



Vestavná trouba

Návod k použití

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBIM13300XPSE

CZ / SK

385.4404.34/R.AC/10.08.2021/5-5

7724086720

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Riďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití..... 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 4
 Elektrická bezpečnost..... 5
 Bezpečnost při přepravě..... 7
 Bezpečnost instalace..... 7
 Bezpečnost použití..... 7
 Varování o teplotě 8
 Použití příslušenství 8
 Bezpečnost pečení..... 8
 Údržba a čištění 9
 Samočištění vysokou teplotou (pyrolyza) . 10

2 Pokyny týkající se životního prostředí 11

Nařízení o odpadech 11
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů..... 11
 Likvidace obalových materiálů 11
 Doporučení pro úsporu energie 11

3 Váš výrobek 12

Představení výrobku 12
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití 13
 Ovládání trouby 13
 Provozní funkce trouby 14
 Příslušenství k výrobku..... 15
 Použití příslušenství výrobku..... 16
 Technické specifikace..... 19

4 První použití 20

První nastavení času 20
 První čištění..... 20

5 Obsluha trouby 22

Obecné informace o používání trouby 22
 Ovládání řídicí jednotky trouby 22
 Nastavení..... 25

6 Obecné informace o pečení 28







Obecná varování pro vaření v troubě..... 28
 Pečivo a jídlo do trouby 28
 Maso, ryby a drůbež 31
 Grilování..... 32
 Jídlo pro zkoušky..... 33

7 Údržba a péče 34

Všeobecné informace o čištění 34
 Čištění příslušenství 35
 Čištění ovládacího panelu..... 35
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 35
 Pyrolytické samočištění..... 36
 Čištění dvířek trouby 37
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 39
 Čištění světla trouby..... 40

8 Řešení problémů 42

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
 - V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
 - Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
 - Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
 -  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
 -  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
 -  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
 -  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.
-  **Účel použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
 - Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
 - **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
 - Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
 - Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.
-  **Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat**
- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké.

Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě

- (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.
- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
 - (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
 - Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu,
- mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
 - Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
 - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou

(například voda, která může vytéct z přepážky).

- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.

- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.

- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.

Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek, vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.
- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.

Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.

Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách

odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
- Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do předehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru.

Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.

- Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.

Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.

- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.



Samočištění vysokou teplotou (pyrolýza)

- Během samočištění se povrchy zahřejí více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Horké povrchy způsobí popáleniny! Během samočištění se výrobku

nedotýkejte a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.

- Během samočištění se v důsledku spalování zbytků jídla uvolní výpary. Během čištění řádně větrejte kuchyň.
- Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby hadříkem předtím ponořeným v mýdlové vodě. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství a kuchyňské nádobí. Pokud má váš výrobek příslušenství odolné vůči pyrolýze (odolné vůči samočištění vysokou teplotou), nemusíte toto příslušenství z trouby vyjmout.
- Pokud je na vaší troubě varná deska, nepoužívejte ji během samočištění.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v

souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

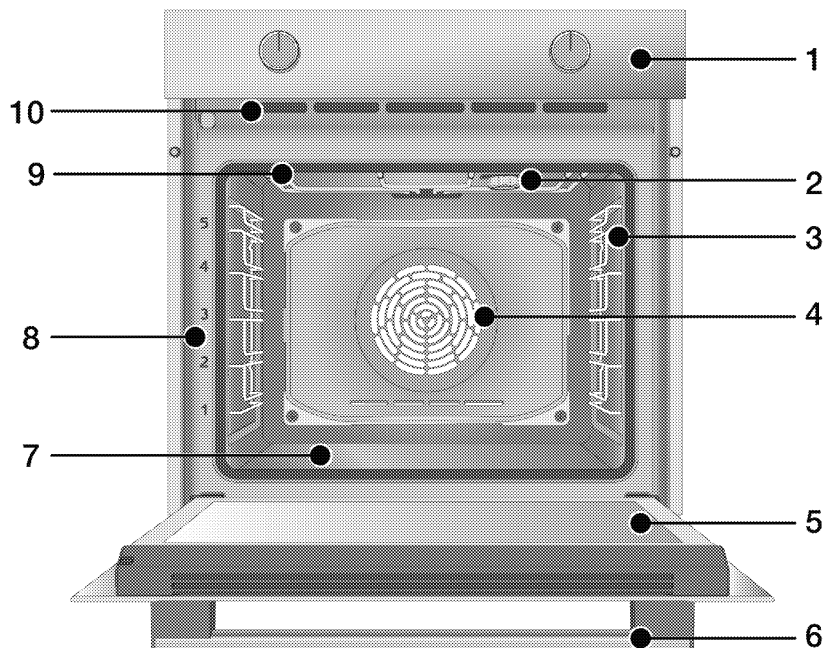
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Neotevírejte dvířka trouby při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“. Pokud se dvířka neotevírají, vnitřní teplota se optimalizuje za účelem úspory energie při provozní „Ekonomický ohřev ventilátorem“ funkci, a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na obrazovce.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Svítidlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Spodní ohřívač (spodní ocelový plech)
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohřívač

10 Ventiláční otvory

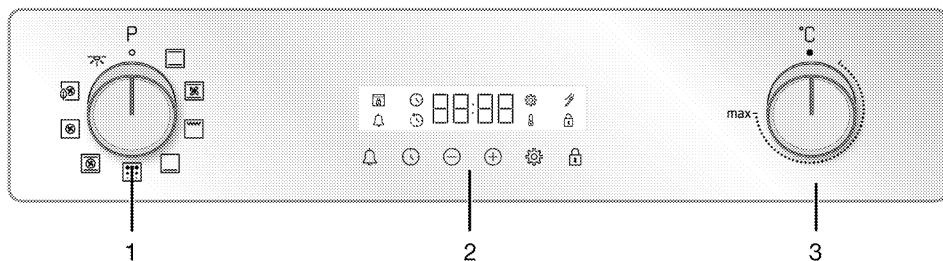
* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

** V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání trouby



- 1 Knoflík volby funkcí
- 2 Časovač
- 3 Knoflík teploty

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapsány do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík volby funkcí

Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce můžete vybírat provozní funkce trouby. Výběr se provádí otáčením kolečka doleva/doprava z vypnuté (horní) polohy.

Knoflík teploty

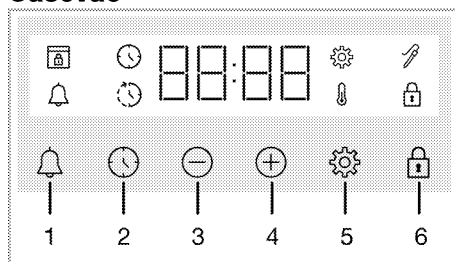
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

Ukazatel teploty

Na obrazovce časovače můžete vidět teplotu uvnitř trouby. Trouba se zahřívá, dokud nedosáhne nastavené teploty, a poté udržuje tuto teplotu. Zcela vpravo bliká animace ohřevu se 3 čárkami.









Jakmile teplota trouby dosáhne nastavené hodnoty, animace se zastaví a vedle nastavené teploty se trvale zobrazuje symbol „C“.

Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek










Symbole na displeji

-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Provozní funkce trouby

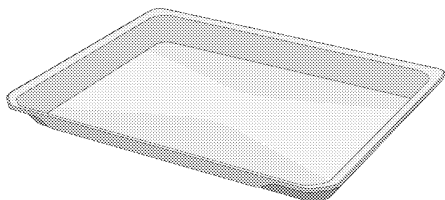
V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Světlo trouby	-	V troubě nepracuje žádný ohřívač. Rozsvítí se pouze světlo trouby.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní ohřev	40-220	Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohřívačem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohřátý ohřívačem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Pro úsporu energie můžete tuto funkci použít namísto použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220 °C. Doba pečení však bude o něco delší.
	Funkce „3D“	40-280	Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Úplný gril	40-280	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Pyrolýza	-	Používá se pro samočištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si vysvětlení k této funkci v části o údržbě a čištění.

Příslušenství k výrobku

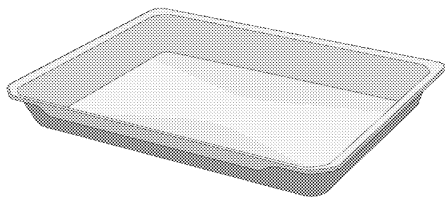
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKY : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Standardní plech

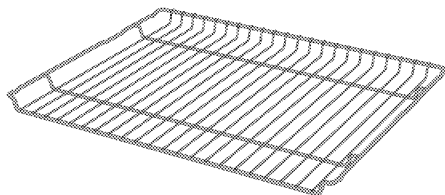
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



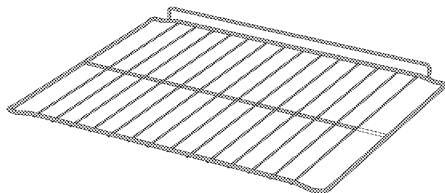
Hluboký podnos

Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



Drátěný gril

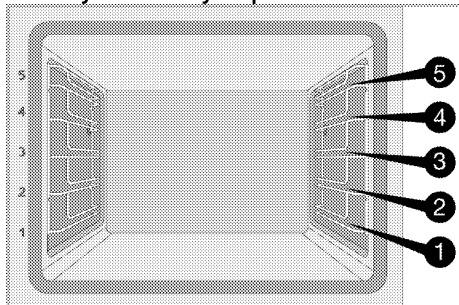
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

Použití příslušenství výrobku

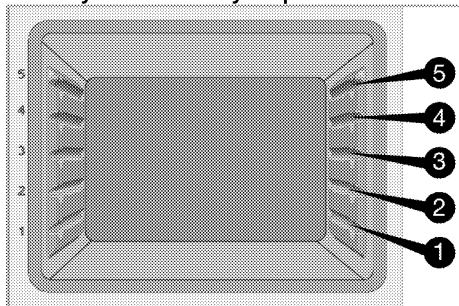
Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

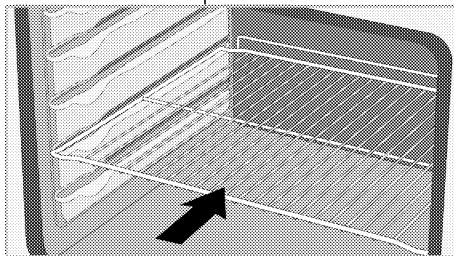
Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

