci prípravy.

Gril 2385 – 2835 W

Horné stredové vykurovacie teleso bude v prevádzke. Extrémne vysoká a priama teplota grilu je vhodná na opekание povrchu mias a pečienok, zatiaľ čo šťava sa uchováva vnútri, aby bola zaistená jeho jemnosť. Gril sa odporúča taktiež pre prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu na povrchu: hovädzie steaky, telacie steaky, steak z vysokej roštenky, plátky, hamburgery atď. ...

Turbo gril 2415 – 2875 W

Horné stredové vykurovacie teleso a ventilátor budú v prevádzke. Táto kombinácia vlastností zvyšuje efektivitu nepriameho šírenia tepla z vykurovacieho telesa prostredníctvom cirkulácie vzduchu v celom vnútornom priestore rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny nespálili na povrchu, ale umožňuje teplu preniknúť priamo do potraviny. Výborné výsledky dosiahnete pri príprave kebabov z mäsa a zeleniny, párkov, rebierok, jahňacích plátkov, kurčaťa v korenenej omáčke, prepelíc, bravčových plátkov atď.

Príprava jedál v režime „Turbo grilu“ so zavretými dvierkami rúry.

Tento režim je ideálny na prípravu rybích steakov z mečiarov, plnených sépií atď.

Režim pečenia 1705 – 2030 W

Zadné vykurovacie teleso a ventilátor budú v prevádzke, pričom zaručia delikátnu distribúciu tepla jednotne v celom vnútornom priestore rúry.


Tento režim je ideálny na pečenie a varenie krehkých potravín – zvlášť koláčov, ktoré potrebujú nakysnúť, a na prípravu niektorých krehkých koláčov na 3 kolajniciach súčasne. Tu je niekoľko príkladov: koláče z lístkového cesta, sladké a lahodné sušienky, chuťovky z lístkového cesta, rolády a malé porcie zapečenej zeleniny atď. ...

Režim „rozmrazovanie“ 45 – 55 W

Ventilátor umiestnený v dolnej časti rúry zaisťuje cirkuláciu vzduchu okolo potravín pri izbovej teplote. Tento režim sa odporúča pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale zvlášť pre krehké typy potravín, ktoré nevyžadujú teplo, ako sú napr.: koláče so zmrzlinou, krémové alebo pudingové dezerty, ovocné koláče. Použitím ventilátora trvá rozmrazenie približne polovičný čas. V prípade mäsa, rýb a chleba je možné urýchliť proces rozmrazovania pomocou režimu „Pečenie“ a nastavením teploty na 80 °C – 100 °C.

Otočný ražeň (k dispozícii iba na určitých modeloch)

Pri zapnutí otočného ražňa postupujte nasledovne:

- vložte plech na pečenie na 1. rošt;
- zasuňte špeciálnu podporu otočného ražňa na úroveň 3 a umiestnite ražeň tak, že ho zasuniete do špeciálneho otvoru na otočný ražeň v zadnej časti rúry;
- Stlačením **tlačidla nastavenia času/teploty/funkcie** „+“ alebo „-“ vyberte nastavenie 

Čistenie a údržba

Čistenie dvierok rúry

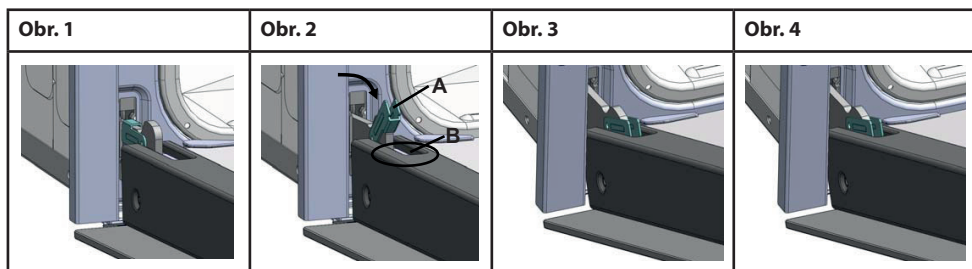
Pri normálnom použití sa dvierka nesmú odstraňovať, ale ak je sňatie nutné, napríklad kvôli čisteniu, postupujte podľa týchto pokynov. Dvierka rúry sú ťažké.

