



## **Beépített sütő**

Használati útmutató

## **Vstavaná rúra**

Používateľská príručka



BBIE12100XD-BBIE12100XC-BBIE12100BD

**HU / SK**

385.4403.85/R.AD/16.08.2021/9-4  
7727188411-7727188412-7727188414

# Kedves Vásárló,

## **A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.**

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

**MEGJEGYZÉS** Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Biztonsági útmutató 4**

A felhasználás célja .....	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága .....	5
Elektromos biztonság .....	6
Biztonságos szállítás .....	7
Biztonságos telepítés .....	7
Biztonságos használat .....	8
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések .....	8
Kiegészítő használata .....	9
Biztonságos sütés .....	9
Biztonságos karbantartás és tisztítás .....	10

**2 Környezetvédelmi utasítások 11**

Hulladékszabályozás .....	11
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése .....	11
A csomagolóanyag kidobása .....	11
Javaslatok az energiatakarékos használatra .....	11

**3 Az Ön terméke 12**

Termék bemutatása .....	12
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata .....	13
Sütő vezérlése .....	13
Sütő funkciói .....	14
Termék kiegészítők .....	15
A termék kiegészítőinek használata .....	16

Műszaki adatok .....	19
----------------------	----

**4 Első használat 20**

Első tisztítás .....	20
----------------------	----

**5 A sütő működtetése 21**

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban .....	21
A sütő vezérlőegységének működése .....	21

**6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 23**

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések .....	23
Tészták és sütőben készült ételek .....	23
Hús, hal és baromfi .....	25
Grill .....	26
Teszt ételek .....	27

**7 Karbantartás és tisztítás 28**

Tisztítással kapcsolatos információk .....	28
Kiegészítők tisztítása .....	29
Vezérlőpanel tisztítása .....	29
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér) .....	30
Easy Steam Cleaning .....	30
A sütő ajtajának tisztítása .....	31
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása .....	33
A sütő lámpájának tisztítása .....	33

**8 Hibaelhárítás 35**

## 1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
  - Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
  - Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
  - Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
  - ⚠️ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
  - ⚠️ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
  - ⚠️ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem, kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.
  - ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.
- ⚠️ A felhasználás célja**
- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
  - Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
  - **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
  - A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
  - A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy ruhadarabok fogantyún történő szárítására.

## **Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága**

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen rá nehéz tárgyakat vagy ne hagyja, hogy a gyerekek ráüljenek. Ettől a sütő felbillenhet vagy sérülhetnek az ajtó zsanérjai.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék

ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



### **Elektromos biztonság**

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A tápvezetékét ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicserélni, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval)
- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.
- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.



### **Biztonságos telepítés**



### **Biztonságos szállítás**

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.
- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.

## **Biztonságos használat**

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassa le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhesen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- A sütő fogantyúja nem ruhaszáritó. A termék használata során ne tegyen

kéztörlőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.

- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsanérokat.

## **Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések**

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- Gőz törhet elő, az ajtó kinyitásakor álljon távolabb. A gőz megégetheti a kezet, az arcot és/vagy a szemet.
- A termék használat közben felforrósodhat. Ne érintse meg a forró elemeket, a sütő belső alkatrészeit és a fűtőelemeket, stb.



- Amikor az ételt a forró sütőbe helyezi be vagy onnan veszi ki, mindig használjon hőálló kesztyűt.



### **Kiegészítő használata**

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.
- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.



### **Biztonságos sütés**

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések.
- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a

ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.

- Ne melegítsen zárt konzerveleket és üvegeket. A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírhoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.
- Ne helyezze a tálkákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill-tűzhöz. Ne helyezzen ételeket

a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



## **Biztonságos**

### **karbantartás és tisztítás**

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
  - Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
  - Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótygapotot vagy fehérítő anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.
  - A kezelőpanelt tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### Hulladékszabályozás

#### A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

#### Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

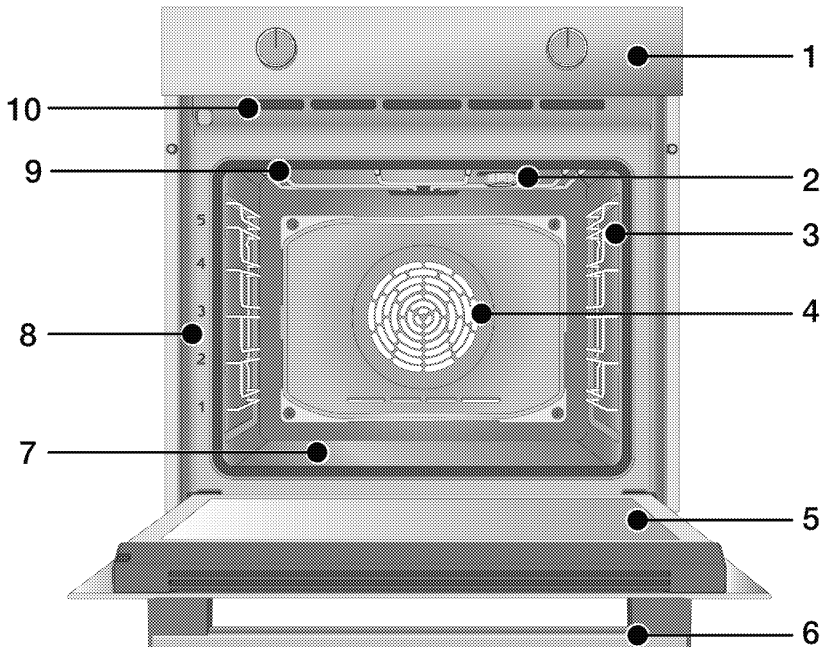
### Javaslatok az energiatakarékos használatra

A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcaikat, amelyek jobban vezetik a hőt.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

## 3 Az Ön terméke

### Termék bemutatása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Világítás\*
- 3 Rácsos polcok\*\*
- 4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)
- 5 Ajtó
- 6 Kezelés
- 7 Alsó fűtőtest (alsó acéllemez)
- 8 Polcpozíció
- 9 Felső fűtőtest
- 10 Szellőzőnyílások

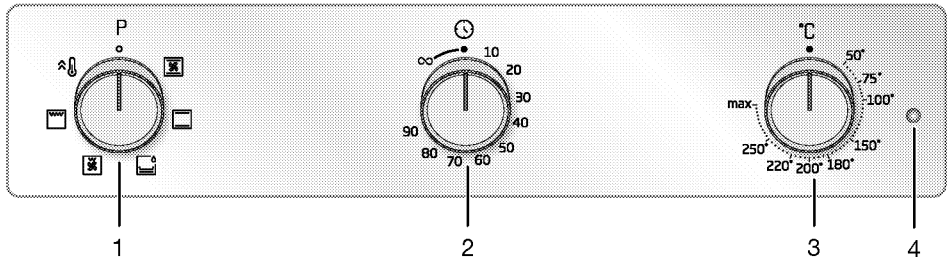
\* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

\*\* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy az Ön termékét drótpolc nélkül szállítják. Az ábrán drótpolcok láthatók, példaként.

## Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

### Sütő vezérlése



- 1 Funkció választó tekerőgomb
- 2 Időzítő gomb (Ez a modelltől függ. A termék időzítője 100 vagy 90 perc lehet.)
- 3 Hőmérséklet gomb
- 4 Termosztát lámpa

Ha a termék vezérlése gombokkal végezhető el, egyes modelleknél előfordulhat, hogy ezek a gombok a panelbe süllyednek és nyomásra emelkednek ki. Ahhoz, hogy a beállításokat elvégezhesse ezekkel a gombokkal, először nyomja meg a kívánt gombot, majd húzza ki. A beállítás követően nyomja meg újra a gombot, hogy visszamenjen a helyére.

#### Funkció választó tekerőgomb

A sütő funkcióit a funkcióválasztó gomb segítségével választhatja ki. A kiválasztáshoz forgassa el balra/jobbra a kikapcsolt (felső) pozícióból.

#### Hőmérséklet gomb

A sütő hőmérsékletszabályozó-gombjával kiválaszthatja a sütéshez használni kívánt hőmérsékletet. A

kiválasztáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyezően a kikapcsolt (felső) pozícióból.

#### Hőmérséklet kijelző

A sütő belső hőmérséklete a hőmérséklet visszajelző lámpája alapján is leolvasható. A hőmérséklet visszajelző lámpája a vezérlőpanelen található. A hőmérséklet visszajelző lámpája bekapcsol, ha a termék működésbe lép, majd a lámpa kialszik, ha a beállított hőmérsékletet eléri. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében a beállított érték alá csökken, a hőmérséklet visszajelző lámpája újra bekapcsol.








