

beko

Vestavná trouba

Návod k obsluze

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBIS17300BCS

385440633_5/ CS/ SK/ R.AE/ 20/06/23 16:34
7724086726

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbole a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKY Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	4	6.1.3 Gril	28
1.1 Zamýšlené použití	4	6.1.4 Vaření za pomoci páry	30
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4	6.1.5 Testované potraviny	30
1.3 Elektrická bezpečnost	5	7 Údržba a čištění.....	32
1.4 Bezpečnost dopravy	6	7.1 Obecné informace o čištění	32
1.5 Bezpečná instalace	7	7.2 Příslušenství pro čištění	33
1.6 Bezpečnost použití	7	7.3 Čištění ovládacího panelu	33
1.7 Upozornění na teplotu	8	7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	34
1.8 Použití příslušenství	8	7.5 Easy Steam čištění	35
1.9 Bezpečnost při vaření	8	7.6 Čištění dvířek trouby	35
1.10 Parní systém	9	7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	36
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	10	7.8 Čištění světla trouby	37
2 Pokyny pro životní prostředí.....	11	8 Odstraňování závad	38
2.1 Směrnice o odpadech	11		
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	11		
2.2 Informace o balíčku	11		
2.3 Doporučení pro úsporu energie ...	11		
3 Váš výrobek	12		
3.1 Představení výrobku	12		
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku	12		
3.2.1 Ovládací panel	13		
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby	13		
3.3 Provozní funkce trouby	13		
3.4 Příslušenství k produktu	15		
3.5 Použití příslušenství výrobku	15		
3.6 Technické specifikace	18		
4 První použití.....	19		
4.1 První nastavení časovače	19		
4.2 Počáteční čištění	19		
5 Použití trouby	20		
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	20		
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	20		
5.3 Vaření za pomoci páry	22		
5.4 Nastavení	23		
6 Obecné informace o pečení.....	24		
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	24		
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby	25		
6.1.2 Maso, ryby a drůbež	27		

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenes odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by neměl být používán k ohřevu, ohřevu talířů, sušení ručníků nebo oblečení jejich pověšením na rukojeť.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními

- schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
 - Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
 - Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
 - Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.
 - Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odřízněte napájecí zástrčku a znemožněte funkčnost výrobku.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem na plotýnce). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Výrobek nesmí být během instalace, opravy a přepravy zapojen do zásuvky.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš výrobek nemá napájecí kabel, použijte pouze napájecí kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohou být poškozeny spoje.
 - Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte uříznuté nebo poškozené kabely nebo propojovací kabely.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
 - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Výrobek nezapojujte do volného výstupu, který se vymanil z jeho zásuvky, je rozbitý, znečištěný, mastný, hrozí u něj riziko kontaktu s vodou (například voda, která může stéci z pracovní desky).
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Nikdy neodpojujte kabel tahem, vždy vytahujte držením za zástrčku.
 - Ujistěte se, že je zástrčka výrobku bezpečně zasunuta do zásuvky, aby nedocházelo k jiskření.



1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.

- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Nepokládejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby nedošlo k poškození odnímatelných nebo pohyblivých částí výrobku a výrobku.
- Zkontrolujte celkový vzhled produktu, zda nedošlo k poškození, ke kterému mohlo dojít během přepravy.

1.5 Bezpečná instalace

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.

- Aby nedošlo k přehřátí, výrobek by neměl být instalován za dekorativní dvířka.

1.6 Bezpečnost použití

- Ujistěte se, že je výrobek po každém použití vypnut.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte pojistku z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte vadné nebo poškozené spotřebiče. Odpojte elektrické / plynové přípojky, pokud existují, výrobku a zavolejte autorizovaný servis.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé.
- Nestoupejte na výrobek, abyste si tak pomohli na něco dosáhnout nebo z jakéhokoli jiného důvodu.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- Hořlavé předměty uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Nikdy neskladujte hořlavé předměty ve varném prostoru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.

- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části výrobku budou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti do 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělého.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé/výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Během otevírání trouby z ní může uniknout pára, držte se od ní proto dále. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu se může výrobek zahřát. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při vkládání jídla do horké trouby nebo vyjímání jídla z horké trouby vždy používejte tepelně odolné rukavice do trouby atd.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a ták byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Příslušenství může poškodit sklo dveří při zavírání dveří výrobku. Příslušenství vždy zasuňte až na konec varné zóny.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky jídla, olej atd. uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Před vařením odstraňte takto hrubé nečistoty.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívajte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby. Odstraňte veškeré nadbytečné kusy pečícího papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, abyste se vyhnuli riziku dotyku s topnými tělesy trouby. Nikdy nepoužívejte pečící papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální teplota použití uvedená na pečícím papíru, který používáte. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko

do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

1.10 Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je uvedeno v tabulce pro vaření.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.
- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.



1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.
- K čištění dna trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Vodní kámen, který se může vytvořit na dně trouby, nečistěte seškrabováním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.
- Pro odstranění vodního kamene, které se může vyskytnout v nádrži na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, přidejte do nádrže na základně 350 cc bílého octa (kyselost octa nesmí překročit 6%) při pokojové teplotě po každých 2 nebo 3 operacích a poté počkejte 30 minut. Po 30 minutách toto místo očistěte měkkým vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.
- V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na dně trouby vyskytnout skvrny od vodního kamene.
- V případě skvrn od vodního kamene, které se mohou objevit na rámu po vaření s pomocí páry, se doporučuje troubu vyčistit octovou vodou a hadříkem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

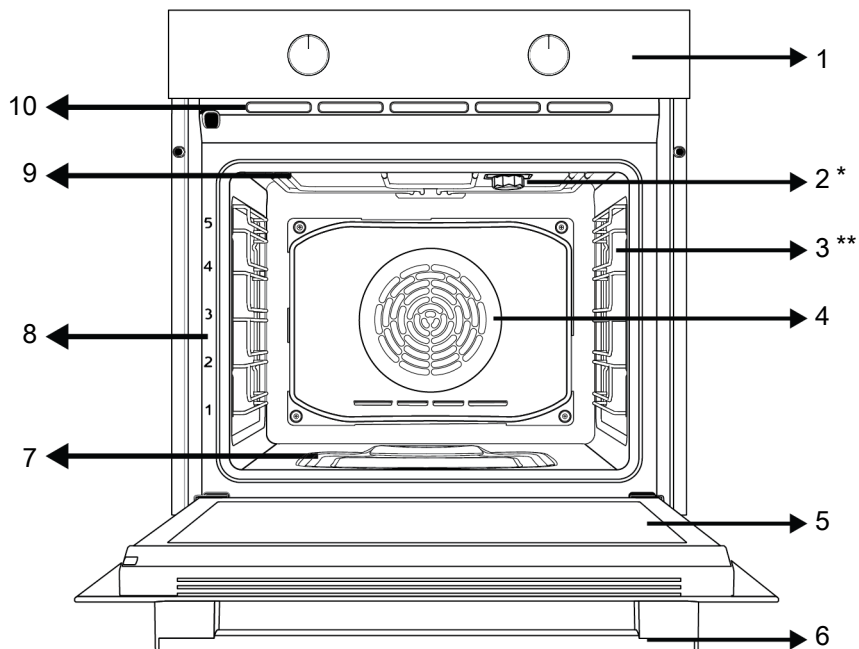
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Vodní nádržka na vaření v páře

9 Horní ohřívač

2 Žárovka

4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)

6 Rukojeť

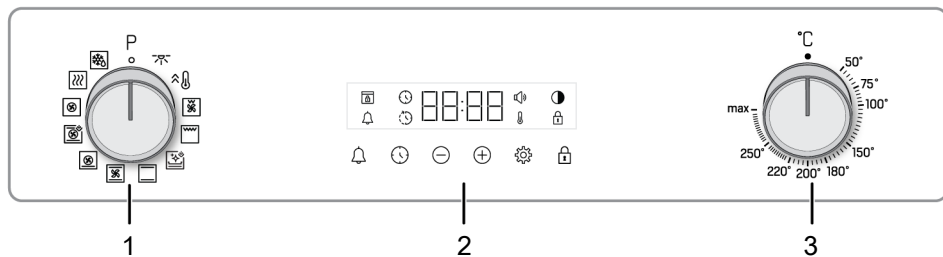
8 Poloha police

10 Ventilační otvory

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel



- 1 Knoflík volby funkcí
3 Knoflík volby teploty

- 2 Časovač

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

Knoflík pro výběr funkcí

Pomocí knoflíku pro výběr funkcí můžete zvolit provozní funkce trouby. Pro výběr otočte doleva/doprava ze zavřené (horní) polohy.