Ako odstrániť dvierka rúry

Kvôli dôkladnejšiemu čisteniu je možné dvierka rúry vybrať. Postupujte nasledovne:

- Úplne otvorte dvierka (obr. 1);
- Plne otvorte páčku A na ľavom a pravom závесе (obr. 2);
- Držte dvierka, ako je zobrazené (obr. 3);
- jemne zatvorte dvierka, pokým páčky A ľavého a pravého závеса nezapadnú do časti B dvierok (obr. 4);

Pri zložení dvierok postupujte späť podľa uvedených krokov.

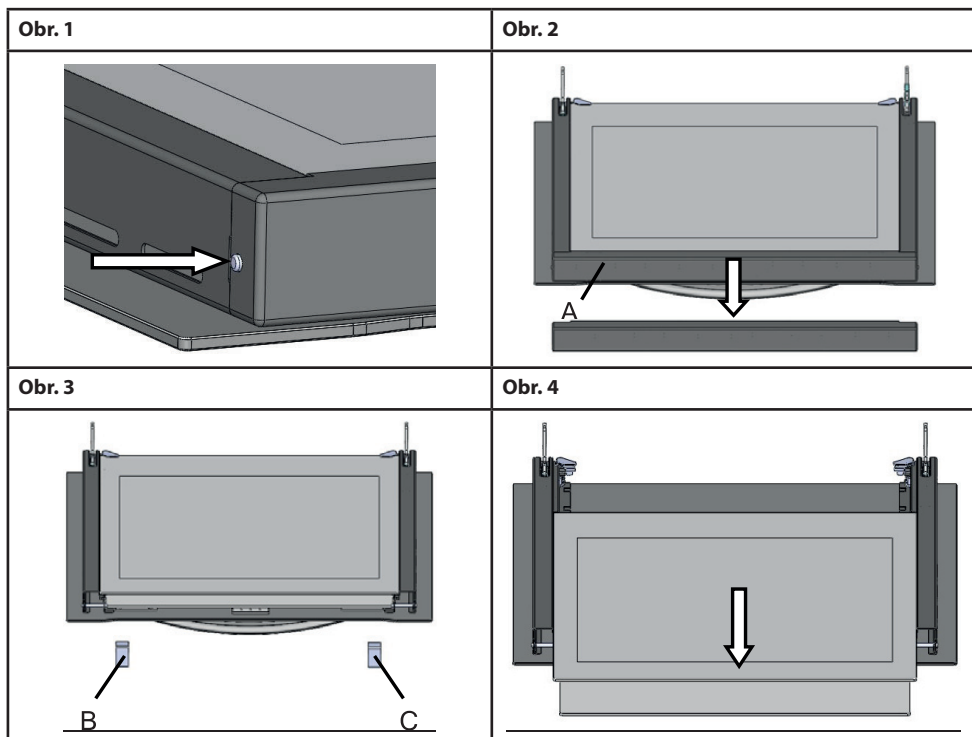


Rozobratie dvierok rúry (dva spôsoby)

Spôsob 1 postupu odstránenia a zostavenia:

- Odstráňte tesnenie A (obr. 2), B, C (obr. 3) zatlačením na tyče č. 2 na ľavej a pravej strane (obr. 1).
- Jemne vytiahnite vnútornú a strednú tabuľku skla (obr. 4).
- Vhodným čistiacim prostriedkom očistite sklo a ostatné súčasti. Dôkladne ich osušte a umiestnite na mäkký povrch.