#### Időzítő

Az időzítő gomb beállításával egy bizonyos sütési időt állíthat be. Ha a gombot elforgatja a ∞ szimbólumra, manuálisan vezérelheti a sütést.

Kijelző	Leírás
10 - 90 vagy 100	Állítható sütési idő
∞	Manuális sütés szimbóluma

## Sütő funkciói

A funkciók címkéje; a sütőben beállítható funkciók, illetve a funkciókhoz használható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékletek találhatók meg itt. Az itt feltüntetett üzemmódok sorrendje eltérhet az Ön termékén elérhető sorrendtől.

Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklettartomány (°C)	Leírás és használat
	Felső és alsó fűtés	*	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültetekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
 	Alsó fűtés	*	Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani. Ezt a funkciót kell kiválasztani az Easy Steam Cleaning funkcióhoz.
	Légkeverés és felső/alsó fűtés	*	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Teljes grill	*	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Légkeverés és alacsony grill	*	A kis grill által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan eloszlatja a sütőben. Megfelelő kisebb ételek grillezéséhez.
	Gyors melegítés	-	A sütő minden fűtőegysége működik. Ezzel a funkcióval a sütő gyorsan felmelegíthető a kívánt hőmérsékletre (előmelegítés). Ne használja ételek sütésére.

\* A termék a hőmérsékletszabályozógomb által megadott hőmérséklettartományban működik.

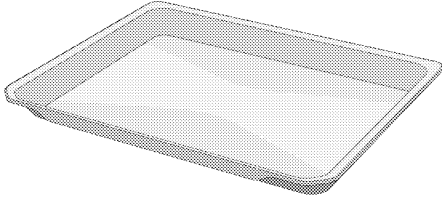
## Termék kiegészítők

A termékben különböző kiegészítők találhatóak. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

---

**MEGJEGYZÉS** : A termékben található tálcák a hő hatására eldeformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciót. A deformáció eltűnik, amikor a tálca lehűl.

---

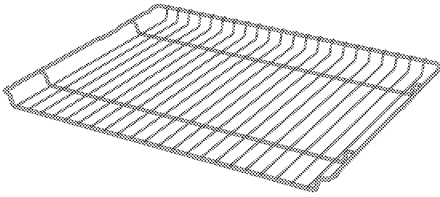


### Standard tálca

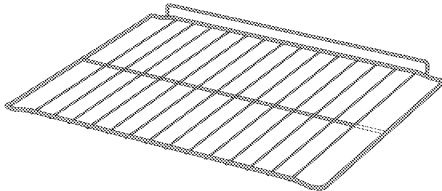
Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.

---

### Drótpolcos modellek:



### Drótpolc nélküli modellek:



### Grill rác

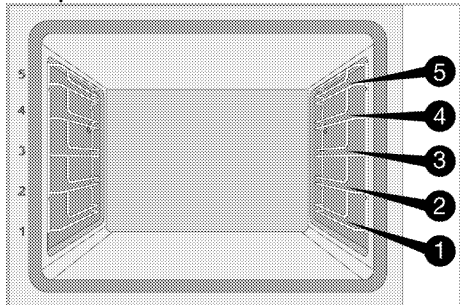
Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.

## A termék kiegészítőinek használata

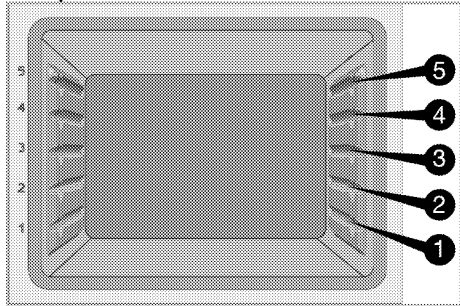
### Sütőpolcok

A sütőben a polcok 5 pozícióban helyezhetők el. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokon is láthatja.

#### Drótpolcos modellek

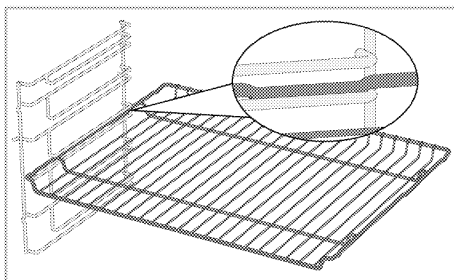


#### Drótpolc nélküli modellek



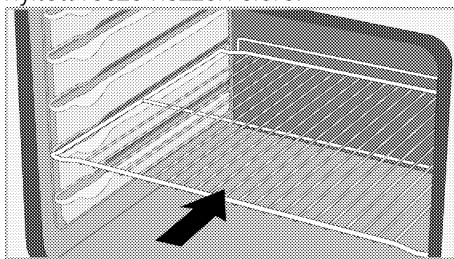
#### A grill rács elhelyezése a polcokon Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre. A jobb sütési eredmény érdekében a grill rácsot egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőn, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



#### Drótpolc nélküli modellek:

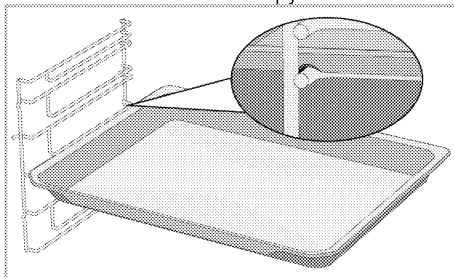
Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A grill rács csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre.



#### A tálcá elhelyezése a polcokon Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

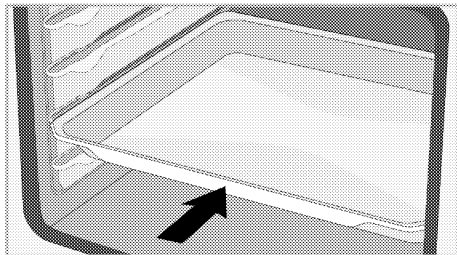
A jobb sütési eredmény érdekében a tálcát egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőn, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.





### Drótpolc nélküli modellek:

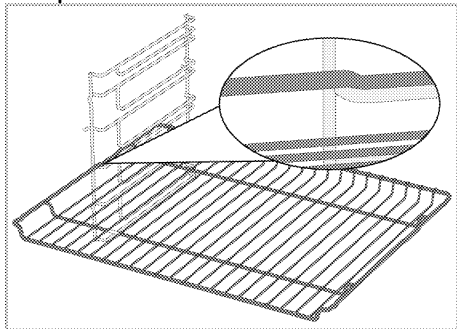
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcat helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



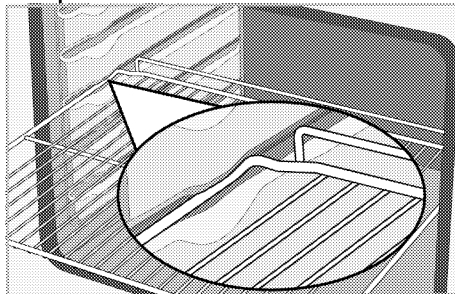
### A grill rács ütköző funkciója

A grill rácson található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a grill rács kibillenjen a rácsos polcról. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grill rács eltávolításakor előrehúzhatja, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.

### Drótpolcos modellek

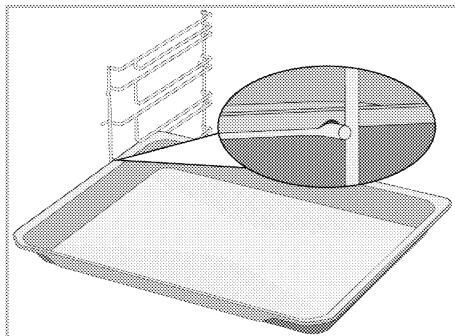


### Drótpolc nélküli modellek



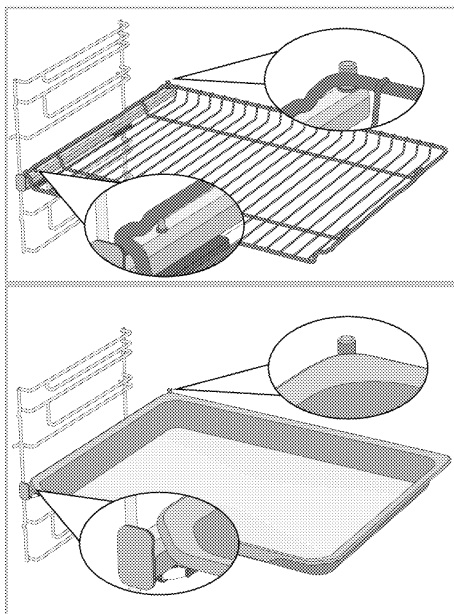
### A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

A tálcán található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcról. Amikor a tálcat távolítja el, oldja ki a hátsó rögzítést és húzza saját maga felé, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.



