

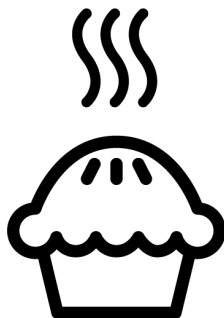


## Vestavná trouba

Návod na použití

## Vstavaná rúra

Návod na použitie



BBVM12400XPS

## Obsah

<b>1 Bezpečnostní instrukce .....</b>	<b>4</b>
1.1 Zamyšlené použití .....	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků .....	4
1.3 Elektrická bezpečnost .....	5
1.4 Bezpečnost dopravy .....	6
1.5 Bezpečná instalace .....	7
1.6 Bezpečnost použití .....	7
1.7 Upozornění na teplotu .....	8
1.8 Použití příslušenství .....	8
1.9 Bezpečnost při vaření .....	8
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění .....	9
1.11 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza) .....	10
<b>2 Pokyny pro životní prostředí.....</b>	<b>10</b>
2.1 Směrnice o odpadech .....	10
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku .....	10
2.2 Informace o balíčku .....	10
2.3 Doporučení pro úsporu energie ...	11
<b>3 Váš výrobek .....</b>	<b>12</b>
3.1 Představení výrobku .....	12
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku .....	12
3.2.1 Ovládací panel .....	13
3.3 Provozní funkce trouby .....	13
3.4 Příslušenství k produktu .....	16
3.5 Použití příslušenství výrobku .....	17
3.6 Technické specifikace .....	20
<b>4 První použití.....</b>	<b>21</b>
4.1 První nastavení časovače .....	21
4.2 Počáteční čištění .....	21
<b>5 Použití trouby .....</b>	<b>23</b>
5.1 Všeobecné informace o používání trouby .....	23
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby .....	23
5.3 Nastavení .....	28
<b>6 Obecné informace o pečení.....</b>	<b>31</b>
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě .....	31
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby....	31
6.1.2 Maso, ryby a drůbež .....	35
6.1.3 Gril .....	36
6.1.4 Testované potraviny .....	37

<b>7 Údržba a čištění.....</b>	<b>40</b>
7.1 Obecné informace o čištění .....	40
7.2 Příslušenství pro čištění .....	41
7.3 Čištění ovládacího panelu .....	41
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) .....	41
7.5 Easy Steam čištění .....	42
7.6 Vysokoteplotní samočištění .....	42
7.7 Čištění dvírek trouby .....	43
7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby .....	45
7.9 Čištění světla trouby .....	46
<b>8 Odstraňování závad .....</b>	<b>47</b>

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. Uchovejte 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.

### **Symbody 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.

**POZNÁMKA** 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



## 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 nenese 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 nedohlídí.
  - 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 mokrýma 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 táč byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Příslušenství může poškodit sklo dveří při zavírání dveří výrobku. Příslušenství vždy zasuněte až na konec varné zóny.

### 1.9 Bezpečnost při vaření

- Budte 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.

- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby. Odstraňte veškeré nadbytečné kusy pečicího papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, abyste se vyhnuli riziku dotyku s topnými tělesy trouby. Nikdy nepoužívejte pečicí papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální teplota použití uvedená na pečicím papíru, který používáte. Pečicí 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 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.



## 1.11 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza)

- Během samočištění jsou povrchy teplejší než při standardním používání. Držte děti dále od spotřebiče.
- Horké povrchy mohou způsobit popáleniny! Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.
- Během samočištění se uvolňuje kouř v důsledku spalování zbytků potravin. Během čištění kuchyni dobře větrejte.

- Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem. Z trouby vyjměte veškeré příslušenství a kuchyňské nádobí. Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat.
- Pokud je nad troubou umístěna varná deska, během prolysačního procesu ji nepoužívejte.

## 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. Odnešte 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

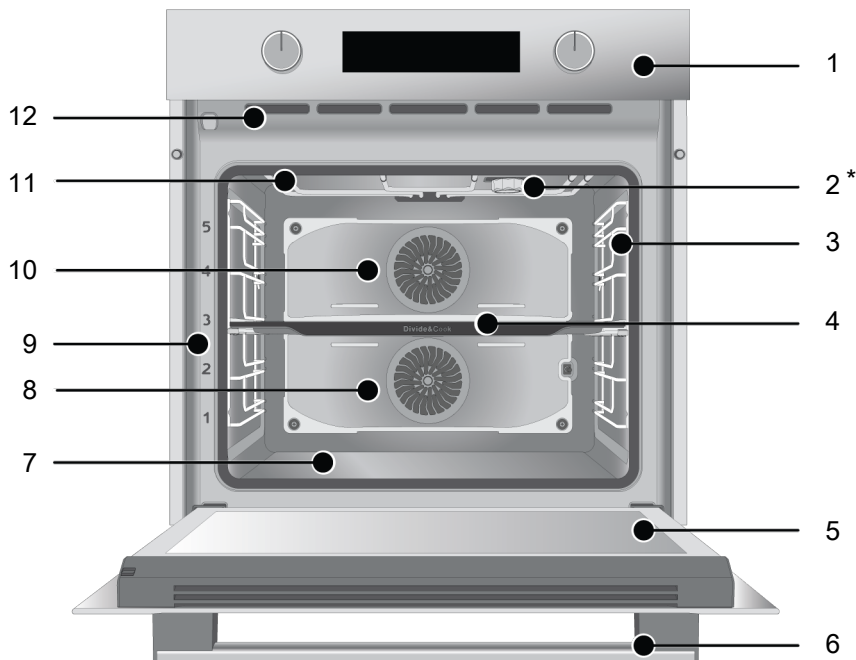
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

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 předehejte. 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.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

## 3 Váš výrobek

### 3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)

9 Poloha police

11 Horní ohřívač

2 Žárovka

4 Dělicí plech

6 Rukojeť

8 Spodní motor ventilátoru (za ocelovou deskou)

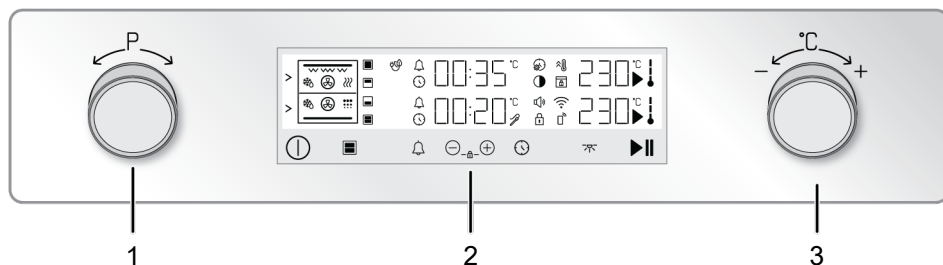
10 Vrchní motor ventilátoru (za ocelovou deskou)

12 Ventilační otvory

\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

### 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.



1 Knoflík volby funkcí

2 Kontrolní jednotka

3 Knoflík volby teploty

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.

#### Knoflík volby funkcí

Provozní funkce trouby můžete vybrat pomocí knoflíku pro výběr funkcí. Chcete-li vybrat, nejprve se dotkněte tlačítka ① a zapnete troubu. Potom knoflíkem pro výběr funkce otáčejte doprava/doleva.

#### Knoflík teploty

Teplotu, na které chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Chcete-li vybrat, nejprve se dotkněte tlačítka ① a zapnete troubu. Potom otočte knoflík pro volbu teploty doprava/doleva.

#### Spodní-horní a jediná velká oblast

#### Kontrolka vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu vnitřní teploty na displeji. Po zahájení pečení se na displeji zobrazí symbol a když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každá úroveň symbolu.

#### 3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze 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
Jediná velká oblast	Dolní část	Horní oblast			
			Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulí se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.

	-	-	Horní a spodní ohřev	40-280	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	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespolu zhnědnout.
	-	-	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříván horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
			Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříván ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření vašich potravin na více pleších na různých úrovních police.
			Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Turbo vaření“ v rozsahu 160-220°C. Ale doba pečení bude o něco delší. Po zvolení této funkce se na obrazovce na 2 sekundy zobrazí „ECO“. Po 2 sekundách se zobrazí doporučená hodnota teploty.
		-	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	-		Horní ohřev+ventilátor	40-280	Horní topné těleso a ventilátorové topné těleso na zadní stěně fungují. Horký vzduch se lépe distribuuje přes ventilátor než jen přes horní topné těleso.
	-	-	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	-		Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	-		Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	-		Rožení s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.

	-	-	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	-	-	Snadné čištění párou	-	Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusi být k dispozici ve vašem produktu. Tato funkce umožňuje změkčit a snadno vyčistit nečistoty uvnitř trouby (které v ní nebyly dlouho). Jednoduché čištění párou naleznete v části Čištění.
	-	-	Pyrolýza – ekonomický režim	-	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se používat, když je trouba mírně znečištěná. Přečtěte si vysvětlení této funkce v části o údržbě a čištění.
	-	-	Pyrolýza	-	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si vysvětlení této funkce v části o údržbě a čištění.

### Kombinace funkcí horní a dolní oblasti

Symbol funkce	Popis funkce	Symbol funkce	Popis funkce	Symbol funkce	Popis funkce
	Ohřev ventilátorem + Ohřev ventilátorem		Ohřev ventilátorem + Spodní ohřev		Úplný gril + Ohřev ventilátorem
	Ohřev ventilátorem + Funkce Pizza		Částečný gril + Ohřev ventilátorem		Provoz s pomocí ventilátoru + Provoz s pomocí ventilátoru

### Intervaly nastavení interoperability horní a dolní části

Při dvousekčním vaření je teplota jedné sekce ovlivněna nastavením teploty druhé sekce. Z tohoto důvodu existují omezení podle teplot nastavených pro jednotlivé sekce. Teplotní intervaly, které můžete nastavit pro jiné sekce, jsou uvedeny v následujících tabulkách na základě teploty, kterou jste nastavili pro jednu sekci.

Teplota nastavená pro horní oblast (°C)	Teplota, kterou lze nastavit pro dolní oblast		Teplota nastavená pro spodní část (°C)	Teplota, kterou lze nastavit pro horní oblast	
	Minimum (°C)	Maximální (°C)		Minimum (°C)	Maximální (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

## Oblasti pečení v troubě

V troubě můžete péct 4 různými způsoby v různých částech pomocí příčného dělicího plechu v troubě nebo výstupem z výrobku.

### Horní oblast



Vařit můžete pouze v horní oblasti. Vhodné pro grilování a pečení malého množství potravin. Když je horní oblast aktivní, obrazovka zobrazuje funkci horní oblasti, indikátor teploty a obrazovky indikátoru času/doby trvání. Tato oblast je aktivní pouze v případě, že je vedle okna funkce horní oblasti zobrazen symbol ➤.

### Dolní část



Péct můžete pouze v dolní oblasti. Vhodné pro pečení středně velkých pokrmů. Když je spodní oblast aktivní, obrazovka zobrazuje funkci spodní oblasti, indikátor teploty a obrazovky indikátoru času/doby trvání. Tato oblast je aktivní pouze v případě, že je vedle okna funkce spodní oblasti zobrazen symbol ➤.

### Dolní-horní část



Péct můžete v horní a dolní oblasti současně. Je vhodný pro pečení dvou různých pokrmů. Když jsou horní a dolní oblasti aktivní, obrazovky s indikátory funkce, teploty a času/doby trvání, které jsou specifické pro tyto oblasti, se na obrazovce zobrazují samostatně. Pokud mají obě části u svých funkčních obrazovek symboly ➤, obě části jsou aktivní.

### Samostatná velká část



Péct můžete v jedné velké oblasti. Vhodné pro velké velikosti a pečení několika pokrmů najednou. Pokud je aktivní jedna velká oblast, je obrazovka funkcí pro obě oblasti přizpůsobena jedné velké oblasti. Zobrazí se indikátory teploty a času/doby trvání pro dolní oddíl.