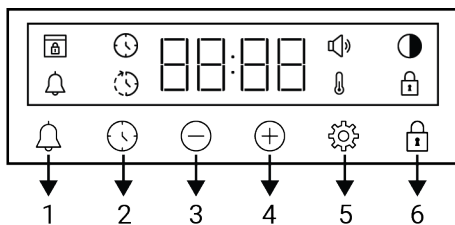
Knoflík teploty

Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Pro výběr otočte ve směru hodinových ručiček ze zavřené (horní) polohy.

Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu teploty na displeji časovače. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení vaření a symbol teploty zmizí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu objeví.

Časovač



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

Symboly na displeji










- : Symbol času pečení
- : Symbol času ukončení pečení *
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol teploty
- : Symbol úrovně hlasitosti
- : Symbol zámku dveří *




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

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které

Ize pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.


Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Světlo trouby	-	V troubě nefunguje žádné topné těleso. Rozsvítí se jen kontrolka trouby.
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulami se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnky.
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	*	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, která potřebují zespodu zhnědnout. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohříván horním a dolním ohřevem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	*	Horký vzduch ohříván ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více pleších na různých úrovních police.
	Funkce Pizza	*	Funguje spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	*	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci používejte i při vaření v páře.
	Úplný gril	*	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.

	Částečný gril s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřátý malým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Funkce Booster (rychlé předehřívání)	-	Fungují všechna topná tělesa trouby. Tato provozní funkce slouží k rychlému nastavení trouby na požadovanou teplotu (předehřátí). Nepoužívejte ji k vaření potravin.
	Udržování v teplém stavu	*	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty.

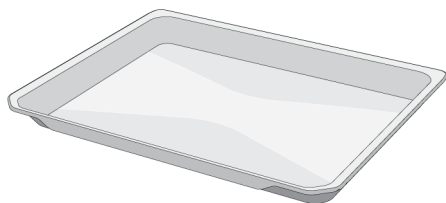
3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.

 Plechy uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

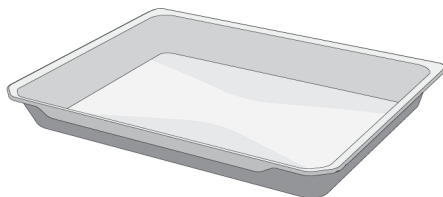
Standardní plech

Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



Hluboký podnos

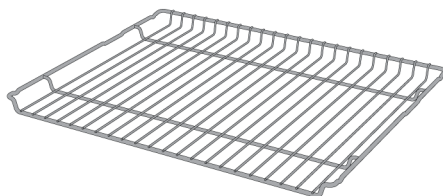
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



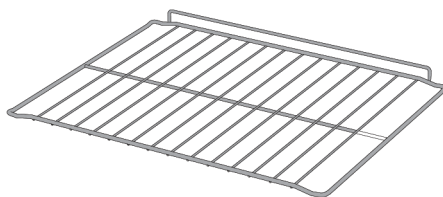
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

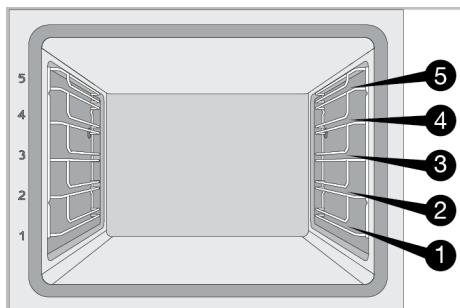


3.5 Použití příslušenství výrobku

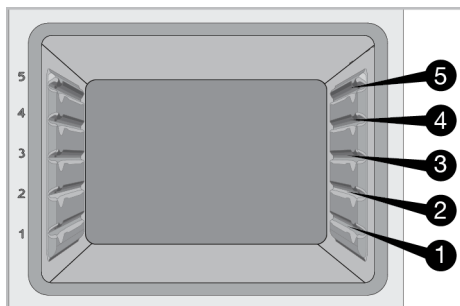
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



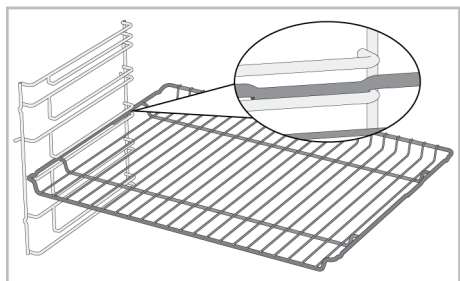
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

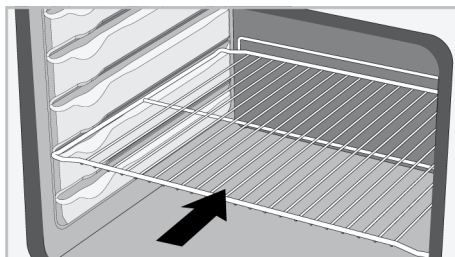
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

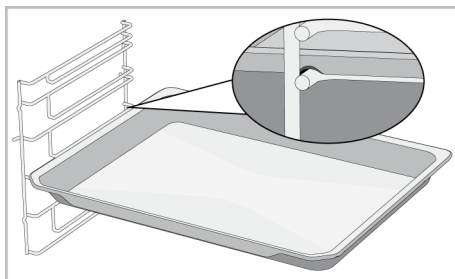
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

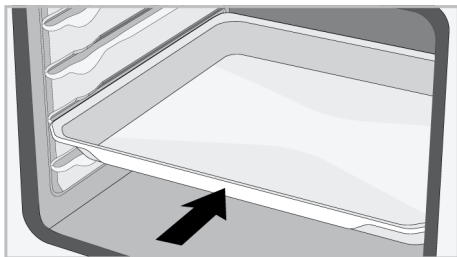
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

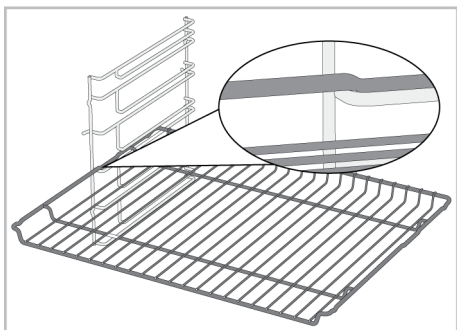
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



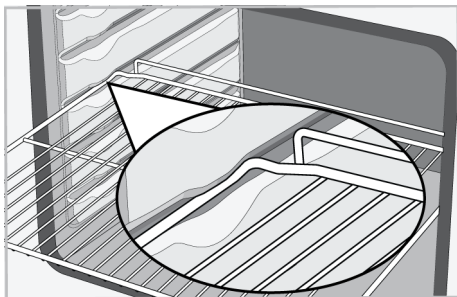
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :



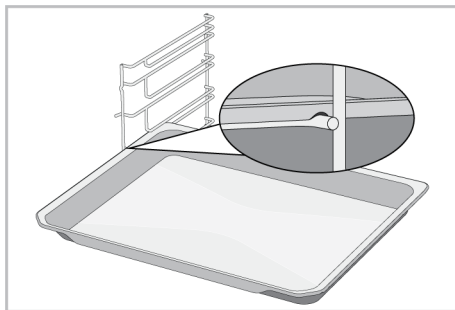
U modelů Modely bez drátěných polic :



Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

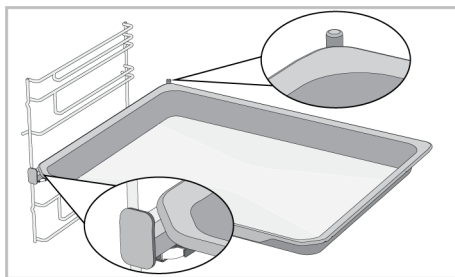
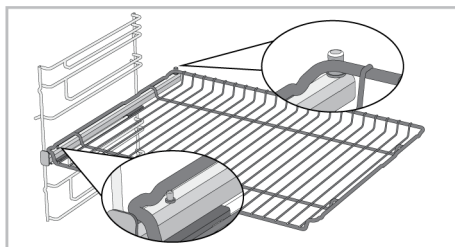
K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního

dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



3.6 Technické specifikace

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

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli. 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

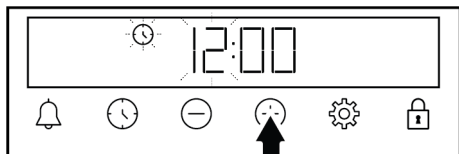
4 První použití

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

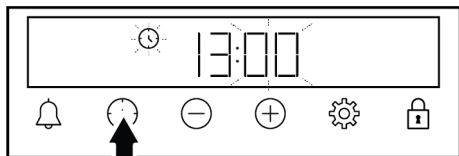
4.1 První nastavení časovače

i Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

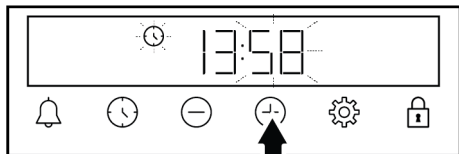
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat "12:00" a symbol ⌚.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka ⌚ nebo ⚙️, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⌚ nebo ⚙️.
⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⌚.

i Pokud není nastaven první časovač, "12:00" a symbol ⌚ budou nadále blikat a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo dotykem tlačítka ⌚, když je na displeji "12:00". Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 13]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory ničím nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne. Chcete-li, aby kontrolka trouby svítila nepřetržitě, zvolte pomocí knoflíku pro výběr funkcí provozní stav "Světlo trouby".