## **A grill rács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen - Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel**

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rács könnyen behelyezhető és eltávolítható. Ha a tálcákat és a grill rácsot a teleszkópos sínnel együtt használja, ügyeljen rá, hogy a teleszkópos sín elején és hátulján található csapok illeszkedjenek a grill és a tálca oldalához (lásd az ábrát).






## Műszaki adatok

### Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Sütő telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Feszültség / frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Teljes teljesítményfelvétel	2.4 kW
Sütőtípus	Kiegészítő ventilátoros sütő

# Alapvető információk: Az elektromos sütő energiacímkéjén feltüntetett információk megfelelnek az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány előírásainak. Az adatok standard terhelés mellett, alsó-felső fűtéssel vagy légkeveréses fűtéssel (ha van) kerültek meghatározásra. Az energiahatékonysági osztály a következő prioritási sorrend szerint került meghatározásra, függően attól, hogy az adott funkció elérhető a terméken, vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés 3- Légkeveréses alacsony grill, 4-Felső és alsó fűtés.

-  A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.
-  A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.
-  A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

## 4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

### Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.
4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.
5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.
6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

### A kiegészítők használata előtt;

Tisztítsa meg a sütőből eltávolított kiegészítőket mosószeres vízben egy puha szivaccsal.

**MEGJEGYZÉS** Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

**MEGJEGYZÉS** Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

## 5 A sütő működtetése

### Általános információk a sütő használatával kapcsolatban

#### Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

A termék rendelkezik hűtőventilátorral. A hűtőventilátor automatikusan aktiválódik, ha szükséges, és mind a termék elülső részét, mind pedig a bűtort hűti. Ha a hűtési folyamat befejeződött, automatikusan deaktiválódik. Forró levegő áramlik ki a sütő ajtaja felett. Ezeket a szellőzőnyílásokat ne zárja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet.

A hűtőventilátor a sütő működés közben, illetve azt követően is működhet (körülbelül 20-30 percig). Ha az időzítő beprogramozásával készíti az ételt, a sütési idő végén a hűtőventilátor az összes funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan kapcsol be és ki. Ez nem hiba.

#### Sütővilágítás

A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

### A sütő vezérlőegységének működése

#### Sütő bekapcsolása

Ha a funkcióválasztó gomb segítségével kiválasztotta a használni kívánt funkciót és beállította a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó- gomb segítségével, a sütő működése elindul. Az időzítő gombját el kell forgatnia egy bizonyos sütési időre, vagy meg kell nyomnia a ∞ szimbólumot a sütő indításához.

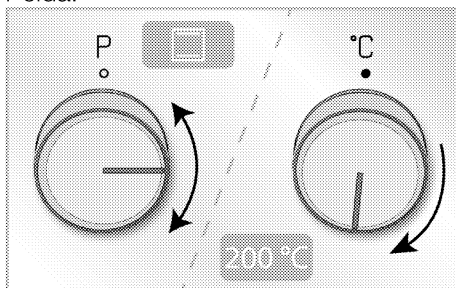
#### Sütő kikapcsolása

Kikapcsolhatja a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot, a hőmérsékletszabályozó- és időzítő gombot kikapcsolja.

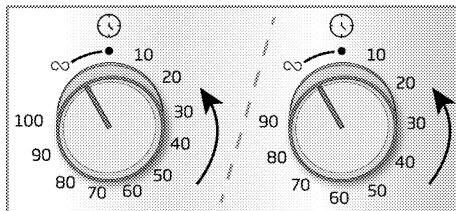
#### Manuális sütés a hőmérséklet és a funkció kiválasztásával

Úgy is készíthet ételt, hogy manuálisan választja ki az ételnek megfelelő funkciót, illetve hőmérsékletet, sütési időzítőt beállítása nélkül.

Példa:



1. A funkcióválasztó gombot használva válassza ki azt a funkciót amelyet használni szeretne.
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.
3. Forgassa el az időzítő gombját a ∞ szimbólumra.



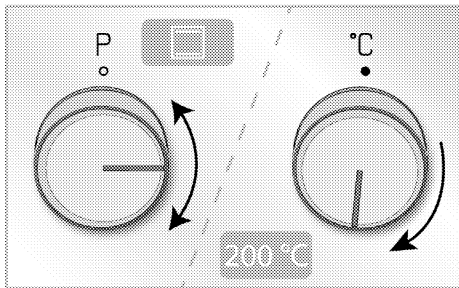
» A sütő egyszerre működésbe lép a kiválasztott funkcióban és a beállított hőmérséklettel, illetve a hőmérséklet visszajelző lámpája felvillan. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a hőmérséklet visszajelző lámpája kikapcsol. A sütés

megkezdése után a sütő nem kapcsol ki automatikusan. Önnek kell a sütést kontrollálnia és a sütőt kikapcsolnia. A sütés végén kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó- és időzítő gombot kikapcsolja.

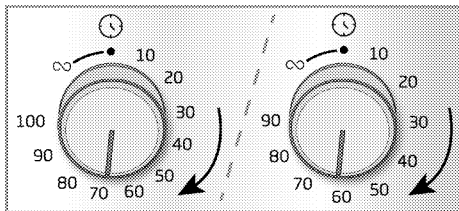
### **Sütés a sütési idő beállításával;**

A sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén, ha az ételnek megfelelő funkciót, hőmérsékletet és sütési időt állított be.

Példa:



1. A funkcióválasztó gombot használva válassza ki azt a funkciót amelyet használni szeretne.
2. A hőmérsékletszabályozó- gombot használva állítsa be a használni kívánt hőmérsékletet.
3. Forgassa el az időzítő gombját a kívánt időre.



» A sütő egyszerre működésbe lép a kiválasztott funkcióban és a beállított hőmérséklettel, illetve a hőmérséklet visszajelző lámpája felvillan. Ha a hőmérséklet a sütő belsejében eléri a beállított értéket, a hőmérséklet visszajelző lámpája kikapcsol.

4. Miközben a sütési idő lejár, az időzítő gombja automatikusan elfordul az óramutató járásával ellentétesen. Figyelmeztető hangjelzés szólal meg és a sütő leáll.
5. Ha a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletszabályozó- és időzítő gombot kikapcsolja. Ha szeretné folytatni a sütést, forgassa vissza az időzítő gombját egy valamilyen sütési időre. A sütő tovább működik a beállított funkcióval és hőmérsékleten.

### **Sütés kikapcsolása a beállított idő lejáta előtt;**

1. Forgassa el az időzítő gombját az óramutató járásával ellentétesen, amíg el nem éri a kikapcsolt pozíciót.
2. Kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a funkcióválasztó- és a hőmérsékletszabályozó- gombot kikapcsolja.

## 6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

Ezen felül itt talál még néhány ételt, amelyeket a gyártó tesztelt, illetve megtalálja ezek legmegfelelőbb beállításait. Az ételekhez leginkább megfelelő beállítások és kiegészítők is megtalálhatók itt.

### Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Ha a sütő ajtaját sütés közben vagy azt követően kinyitja, forró gőz távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet. A sütő ajtajának kinyitásakor lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz miatt víz csapódhat le a sütő belsejében, külsején vagy a bútor felső részén a hőmérsékletkülönbség miatt. Ez normális fizikai jelenség.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.
- A sütés megkezdése előtt minden esetben távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből. A sütőben maradó kiegészítők megakadályozhatják, hogy az étel megfelelően elkészüljön.
- A saját recept szerint készült ételeknél hivatkozzon a sütési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A rendelkezésre álló kiegészítők használata biztosítja a legjobb eredmény elérését. Az Ön által használt edények esetén minden esetben tartsa be a gyártó által

megadott figyelmeztetéseket és információkat.

- Vágjon a használni kívánt edényhez megfelelő méretű sütőpapírt. Az edényen túlnyúló sütőpapír megéghet és hatással lehet az étel minőségére. A sütőpapírt a megadott hőmérsékleti tartományban használja.
- A jó sütési eredmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott polcra. Sütés közben ne változtassa a polcmagasságot.

### Tészták és sütőben készült ételek Általános információk

- Azt javasoljuk, hogy a jó sütési eredmény érdekében használja a kiegészítőket. Ha egyéb konyhai eszközöket használ, használjon sötét, nem tapadó és hőálló edényeket.
- Ha a sütési táblázat szerint előmelegítés szükséges, az ételt valóban az előmelegítést követően tegye a sütőbe.
- Ha az edényeket a grill rácson szeretné elhelyezni, akkor tegye azokat a rács közepére és ne a hátsó falhoz közel.
- A tésztákhoz használt minden alapanyag legyen friss és szobahőmérsékletű.
- Az étel sütési állapota nagy mértékben függ az étel mennyiségétől és az edények méretétől.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a főzési időt, és a sütemények alsó felülete nem barnul egyenletesen.
- Ha sütés közben sütőpapírt használ, az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben az esetben előfordulhat, hogy körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania a főzési időt.