## 3.4 Příslušenství k produktu

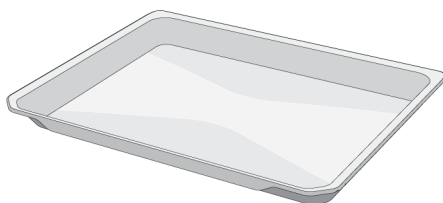
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

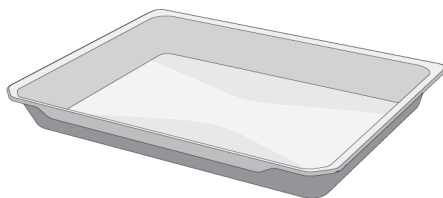
### Standardní plech

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.

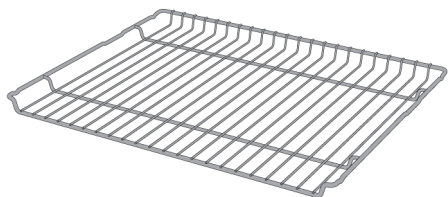




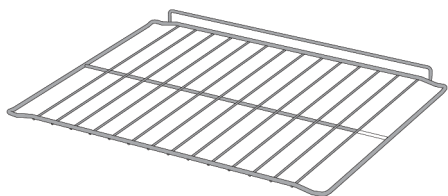
### Drátěný gril

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

**U modelů s drátěnými policemi :**

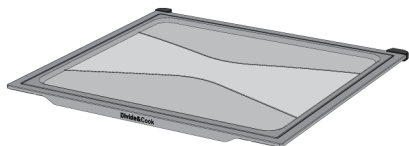


**U modelů Modely bez drátěných polic :**



### Dělicí plech

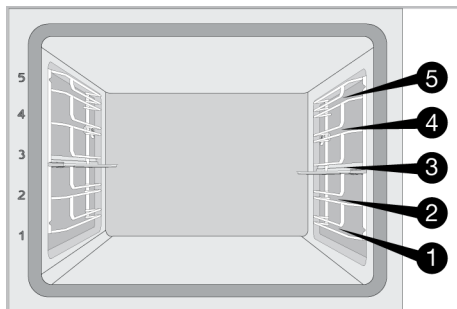
Používá se k rozdělení varné oblasti do dvou samostatných oblastí.



## 3.5 Použití příslušenství výrobku

### Police pro přípravu jídel

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

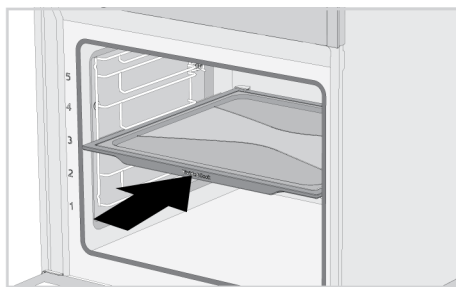


### Umístění příčného dělicího plechu

Chcete-li vařit pouze v horní či dolní oblasti a nebo v obou oblastech najednou, umístěte křížový dělicí plech, jak je znázorněno na následujícím obrázku na 3. polohu držáku.

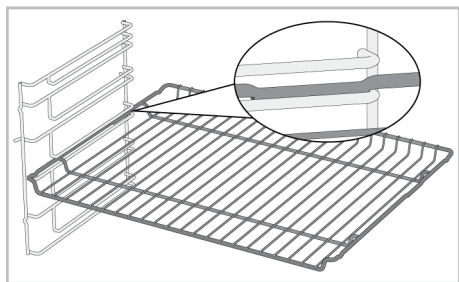


Před umístěním příčného dělicího plechu 3, rovnoměrně umístěte na konec roštu a poté jej pevně vložte do trouby. Pokud jej umístíte do šikmé polohy, příčný dělicí plech se poškodí.



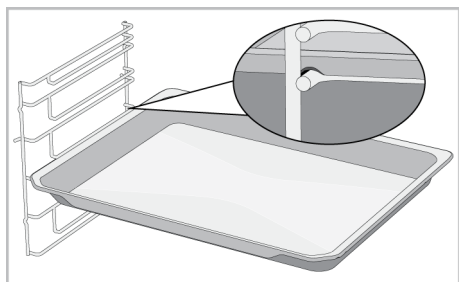
### Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

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.



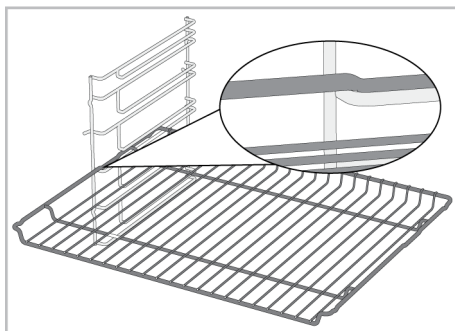
### **Položte plech na doporučenou polici**

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.



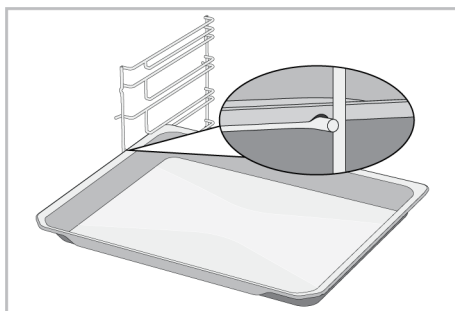
### **Funkce zastavení drátěného grilu**

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.



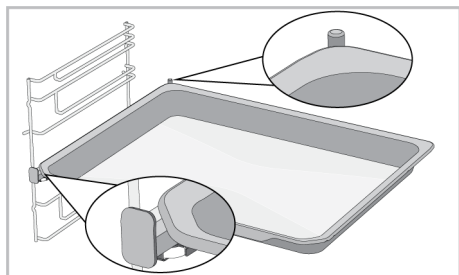
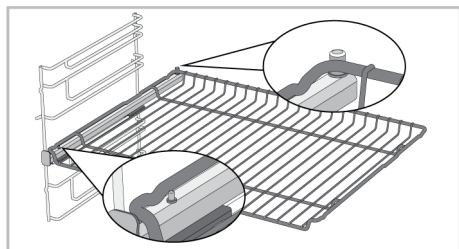
### **Funkce zastavení plechu**

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 <sup>2</sup>
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.

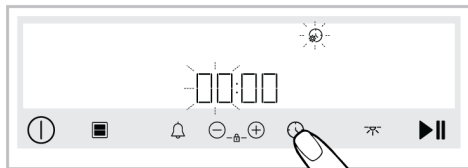
## 4 První použití




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

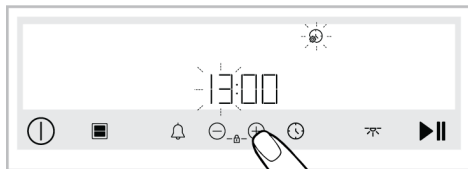
### 4.1 První nastavení časovače


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

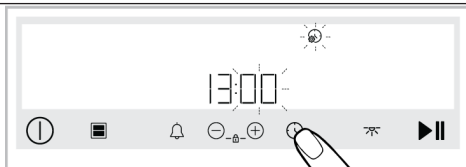
1. Pokud troubu zapnete poprvé, denní čas se zobrazí na displeji.
2. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
  - ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.
3. Tlačítka držte /, dokud se na displeji neobjeví symbol .
4. Chcete-li aktivovat hodiny, stiskněte tlačítko .
  - ⇒ Časovač a symbol  na displeji blikají.






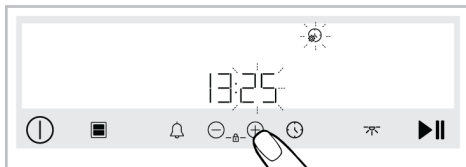
5. Čas nastavte stisknutím tlačítek / a minuty aktivujte tak, že tlačítka  stisknete znovu.




⇒ Minuty a symbol  na displeji blikají.



6. Stiskněte tlačítka / a nastavte minuty. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka .



⇒ Denní čas je nastaven a symbol  nepřetržitě svítí.

**i** Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná od 12:00. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.

**i** V případě dlouhého 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“. 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.



### 5.1 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 chladicím 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. Doba 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. U některých funkcí pečení se lampa nikdy nezapíná, aby se šetřila energie.

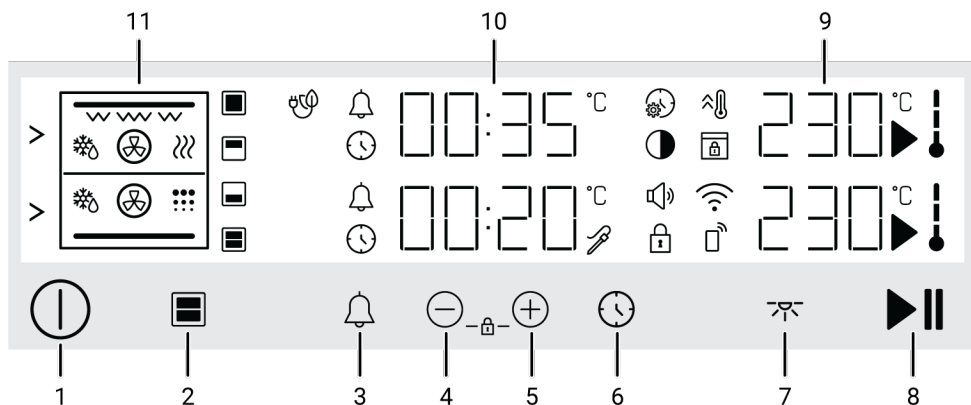
Pokud jsou dvířka výrobku otevřena během používání trouby nebo v zavřené poloze, osvětlení trouby se automaticky zapne. Pokud se na ovládacím panelu nachází tlačítko : V případech, kdy se lampa trouby zapíná nebo vypíná automaticky, můžete lampu kdykoli zapnout nebo vypnout dotykem tlačítka .

### 5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

#### Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.
- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývajíc čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení předehřívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Pro rychlé nastavení předehřátí viz část „Nastavení“.

#### Kontrolní jednotka
























### Tlačítka :

- 1 : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 : Tlačítko výběru varné oblasti
- 3 : Tlačítko alarmu
- 4 : Tlačítko snížení a postupu
- 5 : Tlačítko zvýšení a postupu
- 6 : Tlačítko času a nastavení
- 7 : Klíč žárovky
- 8 : Tlačítko start / stop pečení

### Oblasti indikátoru :

- 9 : Oblast kontrolky teploty
- 10 : Oblast kontrolky času / trvání
- 11 : Zobrazení funkcí

### Symbols na displeji :

-  : Symbol času pečení
  -  : Symbol alarmu
  -  : Symbol pečení
  -  : Symbol teploty uvnitř trouby
  -  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
  -  : Symbol nastavení
  -  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
  -  : Symbol úrovně hlasitosti
  -  : Symbol jasu
  -  : Symbol rozmrazování
  -  : Symbol udržování teploty
  -  : Symbol pečení s eko ventilátorem
  -  : Symbol jedné velké varné oblasti
  -  : Symbol spodní varné oblasti
  -  : Symbol horní varné oblasti
  -  : Symbol dvojité varné oblasti
  -  : Symbol kontroly odstranění
  -  : Symbol wifi
  -  : Symbol samočištění \*
  -  : Symbol zámku dveří \*
  -  : Symbol sondy na maso \*
- \* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusi být k dispozici ve vašem produktu.