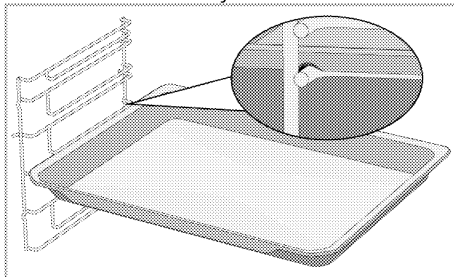
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

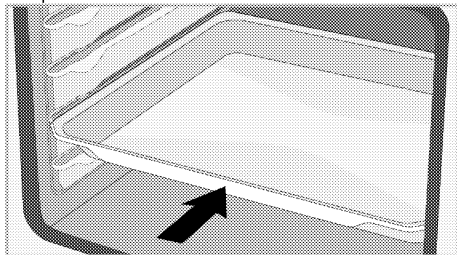
Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísu na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

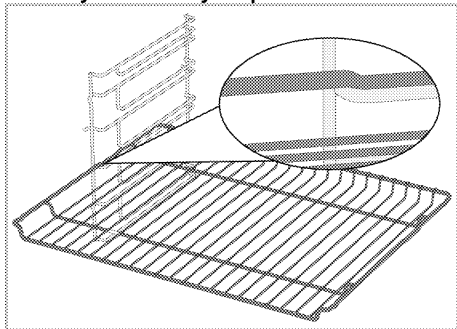
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



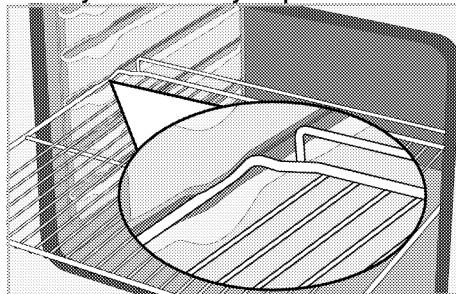
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi

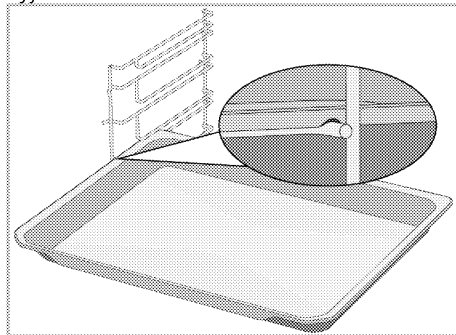


Modely bez drátěných polic



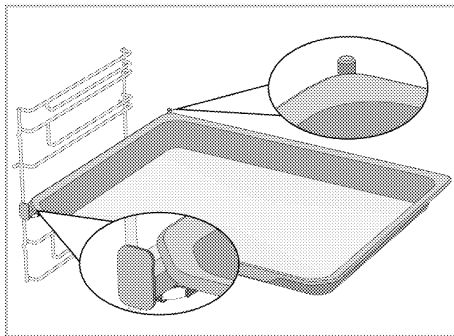
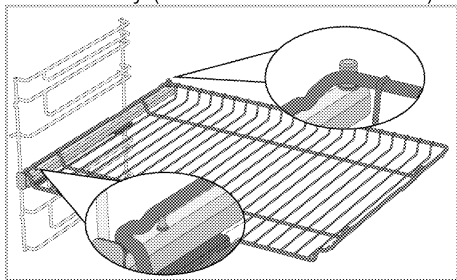
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)	590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napětí / frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	3,4 kW
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřevače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

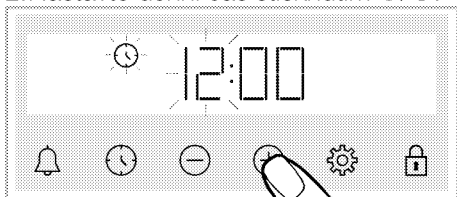
4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

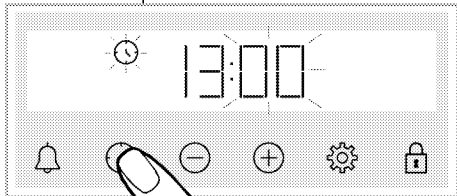
První nastavení času

i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

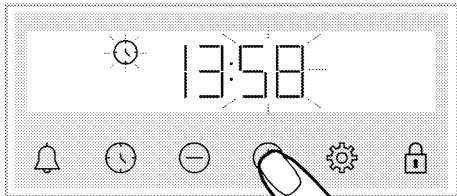
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol 🕒.
2. Nastavte denní čas stisknutím (+)/(-).



3. Stisknutím tlačítka 🕒 nebo ⚙️ aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím (+)/(-).



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka 🕒.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol 🕒.

i Pokud není první čas nastaven, symboly „12:00“ a 🕒 stále blikají a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo stisknutím tlačítka 🕒, když je na „12:00“. Nastavení dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě výpadku napájení se aktuální nastavení času zruší. Musí se znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměňte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch. Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.


Osvětlení trouby

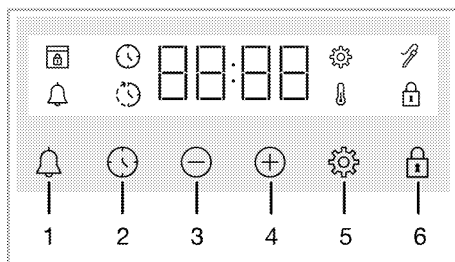
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

V některých provozních funkcích lampa kvůli úsporám energie nesvítí. Pokud chcete, aby světlo trouby svítilo nepřetržitě, vyberte ovládacím knoflíkem provozní funkci „Světlo trouby“.

Ovládání řídicí jednotky trouby









Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- i** Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Při provádění jakéhokoli nastavení blikají na displeji příslušné symboly. Počkejte prosím chvíli, než se nastavení uloží.
- i** Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení pečení, nelze upravit denní čas.
- i** Pokud je po zahájení pečení nastavena doba pečení, zobrazí se na obrazovce zbývající čas.
- i** V případech, kdy je nastavena doba vaření; můžete automaticky zrušit dlouhým stisknutím tlačítka .



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symbols na displeji

-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

Když pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberete funkci, pomocí které chcete péct, a nastavíte pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu potřebnou teplotu, trouba začne pracovat.

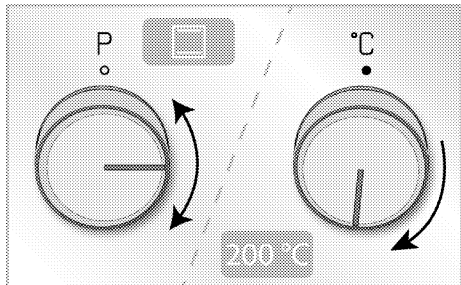
Vypnutí trouby

Troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).



Volba teploty a provozní funkce trouby při ručním pečení

Péči můžete pomocí ručního ovládání (pod vaší kontrolou) bez nastavení doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo.

Příklad:





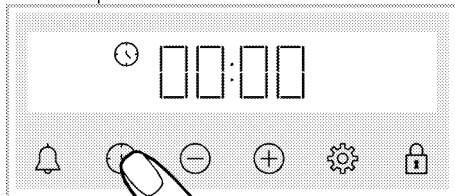
1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Na displeji se zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 řádkové animace. Poté se postupně zobrazí čas, který uplynul od zahájení vaření. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí, a časovač pípe. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C. Trouba se nevyplíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Pečení s nastavením doby pečení:

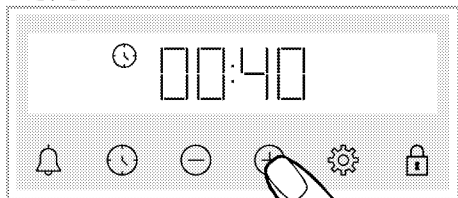
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol  pro dobu pečení.



- i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka ⊕ pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek ⊕/⊖.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek ⊕/⊖.



- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavená doba vaření začne odpočítávat a na displeji se zobrazí ⏱. Odpočítávaná doba vaření a nastavená hodnota teploty se zobrazí postupně se 3 řádkovými animacemi vedle nich. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol ⏱ zmizí, a časovač pípne. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C.

5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol ⏱ a pípá časovač.

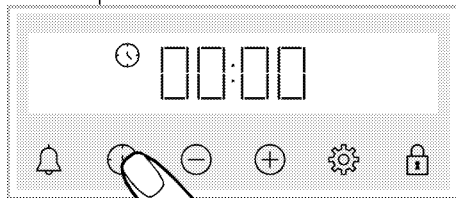
6. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

Chcete-li nastavit čas ukončení pečení na pozdější dobu: (Liší se v závislosti na modelu produktu. *

Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

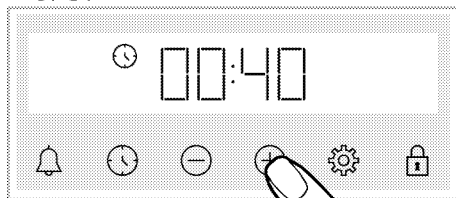
Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko ⏱, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏱ pro dobu pečení.



- i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka ⊕ pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek ⊕/⊖.

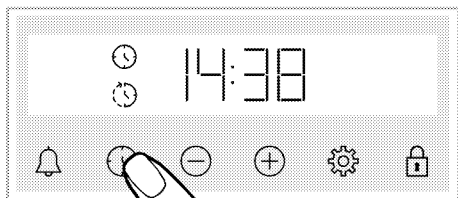
3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek ⊕/⊖.



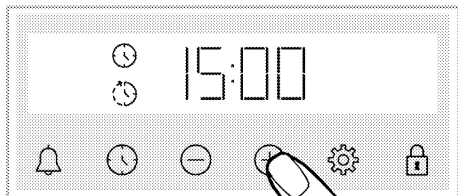
- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» Po nastavení doby pečení se na obrazovce trvale zobrazuje symbol ⏱.

4. Držte stisknuté tlačítko ⏱, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏱ pro čas ukončení pečení.



5. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek \oplus/\ominus .