- A sütési táblázatban meghatározott értékek laboratóriumban végrehajtott tesztek alapján kerültek meghatározásra. Az Önnek megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.

### Tipppek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, használjon kis mennyiségű folyadékot vagy csökkentse a sütési hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye egy polccal lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha belül jól átsült, de a külseje még ragadós, használjon kis mennyiségű folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

### Tipppek tésztákhoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. Kenje meg a tésztát olyan szósokkal, amelyek tejet, olajat, tojást és joghurtot tartalmaznak.
- Ha a tészta lassan sül át, győződjön meg róla, hogy az elkészített tészta vastagsága nem nagyobb, mint a tálca.
- Ha tészta felülete megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztában használt szósz nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnuláshoz próbálja meg egyenletesen eloszlatni a szószot a tésztalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süssse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

### Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Egyetlen tálca	Tortaforma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	150	20 ... 30
Piskóta	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	160	20 ... 30
Sütik-k	Egyetlen tálca	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Gazdag péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30



Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Egész kenyér	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Lasagne	Egyetlen tálca	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almáskalács	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Pizza	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

\*\* Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

## Hús, hal és baromfi

### A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filétet.
- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.
- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húsban és nem folyik ki szeleteléskor.
- A halat hőálló edényben a középső vagy alsó polcon kell sütni.

## Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)	
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80	
Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 170	110 ... 120	
Sült csirke (1.8-2 kg)	Egyetlen tálca	Grill rácscs*	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökország (5.5 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210	
Hal	Egyetlen tálca	Grill rácscs*	Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

\*\* Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

## Grill

A vörös hús, a hal és a baromfihús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

### Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen úgy, hogy a sütő ajtaja nyitva van. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

## Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógnanak túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson sűti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálcá legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálcá nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

## Grill asztal

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polepozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (szeletelt)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúporda	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccel előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

### Légkeveréses alacsony grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polepozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	200	30 ... 35
Csirke darabok	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	Légkeveréses alacsony grill	4	250	30 ... 40
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Grill rács Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses alacsony grill	3	15 min 250, majd 180 ... 190	90 ... 110

Ne melegítsen elő minden grillezett ételt ebben a grillasztalban.

## Teszt ételek

A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

### Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	150	20 ... 30
Piskóta	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	160	20 ... 30
Almáskalács	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

\* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

\*\* Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

## Grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

## 7 Karbantartás és tisztítás

### Tisztítással kapcsolatos információk

#### ▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzőn várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráéjjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógéppben.

#### Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.

- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerezrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerezrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

#### Zománcozott felületek

- Minden használatot követően tisztítsa le a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ha a termékben megtalálható az „easy steam” funkció, akkor a nem tartós szennyeződésekhez használja az „easy steam” funkciót. (Lásd az „Easy steam tisztítás” funkciót)
- A makacs foltokhoz használhatja a terméke gyártójának weboldalán ajánlott sütőbelső és grilltisztítót és nem karcoló fémdörzshit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószert.
- A tisztítás előtt meg kell várni, hogy a sütő lehűljön. A forró felületek tisztítása tűzveszélyes, valamint a zománcozott felület is károsodhat.

#### Katalitikus felületek

- A sütőtér oldala zománcozott vagy katalitikus felület. Ez modellenként változik.

- A katalitikus felületek enyhén matt és porózus felületek. A sütő katalitikus felületeit nem kell tisztítani.
- A katalitikus felületek a porózus szerkezetük miatt elnyelik az olajat; amikor telítődtek, akkor a felületük fényessé válik, és ilyenkor javasolt az elemek cseréje.

### **Üveg felületek**

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer maradványa a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

### **Műanyag alkatrészek és festett felületek**

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószereseket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

### **Kiegészítők tisztítása**

Ha a használati útmutatóban másképpen meghatározásra nem került, a kiegészítőket ne mossa mosogatógépben.

### **Vezérlőpanel tisztítása**

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömitéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószereseket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdene. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

## A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

Kövesse a sütő belső felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt lépéseket.

### A sütő oldalsó falainak tisztítása

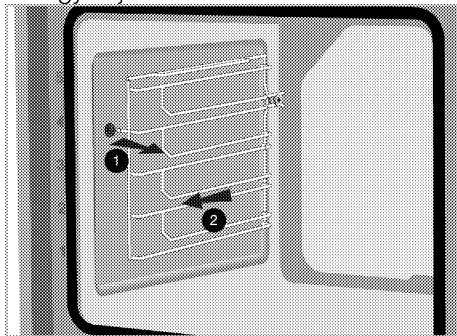
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

Modellenként változik. Ha a sütőben katalitikus oldalfal található, további információért lásd a „Katalitikus felületek” c. részt.

Az adott modellben rácsos polc található, távolítsa el a polcot az oldalfal tisztítása előtt. Hajtsa végre az oldalfal felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt tisztítási lépéseket.

### A rácsos polcok eltávolításához:

1. Távolítsa el a rácsos polc első részét úgy, hogy az oldalfalon az ellenkező irányba húzza.
2. Húzza a rácsos polcot saját maga felé, hogy teljesen eltávolíthassa.



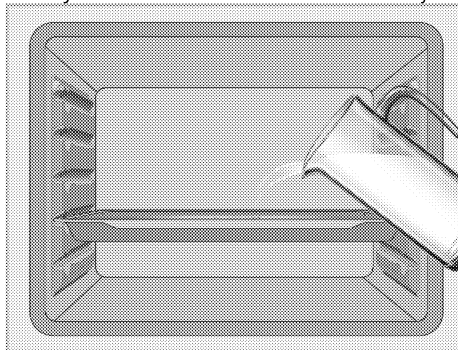
3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

## Easy Steam Cleaning

A termék típusától függően változik. **Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.**

A funkció lehetővé teszi a könnyű tisztítást, mivel a szennyeződések, amelyek a sütő belsejében (nem túl régen) képződtek, fellazítja a sütő belsejében kialakuló gőz és a belső felületeken lecsapódó víz.

1. Távolítsa el az összes kiegészítőt a sütő belsejéből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütőtálcára és helyezze be a tálcát a sütő 2. tartójára.



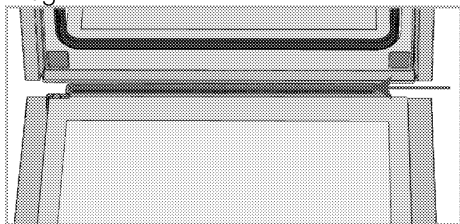
3. Állítsa a sütőt Easy Steam Cleaning üzemmódra és járassa 100°C-on 15 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót és törölje le a sütő belső felületét egy nedves szivaccsal vagy ruhával. Az ajtó kinyitásakor gőz távozik. Ilyenkor fennáll az égés veszélye. A sütőajtó kinyitásakor legyen óvatos.

Használjon meleg mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, hogy eltávolíthassa a makacs szennyeződések, majd törölje le egy száraz ruhával.

**i** Könnyű gőztisztítási üzemmódban az a víz, amely a sütő alján lévő medencében található, hogy lágyítsa a kissé képződött maradványokat / szennyeződések a sütő üregében, elpárolog és kondenzálódik a sütő üregében és a sütő ajtajának belső üvegén, ezért víz csöpöghet amikor a sütő ajtaja kinyílik. Törölje le a páralecsapódást, amint a sütő ajtaja kinyílik.

A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. A kondenzációt követően előfordulhat, hogy víz vagy nedvesség kerül a sütő alatt található csatornába. Használat után tisztítsa meg ezt a medence csatornát nedves ruhával, majd szárítsa meg.



## A sütő ajtajának tisztítása

**i** Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával.

Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

### Sütőajtó eltávolítása

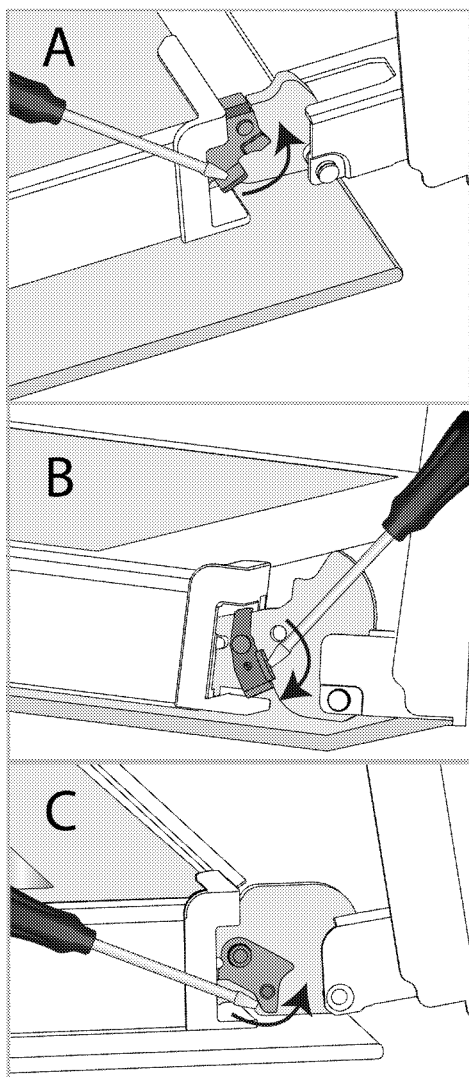
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

Az (A), (B), (C) zsanér típusa a termék modelljétől függően változik. Az alábbi ábrák azt mutatják, hogyan lehet minden pántot kinyitni.