### Zapnutí trouby

Troubu zapnete stisknutím tlačítka ① .  
není po otevření trouby instalován křížový dělicí plech, objeví se na Provoz funkce jediné velké oblasti. Je-li do trouby vložen

křížový dělicí plech, zobrazí se první pracovní funkce pro dolní oblast. Když je displej v tomto stavu, můžete nastavit provozní funkci, teplotu a dobu pečení.



Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 3 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

### Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ① . Na displeji se zobrazí denní doba.

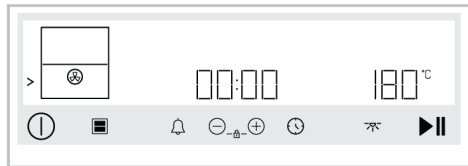
### Pečení v jedné velké oblasti, pouze ve spodní oblasti nebo pouze v horní oblasti

- ✓ Následující kroky popisují pečení v jedné velké oblasti, pouze v dolní oblasti nebo jednoduše pečení v horní oblasti, vzájemně.



Chcete-li péct v jedné velké oblasti, vyjměte křížový dělicí plech z trouby.

1. Chcete-li péct v jedné velké oblasti, vyjměte křížový dělicí plech z trouby. Chcete-li péct pouze v dolní nebo pouze horní oblasti, vložte dělicí plech do trouby.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ① .  
⇒ není po otevření trouby instalován křížový dělicí plech, objeví se na Provoz funkce jediné velké oblasti. Je-li do trouby vložen křížový dělicí plech, zobrazí se první pracovní funkce pro dolní oblast.



Zobrazení 1: Pokud je vložen křížový dělicí plech:

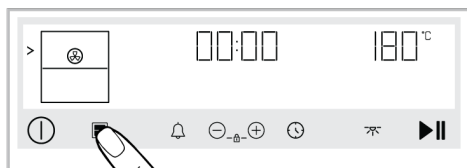




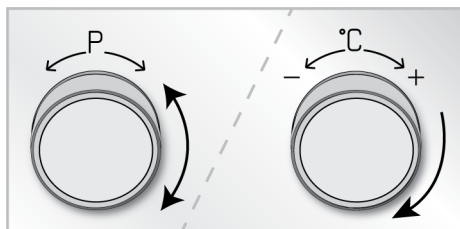
Zobrazení 2: Pokud není vložen křížový dělicí plech:

3. Po vložení příčného dělicího plechu se aktivuje obrazovka spodní části varné zóny. Pro zvolení horní oblasti poklepejte na tlačítko .

⇒ Symbol se zobrazí vedle obrazovky funkce patřící do horní části.



4. Pokud je oblast vaření, kterou chcete použít, aktivní, vyberte funkci, kterou chcete použít a to pomocí tlačítka pro výběr funkce.
5. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Pokud chcete změnit tuto teplotu, otočným knoflíkem teploty nastavte požadovanou teplotu.



Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

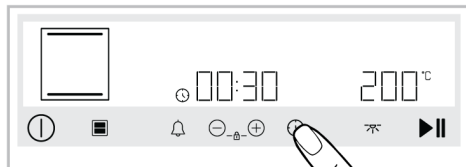
6. Chcete-li péct **bez nastavení doby pečení**, pečení spustíte klepnutím na tlačítko .

Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky nevypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

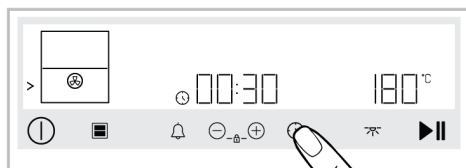
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly a . Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu . Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/ času.

7. Chcete-li péct **s nastavením doby pečení**, klepněte na tlačítko .

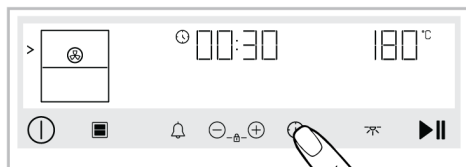
⇒ Na displeji se zobrazí symbol .



Zobrazení 3: Pro jednu velkou oblast:



Zobrazení 4: Pouze pro spodní oblast:



Zobrazení 5: Pouze pro horní oblast:



Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka  $\oplus$  a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas pečení na 30 minut, pak pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$  změnit čas.

8. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ .



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

9. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spustíte pečení dotknutím se tlačítka  $\blacktriangleright\parallel$ .

⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly  $\blacktriangleright$  a  $\downarrow$ . Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu  $\downarrow$ .

10. Pokud jste rozhodli pro pečení bez nastavení doby pečení, trouba se automaticky nevypne. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stisknete tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$  k ukončení pečení nebo stisknete tlačítko  $\textcircled{1}$  na úplné vypnutí trouby.

11. Pokud jste vařili nastavením času vaření, po uplynutí nastaveného času vaření se na obrazovce zobrazí text "**Konec**", zazní zvukové upozornění a vaření se zastaví.

⇒ Výstražný zvuk zní dvě minuty. Než se ozve zvukové upozornění a na displeji se zobrazí text "**Konec**", pokud se dotknete  $\blacktriangleright\parallel$  tlačítka, trouba bude pokračovat v provozu na neurčito. Pokud se dotknete tlačítka  $\textcircled{1}$ , trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

## Pečení společně v dolní a horní oblasti

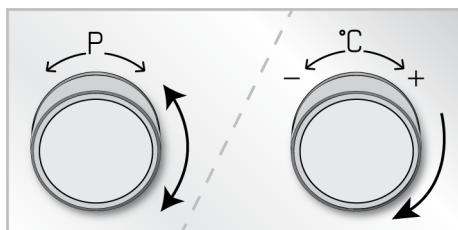
- ✓ Následující kroky popisují, jak připravit různé pokrmy společně v dolní a horní oblasti. Před zahájením pečení určete funkce horní a dolní oblasti, které jsou vhodné pro vaše pokrmy. Kombinace funkcí horní a dolní části naleznete v části "**Provozní funkce trouby**".

1. Vložte dělicí křížový plech do trouby a položte jídlo na odpovídající police oblastí trouby, které chcete použít.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  $\textcircled{1}$ .

⇒ Po zapnutí trouby se na obrazovce zobrazí první provozní funkce spodní oblasti.



3. Nastavte požadovanou pracovní funkci a teplotu pro dolní oblast a to pomocí tlačítek pro výběr funkce a teploty.



⇒ Symbol  $\blacktriangleright$  se zobrazí vedle obrazovky funkce patří do horní části.

4. Chcete-li péct bez nastavení doby pečení, pečení spustíte klepnutím na tlačítko  $\blacktriangleright\parallel$ .

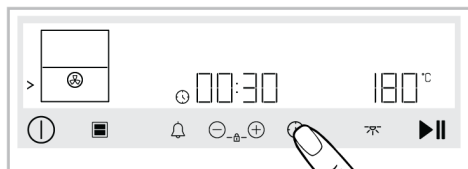


Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky nevypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

⇒ Spodní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na obrazovce se zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/ času.

5. Chcete-li péct **s nastavením doby pečení**, klepněte na tlačítko ⌚.

⇒ Na obrazovce času/doby trvání spodní oblasti se zobrazí symboly ⌚.



**i** Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka ⊕ a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas pečení na 30 minut, pak pomocí tlačítek ⊕/⊖ změnit čas.

6. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.

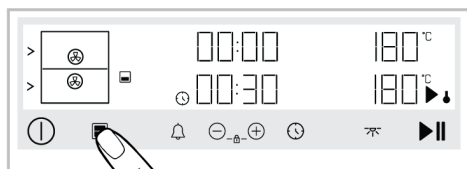
**i** Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

7. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spustíte pečení dotknutím se tlačítka ►||.

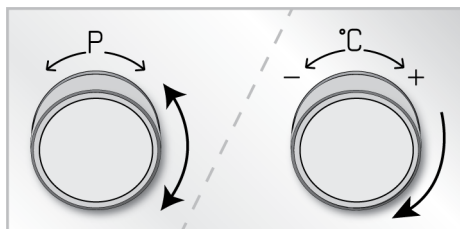
⇒ Spodní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní

teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓.

8. Pro aktivování horní oblasti poklepejte na tlačítko □.



9. Nastavte požadovanou pracovní funkci a teplotu pro spodní oblast a to pomocí tlačítek pro výběr funkce a teploty.



⇒ Symbol > se zobrazí vedle obrazovky funkce patřící do horní části.

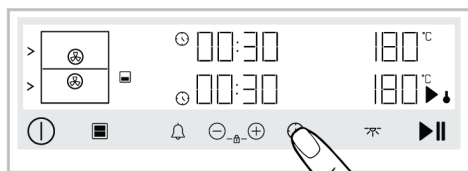
10. Chcete-li péct **bez nastavení doby pečení**, pečení spustíte klepnutím na tlačítko ►||.

**i** Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky nevypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

⇒ Horní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na obrazovce se zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/ času.

11. Chcete-li péct **s nastavením doby pečení**, klepněte na tlačítko ⌚.

- ⇒ Na obrazovce času/doby trvání horní oblasti se zobrazí symboly ⌚.



**i** Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka ⊕ a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas pečení na 30 minut, pak pomocí tlačítek ⊕/⊖ změnit čas.

12. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.

**i** Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

13. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka ▶||.

- ⇒ Horní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly ▶ a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓.



14. Pokud jste rozhodli pro pečení bez nastavení doby pečení, ani jedna z oblastí se automaticky nevypne. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Ukončete vaření klepnutím na tlačítko

▶||, dokud je aktivní část, ve které bylo vaření ukončeno. Po dokončení vaření v druhé části nejprve aktivujte druhou část pomocí tlačítka ⊕ a klepnutím na tlačítko ▶|| ukončete vaření. Chcete-li zavřít obě oblasti, klepnutím na tlačítko ⌚ troubu zcela vypnete.

15. Pokud jste se rozhodli pro pečení s nastavením doby pečení, na obrazovce indikátoru teploty oblasti, kde bylo pečení dokončeno, se po dokončení nastavené doby pečení zobrazí zpráva „Konec“, zazní zvuková výstraha a pečení se zastaví. Druhá oblast pokračuje v pečení, dokud neuplyne doba pečení. Po dokončení doby pečení v druhé oblasti se na obrazovce indikátoru teploty v této oblasti zobrazí zpráva „End“ (Konec), zazní zvuková výstraha a oblast přestane pect.

- ⇒ V každé oblasti se po uplynutí nastavené doby pečení na dvě minuty rozezní výstraha. Než se ozve zvukové upozornění a na displeji se zobrazí text „Konec“, pokud se dotknete ▶|| tlačítka, trouba bude pokračovat v provozu na neurčito. Pokud se dotknete tlačítka ⌚, trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

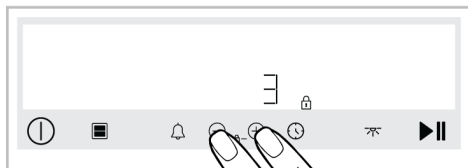
## 5.3 Nastavení

**i** Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po uplynutí odpočítávání se aktivuje příslušná nabídka nebo nastavení.

### Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ současně, dokud se na displeji neobjeví symbol 🔒.



- ⇒ Na displeji se objeví symbol a zámek tlačítek je aktivován. Pokud se dotknete některého tlačítka, po nastavení blokování tlačítek se ozve zvukový signál a bliká symbol .



Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

### Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte tlačítka  $\oplus/\ominus$  současně, dokud symbol z displeje nezmizí. Z displeje zmizí symbol a zámek tlačítek je deaktivován.

### Nastavení alarmu

Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení.

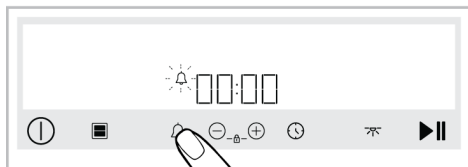
Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.