» Po nastavení času ukončení pečení se na displeji trvale zobrazuje symbol \odot a symbol \odot se symbolem časového intervalu. Jakmile začne pečení, symbol \odot zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» **Čas trouby vypočítá čas zahájení vaření odečtením času vaření od nastaveného času ukončení vaření.**

Když nastane čas začátku vaření, zvolená funkce se aktivuje a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Nastavená doba vaření začne odpočítávat a na displeji se zobrazí \downarrow . Odpočítávaná doba vaření a nastavená hodnota teploty se zobrazí postupně se 3 řádkovými animacemi vedle nich.

Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol \downarrow zmizí, a časovač pípne. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C.

7. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol \odot a pípá časovač.

8. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

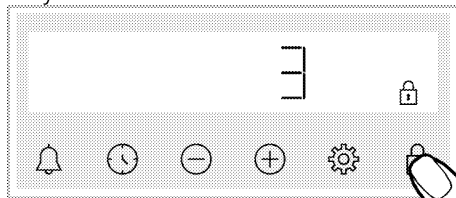
i Pokud na konci zvukového varování stisknete jakékoli tlačítko, trouba začne znovu pracovat. Chcete-li zabránit tomu, aby trouba na konci varování začala znovu pracovat, otočte ovládací knoflík pro teplotu a ovládací knoflík pro výběr funkce do polohy „0“ a troubu vypnete.

Nastavení

Aktivace zámku tlačítek

Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.

1. Mačkejte \updownarrow , až se na displeji zobrazí symbol \updownarrow .



» Objeví se symbol \updownarrow a na displeji začne odpočítávání 3-2-1. Když je odpočítávání skončeno, zámek tlačítek se aktivuje. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol \updownarrow .

i Pokud přestanete mačkat tlačítko \updownarrow před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

i Když je zámek tlačítek zapnutý, tlačítka časovače nelze použít. Zámek tlačítek nebude v případě výpadku napájení zrušen.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte \updownarrow , až na displeji zmizí symbol \updownarrow .



» Symbol \updownarrow zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.

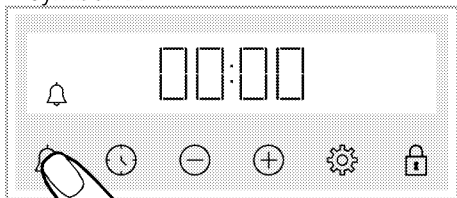
Nastavení alarmu




Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření.

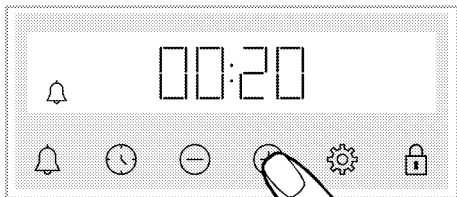
Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.


i Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.


1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



2.  Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek  / .



» Po nastavení času alarmu zůstane symbol  svítit a čas alarmu na displeji začíná odpočítávat. Pokud současně nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji se zobrazí kratší doba.





3. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a upozorní vás zvukovým varováním.

Vypnutí alarmu



1. Na konci času alarmu se na dvě minuty ozve varování. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk varování zastavíte.

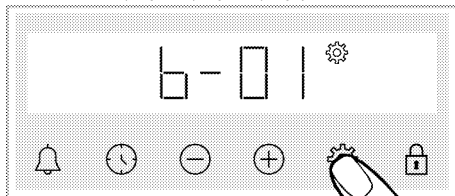
» Varovný zvuk se zastaví a na displeji se objeví denní čas.



Pokud chcete zrušit alarm;

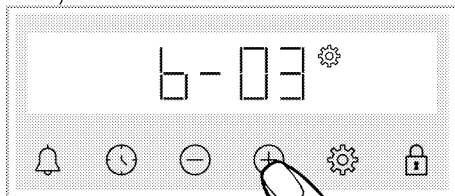
1. Mačkejte , až se na displeji objeví symbol  pro resetování času alarmu. Mačkejte tlačítko , až se zobrazí „00:00“.
2.  alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.


Změna úrovně hlasitosti

1. Stiskněte klávesu , dokud se na displeji neobjeví symbol  a jedna z hodnot **b-01-b-02-b-03**.





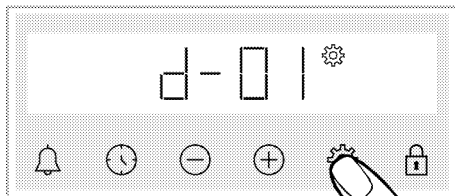
2. Pomocí tlačítek  /  nastavte požadovanou úroveň. (**b-01-b-02-b-03**)





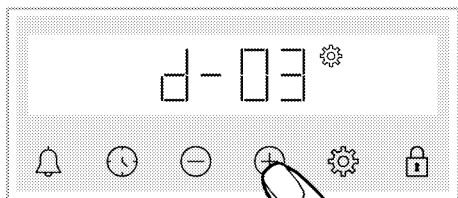
3. Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.


Nastavení jasu displeje

1. Stiskněte klávesu , dokud se na displeji neobjeví symbol  a jedna z hodnot **d-01-d-02-d-03**.







2. Pomocí tlačítek  /  nastavte požadovaný jas. (**d-01-d-02-d-03**)

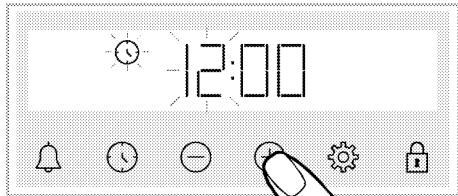


» Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

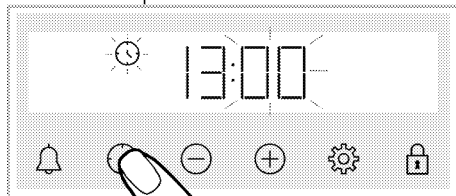
Změna denního času

Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,

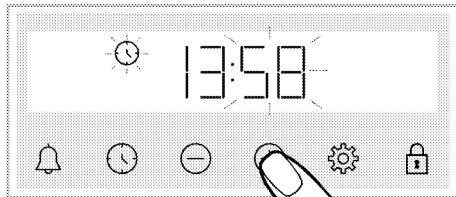
1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .
2. Nastavte denní čas stisknutím /.




3. Stisknutím tlačítka  nebo  aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím /.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  nebo .

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol .

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje typy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobci a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovaném teplotním rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobí, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích.

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste polevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Položka police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Jeden plech na pečení	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140	Modely s drátěnými policemi: 25 ... 35 Modely bez drátěných polic: 30 ... 40
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 38

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	155	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	35 ... 45
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
	2 plechy na pečení	1 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chléb	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečení	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Varný stůl pro Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce

- Po zahájení pečení neměňte teplotu pečení Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce.
- Během pečení neotvírejte dvířka Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce. Pokud se dveře neotvírají, vnitřní teplota je optimalizována z důvodu úspory energie a může se lišit od zobrazené.
- Neohřívajte v režimu Ekonomický ohřev ventilátorem.

Potraviný	Množství plechu	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém maso a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/max, v 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1.5 - 2.0 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Pečené kuře (1.8-2 kg)	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/max, v 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	15 minut 250/max, v 190	60 ... 80
Krůta (5.5 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce „3D“	1	25 minut 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Ryby	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

Grilovací stůl

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250/max	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bítek - (nakrájený na plátky)	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Varný stůl pro testovací jídla

Potraviný	Množství plechu	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25
	2 plechy na pečení	2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem			
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem			
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 38
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	155	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviný	Příslušenství k použití	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 ... 3
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeřev troubu na 5 minut.

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

⚠ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovláknů.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Smaltované povrchy

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

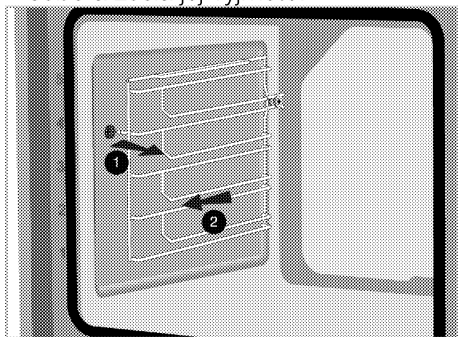
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.



3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Pyrolytické samočištění

Trouba je vybavena pyrolytickým samočištěním. Trouba je vyhřátá na cca. 420-480 °C a stávající nečistoty se spalují na popel. Může se vyskytnout silný kouř. Zajistěte důkladné větrání. Pyrolýza by měla být použita po cca. každém 10. použití trouby.

Obecná varování

! Horké povrchy způsobují popáleniny!
Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.



! Před použitím funkce samočištění pyrolytickým prostředkem odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční stojany (jsou-li k dispozici). Pokud tak neučiníte, dojde k poškození příslušenství a bočních stojanů.


! Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolný proti samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před vlastním čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.

i Nečistěte těsnění dveří.
Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit.
V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.


1. Odstraňte veškeré příslušenství z trouby. V modelech s bočními držáky; nezapomeňte vybrat boční držáky.
2. Před čistícím cyklem odstraňte nečistoty z vnějších povrchů a vnitřních částí trouby jemným hadříkem.
3. Vyberte funkci "Pyrolýza" (samočištění). Na displeji bude blikat **P2:00**.
4. Nastavte knoflík teploty na nejvyšší "**max**" (**maximální**) teplotu.
5. Po spuštění funkce pyrolýzy se **P2:00** neustále rozsvítí a začne odpočítávat.

Na displeji se zobrazí čas samočištění. Toto trvání nelze upravit.

6. Když trouba dosáhne určité teploty po spuštění procesu samočištění, na displeji času se objeví symbol  zámku a dvířka trouby nebude možné otevřít. Po ukončení funkce pyrolýzy zůstanou jistý čas uzamčené. netlačte klikou silně na zámek dveří, dokud symbol zámku nezmizí.
7. Po dokončení procesu čištění se na obrazovce zobrazí "**Konec**".
8. Po zobrazení "**Konec**" ukončete proces nastavením tlačítek funkcí a teploty do polohy 0 (OFF).
9. Jakmile symbol  na displeji zmizí, odstraňte usazeniny půdy octovou vodou.
10. Stisknutím libovolné klávesy ztišíte zvukový alarm.