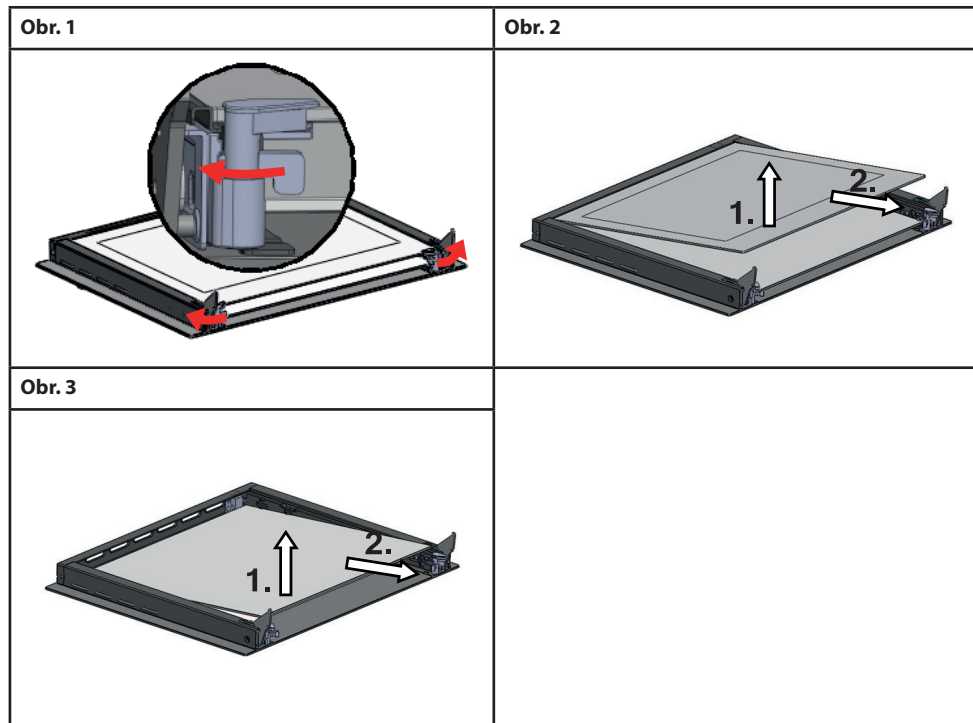
Pri zložení dvierok postupujte späť podľa uvedených krokov.



Spôsob 2 postupu odstránenia a zostavenia:

- Otočte pridržiavače tabule skla von, aby ste ich uvoľnili (obr. 1).
- Jemne zdvihnite vnútornú tabuľu a vyberte ju (obr. 2).
- Jemne zdvihnite prostrednú tabuľu a vyberte ju (obr. 3).
- Vhodným čistiacim prostriedkom očistite sklo a ostatné súčasti. Dôkladne ich osušte a umiestnite na mäkký povrch.



Pri zložení dvierok postupujte späť podľa uvedených krokov.



Praktické rady na varenie

Rúra poskytuje široký rad možností, ktoré vám umožnia prípravu akéhokoľvek typu jedla tou najlepšou možnou cestou. Postupom času sa naučíte, ako najlepšie využiť výhody tohto spotrebiča, pričom nasledujúce pokyny sú iba odporúčania, ktoré sa môžu líšiť podľa vašich osobných skúseností.

Príprava s viacerými roštmi

Ak pri príprave používate viac roštov, použite buď režim „**pečenie**“  alebo režim „**viacnásobného pečenia**“ , lebo toto sú jediné režimy, ktoré vám dovoľia používať viac roštov.

Prí príprave krehkých jedál na viacerých roštoch použite režim „**pečenie**“, ktorý vám umožní variť na 3 roštoch súčasne (1., 3. a 5. rošt odspodu). Niektoré príklady sú uvedené v tabuľke „Praktické rady na varenie“.