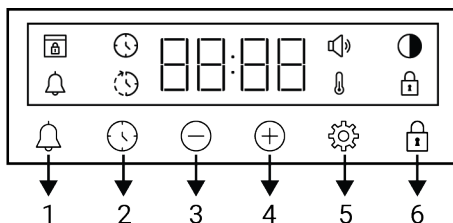
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální čas, který lze nastavit pro proces pečení, je 5 hodin a 59 minut. V případě výpadku proudu se program zruší. Budete muset přeprogramovat.

- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
- Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení vaření, denní čas nelze upravit.
- Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- V případech, kdy je nastaven čas vaření nebo čas ukončení vaření; můžete jej automaticky zrušit dlouhým dotykem tlačítka ⌚.

Časovač



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

Symboly na displeji

- ⌚ : Symbol času pečení
- 🕒 : Symbol času ukončení pečení *
- 🔔 : Symbol alarmu
- 🌙 : Symbol jasu
- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- 🌡️ : Symbol teploty
- 🔊 : Symbol úrovně hlasitosti
- 🚪 : Symbol zámku dveří *

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

Zapnutí trouby

Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

Vypnutí trouby

Troubu můžete vypnout otočením knoflíku pro výběr funkcí a knoflíku teploty do vypnuté (horní) polohy.

Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm.



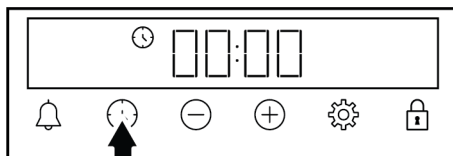
1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravě jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.
 - ⇒ Vaše trouba začne pracovat okamžitě při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí symbol . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte kontrolovat a vypnout sami. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Vaření nastavením doby vaření:

Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na časovači.

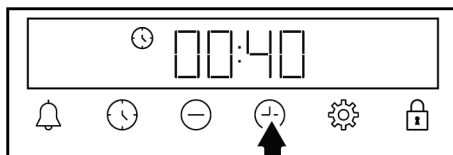
1. Vyberte provozní funkci vaření.

2. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu vaření.



- Po nastavení funkce provozu a teploty můžete nastavit čas vaření na 30 minut dotykem tlačítka přímo pro rychlé nastavení času vaření a změnit čas pomocí tlačítek .

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek /.



- Při nastavování se doba vaření zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.
 - ⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas pečení začne odpočítávat a na displeji se zobrazí symbol . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí.
5. Po uplynutí nastavené doby vaření se na displeji zobrazí "End" (Konec), bliká symbol a časovač pípne.
6. Výstražný zvuk zní dvě minuty. Stisknutím libovolného tlačítka zvukovou výstrahu zastavíte. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.



Pokud po skončení zvukové výstrahy stisknete libovolné tlačítko, trouba začne opět pracovat. Chcete-li zabránit opětovnému spuštění trouby po skončení upozornění, vypněte troubu otočením knoflíku teploty a funkčního knoflíku do (vypnuté) polohy "0".

5.3 Vaření za pomoci páry

Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

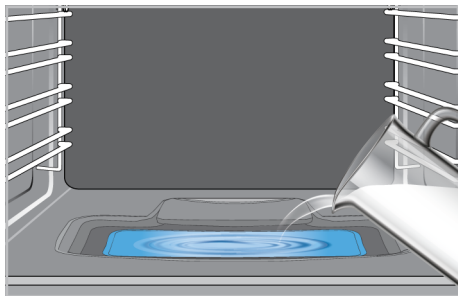
Obecná varování

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otvírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.



Pro vaření pomocí páry:

1. Po zkontrolování tabulky pečení v páře a nastavení funkce určete teplotu, čas a množství vody, které se má přidat podle připravovaného jídla. Tyto hodnoty můžete nastavit sami pro pečení, které není zahrnuto v tabulce.

2. Do nádrže na dně trouby nalijte množství vody, které použijete podle druhu potravin.



Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

3. Přepněte knoflík volby funkcí na požadovaný provozní režim s parní asistencí.
4. Zapněte knoflík teploty na požadovanou teplotu.
 - ⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí  . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí.
5. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.
 - ⇒ Spustí se pečení.
6. Po skončení pečení vypněte troubu nastavením knoflíků funkcí a teploty do polohy vypnuto.





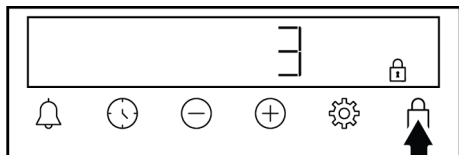
Pokud po každém vaření s asistencí páry zůstane na dně trouby voda, po vychladnutí trouby vysušte zbylou vodu suchým hadříkem. V opačném případě může voda zbývající na dně trouby způsobit tvorbu vodního kamene.



5.4 Nastavení


Aktivace zámku tlačítek


Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do časovače.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .






⇒ Na displeji se zobrazí symbol  a zahájí se odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítka. Když stisknete jakékoli tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

 Pokud uvolníte tlačítko před koncem odpočítávání, zámek tlačítka se neaktivuje.

 Když je zámek tlačítek zapnutý, nelze použít tlačítka časovače. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.


Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud symbol  z displeje nezmizí.

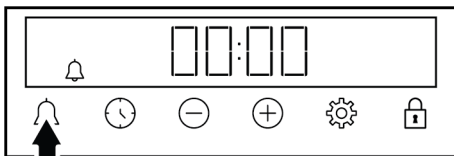
⇒ Z displeje zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

Nastavení alarmu

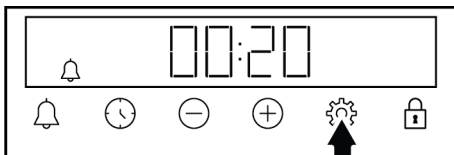
Na časovači produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.


 Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.


1. Dotýkejte se , dokud se na displeji nezobrazí symbol tlačítka .



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek /
.



⇒ Po nastavení času alarmu zůstane svítit symbol  a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu. Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji je zobrazen čas kratší.





3. Po uplynutí času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

Vypnutí alarmu



1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu dvou minut. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

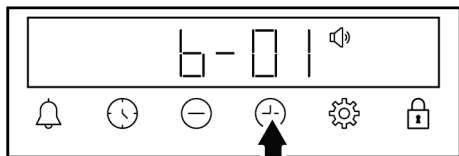
⇒ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud chcete alarm zrušit;

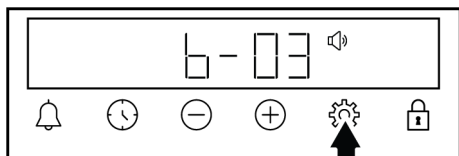
1. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol , čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol „00:00“.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka  po dlouhou dobu.

Úprava hlasitosti

1. Klepněte na tlačítko , dokud se na obrazovce nezobrazí symbol .



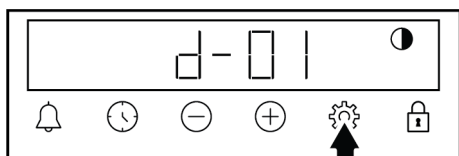
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



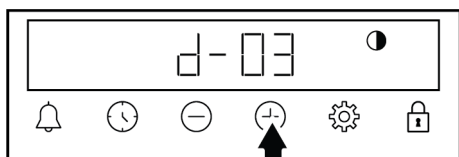
3. Dotkněte se tlačítka ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.

Nastavení jasu displeje

1. Klepněte na tlačítko ⚙ dokud se na obrazovce nezobrazí symbol ☾.



2. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**



6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

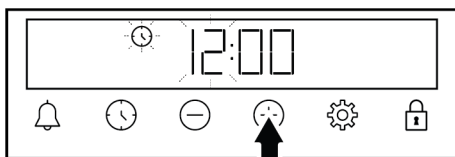
Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

3. Dotkněte se tlačítka ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

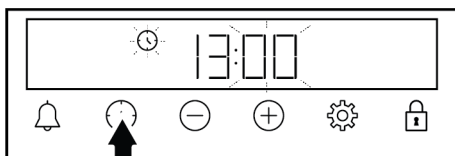
Změna denní doby

Na troubě můžete změnit čas dne, který jste předtím nastavili:

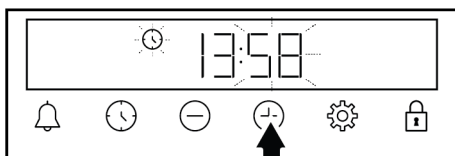
1. Držte tlačítko ⚙, dokud se na displeji neobjeví symbol ⌚.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka ⌚ nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⌚ nebo ⚙.
⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⌚.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvírek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvírek trouby zůstaňte v povzdálí.

- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmy lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučnicku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučnicku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předeřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předeřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potřetí pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.

- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potravin	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	200	35 ... 45
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	35 ... 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 ... 10

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	U modelů s drátěnými policemi :150 U modelů Modely bez drátěných polic :140	U modelů s drátěnými policemi : 25 ... 40 U modelů Modely bez drátěných polic : 30 ... 45
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 ... 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	35 ... 45
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Štáva z masa se lépe rozmísí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/ max, po 170	110 ... 120
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filetu, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potravin podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.

Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Bítek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Částečný gril s pomocí ventilátoru

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	200	30 ... 35
Kuřecí kousky	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Drátěný gril - Jeden plech položte na spodní policičku.	Částečný gril s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Pokrmu doporučené v této tabulce nepředehřívajte.

6.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze. Funkce vaření s asistencí páry naleznete v části "Provozní funkce trouby" [► 13].
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

Doporučení pro pečení na jednom plechu - Funkce „3D“

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Celý chléb	Standardní plech *	2	200	200	před předehřátím	30 ... 35	820
Celé kuře se zeleninou	Standardní plech *	2	25 minuty 250/max, po 190	250	před předehřátím	60 ... 70	2000
Žebrový steak	Standardní plech *	3	180	250	před předehřátím	65 ... 75	1000
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	170	350	před předehřátím	90 ... 110	2000
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	180	200	před předehřátím	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Standardní plech *	3	120	200	před předehřátím	45 ... 55	1450

Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

6.1.5 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 ... 70

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	U modelů s drátěnými policemi :150 U modelů Modely bez drátěných polic :140	U modelů s drátěnými policemi : 25 ... 40 U modelů Modely bez drátěných polic : 30 ... 45
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 4

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeheřát troubu na 5 minut.
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí

prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Žádnou součást vašeho spotřebiče nemyjte v myčce na nádobí.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

Smaltované povrchy

- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. “Easy Steam čištění [► 35]”).
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebiči čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může přístře poškodit povrch skla.

- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven

funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

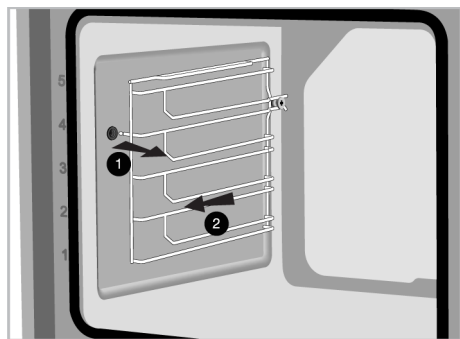
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na vodu ve spodní části trouby vyskytnout vápenné skvrny.

Odstranění vodního kamene, který se může vyskytnout v nádrži na vodu na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, po každých 2 nebo 3 operacích:

1. Přidejte 350 cm³ bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistíte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

i K čištění nádrže na dně trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který se může tvořit v nádrži ve spodní části trouby, seškrabáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

Pro zvýšení účinnosti odstraňování vodního kamene zejména v bazénu, kromě výše uvedených kroků odstraňování vodního kamene, po každých 10 použitích:

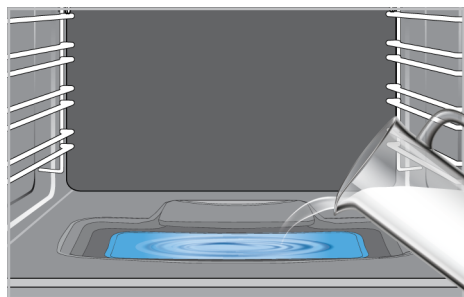
Zvolte provozní funkci, při které je aktivní spodní topné těleso, a troubu provozujte při teplotě 100 °C po dobu 2-3 minut. Potom

troubu vypněte a do bazénu s vodou na podlaze trouby nastříkejte čisticí prostředek na vnitřek trouby a grilu doporučený na webové stránce pro značku vašeho výrobku a nechte působit 5 minut. Po 5 minutách otřete kaluž vody na podlaze trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte ji.

7.5 Easy Steam čištění

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Naplňte bazén na dně trouby s 200 ml vody.



i Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

3. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 20 minut.

Okamžitě otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevření dveří se uvolní pára. To může představovat riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.

Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

i Při funkci EasySteam čištění párou se očekává, že přidaná voda se odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se zjemnily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvířek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

(Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.) Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



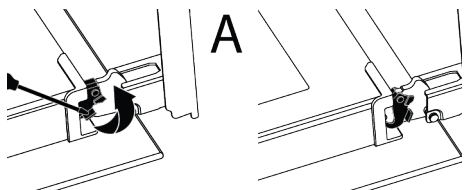
7.6 Čištění dvířek trouby

Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "**Demontáž dvířek trouby**" a "**Demontáž vnitřních skel dvířek**". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

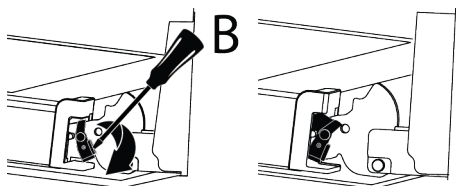
i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

Odstranění dvířek trouby

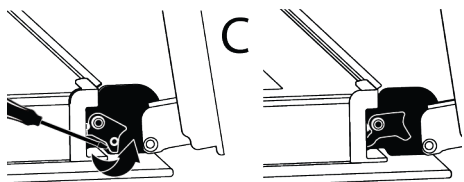
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



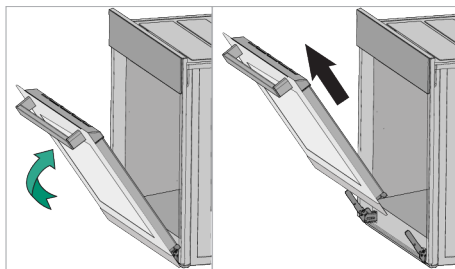
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



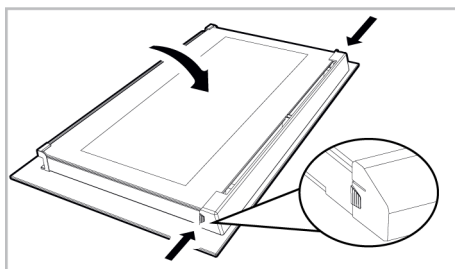
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

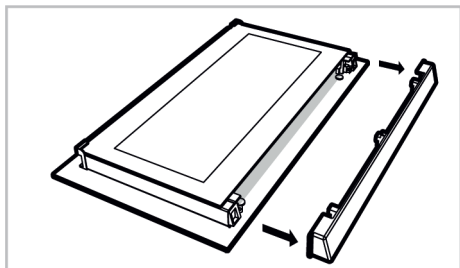
i Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

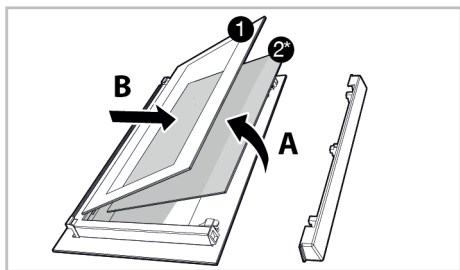
Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.





3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejnvnitřnější sklo (1) směrem k "A" a poté jej vyjměte tahem směrem k "B".



- 1 Vnitřní sklo 2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)
4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejnvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejnvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potišťovou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejnvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.8 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

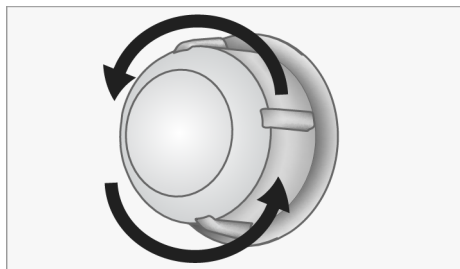
Výměna světla trouby

Obecná varování

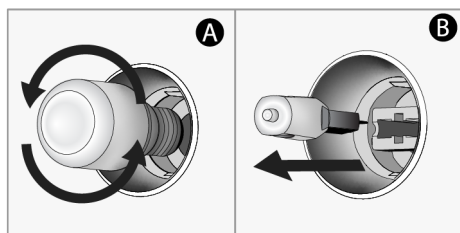
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektriny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.