 Po dokončení funkce pyrolýzy bude zámek dveří aktivní, dokud trouba nevychladne na vhodnou teplotu. Chcete-li během tohoto procesu něco upéct, zobrazí se "H" a pečení nebude povoleno.

Čištění dvířek trouby

 K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

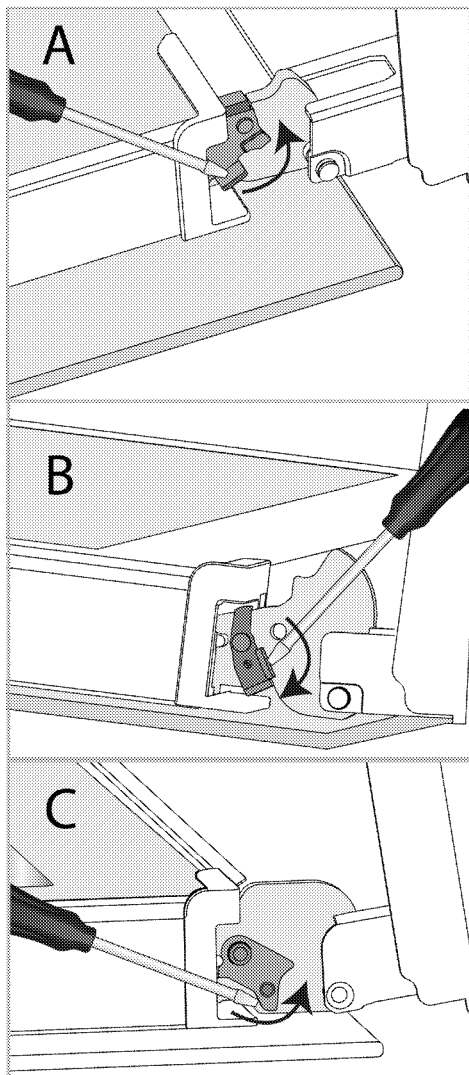
Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete přichytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

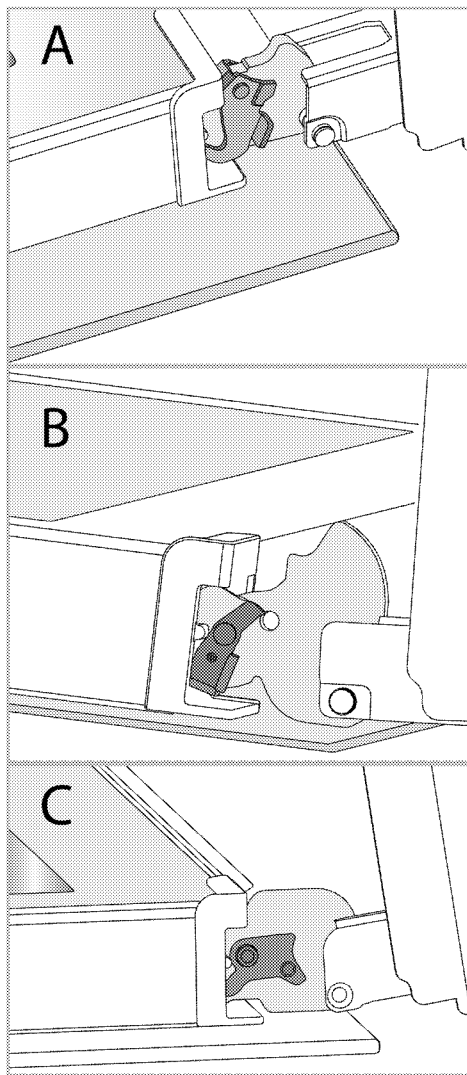
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

Závěs typu (B) je k dispozici u typů dveří s měkkým zavíráním.

Závěs typu (C) je k dispozici u typů dveří s měkkým otevíráním / zavíráním.

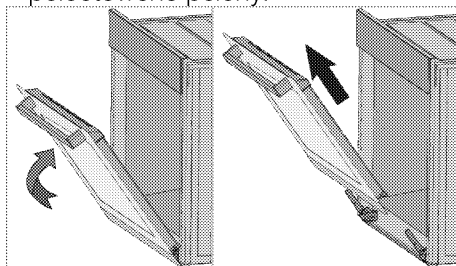


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



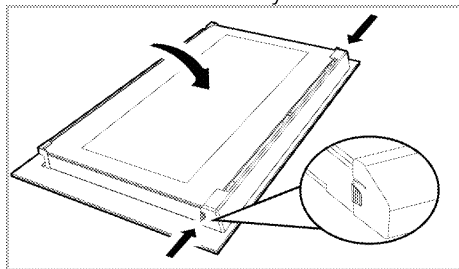
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

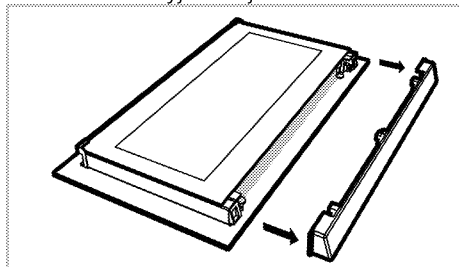
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

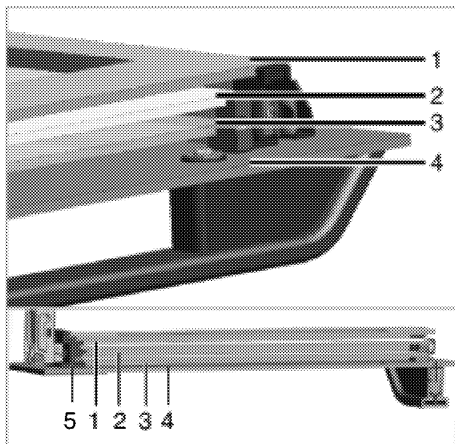
1. Otevřete dvířka trouby.



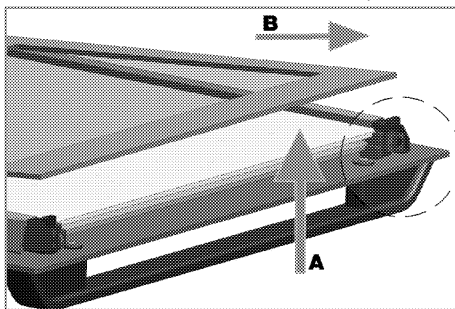
2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



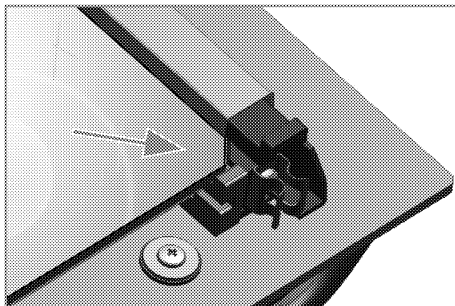
3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Zcela vnitřní sklo
- 2 Druhé vnitřní sklo
- 3 Třetí vnitřní sklo
- 4 Vnější sklo
- 5 Plastová štěrбина ve skle – spodní



4. Opakujte stejný postup při vyjmutí druhého a třetího skla.



Prvním krokem přeskupení dvířek je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosenou hranu skla tak, aby

odpovídala zkosené hraně plastové štěrbiny.

Pořadí upevnění druhého a třetího vnitřního skla není důležité, protože jsou zaměnitelná.

Při připevňování zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potišťené strany skla na druhé vnitřní sklo.

Je důležité umístit spodní rohy všech vnitřních skel tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám (5).

Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

i Po vyčištění je nutné všechna skla znovu sestavit.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dveří světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby je můžete vyměnit následujícím postupem.

Výměna žárovky světla trouby

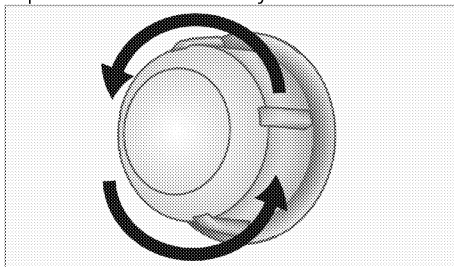
⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.

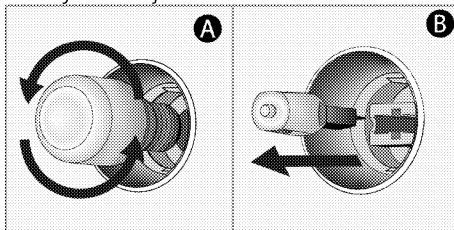
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



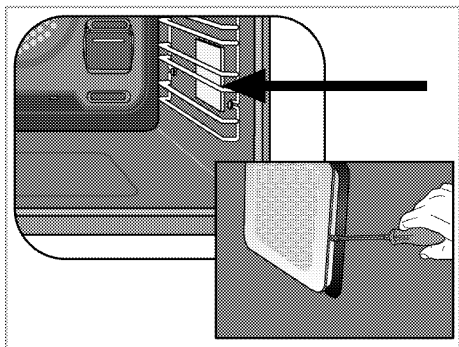
3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



4. Nasadíte zpět skleněný kryt.

Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

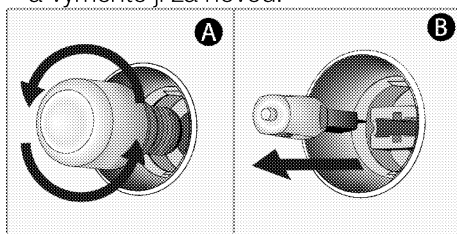
1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.

4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná

o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadíte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Dveře trouby mohou být otevřeny. >>> *Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřené. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než cca. 5 minut, nastavení doby vaření se zruší, ohříváče nebudou fungovat a lampa trouby se nerozsvítí.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*

Chybové kódy/důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyby	Možné řešení
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikaci	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 8 - Er 27	Chyby senzoru	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.