Pri príprave iných jedál na viacerých roštach použite režim „viacnásobného pečenia“ a dodržujte nasledujúce:


- Rúra je vybavená 5 kolajnicami. Počas prípravy s ventilátorom použite dve z troch stredových kolajníc, najnižšia a najvyššia kolajnica získavajú horúci vzduch priamo, a preto sa môžu krehké potraviny pripáliť.
- Ako všeobecné pravidlo použite 2. a 4. kolajnicu odspodu, kde do 2. kolajníc umiestnite potraviny, ktoré vyžadujú väčšiu dodávku tepla. Napr. pri príprave pečeného mäsa spoločne s inými potravinami vložte mäso do 2. kolajníc odspodu a krehkejšie potraviny vložte do 4. kolajníc odspodu.
- Pri príprave potravín, ktoré vyžadujú rôzny čas a teplotu, nastavte teplotu, ktorá je medzi požadovanými teplotami, vložte krehkejšie jedlo do 4. kolajníc odspodu a najskôr vyberte potraviny vyžadujúce kratšiu prípravu.
- Použite hlboký plech do spodnej kolajníc a rošt do hornej.

Použitie režimu „Rýchle pečenie“


Funkčný, rýchly a praktický režim pre predvarené produkty (ako napr.: zmrazené alebo predvarené pokrmy) spoločne s ďalšími potravinami. Užitočné rady nájdete taktiež v tabuľke „Praktické rady na varenie“.

Použitie grilu

Táto multifunkčná rúra ponúka **2 rôzne režimy grilovania**.

Použite režim „gril“ , vložte potraviny pod stred grilu (umiestnené na 3. alebo 4. kolajnici odspodu), pretože iba stredová časť vykurovacieho telesa bude v prevádzke.

Použite spodnú kolajnicu (1. odspodu), umiestnite do nej hlboký plech, aby mohla zachytávať šťavu a/alebo tuk a chránila tak súčasne proti zašpineniu dna rúry. Pri použití tohto režimu sa odporúča nastaviť termostat na najvyššie nastavenie. To však neznamená, že nemôžete použiť teplotu nižšiu; jednoducho nastavte teplotu na vami požadovanú teplotu.

Nastavenie  „**Turbo grilu**“ je extrémne užitočné na rýchle grilovanie potravín, lebo distribúcia tepla umožňuje nielen opečenie povrchu, ale taktiež spodnej časti.

Navyše ho môžete zároveň použiť na opečenie potravín na konci procesu prípravy, ako je dodatočné opečenie pre zapekané cestoviny napr.

Pri použití tohto režimu vložte rošt na 2. alebo 3. kolajnicu odspodu (pozrite tabuľku varenia). Potom, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku a šťavy na dno rúry a následnej tvorbe dymu, vložte hlboký plech do 1. kolajníc odspodu.

Pri použití tohto režimu vám radíme nastaviť termostat na 200 °C, pretože je to najefektívnejší spôsob použitia grilu, ktorý je založený na použití infračervených lúčov. To však neznamená, že nemôžete použiť teplotu nižšiu; jednoducho nastavte teplotu na vami požadovanú teplotu.

Preto dosiahnete najlepšie výsledky pri použití režimu grilu tým, že vložíte rošt do spodných kolajníc odspodu (pozrite tabuľku varenia), a potom, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku a šťavy na dno rúry a následnej tvorbe dymu, vložte hlboký plech do 1. kolajníc odspodu.

Pečenie koláča

Pri pečení koláčov ich vždy vkladajte do predhriatej rúry. Počkajte, až bude rúra dôkladne predhriata. Počas pečenia neotvárajte dverka rúry, aby ste predišli klesnutiu cesta. Všeobecne:

Cesto je príliš suché

Zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

Cesto kleslo

Použite menej tekutín alebo znížte teplotu o 10 °C.

Cesto je príliš tmavé zhora

Vložte plech na najnižší rošt, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Dobre varený vnútri, ale lepkavý na povrchu

Použite menej tekutín, znížte teplotu a predĺžte čas prípravy.


Cesto sa lepí na formu

Dobre vymažte formu a vysypte ju múkou alebo použite papier na pečenie.

Použila som viac než jednu úroveň (pri funkcii „rúra a ventilátor“) a nie je to rovnomerne prepečené

Použite nastavenie nižšej teploty. Nie je nutné vybrať potraviny zo všetkých roštov súčasne.

Príprava pizze

Najlepšie výsledky pri pečení pizze dosiahnete pri zvolení režimu „Pizza“ .