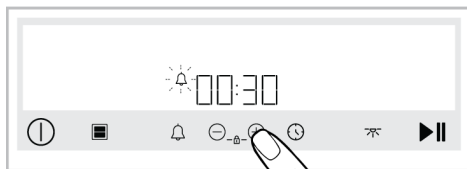
Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, stiskněte tlačítko .

⇒ Symbol začne na displeji blikat.



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ . Tlačítko stiskněte znovu a potvrďte nastavení.



- ⇒ Symbol svítí nepřetržitě 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.

⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

### Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li čas alarmu resetovat, stiskněte tlačítko . Držte tlačítko  $\ominus$  dokud se na displeji neobjeví symbol "00:00"
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka po dlouhou dobu.

### Nastavení hlasitosti

Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Podržte tlačítka  $\oplus/\ominus$ , dokud se na displeji neobjeví .
3. Hlasitost nastavíte tak, že tlačítko znovu stisknete. (**b-1**, **b-2**)

4. Požadovaný tón nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ .  
 ⇒ Nastavení zvolené hlasitosti je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko  $\odot$ .

### Nastavení jasu displeje

Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  $\odot$  na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Podržte tlačítka  $\oplus/\ominus$  dokud se na displeji neobjeví  $\text{●}$
3. Jas nastavíte tak, že tlačítko  $\odot$  znovu stisknete.
4. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ . (**d-1, d-2, d-3**)  
 ⇒ Nastavení zvoleného jasu je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko  $\odot$ .

### Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  $\odot$  na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Tlačítka držte  $\oplus/\ominus$ , dokud se na displeji neobjeví symbol  $\text{⚡}$ .
3. Opětovným dotykem tlačítka  $\odot$  aktivujete nastavení rychlého přehřevu (booster).

4. Pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$  na displeji přepněte nastavení "**OFF**" na "**ON**".  
 ⇒ Zvolené rychlé přehřátí je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko.

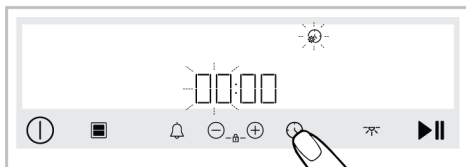


Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Vypnutím nastavení "**OFF**" můžete zrušit automatické nastavení rychlého přehřevu.

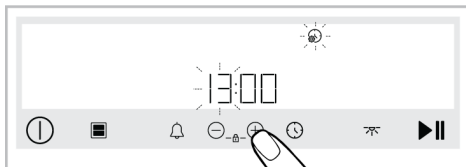
### Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

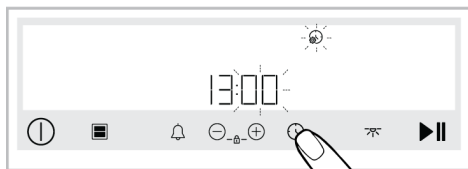
1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  $\odot$  na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Tlačítka držte  $\oplus/\ominus$ , dokud se na displeji neobjeví symbol  $\text{⌚}$ .
3. Chcete-li aktivovat hodiny, stiskněte tlačítko  $\odot$ .  
 ⇒ Časovač a symbol  $\text{⌚}$  na displeji blikají.



4. Čas nastavte stisknutím tlačítek  $\oplus/\ominus$  a minuty aktivujte tak, že tlačítka  $\odot$  stisknete znovu.



- ⇒ Minuty a symbol  $\text{⌚}$  na displeji blikají.



5. Stiskněte tlačítka  $\oplus/\ominus$  a nastavte minuty. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  $\circlearrowright$ .

⇒ Zvolená denní doba je okamžitě upravena. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko  $\circlearrowright$ .

## 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.

### 6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

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

#### 6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- 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 pokrmu 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, zvýšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvýšte dobu vaření.

### Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec 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 potření 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.

### Tabulka pečení pečiva a pokrmů v jedné velké oblasti

#### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližné)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	190	40 ... 50
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	160	35 ... 45
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	3	160	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	160	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40



Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	30 ... 40
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	35 ... 45
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	35 ... 45
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	60 ... 75
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardní plech *	Funkce Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

V případě každého jídla se doporučuje přehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	1 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	160	35 ... 45
Koláčky	2 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	30 ... 40
Brioška	2 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	30 ... 40

V případě každého jídla se doporučuje přehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Tabulka pečení pečiva a pokrmů v horní oblasti trouby

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	4	190	45 ... 55
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	160	40 ... 50
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	4	170	30 ... 40
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	180	35 ... 45

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Tabulka pečení pečiva a pokrmů v dolní oblasti trouby

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	190	45 ... 55
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### "Ekonomický ohřev ventilátorem" provozní funkce

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je

optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" troubu nepředehřívajte.

### Varný stůl pro "Ekonomický ohřev ventilátorem" s funkcí obsluhy v jedné velké části

#### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	2	160	35 ... 50
Koláčky	Standardní plech *	3	200	30 ... 40
Brioška	Standardní plech *	2	200	35 ... 50
* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.				

## Varný stůl pro "Ekonomický ohřev ventilátorem" s funkcí obsluhy v horní velké části

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	4	180	35 ... 50
Koláčky	Standardní plech *	4	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	4	220	35 ... 50
* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.				

## 6.1.2 Maso, ryby a drůbež

### Klíčové body grilování

- Okoření 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.
- Pokrmu uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

### Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v jedné velké oblasti

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 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 210	65 ... 85
	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 210	65 ... 85

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
	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
	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v horní oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	15 minuty 250/ max, po 210	80 ... 105
Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v dolní oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	15 minuty 250/ max, po 210	70 ... 95
Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## 6.1.3 Gril

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

### Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.

- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

### Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.
- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.

- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.
- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuňte do spodní police plech trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

### Tabulka grilování v jedné velké oblasti

Potraviný	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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### Tabulka grilování v horní oblasti

Potraviný	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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### 6.1.4 Testované potraviny

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

### Tabulka pečení otestovaných pokrmů v jedné velké oblasti

**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
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	140	15 ... 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	160	35 ... 45
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	3	160	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	160	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 ... 75
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	60 ... 80

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčky	1 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	160	35 ... 45

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Tabulka grilování v jedné velké oblasti

Potraviný	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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

## Tabulka společného vaření v dolní a horní části

Sekce vaření	Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Horní	Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 50
Spodní	Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 50
Horní	Celé kuře	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	15 minuty 250/ max, po 190	80 ... 100
Spodní	Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	180	45 ... 55
Horní	Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	4	180	45 ... 55
Spodní	Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	200	20 ... 30
Horní	Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	200	20 ... 30
Spodní	Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	180	35 ... 50
Horní	Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	180	30 ... 45
Spodní	Pizza	Standardní plech *	Pizza	2	250	10 ... 17

V případě každého jídla se doporučuje přehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## 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 čistíte 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 zbléní 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 [► 42]").
- 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 povrhu 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.
- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistíte zoubkovanými 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 očistíte 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 čistíte 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**

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

## **7.3 Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním 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 ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistíte 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 popsaných v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

### **Čištění bočních stěn trouby**

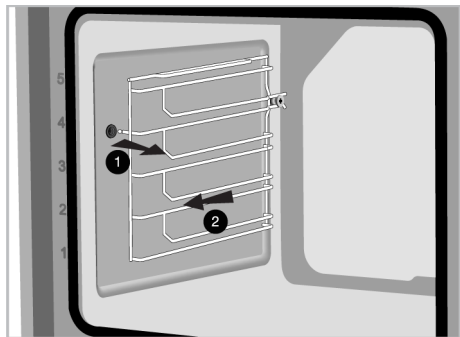
Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

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.

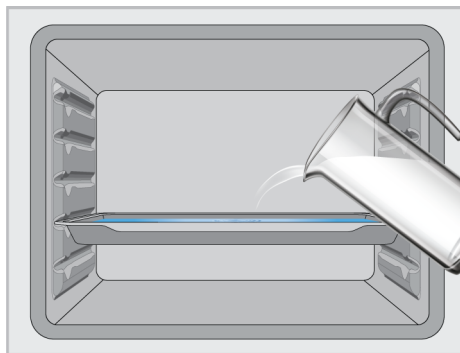


3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

## 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. Do plechu přidejte 500 ml vody a umístěte jej na 2. polici trouby.



3. Vyberte funkci EasySteam čištění párou. Na displeji se zobrazí doba čištění, který nelze změnit.

Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.

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



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 dvírek 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 kanálu pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



## 7.6 Vysokoteplotní samočištění

Trouba je vybavena funkcí pyrolýzy. Trouba se zahřeje na teplotu přibližně 420-480 °C a spaluje, dokud se stávající nečistoty nezmění na popel. Může se vytvářet silný kouř. Zajistěte dobré větrání. Čištění při vysoké teplotě by se mělo provádět přibližně po každých 10 použitích trouby.



**Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**



Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.

- Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční police (pokud existují). V případě jejich neodstranění, se příslušenství a boční drátěné police poškodí.
- Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.
- Těsnění dveří nečistěte. Těsnění ze skleněných vláken je velmi jemné a snadno se poškodí. Pokud je těsnění dveří poškozeno, vyměňte jej za nové z autorizovaného servisu.

**Spuštění funkce pyrolýzy:**

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Zvolte funkci "Pyrolýza" nebo "Pyrolýza – ekonomický režim" podle znečištění vaší trouby. Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme použít funkci "Pyrolýza – ekonomický režim". Tato funkce zabere méně času než funkce "Pyrolýza". Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce "Pyrolýza –

ekonomický režim" nemusí být dostatečná. V takovém případě ji vyčistěte pomocí funkce "Pyrolýza".

4. Spusťte čištění dotykem tlačítka ►||.
  - ⇒ Čištění se spustí a na displeji se zobrazí doba samočištění. Tuto dobu nelze změnit.
5. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol zámku  a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
6. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí "**Konec**". Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①.
7. Když na displeji zmizí symbol , odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.

**7.7 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.

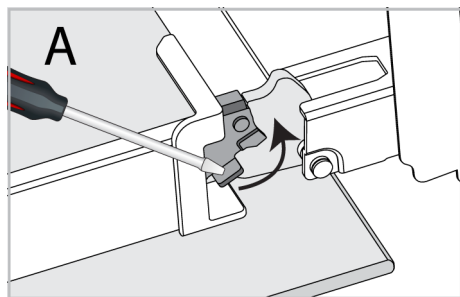


K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

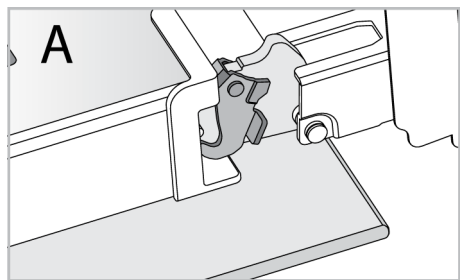
**Odstranění dvířek trouby**

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.