Chybové kódy	Důvody chyby	Možné řešení
Er 32 - Er 41	Chyby ohřevu trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 42 - Er 58	Chyby součástí trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 59 - Er 64	Chyby dveří trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 65 - Er 71	Chyby související s párou (v troubách s funkcí páry)	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 72 - Er 80	Chyby hardwaru	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 81 - Er 85	Bezpečnostní chyby trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 86 - Er 88	Chyby připojení k internetu (v troubách s funkcí Homewhiz)	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovln (v troubách s mikrovlnnou funkcí)	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 93 - Er 99	Chyby elektronické desky a časovače	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocv.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocv.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekocv.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Vstavaná rúra
Používateľská príručka



SK

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia 4
 Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat 5
 Elektrická bezpečnosť 5
 Bezpečnosť pri preprave 7
 Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie 7
 Bezpečné použitie 7
 Výstrahy týkajúce sa teploty 8
 Použitie príslušenstva 8
 Bezpečnosť varenia 9
 Údržba a čistenie 9
 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) .. 10

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 11

Regulácia odpadu 11
 V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov 11
 Likvidácia obalového materiálu 11
 Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti 11

3 Váš produkt 13

Predstavenie produktu 13
 Úvod a používanie kontrolného panelu produktu 14
 Ovládanie rúry 14
 Prevádzkové funkcie rúry 15
 Príslušenstvo k produktu 16
 Použitie príslušenstva produktov 17
 Technické špecifikácie 20

4 Prvé použitie 21

Prvé nastavenie času 21
 Prvé čistenie 21

5 Práca s rúrou 23

Všeobecné informácie o použití rúry 23
 Prevádzka ovládacej jednotky rúry 23
 Nastavenia 26

6 Všeobecné informácie o varení 29

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre 29
 Pečivo a jedlá z rúry 29
 Mäso, ryby a hydina 32
 Gril 33
 Testovanie potravín 34

7 Údržba a starostlivosť 35

Všeobecné informácie o čistení 35
 Čistenie príslušenstva 36
 Čistenie ovládacieho panela 36
 Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) 36
 Pyrolytické samočistenie 37
 Čistenie dvierok rúry 38
 Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry 40
 Čistenie žiarovky v rúre 41

8 Riešenie problémov 43

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
 - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
 - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
 - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
 - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
 - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
 - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ### ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
 - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
 - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
 - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a

domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.

- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodia závesi dverí.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.

Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému

elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.

- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
- Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítadla).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte.

Výrobok pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.

- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
 - Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
 - Neškrabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
 - Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
 - Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
 - Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevesajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
 - Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.
- môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
 - Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
 - Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
 - Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu

Použitie príslušenstva

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.

- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.

Bezpečnosť varenia

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby,

aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.

- Varné podnosy, tanierne alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masť jedlá môžu spôsobiť požiar.

Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.



Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sa povrchy zahrievajú viac ako

pri štandardnom použití. Udržujte mimo dosahu detí.

- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a udržiujte ho mimo dosahu detí. Pred odstránením zvyškov počkajte najmenej 30 minút.
- Počas samočistenia sa z dôvodu horenia zvyškov potravín uvoľňuje dym. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry handričkou a mydlom. U rúry odstráňte všetko príslušenstvo a kuchynské náčinie. Ak má váš výrobok pyropríslušenstvo (odolné vysokoteplotnému samočisteniu), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je na vašej rúre varná doska, nepoužívajte ju počas samočistenia.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

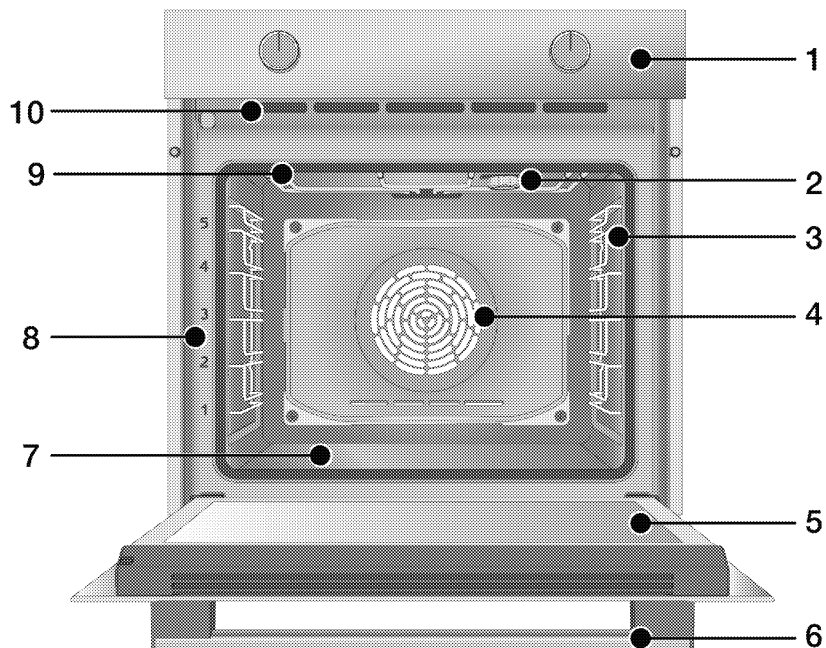
- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dverka rúry často.
- Dverka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom," neotvárajte. Ak dverka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrievanie ventilátorom" a táto teplota sa môže líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej

policí. Navyše, ak varíte svoje jedlá
jedno po druhom, ušetrí sa energia,

pretože rúra nestratí svoje teplo.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svetidlo*
- 3 Drôtené police**
- 4 Motor ventilátora (za oceľovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Spodný ohrievač (spodný oceľový plech)
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač

- 10 Ventilačné otvory

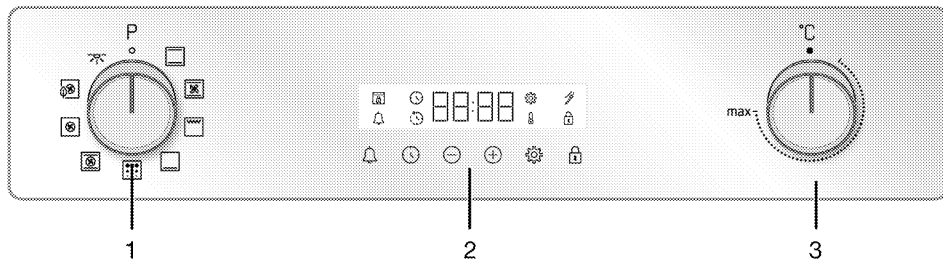
* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie rúry



- 1 Gombík voľby funkcií
- 2 Časovač
- 3 Gombík teploty

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

Gombík voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Gombík teploty

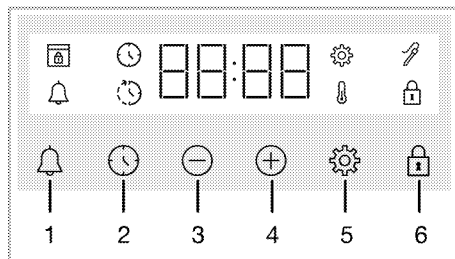
Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

Kontrolka teploty

Na obrazovke časovača môžete vidieť vnútornú teplotu rúry. Rúra sa bude zahrievať, až kým nedosiahne nastavenú teplotu a udrží túto teplotu a 3-riadková animácia zahrievania bliká úplne vpravo. Keď teplota rúry dosiahne nastavenú hodnotu, táto animácia sa zastaví a

vedľa nastavenej teploty sa neustále zobrazuje symbol „C“.

Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symboly na displeji

- : Symbol času varenia
- : Symbol času ukončenia varenia*
- : Symbol alarmu
- : Symbol sondy na mäso*
- : Rozsvieti sa Symbol
- : Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol nastavení
- : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Prevádzkové funkcie rúry

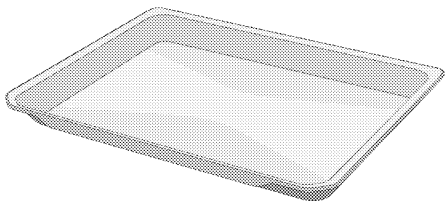
V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadny ohrievač. Svieta len svetlo rúry.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opiecť zo spodu.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechinkoch.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrievanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší.
	Funkcia „3D“	40-280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Grilovanie naplno	40-280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.

Príslušenstvo k produktu

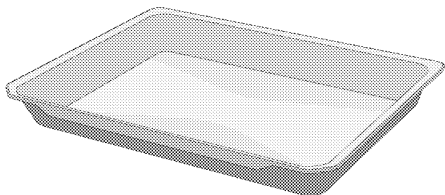
K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

UPOZORNENIE : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.



Štandardný plech

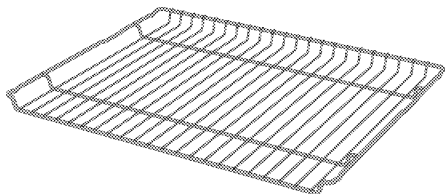
Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.



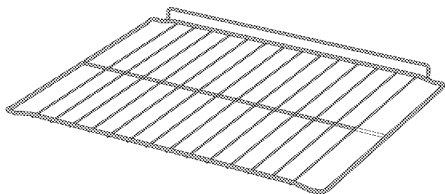
Hlboký podnos

Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

Modely s drôtenými policami:



Modely bez drôtených políc:



Drôtené mreže

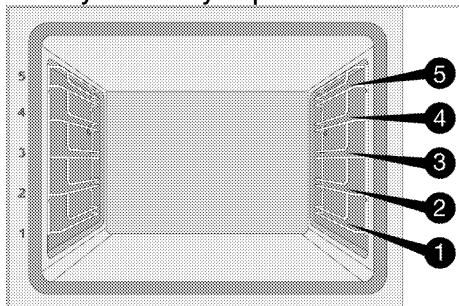
Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

Použitie príslušenstva produktov

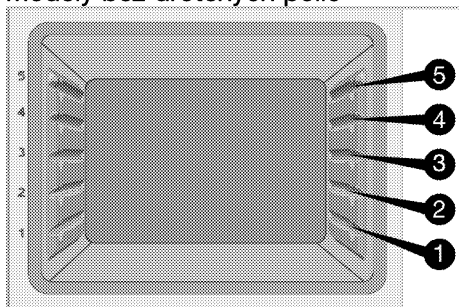
Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie políc v číslach na prednom ráme rúry.