- Nechajte rúru predhriať aspoň na 10 minút;
- Použite hliníkovú formu na pizzu, vložte ju na dodávaný rošt. Ak použijete hlboký plech, predĺži sa čas prípravy a bude ťažké opiecť kôrku dozlatista;
- Neotvárajte dvierka rúry príliš často, keď sa pečie pizza;
- Ak má pizza veľa prísad (tri alebo štyri), odporúčame pridať mozzarella až približne v polovici pečenia.
- Ak pečiete pizzu na dvoch roštoch, použite 2. a 4. koľajnicu a nastavte teplotu na 220 °C a vložte pizzu do rúry predhriatej aspoň počas 10 minút.





Príprava rýb a mäsa



Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu v rozmedzí od 180 °C do 200 °C.




Pre prípravu červeného mäsa, ktoré chcete riadne prepiecť po bokoch, ale má zostať krehké a šťavnaté vnútri, nastavte vyššiu teplotu (200 °C – 220 °C) na krátky čas a potom teplotu znížte.

Všeobecne platí, že čím väčšie pečené mäso, tým nižšia nastavená teplota. Vložte mäso na stred roštu a hlboký plech vložte pod rošt, aby ste mohli zachytávať tuk.

Uistite sa, že je rošt dobre zasunutý tak, aby bol uprostred rúry. Ak by ste chceli zvýšiť teplotu odspodu, použite nižší rošt. Pre lahodné pečené mäso (obzvlášť kačka a divina) pokryte povrch mäsa masťou alebo slaninou.

Nastavenie voliča	Prípravované jedlo	Hmotnosť (v kg)	Poloha roštu odspodu	Čas predhrievania (Minúty)	Nastavenie voliča termostatu	Čas varenia (Minúty)
1 Konvenčný ohrev 	Kačica	1	3	15	200	65 – 75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70 – 75
	Bravčové pečené mäso	1	3	15	200	70 – 80
	Sušienky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15 – 20
	Torty	1	3	15	180	30 – 35
2 Režim viacnásobného pečenia 	Pizza (na 2 roštoch)	1	2 – 4	15	220	15 – 20
	Lazane	1	3	10	200	30 – 35
	Jahňacie	1	2	10	180	50 – 60
	Pečené kurča + zemiaky	1	2 – 4	10	180	60 – 75
	Makrela	1	2	10	180	30 – 35
	Slivkový koláč	1	2	10	170	40 – 50
	Krémové pečivo (na 2 roštoch)	0,5	2 – 4	10	190	20 – 25
	Sušienky (na 2 roštoch)	0,5	2 – 4	10	180	10 – 15
	Piškóta (na 1 rošte)	0,5	2	10	170	15 – 20
	Piškóta (na 2 roštoch)	1,0	2 – 4	10	170	20 – 25
	Lahodné zákusky	1,5	3	15	200	25 – 30
3 Horný ohrev 	Pečenie dozlátista Varenie	-	3/4	15	220	-
4 Rozmrazovanie 	Všetky zmrazené potraviny					

5 Gril 	Platesa a sépia	1	4	5	Max.	8 – 10
	Kalmár a krevety, kebaby	1	4	5	Max.	6 – 8
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10 – 15
	Teľací steak	1	4	5	Max.	15 – 20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15 – 20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7 – 10
	Makrely	1	4	5	Max.	15 – 20
	Toasty, sendviče	-	4	5	Max.	2 – 3
	S grilom (kde zabrániť)					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max.	80 – 90
	Kurča na ražni	1,5	-	5	Max.	70 – 80
	Jahňacie na ražni	1,0	-	5	Max.	70 – 80
6 Turbo gril 	Grilované kurča	1,5	3	5	200	55 – 60
	Sépia	1,5	3	5	200	30 – 35
	S grilom (kde zabrániť)					
	Teľacie na ražni	1,5	-	5	200	70 – 80
	Kurča na ražni	2,0	-	5	200	70 – 80
	Kurča (na ražni) + zemiaky	1,5	-	5	200	70 – 75
	(pečené)	-	2	5	200	70 – 75
	Jahňacie na ražni	1,5	-	5	200	70 – 80