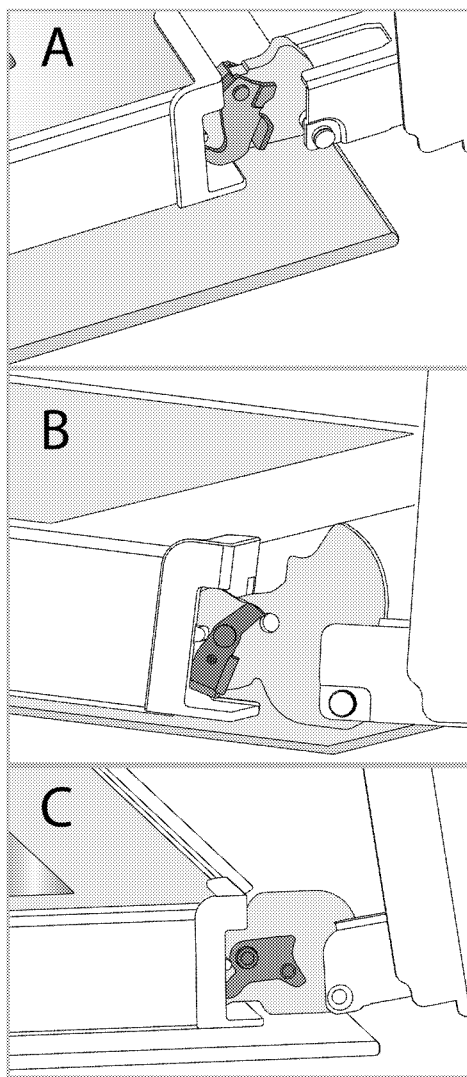
(A) típusú zsanér normál ajtó típusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtó típusokban kapható.

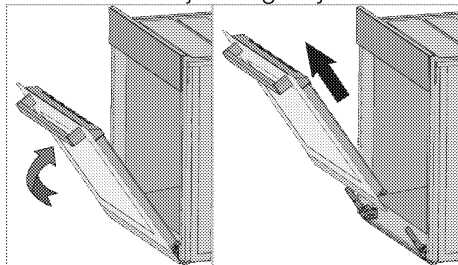
A (C) típusú zsanér puha nyitású / záródó ajtó típusokban kapható.



Zsanérvár - zárt helyzetben



Zsanérvár - nyitott helyzetben  
3.Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.





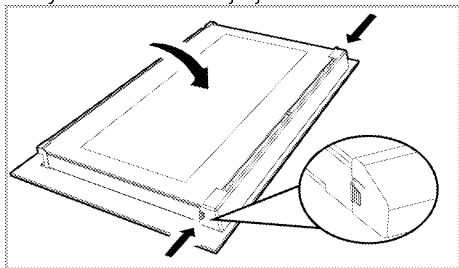
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

**i** Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokon.

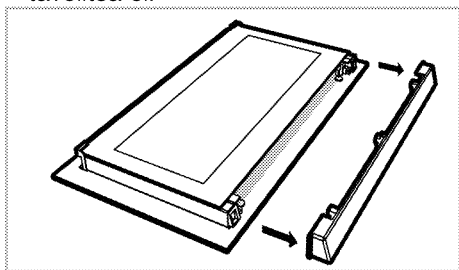
## A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

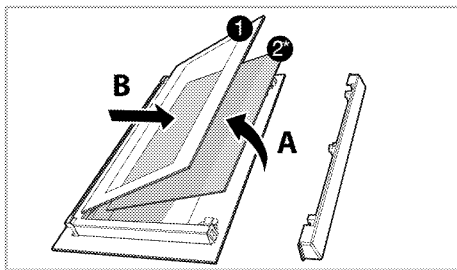
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget (1) az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



1 Legbelső üvegpanel

2\* Belső üvegpanel (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

4. Ha a termék rendelkezik egy belső üveggel (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot az eltávolításhoz (2).

5. Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a belső üveg (2) behelyezése. Helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez. (Ha a termék rendelkezik belső üveggel). A belső üveget (2) a műanyag nyílásban a lehető legközelebb kell elhelyezni a legbelső üveghez (1).

6. A legbelső üveg beszerelésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a belső üvegre. Fontos, hogy a legbelső üveg alsó sarka (1) illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba.

7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

## A sütő lámpájának tisztítása

Ha a sütőtérben a sütő lámpájának üvege beszennyeződik, tisztítsa meg mosószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a lámpa meghibásodik, cserélje ki a lámpát a következő részben leírtaknak megfelelően.

## A sütő lámpájának cseréje

### ⚠ Általános figyelmeztetések

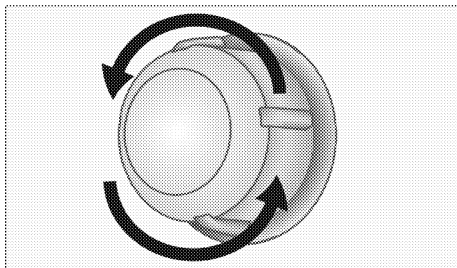
- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az

elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

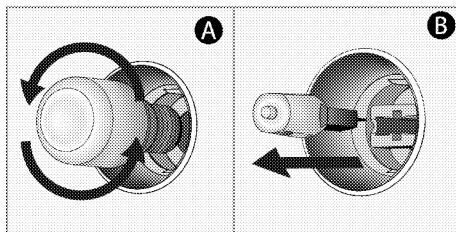
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőtől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérsékletet.

### **Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,**

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el az üveg burkolatot úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellentétesen.



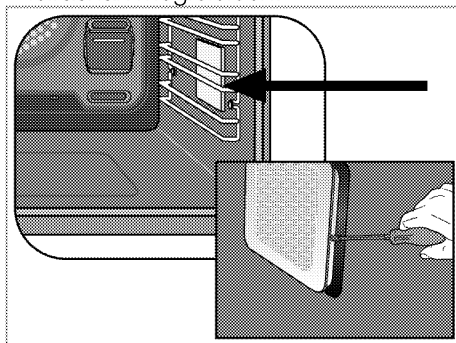
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



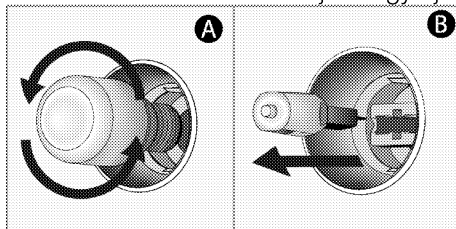
4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

### **Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,**

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



5. Helyezze vissza az üveg burkolatot és a rácsos polcot.

## 8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

### A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

- Az normális, hogy használat közben gőz áramlik ki a sütőből. >>> *Ez nem hiba.*

### Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

- A sütés közben keletkező pára hideg felületekkel érintkezve kicsapódik és vízcseppek keletkeznek. >>> *Ez nem hiba.*

### Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.

- Melegítés hatására a fém alkatrészek kitágulhatnak és zajt adhatnak. >>> *Ez nem hiba.*

### A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*

### A sütő világítása nem működik.:

- A sütő lámpája hibás. >>> *Cserélje ki a sütő lámpáját.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

### A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy nem állított be sütési funkciót és/vagy hőmérsékletet. >>> *Állítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Állítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

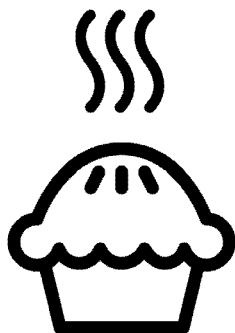
### (Időzítővel szerelt modellek) Az óra kijelző villog vagy az óra szimbólum látható.