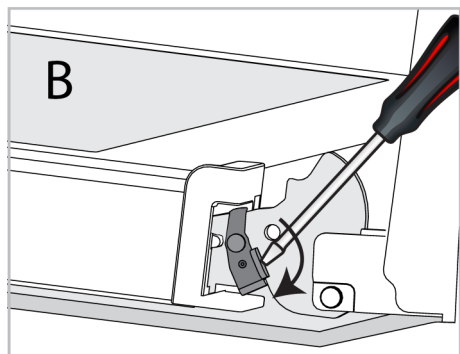


Zobrazení 6: Závěsy - zavřená poloha

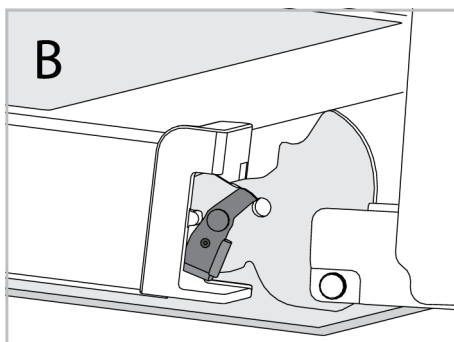


Zobrazení 7: Závěsy - otevřená poloha

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

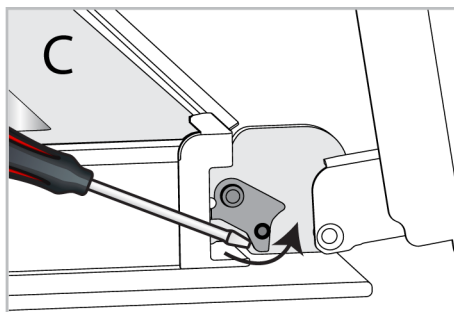


Zobrazení 8: Závěsy - zavřená poloha

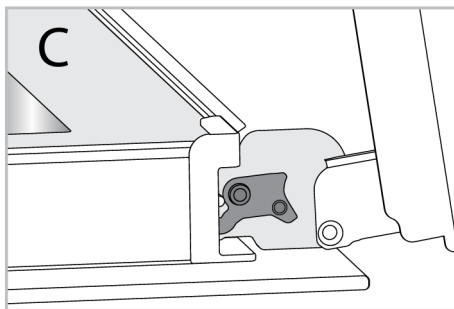


Zobrazení 9: Závěsy - otevřená poloha

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

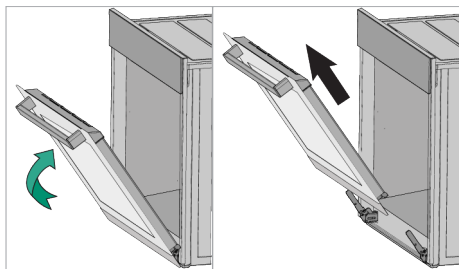


Zobrazení 10: Závěsy - zavřená poloha



Zobrazení 11: Závěsy - otevřená poloha

7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



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

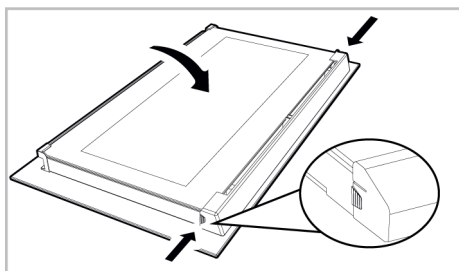


Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

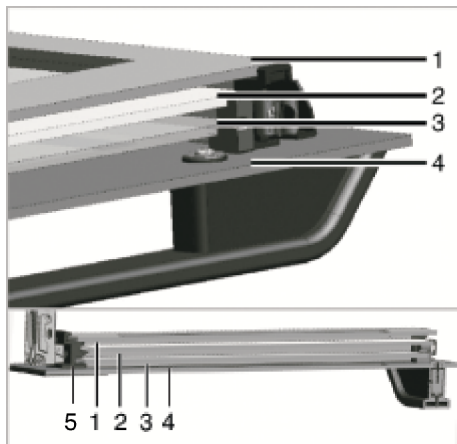
## 7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

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.



1 Vnitřní sklo

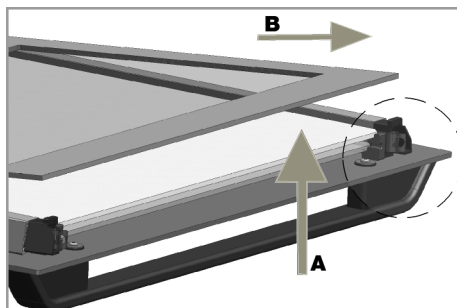
2 Druhé vnitřní sklo

3 Třetí vnitřní sklo

4 Vnější sklo

5 Plastová štěrбина na sklo - spodní část

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



4. Stejný postup zopakujte i při odstraňování druhého a třetího skla.



Prvním krokem přeskupení dveří je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru.

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

Při upevňování nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potíštěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy všech vnitřních skel setkaly se spodními plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "**cvaknutí**".



Po vyčištění se musí všechna skla opět složit.

## 7.9 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

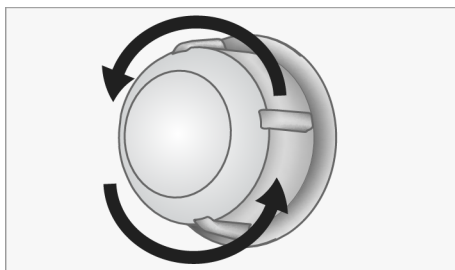
#### Obecná varování

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

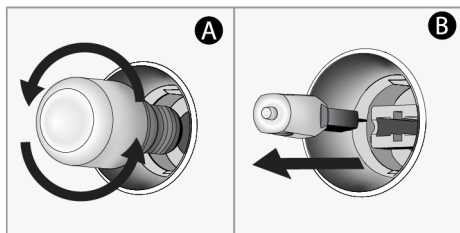
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných 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 odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

#### **Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem**

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



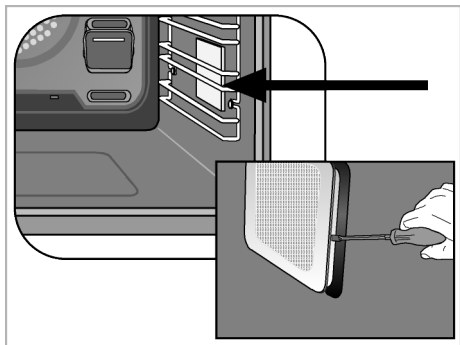
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



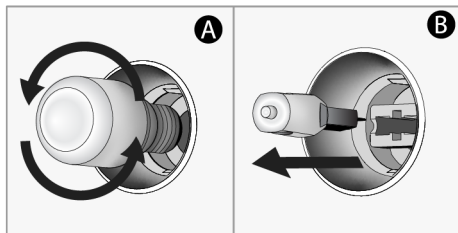
4. Nasadte zpět skleněný kryt.

**Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem**

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



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku.
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 nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěnou polici.

## 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 skřínce. 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.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohřívače nefungují.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.

- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. 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.

#### **Po zahájení vaření na displeji bliká symbol ► a ozve se zvukové upozornění.**

- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřená. Pokud závada přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.





## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b><a href="mailto:zakaznickecentrum@bekosa.cz">zakaznickecentrum@bekosa.cz</a></b>
online objednávka opravy spotřebiče	<b><a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a></b>
5 let záruky – podmínky a registrace	<b><a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a></b>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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.
- Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

- 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.
- 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.)
- 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>

- 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 uschovávat 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](http://www.bekocr.cz)

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.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](mailto: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, nesplňuje 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.



# Obsah

<b>1 Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>54</b>
1.1 Zamýšľané použitie .....	54
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat .....	54
1.3 Elektrická bezpečnosť .....	55
1.4 Bezpečnosť dopravy .....	57
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii .....	57
1.6 Bezpečnosť používania .....	57
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	58
1.8 Používanie príslušenstva .....	58
1.9 Bezpečnosť varenia .....	58
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia .....	59
1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) .....	60
<b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia .....</b>	<b>60</b>
2.1 Smernica o odpadoch .....	60
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	60
2.2 Informácie o balení .....	60
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	61
<b>3 Váš produkt .....</b>	<b>62</b>
3.1 Predstavenie výrobku .....	62
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku .....	62
3.2.1 Ovládací panel .....	63
3.3 Prevádzkové funkcie rúry .....	63
3.4 Príslušenstvo k produktu .....	66
3.5 Používanie príslušenstva produktu .....	67
3.6 Technické špecifikácie .....	70
<b>4 Prvé uvedenie do prevádzky .....</b>	<b>71</b>
4.1 Prvé nastavenie časovača .....	71
4.2 Prvé čistenie .....	71
<b>5 Používanie rúry .....</b>	<b>73</b>
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry .....	73
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry .....	73
5.3 Nastavenia .....	78
<b>6 Všeobecné informácie o pečení ..</b>	<b>81</b>
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre .....	81
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre .....	81

6.1.2 Mäso, ryby a hydina .....	85
6.1.3 Grilovanie .....	86
6.1.4 Testovanie potravín .....	87
<b>7 Údržba a čistenie .....</b>	<b>89</b>
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	89
7.2 Čistiace príslušenstvo .....	91
7.3 Čistenie ovládacieho panela .....	91
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie) .....	91
7.5 Easy Steam čistenie .....	92
7.6 Vysokoteplotné samočistenie .....	92
7.7 Čistenie dvierok rúry .....	93
7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry .....	94
7.9 Čistenie lampy rúry .....	95
<b>8 Riešenie problémov .....</b>	<b>97</b>

## Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. 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.

### Symbols and their description in the service manual:



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



## 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 opravárske 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 vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú 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. Uzemňovaciu 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 oddeľujúci 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.
  - Nezasekávajújte 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, zabalte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. 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 textílie.
- 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 dospeléj 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/pohári vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom masnom papieri. Nikdy neumiestňujte masný 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 masné potraviny sa môžu vznietiť.



## 1.10 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 poškrabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.



## 1.11 Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)

- Počas samočistenia sú povrchy teplejšie ako pri štandardnom používaní. Držte deti ďalej od spotrebiča.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas samočistenia sa uvoľňuje dym v dôsledku spaľovania zvyškov potravín. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.

- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo a kuchynský riad. Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, počas prolysačného procesu ju nepoužívajte.

## 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. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidá-

cia 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, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

## 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

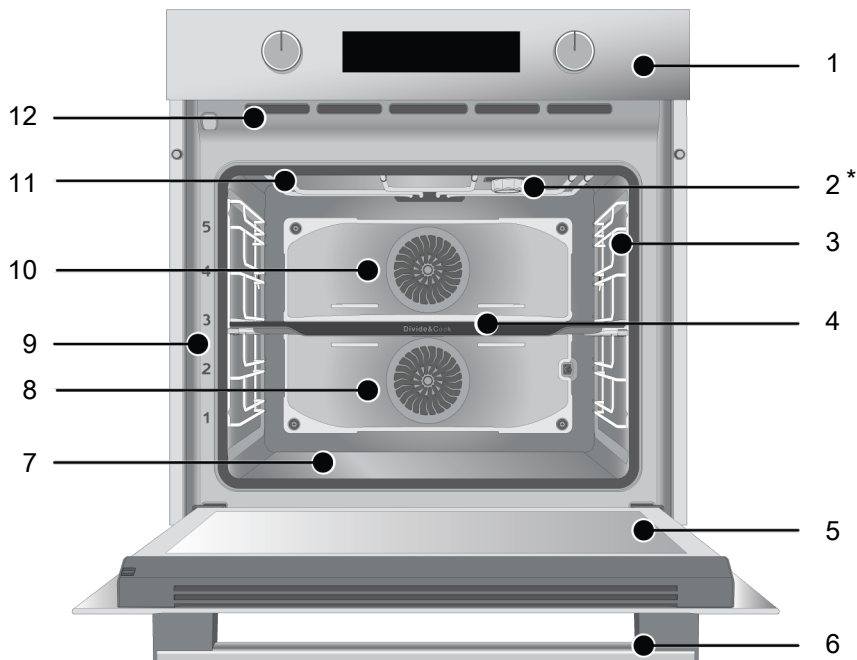
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

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 pánví na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

## 3 Váš produkt

### 3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod ocelovou doskou)

9 Polohy políc

11 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Rozdeľovací plech

6 Rukoväť

8 Spodný motor ventilátora (za ocelovou doskou)

10 Vrchný motor ventilátora (za ocelovou doskou)

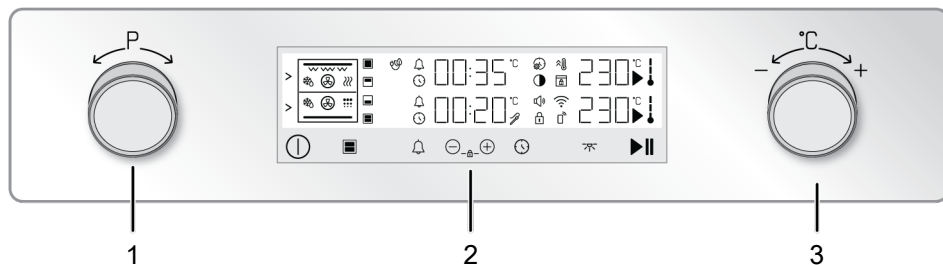
12 Ventiláčne otvory

\* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

### 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

2 Ovládacia jednotka

3 Ovládač voľby teploty

Ak sú na ovládání vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/ tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné 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.