Modely s drôtenými policami



Modely bez drôtených políc



Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

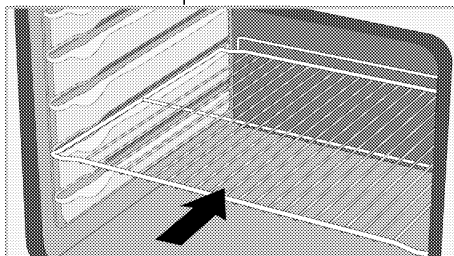
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

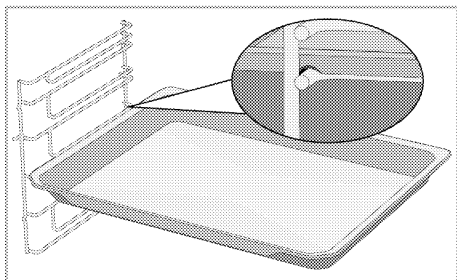
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



Umiestnenie podnosu na varné dosky

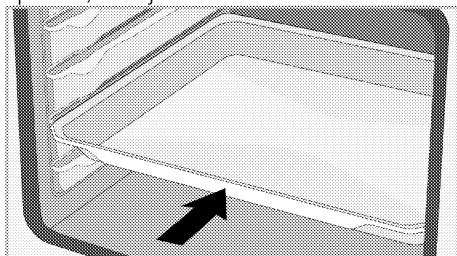
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

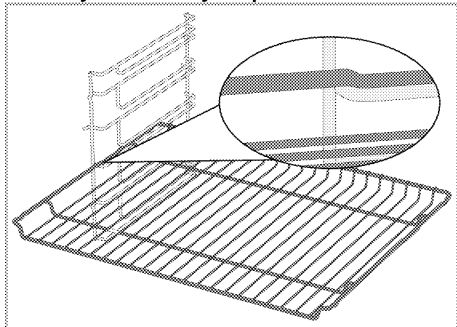
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



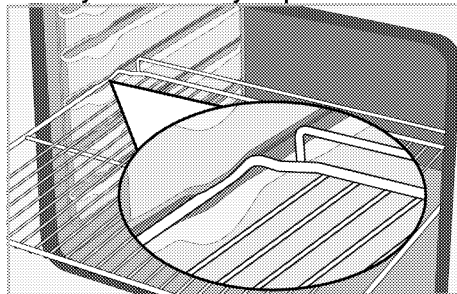
Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

Modely s drôtenými policami

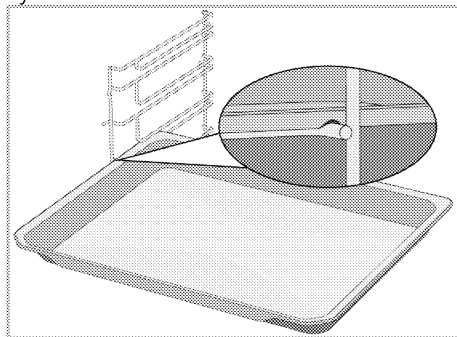


Modely bez drôtených políc



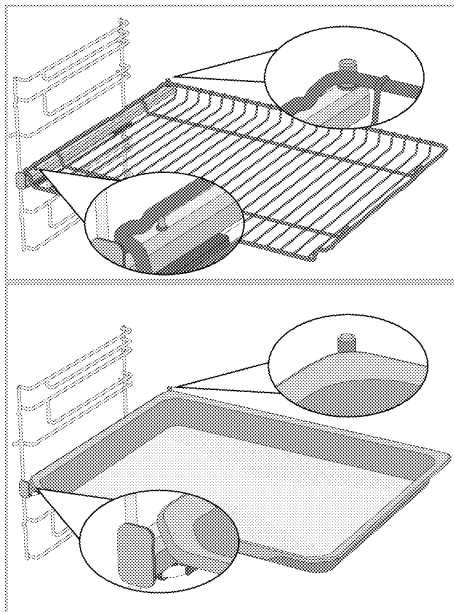
Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľnite od zadnej poistky a vytiahnite ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvacie koľajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).



Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštaláčn é rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba	3,4 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórných podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

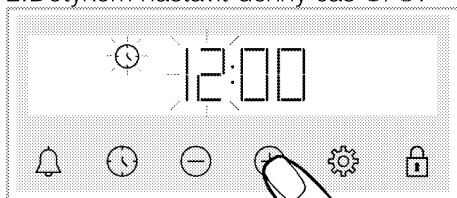
4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

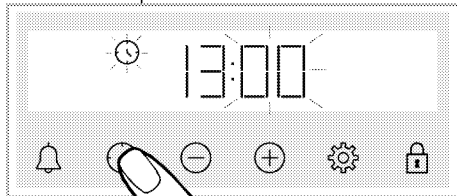
Prvé nastavenie času

i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

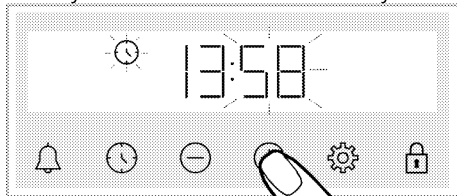
1. Potom, ako je rúra aktivovaná po prvý krát, na displeji bude blikať "12:00" a symbol 🕒.
2. Dotykom nastaviť denný čas (+/-).



3. Dotykom 🕒 alebo klávesom ⚙️ aktivovať políčko minút.



4. Dotykom nastaviť denné minúty (+/-).



5. Potvrdiť nastavenie kláves 🕒.
» Denný čas je nastavený a symbol 🕒 z displeja zmizne.

i Ak nie je po prvý krát nastavené, naďalej bude blikať "12:00" a symbol 🕒 a vaša rúra sa nenastaví. Aby rúra začala fungovať, musíte potvrdiť denný čas jeho nastavením alebo ťuknutím na kláves 🕒, keď je na "12:00". Nastavenie denného času môžete zmeniť neskôr, ako je to popísané v časti „Nastavenia“.

i Nastavenia aktuálneho času sú zrušené v prípade zlyhania napájania. Je potrebné ich znova nastaviť.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkejte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o použití rúry

Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.

Osvetlenie rúry


Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

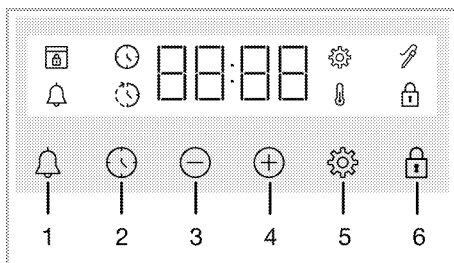
V niektorých prevádzkových funkciách žiarovka z dôvodu úspory energie nesvieti.

Ak chcete, aby lampa svietila nepretržite, zvolte prevádzkovú funkciu "Žiarovka v rúre" pomocou gombíka voľby.

Prevádzka ovládacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre ovládaciu jednotku rúry









- i** Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Príslušné symboly na displeji blikajú, kým robíte nejaké nastavenia. Počkajte, prosím, krátky čas, kým sa nastavenia uložia.
- i** Ak sa vykonajú nastavenia, týkajúce sa varenia, denný čas nie je možné nastaviť.
- i** Ak je nastavený čas varenia, keď sa spustí varenie, na obrazovke sa zobrazí zvyšný čas.
- i** V prípadoch, keď je nastavený čas varenia; môžete zrušiť automaticky dlhým dotykom na kláves .



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia

6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

Symbole na displeji

-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso*
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

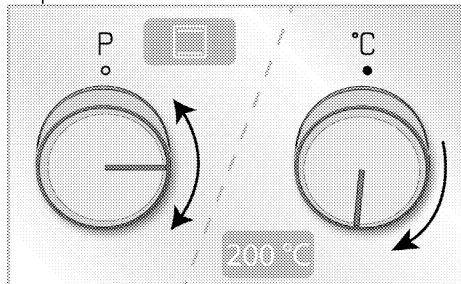
Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

Manuálne varenie pri zvolenej teplote a prevádzkovej funkcii rúry



Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) bez nastavenia času varenia zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre pokrm.

Napríklad:



1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolíte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.

2. Pomocou gombíka teploty zvolíte teplotu, ktorú chcete na varenie.

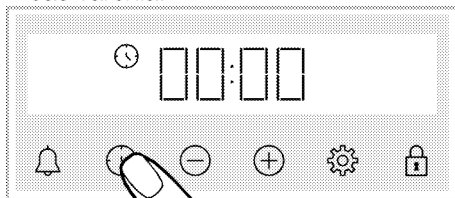
» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí . Na displeji sa zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 riadkové animácie. Potom sa postupne zobrazí čas, ktorý uplynul od začiatku varenia. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručne varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie s nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať vypnúť automaticky po uplynutí času zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm a nastavenia času varenia na časovači.

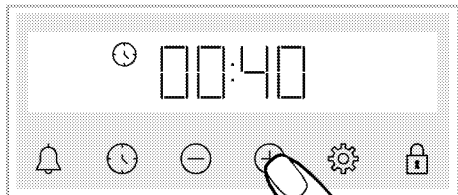
1. Zvolíte prevádzkovú funkciu pre varenie.

2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.

4. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu. » Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí ⏱. Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol ⏱ zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.

5. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol ⏱ symbol bliká a časovač pípa

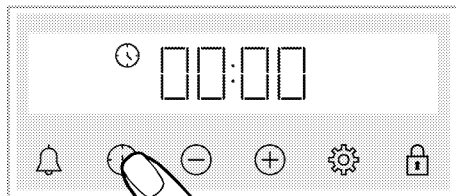
6. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

Pre nastavenie ukončenia času varenia na neskôr; (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm, môžete

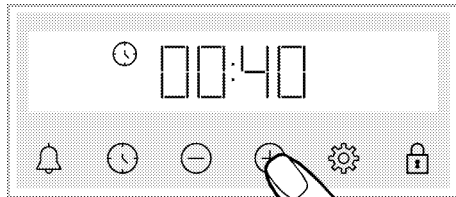
nastaviť čas varenia a čas ukončenia varenia na neskôr, čo umožňuje automaticky spustiť a vypnúť rúru.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

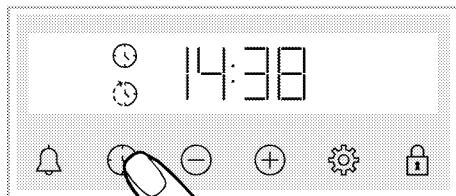
3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



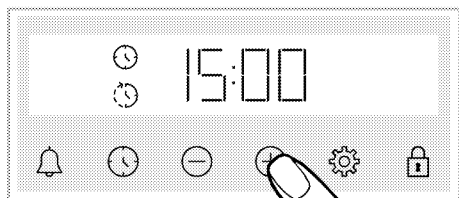
- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.