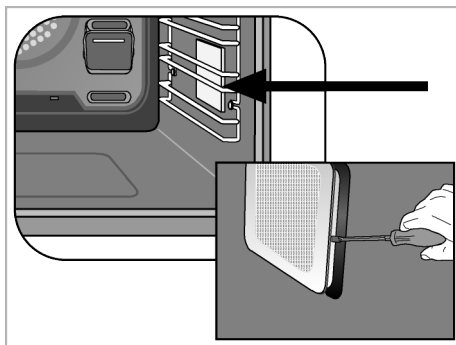


3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahradte jej novým.

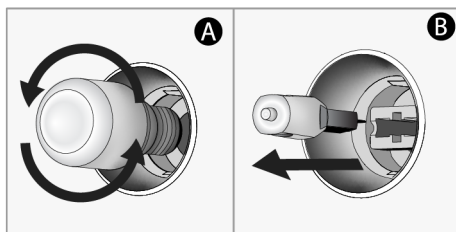


4. Nasadte zpět skleněný kryt.
Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyměňte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.
4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahradte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru.
 >>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená.
 >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.

- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

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

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívnosť. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbole a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	44
1.1 Zamýšľané použitie	44
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	44
1.3 Elektrická bezpečnosť	45
1.4 Bezpečnosť dopravy	46
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	47
1.6 Bezpečnosť používania	47
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	48
1.8 Používanie príslušenstva	48
1.9 Bezpečnosť varenia	48
1.10 Parný systém	49
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	50
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	51
2.1 Smernica o odpadoch	51
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	51
2.2 Informácie o balení	51
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	51
3 Váš produkt	52
3.1 Predstavenie výrobku	52
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	52
3.2.1 Ovládací panel	53
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	53
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	53
3.4 Príslušenstvo k produktu	55
3.5 Používanie príslušenstva produktu	55
3.6 Technické špecifikácie	58
4 Prvé uvedenie do prevádzky	59
4.1 Prvé nastavenie časovača	59
4.2 Prvé čistenie	59
5 Používanie rúry	60
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	60
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	60
5.3 Varenie za pomoci pary	62
5.4 Nastavenia	62
6 Všeobecné informácie o pečení ..	64
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	64
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	65
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	67
6.1.3 Grilovanie	68
6.1.4 Varenie za pomoci pary	70
6.1.5 Testovanie potravín	70
7 Údržba a čistenie	72
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	72
7.2 Čistiace príslušenstvo	73
7.3 Čistenie ovládacieho panela	73
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	74
7.5 Easy Steam čistenie	75
7.6 Čistenie dvierok rúry	75
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	76
7.8 Čistenie lampy rúry	77
8 Riešenie problémov	78

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na vykurovanie, ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti,

- alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškoľení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
 - Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
 - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
 - Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
 - Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
 - V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciú inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
 - Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
 - Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
 - Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
 - Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
 - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
 - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
 - Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
 - Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prílepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textilie.

- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospelaj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.

- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do

zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.

1.10 Parný systém

- Pri varení s parou môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary a spôsobiť popáleniny. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.
- Ak v rúre po varení pomocou pary zostane vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. V rúre neskladujte počas dlhej doby mokré potraviny.
- Pri vyberaní jedla po príprave v pare môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení v pare sa odporúča pridať toľko vody, koľko je uvedené v tabuľke na varenie.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.



1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže 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.
- Na čistenie základne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Vodný kameň, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nečistite zoškrabovaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.
- Pre odstránenie vodného kameňa, ktoré sa môže vyskytnúť v nádrži na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, pridajte do nádrže na základni 350 cm³ bieleho octu (kyslosť octu nesmie prekročiť 6%) pri izbovej teplote po každých 2 alebo 3 operáciách a potom počkajte 30 minút. Po 30 minútach toto miesto očistite mäkkou vlhkou handričkou a osušte suchou handričkou.
- V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na dne rúry vyskytnúť škvrny od vodného kameňa.
- V prípade škvŕn od vodného kameňa, ktoré sa môžu objaviť na ráme po varení s pomocou pary, sa odporúča rúru vyčistiť octovou vodou a handričkou.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

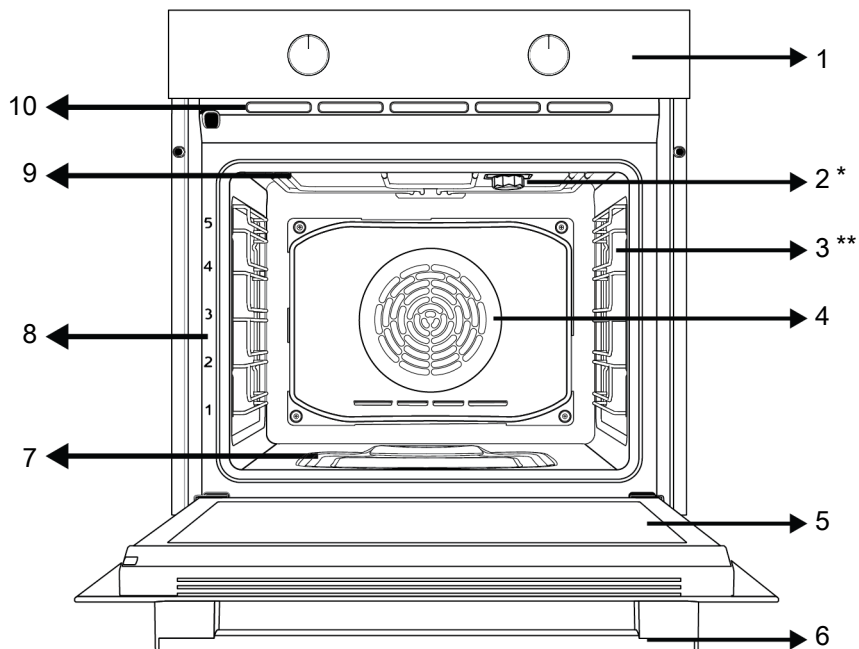
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Nádržka s vodou na varenie s asistenciou pary

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

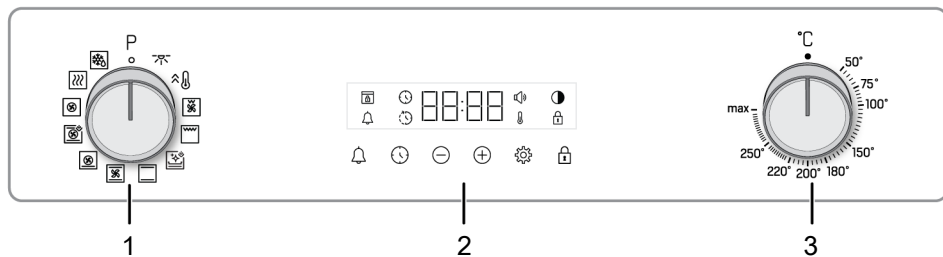
8 Polohy políc

10 Ventilačné otvory

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



- 1 Gombík voľby funkcií
3 Ovládač voľby teploty

- 2 Časovač

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčne gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

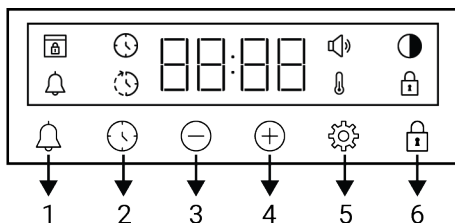
Ovládač teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Teplotu vo vnútri rúry môžete pochopiť podľa symbolu teploty na displeji časovača. Symbol teploty sa zobrazí na displeji pri spustení varenia a symbol teploty zmizne, keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova zobrazí.

Časovač



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

Symboly na displeji










- : Symbol času pečenia
- : Symbol času ukončenia pečenia *
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol úrovne hlasitosti
- : Symbol zámku dverí *




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

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú

možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.


Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadne vykurovacie teleso. Rozsvieti sa len kontrolka rúry.
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Funkcia „pizza“	*	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohreву, dolného ohreву a ohreву s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.

	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Zosilňovač	-	Fungujú všetky ohrevné telesá rúry. Táto prevádzková funkcia slúži na rýchle nastavenie rúry na požadovanú teplotu (predhriatie). Nepoužívajte ju na varenie potravín.
	Udržujte v teple	*	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

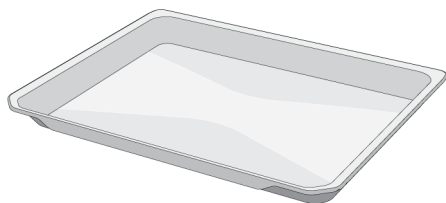
3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.

 Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

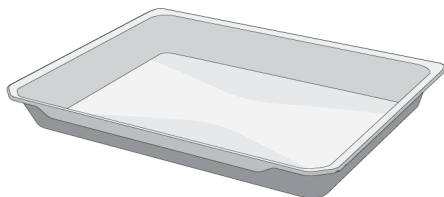
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Hlboký podnos

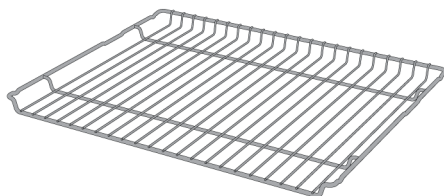
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



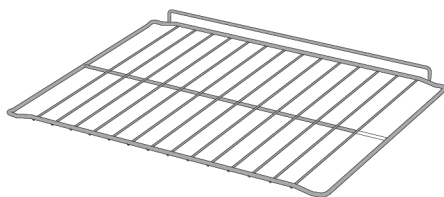
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

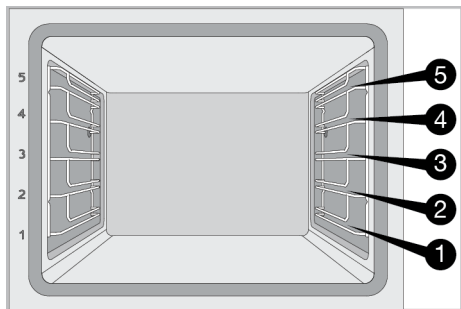


3.5 Používanie príslušenstva produktu

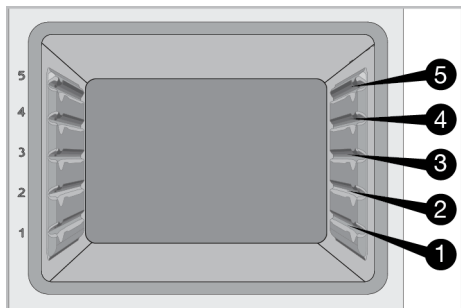
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úroveň polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



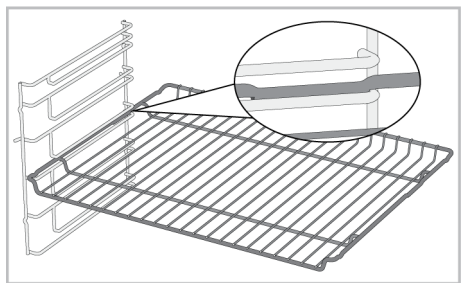
Pri modeloch bez drôtených polic :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

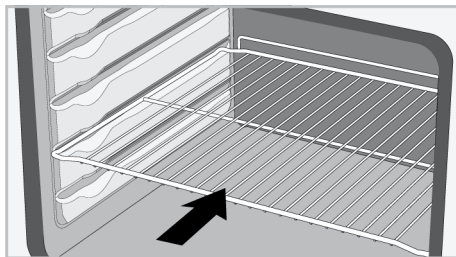
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených polic :

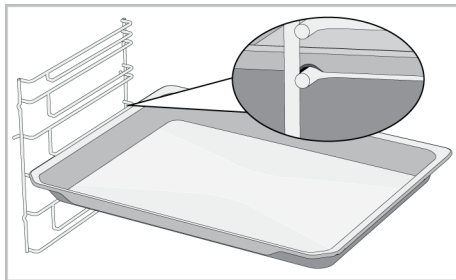
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

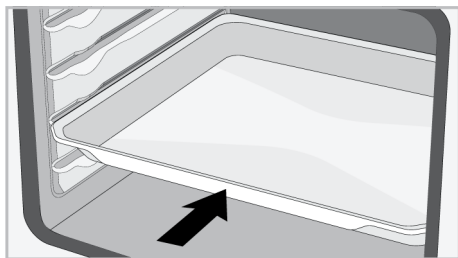
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených polic :

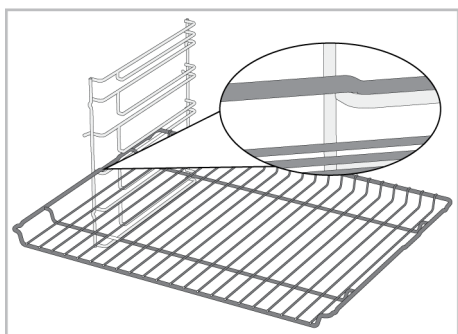
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



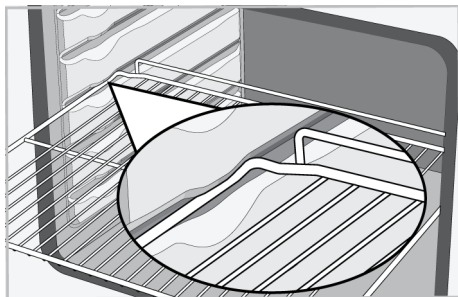
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtovej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :



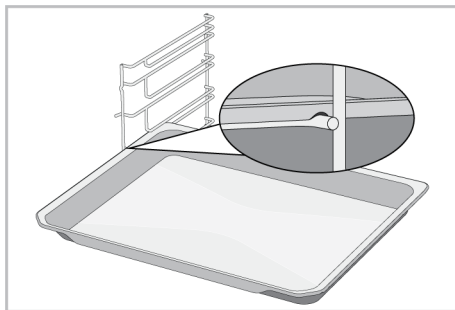
Pri modeloch bez drôtených polic :



Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

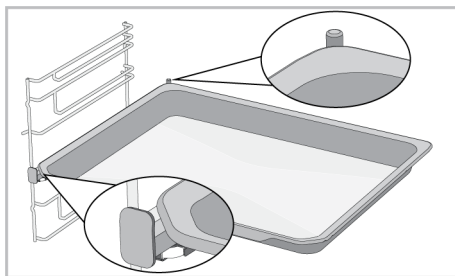
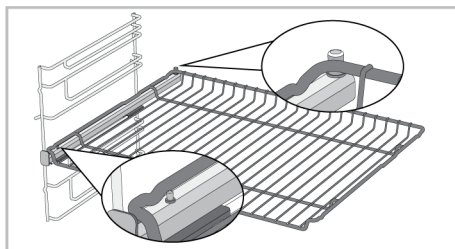
K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtovej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej záračky a ťahajte ho k sebe, kým

nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázorňené na obrázku).



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštalčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,3
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zařízením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

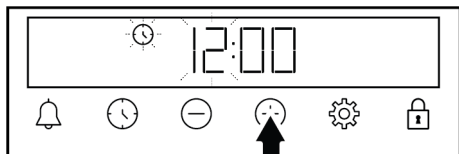
4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

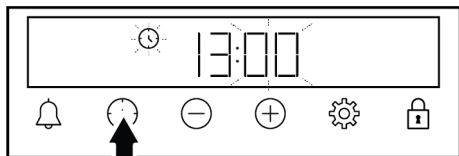
4.1 Prvé nastavenie časovača

i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

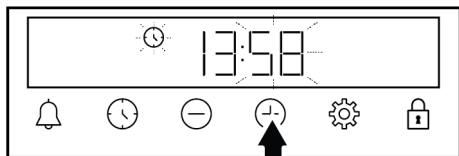
1. Pri prvom spustení rúry bude na displeji blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel ⊕/⊖.



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙️, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel ⊕/⊖ nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla ⌚ alebo ⚙️.

⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚.

i Ak nie je nastavený prvý časovač, "12:00" a symbol ⌚ budú naďalej blikať a rúra sa nespustí. Aby vaša rúra fungovala, musíte potvrdiť denný čas nastavením denného času alebo dotykom tlačidla ⌚, keď je na displeji "12:00". Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 53]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie

nie stačí dobré vetranie. Vyhňte sa priame-
mu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa
tvoria.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne. Ak chcete, aby kontrolka rúry svietila nepreržite, zvolte pomocou gombíka na výber funkcií prevádzkový stav "Žiarovka v rúre".

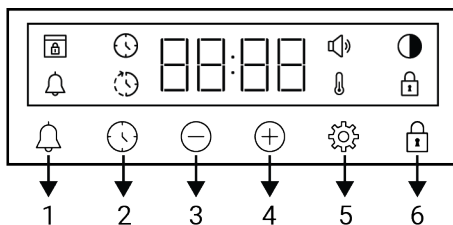
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Budete musieť preprogramovať.

- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- Ak bolo vykonané akékoľvek nastavenie varenia, denný čas nie je možné upraviť.
- Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- V prípadoch, keď je nastavený čas varenia alebo čas ukončenia varenia; môžete ho automaticky zrušiť dlhým dotykom tlačidla ⌚.

Časovač



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

Symbyly na displeji

- ⌚ : Symbol času pečenia
- 🕒 : Symbol času ukončenia pečenia *
- 🔔 : Symbol alarmu
- 🌑 : Symbol jasu
- 🔒 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- 🌡️ : Symbol teploty
- 🔊 : Symbol úrovne hlasitosti
- 🚪 : Symbol zámku dverí *

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

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo.