#### Gombík voľby funkcií

Prevádzkové funkcie rúry môžete vybrať pomocou gombíka na výber funkcií. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík na výber funkcií doprava/doľava.

#### Gombík teploty

Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou gombíka teploty. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík pre voľbu teploty doprava/doľava.

#### Dolná-horná a Samostatná veľká sekcia

Symbol funkcie			Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
Samostatná veľká časť	Dolná časť	Horná časť			
			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.

#### Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútnú teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovně symbolu.

#### 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.

	-	-	Horné a spodné ohrievanie	40-280	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	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	-	-	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	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	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie vášho jedla na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
			Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Turbo varenie" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba pečenia bude o niečo dlhšia. Po výbere tejto funkcie sa na displeji na 2 sekundy zobrazí "ECO". Po 2 sekundách sa zobrazí navrhovaná hodnota teploty.
		-	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	-		Horný ohrev + ventilátor	40-280	Horné vykurovacie teleso a ventilátorové vykurovacie teleso na zadnej stene fungujú. Horúci vzduch sa lepšie distribuuje cez ventilátor ako len cez horné vykurovacie teleso.
	-	-	Funkcia „3D“	40-280	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.
	-		Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	-		Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	-		Ražen s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.



	-	-	Udržujte v teple	40-100	Služi na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	-	-	Jednoduché čistenie parou	-	Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte. Táto funkcia umožňuje zmäččiť a ľahko vyčistiť nečistoty vo vnútri rúry (ktoré v nej neboli dlho). Jednoduché čistenie parou nájdete v časti Čistenie.
	-	-	Pyrolýza - ekonomický režim	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. Odporúča sa používať, keď je rúra mierne znečistená. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.
	-	-	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.

### Kombinácie funkcií medzi hornou a dolnou časťou

Symbol funkcie	Popis funkcie	Symbol funkcie	Popis funkcie	Symbol funkcie	Popis funkcie
	Ohrievanie ventilátorom + Ohrievanie ventilátorom		Ohrievanie ventilátorom + Spodné ohrievanie		Grilovanie naplno + Ohrievanie ventilátorom
	Ohrievanie ventilátorom + Funkcia „pizza“		Slabé grilovanie + Ohrievanie ventilátorom		Prevádzka s ventilátorom + Prevádzka s ventilátorom

### Intervaly nastavenia interoperability hornej a dolnej časti

Pri dvojsektorovom varení je teplota jednej sekcie ovplyvnená nastavením teploty druhej sekcie. Z tohto dôvodu existujú obmedzenia podľa teplôt nastavených pre jednotlivé sekcie. Teplotné intervaly, ktoré môžete nastaviť pre iné sekcie, sú uvedené v nasledujúcich tabuľkách na základe teploty, ktorú ste nastavili pre jednu sekciu.

Nastavenie teploty pre hornú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre spodnú časť		Teplota nastavená pre spodnú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre hornú časť	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

## Sekcie na pečenie v rúre

V rúre môžete piecť 4 rôznymi spôsobmi v rôznych častiach pomocou priečneho deliaceho plechu v rúre alebo výstupom z výrobku.

### Horná časť



Variť môžete len v hornej časti. Vhodný na grilovanie a varenie malých častí. Keď je aktívna horná časť, na obrazovke sa zobrazí funkcia hornej časti, indikátor teploty a obrazovka indikátora času/trvania. Táto časť je aktívna len vtedy, ak je symbol > vedľa obrazovky funkcií hornej časti.

### Dolná časť



Variť môžete len v dolnej časti. Vhodný na varenie stredne veľkých pokrmov. Keď je aktívna dolná časť, na obrazovke sa zobrazí funkcia dolnej časti, indikátor teploty a obrazovka indikátora času/trvania. Táto časť je aktívna len vtedy, ak je symbol > vedľa obrazovky funkcií dolnej časti.

### Dolná-horná časť



V hornom a dolnom priestore môžete variť súčasne. Je vhodný na prípravu dvoch rôznych jedál. Keď je aktívna horná a dolná časť, na obrazovke sa samostatne zobrazia obrazovky funkcií, ukazovateľa teploty a ukazovateľa času/trvania, ktoré sú špecifické pre tieto časti. Ak majú obe časti pri svojich funkčných obrazovkách symboly >, obe časti sú aktívne.

### Samostatná veľká časť



Môžete variť v samostatnej veľkej časti. Vhodná na veľké rozmery a viacnásobné varenie. Keď je aktívny jeden veľký oddiel,

funkčná obrazovka pre oba oddiely je prispôbená jednému oddielu. Zobrazia sa obrazovky ukazovateľa teploty a ukazovateľa času/trvania pre spodný oddiel.

## 3.4 Príslušenstvo k produktu

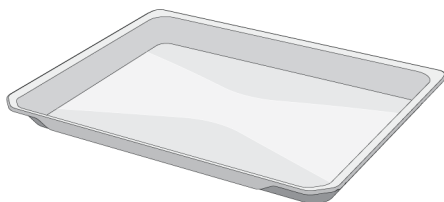
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



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

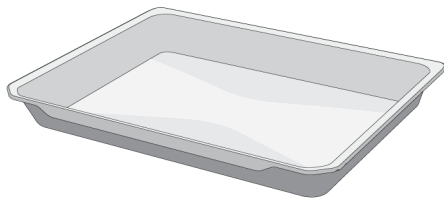
### Štandardný plech

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



### Hlboký podnos

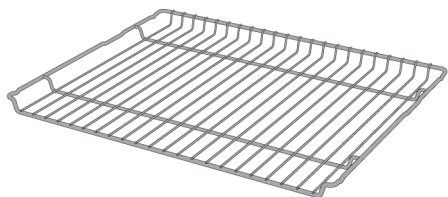
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



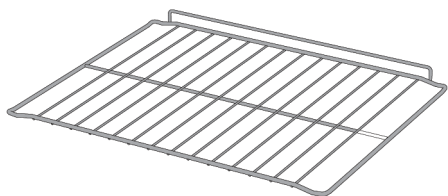
### Drôtené mreže

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

**Pri modeloch s drôtenými policami :**

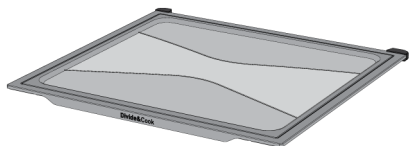


**Pri modeloch bez drôtených políc :**



### Rozdeľovací plech

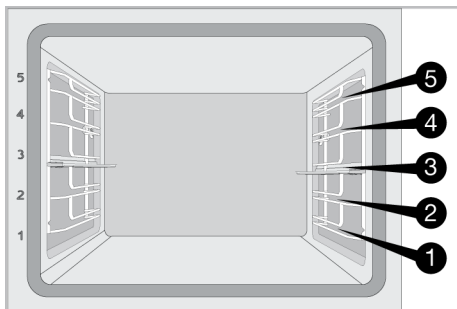
Používa sa na rozdelenie varnej časti na dve samostatné časti.



## 3.5 Používanie príslušenstva produktu

### Poličky na pečenie

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

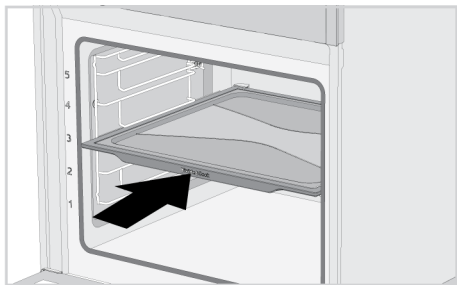


### Umiestnenie priečného deliaceho plechu

Ak chcete vo vašej rúre piecť len v hornej, dolnej alebo spoločne v dolnej a hornej časti, umiestnite priečný deliaci plech podľa nasledujúceho obrázka na 3. pozíciu roštu.

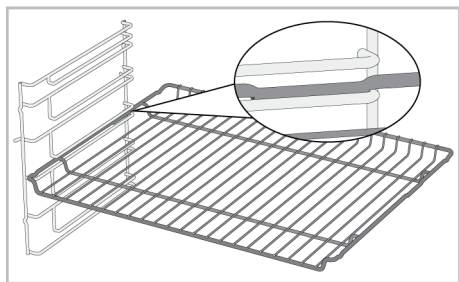


Pred umiestnením priečného deliaceho plechu 3, rovnomerne umiestnite na koniec roštu a potom ho pevne vložte do rúry. Ak ho umiestnite do šikmej polohy, priečny deliaci plech sa poškodí.



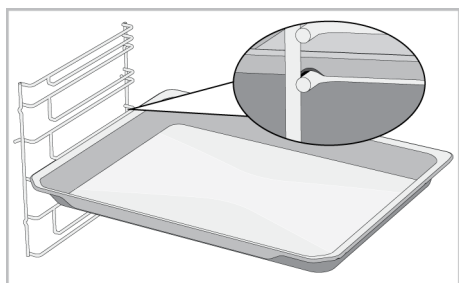
### Umiestnenie drôteného grilu na varné police

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.



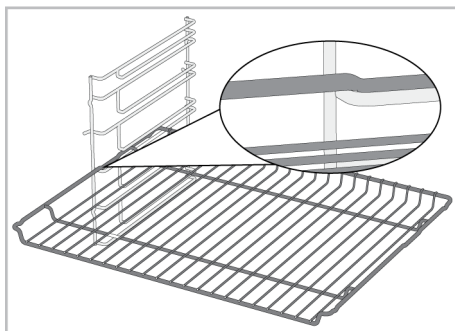
### Umiestnenie plechu na varné police

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtene 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.



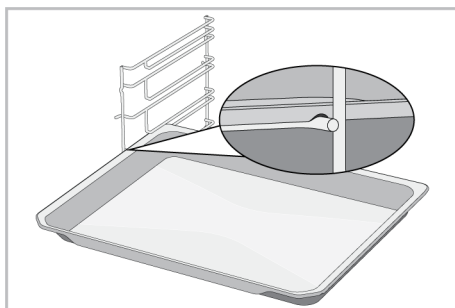
### Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej 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.



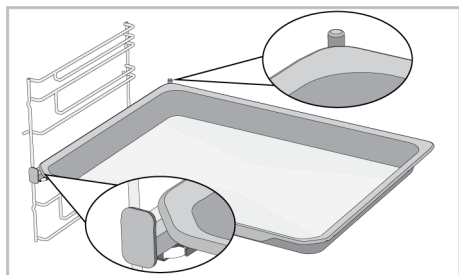
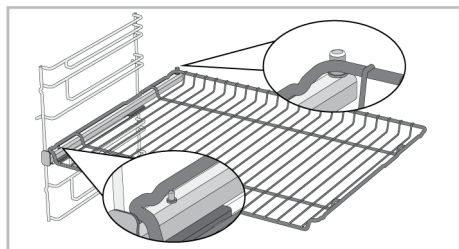
### Funkcia zastavenia podnosu

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky 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 kolajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou kolajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických kolajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



### 3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštaláčné 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 <sup>2</sup>
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 zaťažením.