- Korábban áramkimaradás történt. >>> *Állítsa be az időt/Kapcsolja ki a terméket, majd kapcsolja be újra.*





**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 postúpíte 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 postúpíte 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

**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 12**

Predstavenie produktu ..... 12  
 Úvod a používanie kontrolného panelu produktu ..... 13  
 Ovládanie rúry ..... 13  
 Prevádzkové funkcie rúry ..... 14  
 Príslušenstvo k produktu ..... 15  
 Použitie príslušenstva produktov ..... 16

Technické špecifikácie ..... 19

**4 Prvé použitie 20**

Prvé čistenie ..... 20

**5 Práca s rúrou 21**

Všeobecné informácie o použití rúry ..... 21  
 Prevádzka ovládacej jednotky rúry ..... 21

**6 Všeobecné informácie o varení 23**

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre ..... 23  
 Pečivo a jedlá z rúry ..... 23  
 Mäso, ryby a hydina ..... 25  
 Gril 26  
 Testovanie potravín ..... 27

**7 Údržba a starostlivosť 28**

Všeobecné informácie o čistení ..... 28  
 Čistenie príslušenstva ..... 29  
 Čistenie ovládacieho panela ..... 29  
 Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) ..... 29  
 Jednoduché čistenie parou ..... 30  
 Čistenie dvierok rúry ..... 31  
 Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry ..... 32  
 Čistenie žiarovky v rúre ..... 33

**8 Riešenie problémov 35**

## 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.

## 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.

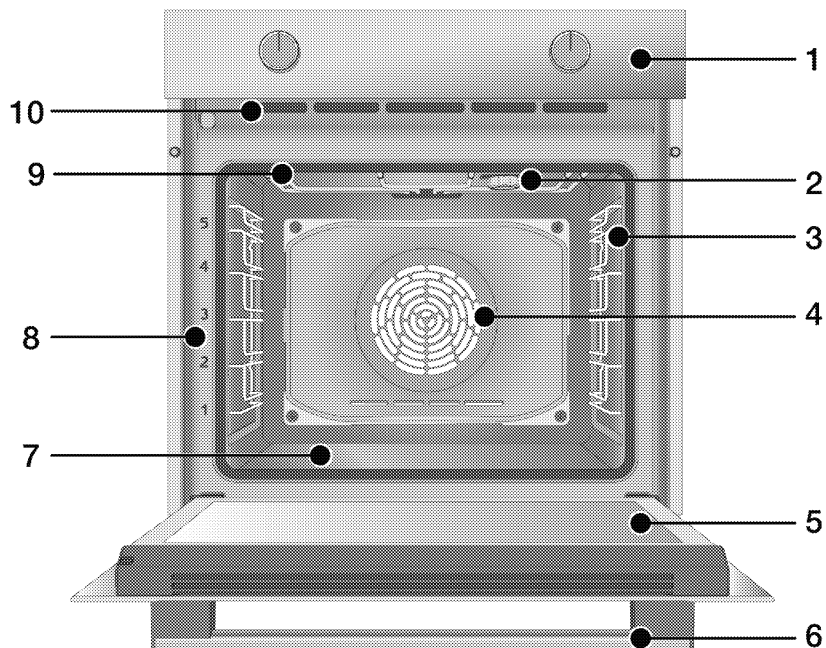
### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

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.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. 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 Ventiláčné otvory

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

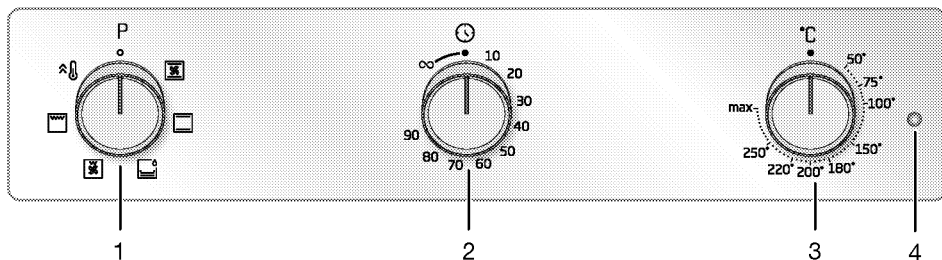
\*\* V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.



## 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 Gombík časovača (Závisí to od modelu. Časovač vášho produktu môže byť 100 alebo 90 minút.)
- 3 Gombík teploty
- 4 Termostatická lampa

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

Vnútnú teplotu rúry môžete vidieť pomocou teplotnej kontrolky. Tepelná kontrolka sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka teploty sa rozsvieti pri spustení výrobku a kontrolka teploty sa vypne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka teploty sa znova zapne.







#### Časovač

Môžete variť nastavením času prípravy pomocou tlačidla časovača. Ak otočíte gombík na symbol ∞, môžete variť manuálne (za vašej kontroly).

Ukazovateľ	Popis
10 - 90 alebo 100	Nastaviteľný čas varenia
∞	Symbol manuálneho varenia

## 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
	Horné a spodné ohrievanie	*	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	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu. Táto funkcia by sa mala použiť tiež na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Grilovanie naplno	*	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch malej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Rýchly ohrev	-	Všetky vyhrievače rúry pracujú. Táto prevádzková funkcia sa používa na to, aby rúra rýchlo dosiahla požadovanú teplotu (predhriatie). Nepoužívajte ju na žiadne iné účely.

\* Váš produkt operates v teplotnom rozsahu špecifikovanom na gombíku teploty.

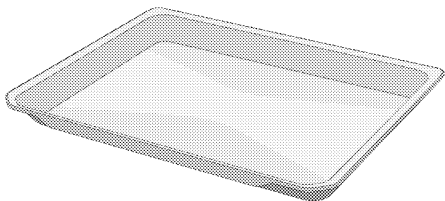
## Príslušenstvo k produktu

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.

---

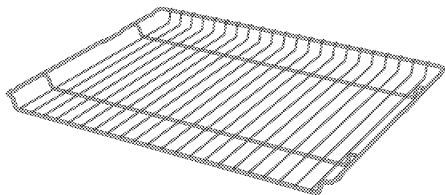


### Štandardný plech

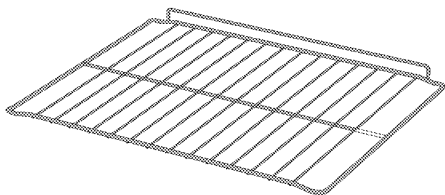
Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.

---

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.

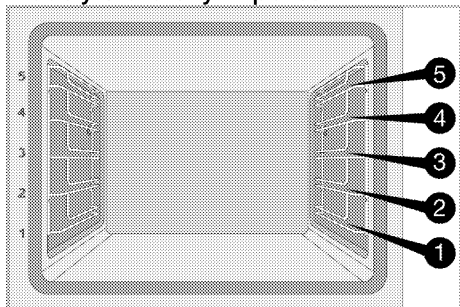
---

## Použitie príslušenstva produktov

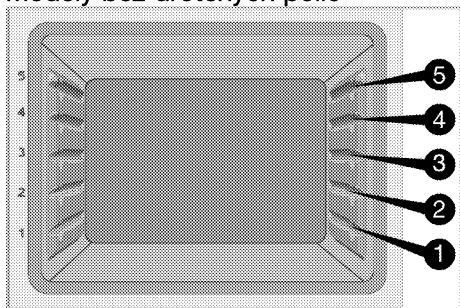
### Varné dosky

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

### Modely s drôtenými policami



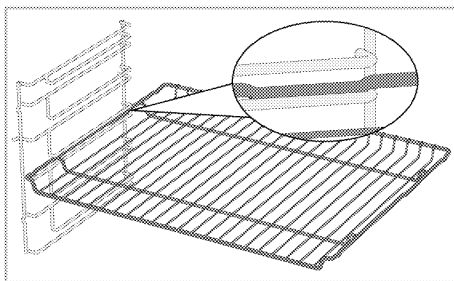
### Modely bez drôtených políc



### Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

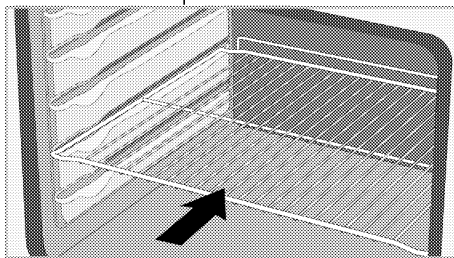
#### Modely s drôtenými policami:

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:

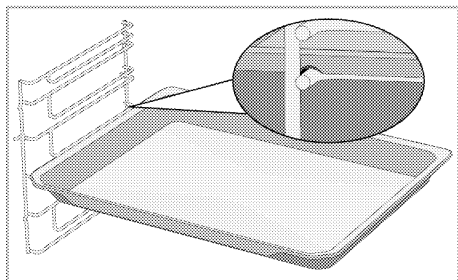
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