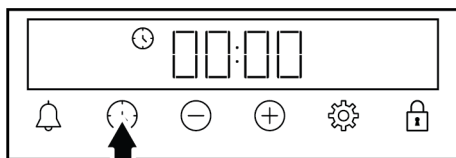


1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

Varenie nastavením času varenia;

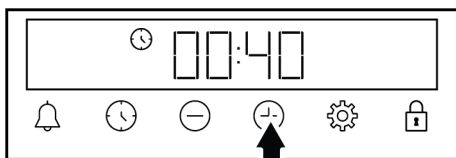
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na časovači.

1. Vyberte prevádzkovú funkciu varenia.
2. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.



Po nastavení funkcie prevádzky a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút dotykem tlačidla priamo pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas pomocou tlačidiel /.

3. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel /.



Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

4. Vložte jedlo do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí symbol . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
5. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji zobrazí "End" (Koniec), bliká symbol a časovač pípne.
6. Výstražný zvuk znie dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte. Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.



Ak po skončení zvukovej výstrahy stlačíte ľubovoľné tlačidlo, rúra začne opäť pracovať. Ak chcete zabrániť opätovnému spusteniu rúry po skončení upozornenia, vypnite rúru otočením gombíka teploty a funkčného gombíka do (vypnutej) polohy "0".

5.3 Varenie za pomoci pary

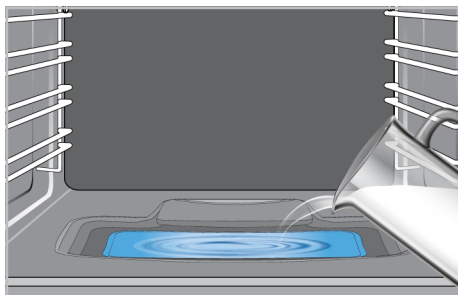
Vaša rúra má funkciu pečenia za pomoci pary. Lepšie výsledky pečenia sa dosahujú s asistentom pary. Asistent pary zabezpečuje, že povrch múčnikov je jasnejší, ich kôrka je chrumkavejšia a sú objemnejšie. Pomocou pary sa tiež znižuje strata vlhkosti potravín, ako je mäso, a umožňuje, aby boli zvnútra šťavnatejšie a chutnejšie.

Všeobecné upozornenia

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu.
- Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.
- Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvýšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. V opačnom prípade môže zvyšková voda viesť k tvorbu vodného kameňa.

Pre varenie pomocou pary:

1. Po skontrolovaní tabuľky pečenia v pare a nastavení funkcie určte teplotu, čas a množstvo vody, ktoré sa má pridať podľa pripravovaného jedla. Tieto hodnoty môžete nastaviť sami pre pečenie, ktoré nie je zahrnuté v tabuľke.
2. Do nádrže na dne rúry nalejte množstvo vody, ktoré použijete podľa druhu potravín.



Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

3. Prepnete gombík voľby funkcií na požadovaný prevádzkový režim s parnou asistenciou.
4. Zapnete gombík teploty na želanú teplotu.
 - ⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí . Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol zmizne.
5. Vložte jedlo do rúry na odporúčanú pozíciu stojana.
 - ⇒ Spustí sa pečenie.
6. Po skončení pečenia vypnite rúru nastavením gombíkov funkcií a teploty do polohy vypnuté.




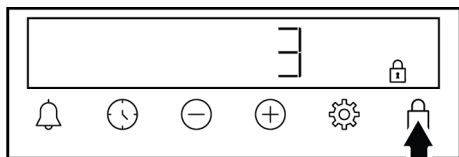
Ak po každom varení s asistenciou pary zostane na dne rúry voda, po vychladnutí rúry vysušte zvyšnú vodu suchou handričkou. V opačnom prípade môže voda zostávajúca na dne rúry spôsobiť tvorbu vodného kameňa.



5.4 Nastavenia


Aktivácia zámku tlačidiel


Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .





⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a začne sa odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidla. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

 Ak uvoľníte tlačidlo pred koncom odpočítavania, zámok tlačidla sa neaktivuje.

 Keď je zámok tlačidiel zapnutý, nemôžno použiť tlačidlá časovača. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.


Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo , až kým z obrazovky nezmizne symbol .

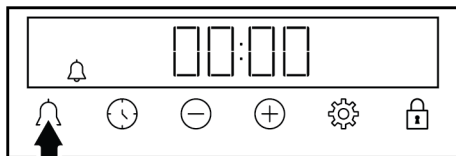
⇒ Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.


Nastavenie alarmu

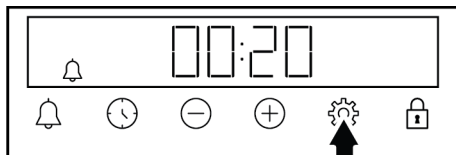
Časovač produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.


 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Dotýkajte sa , kým sa na displeji nezobrazí symbol tlačidla .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel .



⇒ Po nastavení času alarmu zostane svietiť symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.





3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

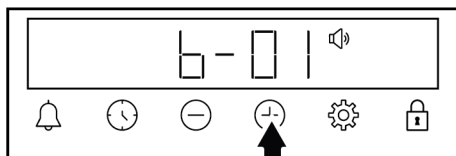
⇒ Varovanie sa zastaví a na displeji sa zobrazí denný čas.

Ak chcete zrušiť alarm;

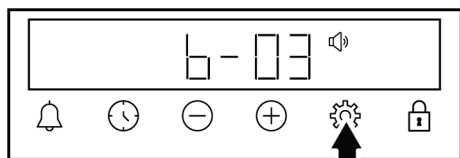
1. Dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol , čím vynulujete čas alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm dotykom tlačidla  po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

1. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .



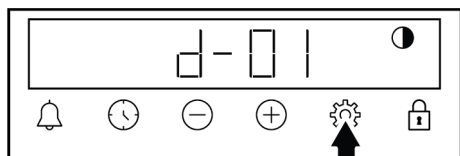
2. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



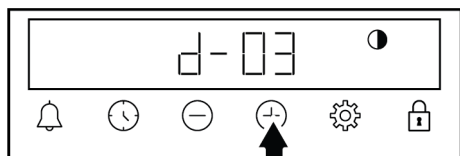
3. Dotknite sa tlačidla ⚙ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Súprava hlasitosti sa po chvíli aktivuje.

Nastavenie jasu displeja

1. Klepnite na tlačidlo ⚙, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ☾.



2. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**



3. Dotknite sa tlačidla ⚙ na potvrdenie alebo počkajte bez toho, aby ste sa dotkli akéhokoľvek tlačidla. Nastavenie jasu sa po chvíli aktivuje.

6 Všeobecné informácie o pečení

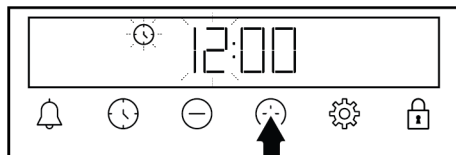
V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

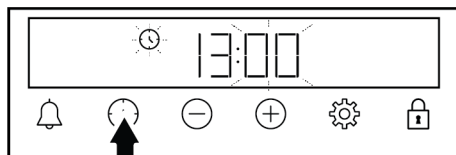
Zmena denného času

Na rúre môžete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

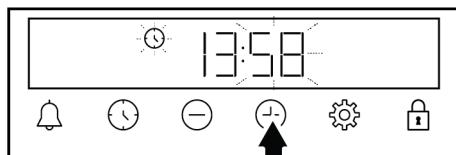
1. Klepnite na tlačidlo ⚙, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ⌚.
2. Denný čas nastavíte dotykom tlačidiel ⊕/⊖.



3. Dotknite sa tlačidla ⌚ alebo ⚙, aby ste aktivovali pole minút.



4. Dotykom tlačidiel ⊕/⊖ nastavíte minúty.



5. Potvrďte dotykom tlačidla ⌚ alebo ⚙.
⇒ Nastaví sa denný čas a na displeji zmizne symbol ⌚.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry

a na horných častiach nábytku skonden- zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.

- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepriľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.

- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy 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 vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.

- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami : 3 Pri modeloch bez drôtených polic : 2	150	25 ... 35
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótvý múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	160	30 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	200	35 ... 45
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Pri modeloch s drôtenými policami :150 Pri modeloch bez drôtených polic :140	Pri modeloch s drôtenými policami : 25 ... 40 Pri modeloch bez drôtených polic : 30 ... 45
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	35 ... 45
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	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.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 170	110 ... 120
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.

- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

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	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	200	30 ... 35
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Drôtené mreže - Jeden plech položte na spodnú policičku.	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Misy odporúčané v tejto tabuľke grilovania nepredhrievajte.

6.1.4 Varenie za pomoci pary

Všeobecné informácie

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu. Funkcie varenia s asistenciou pary nájdete v časti "Prevádzkové funkcie rúry [► 53]".
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí. Trvanie uvedené pri prívode vody udáva čas, ktorý uplynul po predhriatí.
- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.
- Varenie v pare prebieha s jedným zásobníkom.