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 gri-  
lovanie 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

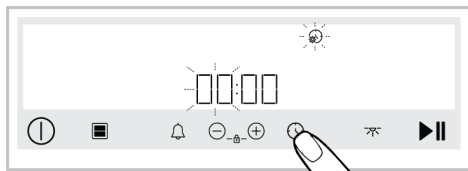
Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

### 4.1 Prvé nastavenie časovača

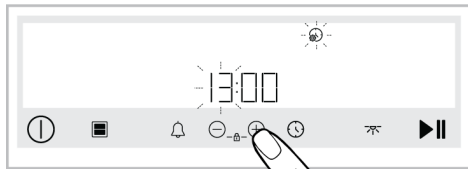


Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

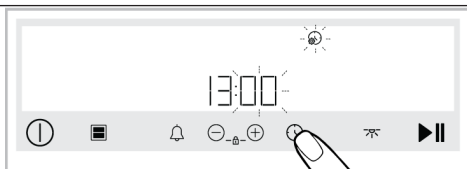
1. Pri prvom spustení rúry sa na displeji zobrazí denný čas nastavený na rúre.
2. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
  - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.
3. Klepnite na tlačidlá /, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
4. Dotknite sa tlačidla , aby ste aktivovali pole časovača.
  - ⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol .



5. Čas dňa nastavíte dotykom tlačidla / a pole minút aktivujete opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol .



6. Dotykom tlačidiel / nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Denný čas je nastavený a symbol svieti nepretržite.



Ak sa prvé nastavenie časovača nevykoná, denný čas sa začne zobrazovať od 12:00. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhšieho 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". V nasledujúcej časti sa dozviете, 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 stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu 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. Pri niektorých funkciách pečenia sa lampka nikdy nezapína, aby sa šetrila energia. Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

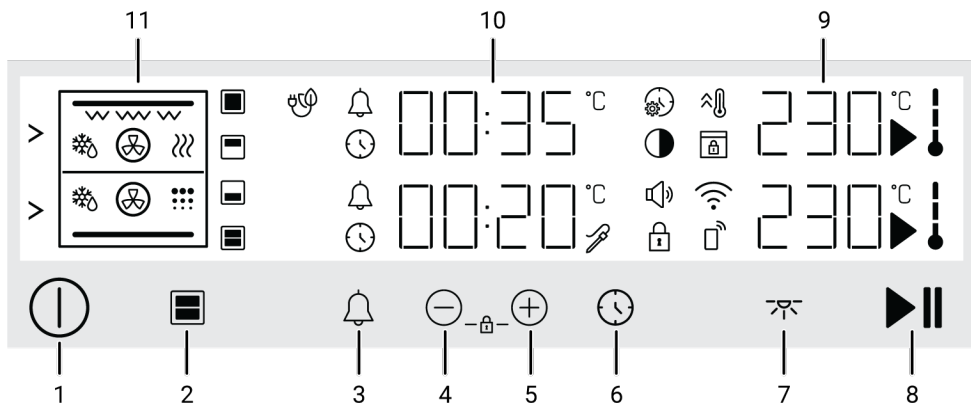
Ak sa na ovládacom paneli nachádza tlačidlo : V prípadoch, keď sa lampka rúry zapína alebo vypína automaticky, môžete lampu kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť dotykom tlačidla .

### 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

#### Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkáním.
- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "Nastavenia".

#### Ovládací panel



















### Tlačidlá :

- 1 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 2 : Tlačidlo na výber sekcie varenia
- 3 : Tlačidlo alarmu
- 4 : Tlačidlo na znižovanie a posúvanie
- 5 : Tlačidlo na zvyšovanie a posúvanie
- 6 : Tlačidlo času a nastavenia
- 7 : Tlačidlo lampy
- 8 : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

### Indikačné plochy :

- 9 : Oblasť kontrolky teploty
- 10 : Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania
- 11 : Zobrazenie funkcií

### Symbody na displeji :

-  : Symbol času pečenia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol na pečenie
-  : Symbol teploty v rúre
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol úrovne hlasitosti
-  : Symbol jasu
-  : Symbol rozmrazovania
-  : Symbol udržiavania teploty
-  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
-  : Symbol jednej veľkej varnej časti
-  : Symbol dolnej varnej časti
-  : Symbol hornej varnej časti
-  : Symbol dvojitej varnej časti
-  : Odstráňte symbol ovládania
-  : Symbol Wifi
-  : Symbol samočistenia \*
-  : Symbol zámku dverí \*
-  : Symbol sondy na mäso \*

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

### Zapnutie rúry

Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

Po otvorení rúry nie je nainštalovaný priečny deliaci plech, na obrazovke sa zobrazí prvá prevádzková funkcia jednej veľkej

časti. Ak je vložený priečny deliaci plech, zobrazí sa prvá pracovná funkcia pre spodnú časť. Keď je displej v tomto stave, môžete nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu a čas pečenia.



Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 3 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

### Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

### Varenie v jednej veľkej časti, len v dolnej časti alebo len v hornej časti

- ✓ Nasledujúce kroky opisujú varenie v jednej veľkej časti, len v dolnej časti alebo varenie len v hornej časti, vzájomne.

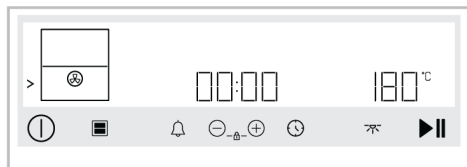


Ak chcete variť v jednej veľkej časti, odstráňte z výrobku priečny deliaci plech.

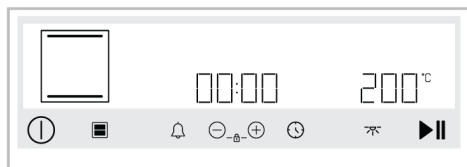
1. Ak chcete variť v jednej veľkej časti, odstráňte z výrobku priečny deliaci plech. Ak chcete variť len v dolnej alebo len v hornej časti, nainštalujte deliaci plech.

2. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

⇒ Po otvorení rúry nie je nainštalovaný priečny deliaci plech, na obrazovke sa zobrazí prvá prevádzková funkcia jednej veľkej časti. Ak je vložený priečny deliaci plech, zobrazí sa prvá pracovná funkcia pre spodnú časť.



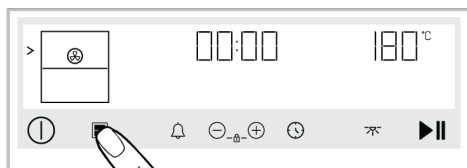
Zobrazenie 1: Ak je vložený priečny deliaci plech:



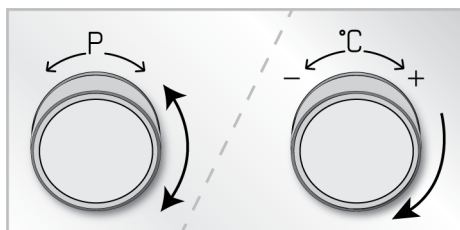
Zobrazenie 2: Ak nie je vložený priečny deliaci plech:

- Po vložení priečneho deliaceho plechu sa aktivuje obrazovka spodnej časti varnej zóny. Pre voľbu hornej časti stačí ťuknúť na položku .

⇒ Symbol sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.



- Keď je varná časť, v ktorej chcete variť, aktívna, vyberte funkciu, ktorú chcete variť, pomocou tlačidla voľby funkcie.
- Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, otočným gombíkom teploty nastavte požadovanú teplotu.



- Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

- Ak chcete variť **bez nastavenia času varenia**, ťuknutím na položku spustíte varenie.

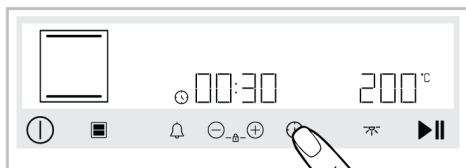


Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

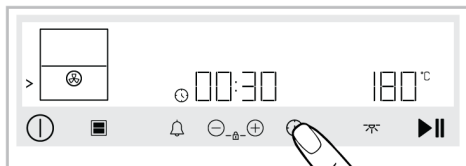
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

- Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo .

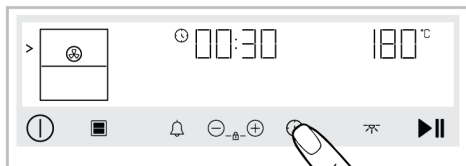
⇒ Na displeji sa zobrazí symbol .



Zobrazenie 3: Pre samostatnú veľkú časť:



Zobrazenie 4: Len pre spodnú časť:



Zobrazenie 5: Len pre hornú časť:



Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

8. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

9. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►|| aby ste začali piecť.

⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓.

10. Ak ste varili bez nastavenia času varenia, rúra sa automaticky nevypne. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

11. Ak ste varili nastavením času varenia, po uplynutí nastaveného času varenia sa na obrazovke zobrazí text "Koniec", zaznie zvukové upozornenie a varenie sa zastaví.

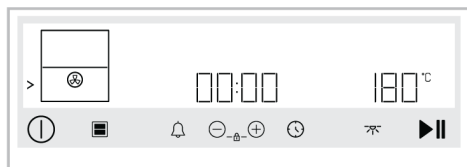
⇒ Výstražný zvuk znie dve minúty. Kým sa ozve zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí text "Koniec", ak sa dotknete tlačidla ►||, rúra bude pokračovať v prevádzke na neurčito. Ak sa dotknete tlačidla ①, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

## Spoločné varenie v dolnej a hornej časti

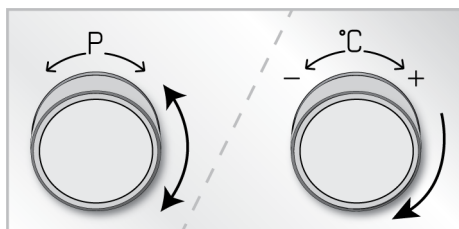
- ✓ Nasledujúce kroky opisujú, ako variť rôzne jedlá spoločne v dolnej a hornej časti. Pred začatím varenia určte funkcie hornej a dolnej časti, ktoré sú vhodné pre vaše jedlá. Kombinácie funkcií hornej a dolnej časti nájdete v časti "**Prevádzkové funkcie rúry**".

1. Vložte priečny deliaci plech a umiestnite pokrmy na príslušné police častí rúry, v ktorých budete variť.
2. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia spodnej časti.



3. V spodnej časti nastavte požadovanú pracovnú funkciu a teplotu pomocou tlačidiel na výber funkcie a teploty.



⇒ Symbol > sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.

4. Ak chcete variť bez nastavenia času varenia, ťuknutím na položku ►|| spustíte varenie.

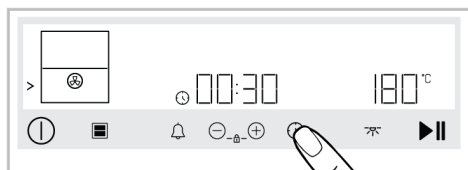


Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

⇒ Dolná časť vašej rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na obrazovke sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

5. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo ⌚.

⇒ Na obrazovke sa zobrazí symbol času/dĺžky trvania ⌚ v dolnej časti.



**i** Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

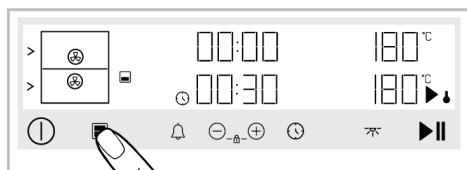
6. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

**i** Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

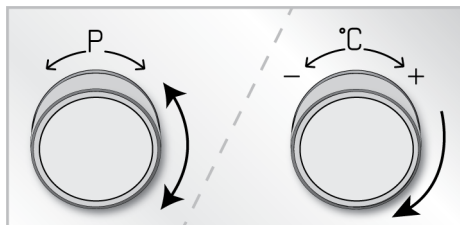
7. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.

⇒ Dolná časť rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓.