### Umiestnenie podnosu na varné dosky

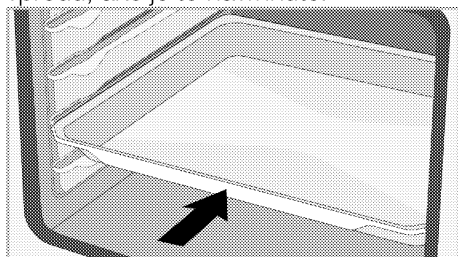
#### Modely s drôtenými policami:

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:

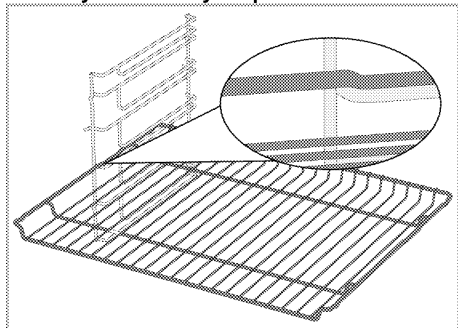
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



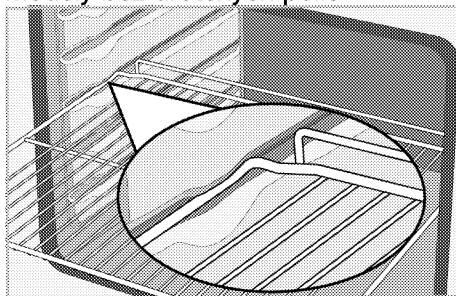
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

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

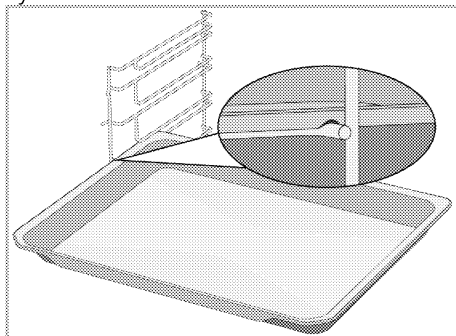


### Modely bez drôtených políc



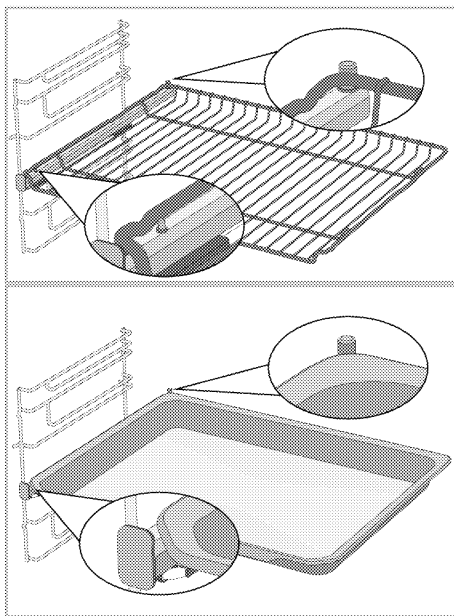
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete 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
Inštaláčnne 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 <sup>2</sup>
Celková spotreba	2.4 kW
Typ rúry	Rúra s ventilátorom

# 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 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 zvyšký 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. Počkajte, 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.

### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

#### Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať. Mali by ste otočiť gombík časovača na špecifický čas varenia alebo symbol ∞ pre spustenie prevádzky rúry.

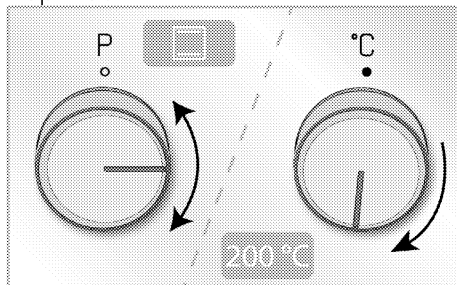
### Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou gombíkov funkcie voľby, teploty a časovača do polohy vyp (hore).

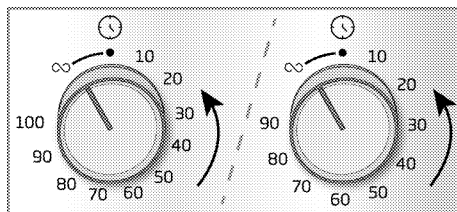
### Manuálne varenie pre zvolenie teploty a prevádzkovej funkcie rúry

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.
3. Gombík časovača otočte na symbol ∞.



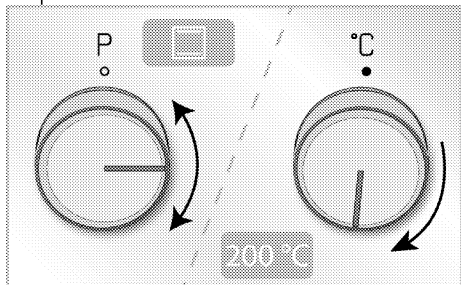
» Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou a kontrolka teploty sa rozsvieti. Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, kontrolka teploty zhasne. Rúra sa automaticky nevypne po skončení varenia. Varenie môžete kontrolovať

sami a vypnúť ho. Keď dokončíte varenie, vypnite rúru otočením gombíka funkcie voľby, teploty a časovača do polohy off (hore).

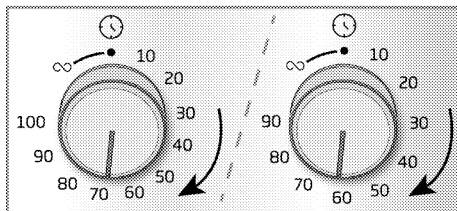
### **Varenie s nastavením času varenia;**

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

Napríklad:



1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.
2. Pomocou gombíka teploty zvolte teplotu, ktorú chcete na varenie.
3. Gombík časovača otočte na hodnotu času, ktorú chcete.



» Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou a kontrolka teploty sa rozsvieti. Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, kontrolka teploty zhasne.

4. Keď sa čas varenia skončí, gombík časovača sa automaticky otočí oproti smeru hodinových ručičiek. Ozve sa výstražný tón a rúra zastaví varenie.
5. Po dokončení varenia vypnite rúru otočením gombíka voľby funkcie a teploty do polohy vyp (hore). Ak chcete pokračovať, otočte gombík časovača späť na určitý čas varenia. Rúra pokračuje v prevádzke pri zvolenej funkcii a teplote.

### **Pre vypnutie varenia skôr, ako je čas, ktorý ste nastavili;**

1. Otočte gombík časovača oproti smeru hodinových ručičiek, kým nedosiahnete polohu vyp (hore).
2. Vypnite rúru otočením gombíka voľby funkcie a teploty do polohy vyp (hore).

## 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 nepoužitú 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 nehnede 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.

### Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	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**	Horné a spodné ohrievanie	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*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	150	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	160	20 ... 30
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	30 ... 40
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30

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.

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Celý chlieb	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	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 ... 70
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.

## Mäso, ryby a hydina

### Kľúčové body pri pečeni

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, 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. Šťava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetrudzornej 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 minút 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	15 minút 250/max, potom 170	110 ... 120
Pečené kura (1.8-2 kg)	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minút 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	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 hydinové 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 kúsky 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	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahnacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Tefacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Slabé grilovanie pomocou ventilátora

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Položka police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže Jeden plech položte na spodnú poličku	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, potom 180 ... 190	90 ... 110

Na tomto grilovanom stole nepredhrievajte všetky grilované jedlá.

## 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
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	150	20 ... 30
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 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	160	20 ... 30
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70

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	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

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

## 7 Údržba a starostlivosť

### 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, odvápnovač 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 rúkavít 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 n budúce 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.

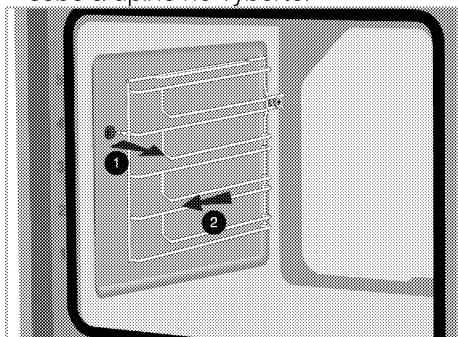
## Čistenie bočných stien rúry

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 bočnej steny 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.



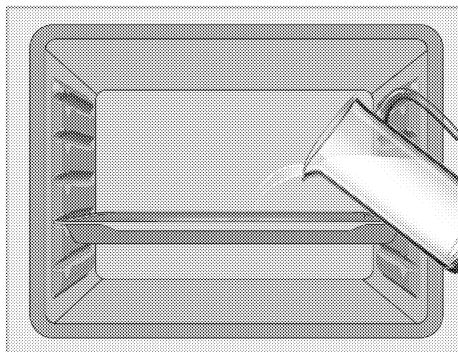
3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

### Jednoduché čistenie parou

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

Zaručuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ktoré ešte nezaschli) sú zmäknuté parou, ktorá sa tvorí vo vnútri rúry, a voda kondenzuje na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.
2. Nalejte 500 ml vody do plechu v rúre a umiestnite plech do 2. poličky v rúre.