» Potom, ako bol nastavený čas varenia sa na obrazovke trvalo zobrazí symbol ⏱.

4. Dotykom ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas ukončenia varenia.



5. Nastavte čas ukončenia varenia klávesmi ⊕/⊖.



» Potom, ako bol nastavený čas ukončenia varenia sa natrvalo objaví na displeji symbol a spolu so symbolom času. Hneď, ako sa spustí varenie, symbol zmizne.

6. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.

» **Čas v rúre počíta čas na začatie varenia odčítaním času od nastaveného času ukončenia.** Keď nastane čas začiatku varenia, zvolená funkcia sa aktivuje a rúra sa ohreje na nastavenú teplotu. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí . Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.

7. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol symbol bliká a časovač pípa

8. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

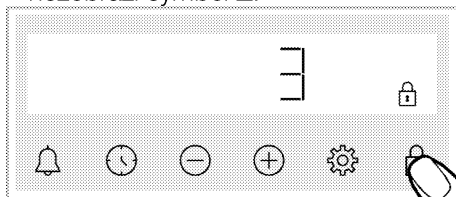
i Ak je stlačený akýkoľvek kláves po skončení zvukovej výstrahy, prevádzka rúry sa opäť spustí. Na predídenie tomu, aby sa rúra znova spustila na konci výstrahy, dajte gombík teploty a funkcie do polohy "0" (vyp) a vypnite rúru.

Nastavenia

Aktivácia Blokovania tlačidiel

Aktiváciou funkcie Blokovanie tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky.

1. Stláčajte dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



» Zobrazí sa symbol a na displeji sa začne odpočítavanie 3-2-1. Keď je odpočítavanie ukončené, Blokovanie tlačidiel sa aktivuje. Ak sa po stlačení zámku tlačidiel dotknete ktoréhokoľvek tlačidla, časovač vydá zvukový signál a symbol bliká.

i Ak prestanete tlačiť tlačidlo pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel sa neaktivuje. Ak prestanete tlačiť tlačidlo X pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel neaktivuje.

i Tlačidlo časovača nie je možné použiť, keď je zapnuté Blokovanie tlačidiel. V prípade výpadku elektriny sa Blokovanie tlačidiel nezruší.

Deaktivácia Blokovania tlačidiel

1. Stláčajte dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Symbol zmizne a na displeji sa vypne Blokovanie tlačidiel.

Nastavenie alarmu

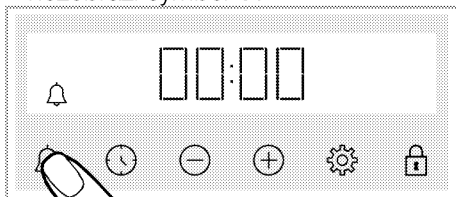
Pre nastavenie upozornenia alebo pripomienky mimo varenia môžete použiť časovač.

Alarm nemá žiaden vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na upozornenie. Alarm môžete napríklad

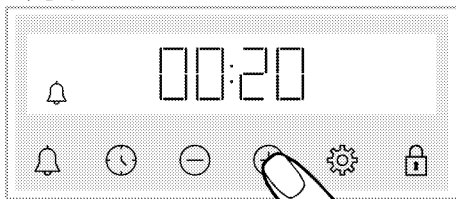
použiť vtedy, ak v niektorej fáze varenia chcete jedlo otočiť. Potom, ako uplynie nastavený čas, hodiny začnú vydávať zvukové upozornenie.


i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



2.  Alarm nastavíte pomocou tlačidiel  / .



» Po nastavení času alarmu  symbol naďalej svieti a na displeji sa spustí odpočítavanie. Ak je čas budenia a čas varenia nastavený súčasne, na displeji sa zobrazí kratšia doba.




3. Po uplynutí času alarmu  symbol začne blikať a začne vydávať zvukové upozornenie.


Vypnutie alarmu

1. Na konci alarmu zaznie zvuk upozornenia na dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvuk upozornenia.



» Zvuk upozornenia sa zastaví a na displeji sa zobrazí čas.

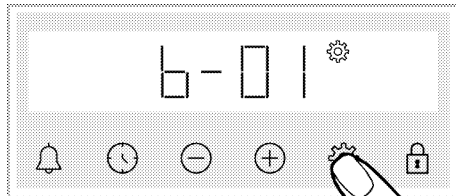
Ak chcete zrušiť alarm;



1. Na resetovanie alarmu stlačte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol . Stlačte tlačidlo , až kým sa neukáže „00:00“.

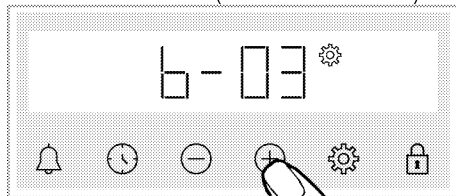
2.  alarm zrušíte aj dlhým stlačením tlačidla.


Zmena úrovne hlasitosti

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **b-01-b-02-b-03**.





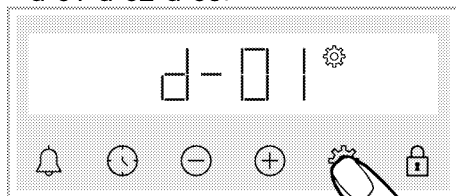
2. Požadovanú úroveň nastavíte tlačidlami  / . (**b-01-b-02-b-03**)





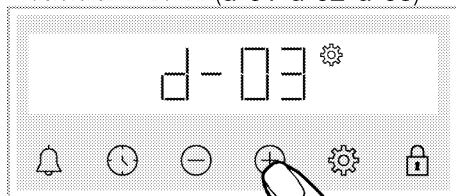
3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

Nastavenie jasu displeja

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **d-01-d-02-d-03**.







2. Požadovanú úroveň jasu nastavíte tlačidlami  / . (**d-01-d-02-d-03**)

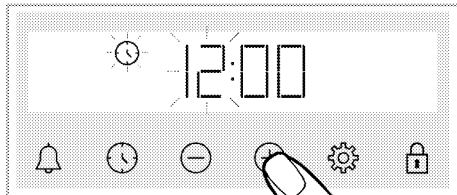


» Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

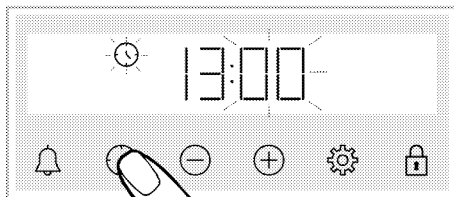
Zmena času



Na vašej rúre; ak chcete zmeniť čas, ktorý ste predtým nastavili,

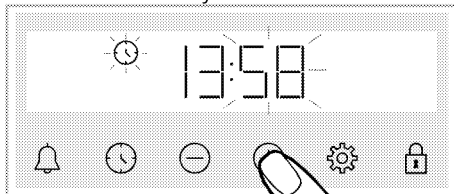
1. Stláčajte  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas stlačením /.






3. Stlačením tlačidla  alebo  aktivujte pole minút.



4. Nastavte minúty stlačením /.



5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla  alebo .
- » Čas je nastavený a na displeji sa zobrazí symbol .

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

Pečivo a jedlá z rúry

Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtovej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.

Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Potravin y	Množstvo plechov	Prislušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha policie	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Jeden plech na pečenie	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených polic: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených polic: 30 ... 40
Piškótový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svrkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38

Potravin y	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svrkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
Cestoviny	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	35 ... 45
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	2 plechy na pečenie	1 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chlieb	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečenie	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Varný stôl pre Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverka Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body pri pečeni

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčaťa, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruzdornej dosky.

Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1.5 - 2.0 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Položka police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Gril

Červené mäso, ryby a hydlinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masť potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!

Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kusy na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Položka police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kusky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Tefacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kusky jedla otočte.

Testovanie potravín

Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

Varný stôl pre testovacie jedlá

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2	140	15 ... 25
	2 plechy na pečenie	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených polic: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečenie	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených polic: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených polic: 30 ... 40
Piškútový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápňovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rúkoviek nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

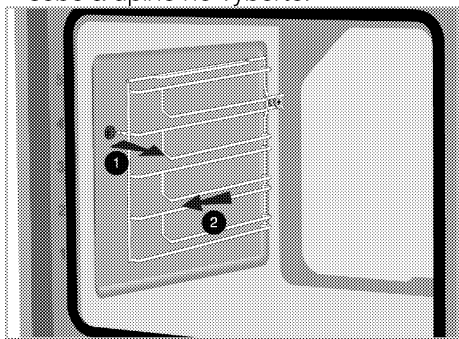
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočných stien v rúre.

Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

Pyrolytické samočistenie

Rúra na pečenie je vybavená pyrolytickým samočistením. Rúra je vyhriata na cca. 420-480 °C a existujúce nečistoty sa spaľujú na popol. Môže sa vyskytnúť silný dym. Zaisťte dôkladné vetranie. Pyrolýza by sa mala použiť po cca. každom 10. použití rúry.

Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



Pred použitím pyrolytickej samočistiacej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak sú k dispozícii). V opačnom prípade dôjde k poškodeniu príslušenstva a bočných nosičov.



Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolný proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Pokiaľ nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.



Nečistite tesnenie dverí.

Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dvierok rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a


vnútorných častí rúry jemnou handričkou.

3. Vyberte funkciu "Pyrolýza" (samočistenie).

Na displeji bude blikať **P2:00**.


4. Nastavte gombík teploty na najvyššiu „max“ (maximálnu) teplotu.

5. Po spustení funkcie pyrolýzy sa **P2:00** neustále rozsvieti a začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie nie je možné upraviť.


6. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku  a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľúčkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.