7 Pečenie 	Torty	0,5	3	15	180	20 – 30
	Ovocné koláče	1	2/3	15	180	40 – 45
	Ovocný koláč	0,7	3	15	180	40 – 50
	Piškóta	0,5	3	15	160	25 – 30
	Plnené palacinky (na 2 kolajniciach)	1,2	2 – 4	15	200	30 – 35
	Koláčiky (na 2 roštoch)	0,6	2 – 4	15	190	20 – 25
	Syrové krekery	0,4	2 – 4	15	210	15 – 20
	Krémové pečivo (na 3 roštoch)	0,7	1-3-5	15	180	20 – 25
	Sušienky (na 3 roštoch)	0,7	1-3-5	15	180	20 – 25
	Pusinky (na 3 roštoch)	0,5	1-3-5	15	90	180
	8 Rýchle pečenie 	Mrazené jedlá				
Pizza		0,3	2	-	250	12
Koláč s cuketou a krevetami		0,4	2	-	200	20
Špenátový koláč vo vidieckom štýle		0,5	2	-	220	30 – 35
Záviny		0,3	2	-	200	25
Lazane		0,5	2	-	200	35
Zlaté závitky		0,4	2	-	180	25 – 30
Kuracie kúsky		0,4	2	-	220	15 – 20
Dopredu pripravené potraviny						
Zlaté kuracie krídla		0,4	2	-	200	20 – 25
Čerstvé potraviny						
Sušienky (jemné pečivo)	0,3	2	-	200	15 – 18	
Ovocný koláč	0,6	2	-	180	45	
Syrové krekery	0,2	2	-	210	10 – 12	
9 Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15 – 20
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	2	10	220	25 – 30
	Kurča	1	2/3	10	180	60 – 70

NB: čas prípravy je približný a môže sa líšiť podľa osobných preferencií. Pri príprave s použitím grilu alebo Turbo grilu treba vždy umiestniť hlboký plech do 1. kolajnice odspodu.

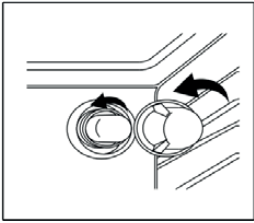
ČASŤ 5: ZÁRUKA A SERVIS

Časté otázky a odstraňovanie porúch

Za žiadnych okolností neotvárajte kryt spotrebiča!












Inštaláciu, údržbu a opravy môže vykonávať iba vhodne kvalifikovaná a kompetentná osoba za prísneho dodržiavania platných národných a miestnych bezpečnostných predpisov.

Opravy a ďalšie práce vykonávané nekvalifikovanými osobami môžu byť nebezpečné. Výrobca nemôže byť zodpovedný za neautorizovanú prácu. Zaisťte, že nebude zapojený prúd, pokiaľ nie je vykonaná údržba alebo oprava.

Problém	Možná příčina a náprava
Rúra sa neohrieva	<ul style="list-style-type: none">- Rúra nie je zapnutá. Zapnite rúru.- Hodiny nie sú nastavené. Nastavte hodiny.- Skontrolujte, či bolo použité požadované nastavenie.- Domové poistky sa spálili alebo vypadol istič. Vymeňte poistky alebo obnovte obvod. Ak sa to stáva opakovane, obráťte sa na autorizovaného elektrikára.
Po programe pečenia počut hluk	Ventilátor zostáva zapnutý aj po ukončení programu pečenia.
Osvetlenie nefunguje 	<ul style="list-style-type: none">■ Odpojte spotrebič od zdroja energie: Podľa potreby vypnite a vytiahnite zástrčku alebo odpojte poistky alebo vypnite odpájač.■ Otočte žiarovku proti smeru hodinových ručičiek, uvoľnite ju a potom ju vytiahnite nadol a vyberte.■ Vymeňte ju za novú halogénovú žiarovku.■ Znovu nasadte kryt žiarovky a zaisťte ho otočením v smere hodinových ručičiek.■ Opäť pripojte spotrebič k zdroju energie.
Koláče a sušienky sa pečú nerovnomerne	Vždy bude mierna nerovnomernosť. Ak je opekanie veľmi nerovnomerné, skontrolujte, že bola nastavená správna teplota a bola použitá správna úroveň roštu.
Na displeji sa objaví chybový kód:ER1 alebo ER2	<ul style="list-style-type: none">■ Chyba snímača teploty■ Obráťte sa na miestne servisné centrum