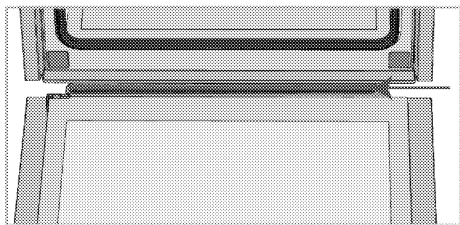
3. Nastavte rúru do režimu jednoduchého čistenia parou a nechajte ju zapnutú na 100 °C po dobu 15 minút.

Okamžite otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otváraní dveriek začne unikať para. Môže to spôsobiť riziko popálenia. Pri otváraní dveriek buďte opatrný.

Čistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou.

**i** Počas režimu ľahkého čistenia parou sa voda, ktorá je v bazéne v spodnej časti rúry na zjemnenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dveriek rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvere rúry otvorené. Ihneď po otvorení dveriek rúry utrite kondenzáciu.

Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Po kondenzácii v rúre môže byť v nádobe pod rúrou voda alebo vlhkosť. Ak v rúre došlo ku kondenzácii, v drážke na vodu pod rúrou sa môže hromadiť voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál bazéna očistite vlhkou handričkou a potom osušte.



## Čistenie dvierok rúry

- i** 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 mäkkkej 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

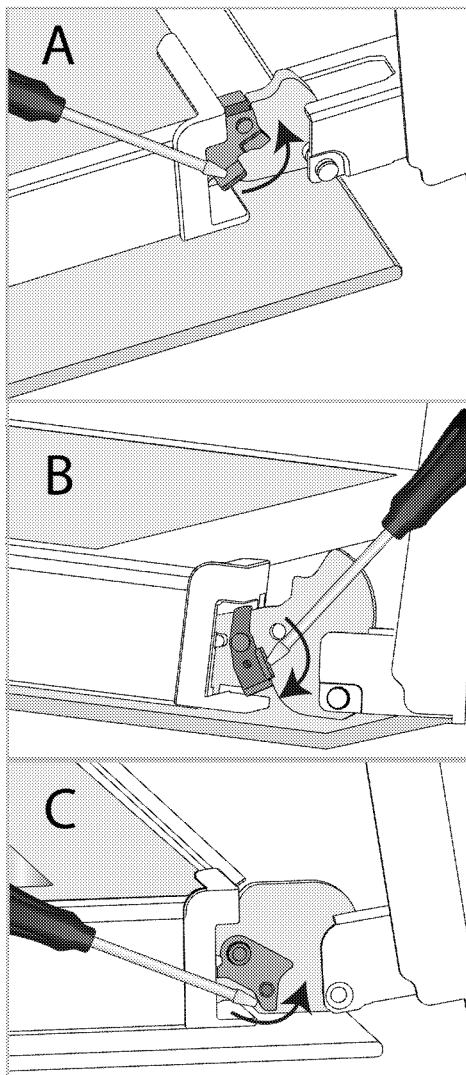
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

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

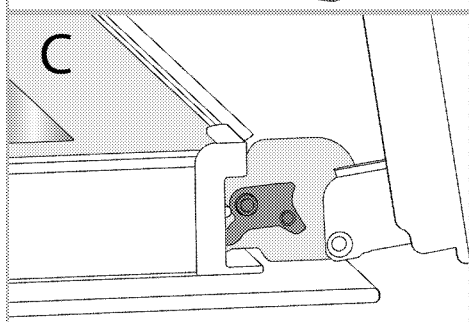
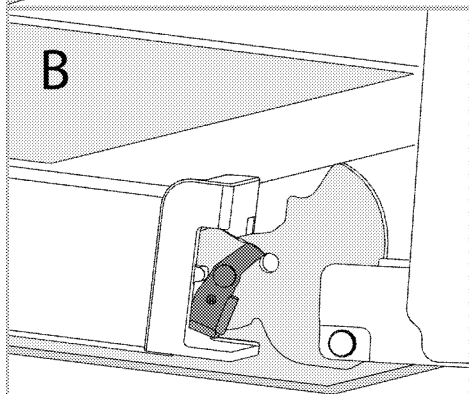
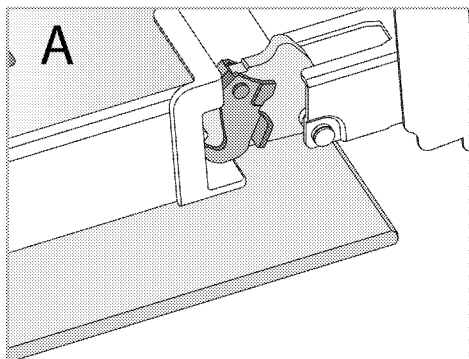
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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

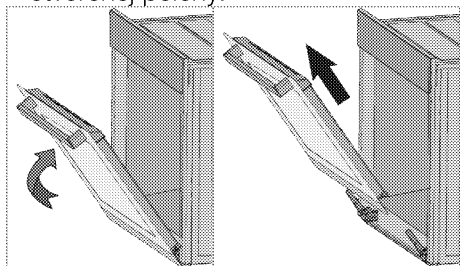
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



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



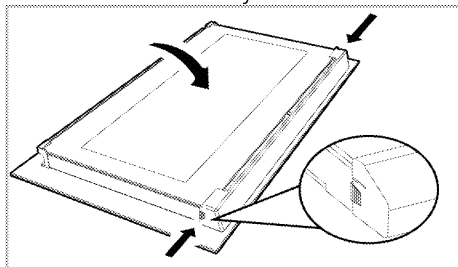
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

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

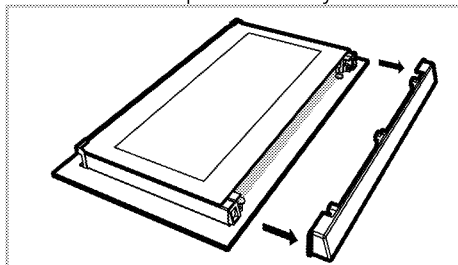
## Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútročné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

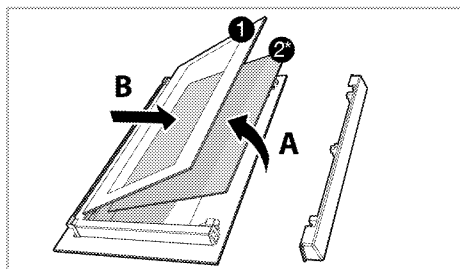
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Potiahnite plastový komponent pripavený 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 (1) smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2\* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskupenia dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútoré sklo (2) musí byť pripevnené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

## 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.

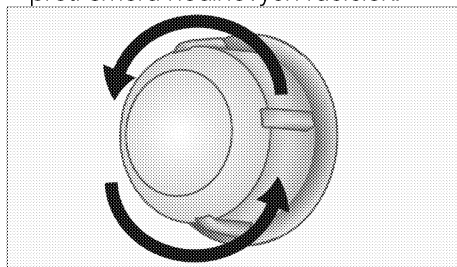
## Výmena žiarovky v rúre

### ⚠ 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.

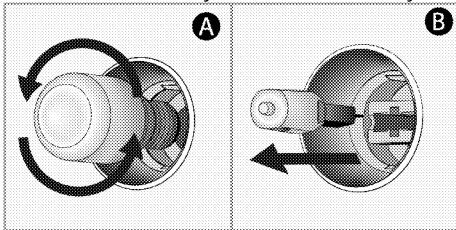
### Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

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

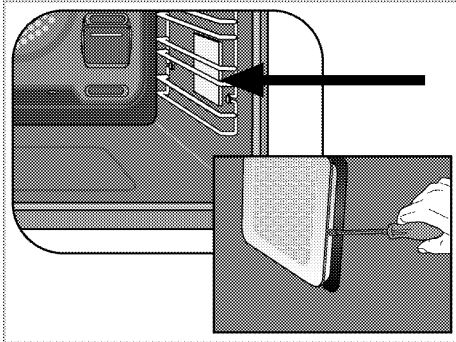
rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



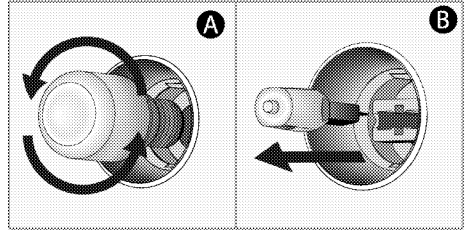
4. Nasadíte sklenený poklop.

**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 objaví 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.*

### (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.*