Návrhy na pečenie s jedným plechom - Funkcia „3D“

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas prívodu vody	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Celý chlieb	Štandardný plech *	2	200	200	pred predhrievaním	30 ... 35	820
Celé kurča so zeleninou	Štandardný plech *	2	25 minúty 250/max, po 190	250	pred predhrievaním	60 ... 70	2000
Rebrový steak	Štandardný plech *	3	180	250	pred predhrievaním	65 ... 75	1000
Jahňacie kolená so zeleninou	Štandardný plech *	3	170	350	pred predhrievaním	90 ... 110	2000
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	180	200	pred predhrievaním	25 ... 35	1200
Cheesecake	Štandardný plech *	3	120	200	pred predhrievaním	45 ... 55	1450

Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.1.5 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

SK

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených políc :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami : 3 Pri modeloch bez drôtených políc : 2	150	25 ... 35
Pískotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Pískotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	160	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	170	50 ... 70

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Pri modeloch s drôtenými policami :150 Pri modeloch bez drôtených políc :140	Pri modeloch s drôtenými policami : 25 ... 40 Pri modeloch bez drôtených políc : 30 ... 45
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

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 pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliná, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim pros-

triedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukoväti nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

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. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 75]" .)
- 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 pred čistením 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 lesnúť, 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 očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.

- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite 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. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 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 panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.

- Dotykové ovládacie panely očistite 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.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

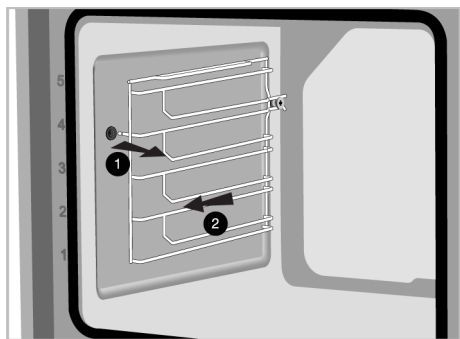
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

Čistenie nádrže s vodou na dne rúry

V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na vodu v spodnej časti rúry vyskytnúť vápenné škvryny.

Odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, po každých 2 alebo 3 operáciách:

1. Pridajte 350 cm³ bieleho octu (kyslosť octu nesmie byť vyššia ako 6%) do nádrže s vodou na dne rúry.



2. Počakajte najmenej 30 minút, aby ocot rozpustil zvyšky vápna pri izbovej teplote.
3. Nádrž s vodou očistite mäkkou vlhkou handričkou a suchou handričkou.

i Na čistenie nádrže na dne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť v nádrži v spodnej časti rúry, zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.

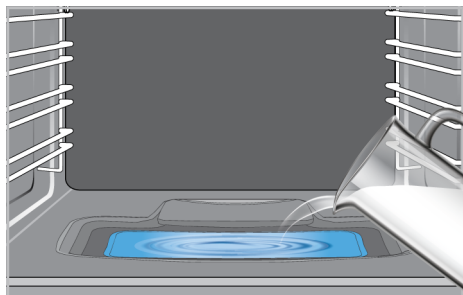
Pre zvýšenie účinnosti odstraňovania vodného kameňa najmä v bazéne, okrem vyššie uvedených krokov odstraňovania vodného kameňa, po každých 10 použitiach:

Zvoľte prevádzkovú funkciu, pri ktorej je aktívne spodné vykurovacie teleso, a rúru prevádzkujte pri teplote 100 °C počas 2-3 minút. Potom rúru vypnite a do bazéna s vodou na podlahe rúry nastriekajte čistiaci prostriedok na vnútro rúry a grilu odporúčanej na webovej stránke pre značku vášho výrobku a nechajte pôsobiť 5 minút. Po 5 minútach utrite kaluž vody na podlahe rúry vlhkou handričkou z mikrovlákná a osušte ju.

7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Naplňte bazén na dne rúry s 200 ml vody.



i Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.

3. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

Okamžite otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dverí buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

i Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dveriek rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dveriek kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



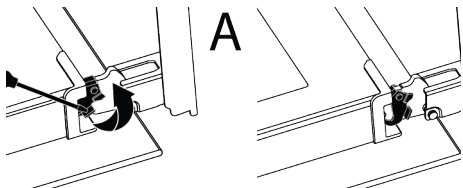
7.6 Čistenie dveriek rúry

Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach "**Demontáž dveriek rúry**" a "**Demontáž vnútorných skiel dveriek**". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

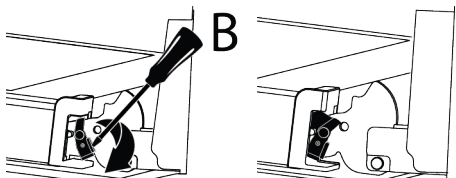
i Na čistenie dveriek a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

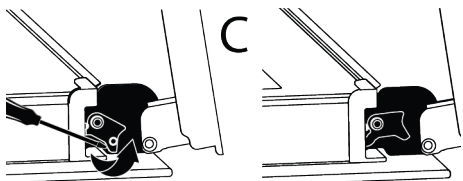
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



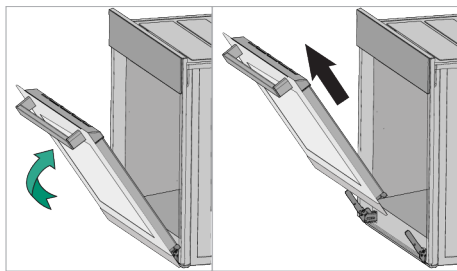
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do polootevorenej polohy.



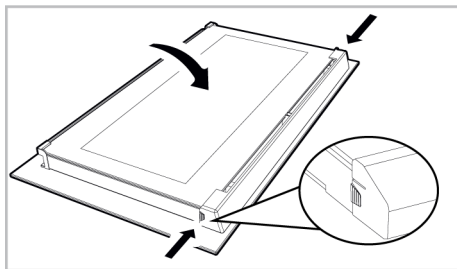
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

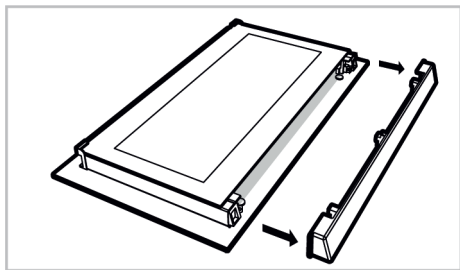
i Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

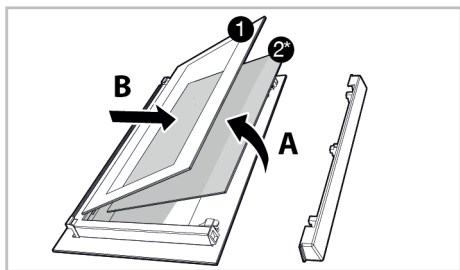
Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite 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 vyberte ľahom smerom k "B".



- 1 Vnútorné sklo 2* Vnútorné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)
4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa nezvze "cvaknutie".

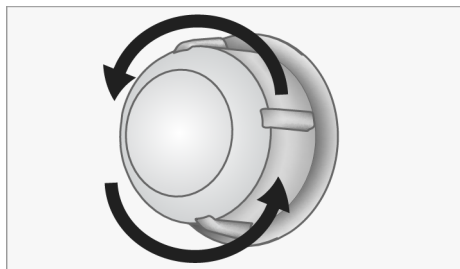
7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

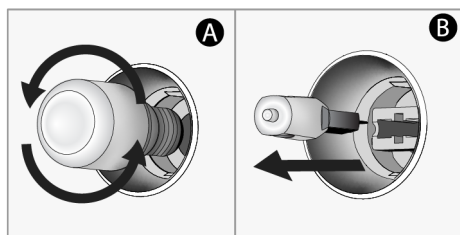
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
 - Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
 - Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
 - Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
 - Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.
- Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,**
1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
 2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



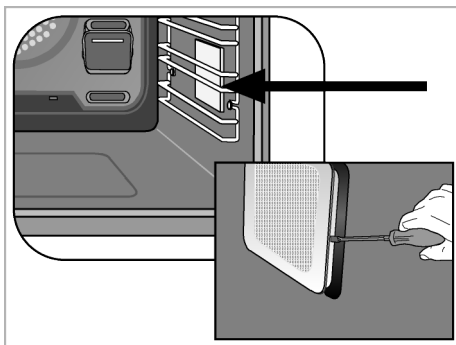
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



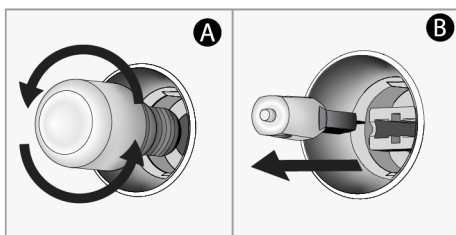
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.

- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