7. Po dokončení procesu čistenia sa na obrazovke zobrazí „Koniec“.


8. Po zobrazení „Koniec“ ukončíte proces nastavením tlačidiel funkcií a teploty do polohy 0 (YYPNUTÉ).

9. Po zmiznutí symbolu  na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.

10. Stlačením ľubovoľného klávesu stíšite zvukový alarm.

 Po dokončení funkcie pyrolýzy bude zámok dverí aktívny, kým rúra nevychladne na vhodnú teplotu. Ak chcete počas tohto procesu niečo upiecť, zobrazí sa „H“ a pečenie nebude povolené.

Čistenie dvierok rúry

 Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Vyberanie dvierok rúry

1. Otvorte dvierka rúry.

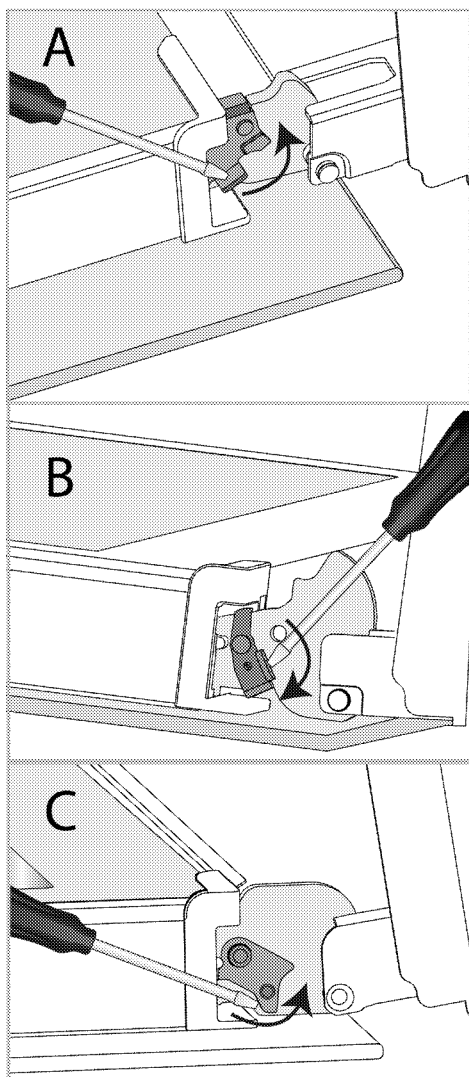
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

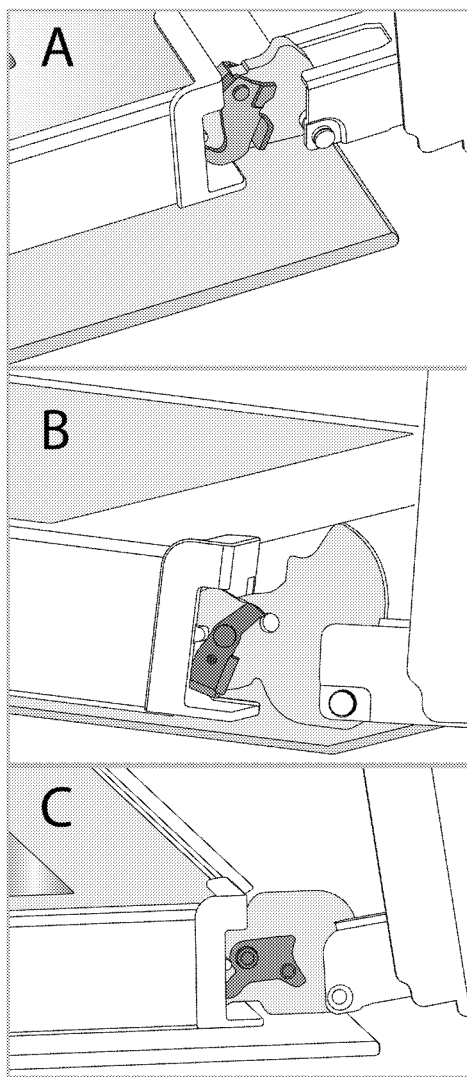
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

Záves typu B je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

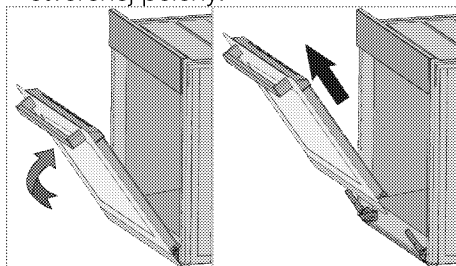
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha
3. Dajte dverka rúry do spolovice
otvorenej polohy.



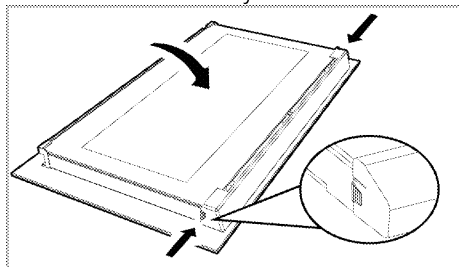
4. Vyťahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

i Na opätovné pripevnenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

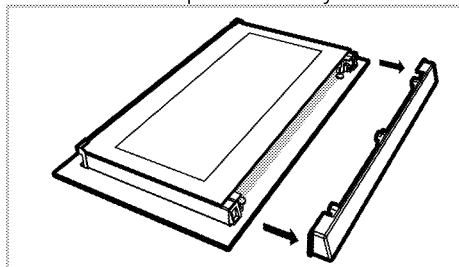
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobu je možné kvôli čisteniu vybrať.

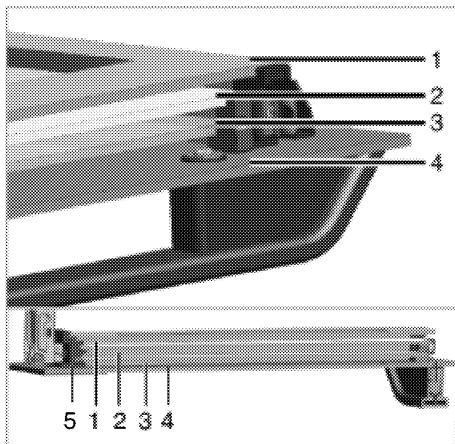
1. Otvorte dvierka rúry.



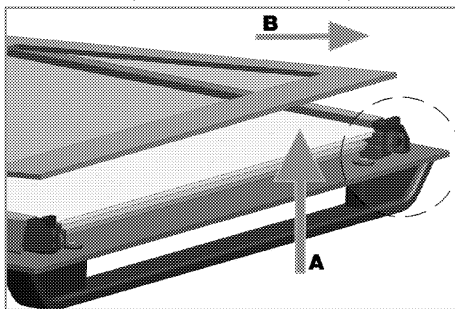
2. Potiahnite plastový komponent pripevnený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



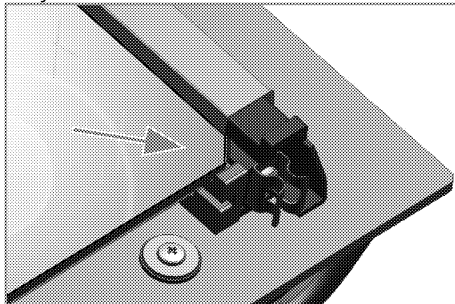
3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Štrbina plastového skla - spodná



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri vyberaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dvierok je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosenú hranu skla tak, aby

sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú vzájomne zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na druhé vnútorné sklo.

Je nevyhnutné umiestniť spodné rohy všetkých vnútorných skiel tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov (5). Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

i Po vyčistení je potrebné všetky skla opäť zmontovať.

Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

Výmena žiarovky v rúre

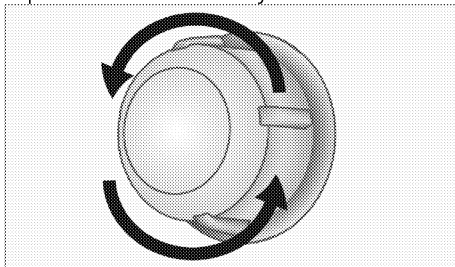
⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

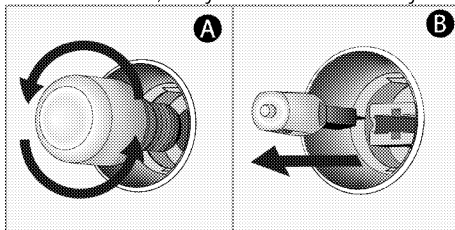
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



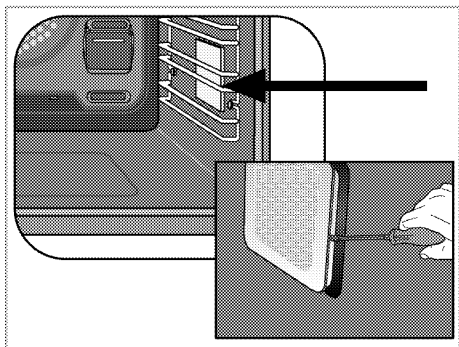
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



4. Nasadíte sklenený poklop.

Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

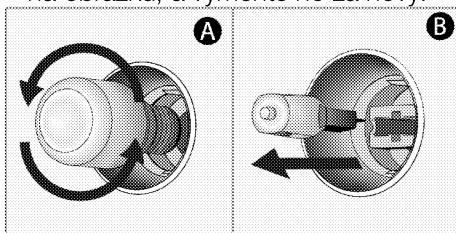
1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.

4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za

novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadíte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

Počas varenia sa objavila kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*
- Dvere rúry môžu byť otvorené. >>> *Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry na pečenie zostanú otvorené dlhšie ako približne 5 minút, nastavenie doby pečenia sa zruší, ohrievače nebudú fungovať a žiarovka rúry sa nerozsvieti.*

(V modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*

Chybové kódy/dôvody a možné riešenia

Poruchové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikácii	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.

Poruchové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
Er 8 - Er 27	Chyby snímača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 32 - Er 41	Chyby ohrevu rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 42 - Er 58	Chyby komponentov rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 59 - Er 64	Chyby dverí rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 65 - Er 71	Chyby súvisiace s parou (v rúrach s funkciou pary)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 72 - Er 80	Chyby hardvéru	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 81 - Er 85	Chyby v bezpečnosti rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 86 - Er 88	Chyby internetového pripojenia (v rúrach s funkciou Homewhiz)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovln (v rúrach s mikrovlnnou funkciou)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 93 - Er 99	Chyby elektronickej platne a časovača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.