ČASŤ 6: TECHNICKÉ ÚDAJE



Vnútorne rozmery rúry:	Šírka 42,3 cm Hĺbka 40,7 cm Výška 39,2 cm
Vnútorný objem rúry	73 litrov
Napätie a frekvencia napájania:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz

										
2145 – 2540 W	2385 – 2835 W	2415 – 2875 W	2850 – 3390 W	1705 – 2030 W	2175 – 2590 W	1205 – 1435 W	995 – 1195 W	2480 – 2950 W	45 – 55 W	

ČASŤ 7: KARTA INFORMAČNÝCH ÚDAJOV

KARTA INFORMAČNÝCH ÚDAJOV: Philco

Značka Philco: **PHILCO** 

Názov	Philco
Identifikačné číslo modelu	POB 11 IF
Index energetickej účinnosti*	103,8
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie na cyklus na oblasť pečenia**	0,89 kWh/cyklus 
Spotreba energie na cyklus na oblasť pečenia***	0,72 kWh/cyklus 
Počet oblastí pečenia	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem rúry****	73 l
Typ rúry	Vstavaná rúra
Hrubá/čistá hmotnosť (kg)	41/37,3"

Vyhovuje norme EN 60350/-1

* (EEL oblasti pečenia)

** v režime prirodzenej konvekcie (funkcia teplovzdušného tepla)

*** v režime nútenej konvekcie vzduchu

**** Objem individuálnych zón pečenia

POZNÁMKA:

Všetky tu uvedené údaje sa môžu zmeniť.

POKYNY A INFORMÁCIE PRE LIKVIDÁCIU VYRADENÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Použitý obalový materiál zlikvidujte v mieste určenom na likvidáciu odpadov vo vašej obci/meste.

LIKVIDÁCIA VYRADENÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v originálnej dokumentácii znamená, že vyradené elektrické alebo elektronické produkty sa nesmú vyhadzovať do bežného komunálneho odpadu. Odovzdajte tieto produkty do určených zberných dvorov, kde sa vykoná ich správna likvidácia, renovácia alebo recyklácia. V niektorých štátoch Európskej únie alebo v niektorých európskych krajinách môžete alternatívne pri nákupe ekvivalentného nového produktu vrátiť vaše produkty miestnemu predajcovi. Správna likvidácia tohto produktu pomáha chrániť cenné prírodné zdroje a zabraňuje poškodzovaniu životného prostredia nevhodnou likvidáciou odpadu. Podrobné informácie si vyžiadajte na miestnych úradoch alebo v zberných dvoroch. V súlade s národnými predpismi je možné za nesprávnu likvidáciu tohto typu odpadu uložiť pokuty.

Pre podnikateľské jednotky v krajinách Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od vášho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol platí v Európskej únii. Ak chcete tento produkt zlikvidovať, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestneho úradu alebo svojho predajcu.



Tento výrobok vyhovuje smerniciam a nariadeniam EÚ z hľadiska elektromagnetickej kompatibility a elektrickej bezpečnosti.

Text, dizajn a technické údaje sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonávať zmeny.

Originálna verzia je v českom jazyku.

Výrobca/Importér:

FAST ČR, a. s.

Praha 10, Černokostecká 2111

CZ-10000; ČESKÁ REPUBLIKA

Manufacturer/Importer:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

PHILCO[®] 

**is a registered trademark used under license from
Electrolux International Company, U.S.A.**