8. Ťuknutím na tlačidlo ■ aktivujete hornú časť.



9. V hornej časti nastavte požadovanú pracovnú funkciu a teplotu pomocou tlačidiel na výber funkcie a teploty.



⇒ Symbol > sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.

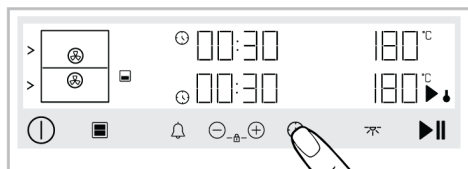
10. Ak chcete variť **bez nastavenia času varenia**, ťuknutím na položku ►|| spustíte varenie.

**i** Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

⇒ Horná časť vašej rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na obrazovke sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

11. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo ⌚.

⇒ Na obrazovke sa zobrazí symbol času/dĺžky trvania ⌚ v hornej časti.



Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla  $\oplus$  a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel  $\oplus/\ominus$  zmeniť čas.

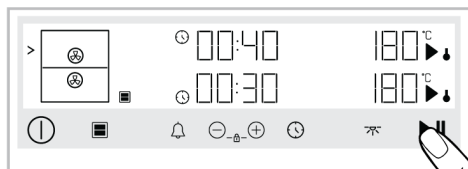
12. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel  $\oplus/\ominus$ .



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

13. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla  $\blacktriangleright\parallel$ , aby ste začali piecť.

⇒ Horná časť rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly  $\blacktriangleright$  a  $\downarrow$ . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu  $\downarrow$ .



14. Ak ste varili bez nastavenia času pečenia, rúra sa automaticky nevypne pre žiadnu z oboch častí. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Ukončíte varenie ťuknutím na tlačidlo  $\blacktriangleright\parallel$ , kým je aktívna časť, v ktorej bolo varenie ukončené. Po dokončení varenia v druhej časti najprv aktivujte druhú časť pomocou tlačidla  $\blacksquare$  a ťuknutím na tlačidlo

$\blacktriangleright\parallel$  ukončíte varenie. Ak chcete zatvoriť obe časti, ťuknite na tlačidlo  $\textcircled{1}$  pre úplné vypnutie rúry.

15. Ak ste varili nastavením času varenia, na obrazovke ukazovateľa teploty časti, v ktorej bol ukončený čas varenia, sa zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a táto časť ukončí varenie. Druhá časť pokračuje vo funkcii, kým sa neskončí čas varenia. Po uplynutí času varenia v inej časti sa na obrazovke ukazovateľa teploty tejto časti zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a varenie v tejto časti sa ukončí.

⇒ V každej sekcii zaznie na konci doby výstražný signál počas dvoch minút. Kým sa ozve zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí text **"Koniec"**, ak sa dotknete tlačidla  $\blacktriangleright\parallel$ , rúra bude pokračovať v prevádzke na neurčito. Ak sa dotknete tlačidla  $\textcircled{1}$ , rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

## 5.3 Nastavenia

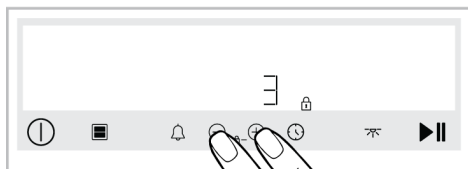




Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušná ponuka alebo nastavenie.


### Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie uzamknutia tlačidiel môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.





1. Klepnite na tlačidlá  $\oplus/\ominus$  súčasne, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol  $\textcircled{A}$ .



- ⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a blokovanie tlačidiel je aktivované. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, po nastavení blokovania tlačidiel sa ozve zvukový signál a bliká symbol .

 Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.


### Deaktivácia zámku tlačidiel


1. Klepnite na tlačidlá  /  súčasne, až kým z obrazovky nezmizne symbol . Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidiel je deaktivované.


### Nastavenie alarmu

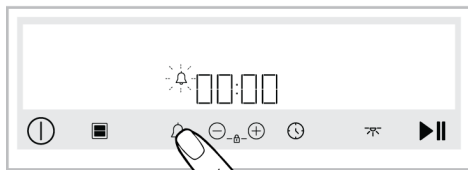
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia.




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.

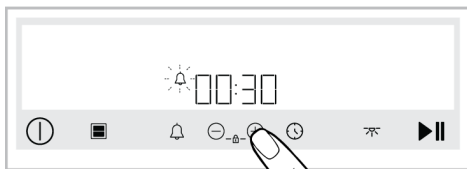
 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Klepnutím na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.


⇒ Na obrazovke začne blikáť symbol .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / . Dotykom tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



- ⇒ Symbol  nepretržite svieti a na obrazovke sa začína 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.






⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

### Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom tlačidla  resetujte dobu alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm stlačením tlačidla  po dlhú dobu.

### Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá  / , až kým sa na obrazovke nezobrazí .
3. Aktivujte nastavenie hlasitosti opakujúcim dotykom tlačidla . (**b-1**, **b-2**)

4. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

⇒ Zvolené nastavenie hlasitosti bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

### Nastavenie jasu displeja

Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖ až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ☀.
3. Aktivujte nastavenie jasu opätovným dotykem tlačidla ⌚.
4. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel ⊕/⊖. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Zvolené nastavenie jasu bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

### Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ⚡.
3. Opätovným dotykem tlačidla ⌚ aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu (booster).

4. Pomocou tlačidiel ⊕/⊖ na displeji prepnite nastavenie "OFF" na "ON".

⇒ Zvolené nastavenie rýchleho predohrevu sa okamžite potvrdí. Klepnutím na tlačidlo sa vrátite do ponuky nastavení.



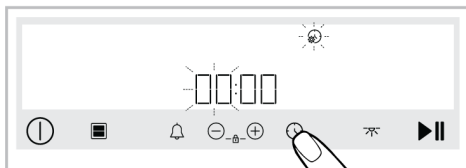
Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť automatické nastavenie rýchleho predohrevu.

### Zmena denného času

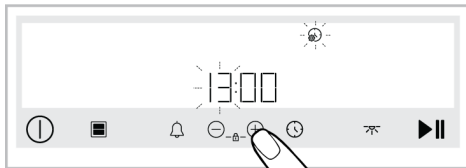
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ⚙.
3. Dotknite sa tlačidla ⌚, aby ste aktivovali pole časovača.

⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol ⚙.

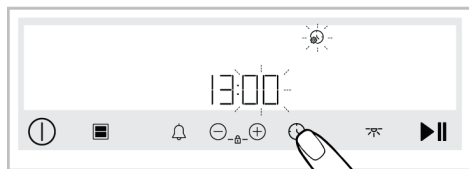


4. Čas dňa nastavíte dotykem tlačidla ⊕/⊖ a pole minút aktivujete opätovným dotykem tlačidla ⌚.



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol ⚙.





5. Dotykom tlačidiel  $\oplus/\ominus$  nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla  $\text{⌚}$ .

⇒ Nastavený čas dňa bude okamžite potvrdený. Klepnutím na tlačidlo  $\text{⌚}$  sa vrátite do ponuky nastavení.

## 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.

### 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 skondenzované 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 tabulkách 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

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľhavý 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 stene.
- 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 políčku 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 navlhčíte 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 políčku.

### Tabuľka pečenia pečiva a potravín v rúre v jednej veľkej časti

#### 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	3	190	40 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	160	35 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	160	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	160	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	35 ... 45
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	35 ... 45
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	60 ... 80
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	250 ... 280	8 ... 15
	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	3	250 ... 280	6 ... 12

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	1 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	160	35 ... 45
Koláčiky	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	30 ... 40
Buchta	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	30 ... 40

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### Tabuľka pečenia pečiva a potravín v rúre v hornej časti

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	4	190	45 ... 55
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	160	40 ... 50
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	4	170	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	180	35 ... 45

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Tabuľka pečenia pečiva a pečeného jedla v dolnej časti

### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	190	45 ... 55
Pískotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	250 ... 280	10 ... 15

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

### Prevádzková funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-  
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-  
otvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka ne-  
otvorí, vnútorná teplota je optimalizova-

vaná na úsporu energie a táto teplota sa  
môže líšiť od teploty zobrazenej na disp-  
leji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické  
ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte  
predohrev.

### Varný stôl pre "Ekologické ohrievanie ventilátorom" s funkciou obsluhy v jednej veľkej časti

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	2	160	35 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	3	200	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	2	200	35 ... 50

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

## Varný stôl pre "Ekologické ohrievanie ventilátorom" s funkciou obsluhy v hornej veľkej časti

## Návrhy na pečenie s jedným plechom

SK

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	4	180	35 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	4	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	4	220	35 ... 50
* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.				

### 6.1.2 Mäso, ryby a hydina

#### Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochutíte 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. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného 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 pečenia mäsa, rýb a hydiny v jednej veľkej časti

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 minút 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/ max, po 210	65 ... 85
	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minút 250/ max, po 210	65 ... 85
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže *	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.

### Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v hornej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	15 minúty 250/ max, po 210	80 ... 105
Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	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.

### Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v dolnej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	15 minúty 250/ max, po 210	70 ... 95
Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	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 po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

### Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež ne-

umiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto 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 grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.

- Položte grilované kúsky na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte

te podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vamičky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

#### Tabuľka grilovania pre jednu veľkú časť

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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

#### Tabuľka grilovania pre hornú časť

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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

### 6.1.4 Testovanie potravín

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

#### Tabuľka varenia skúšobných jedál v jednej veľkej časti

##### Návrhy na pečenie s jedným plechom

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
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	160	35 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	160	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	160	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	60 ... 80

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	1 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	160	35 ... 45

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Tabuľka grilovania pre jednu veľkú časť

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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.



## Tabuľka spoločného varenia v dolnej a hornej časti

Sekcia vare- nia	Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vrchný	Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 50
Dolný	Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 50
Vrchný	Celé kura	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	15 minúty 250/ max, po 190	80 ... 100
Dolný	Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	180	45 ... 55
Vrchný	Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	4	180	45 ... 55
Dolný	Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	200	20 ... 30
Vrchný	Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	200	20 ... 30
Dolný	Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	180	35 ... 50
Vrchný	Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	180	30 ... 45
Dolný	Pizza	Štandardný plech *	Pizza	2	250	10 ... 17

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## 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: bieliadlá, 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 drhúce 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 prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

### **Inox - nerezové povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte 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. Škrny 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 očistíte 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 [► 92]").
- 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 lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.

- Škvرنy od vápnika (žlté škvرنy) 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 škvرنu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvرنy 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 gombíkovne-používajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory 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 na-

stavte 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.

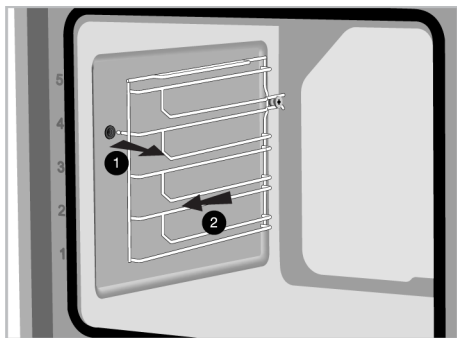
### Čistenie bočných stien rúry

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 dokončite 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.

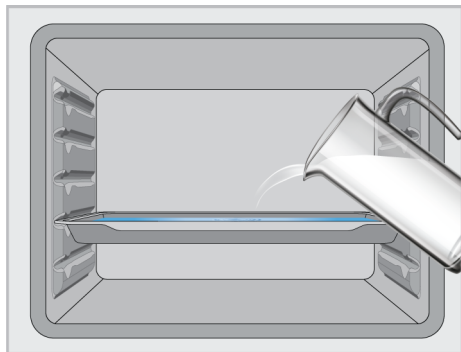


3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

## 7.5 Easy Steam čistenie

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

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Vyberte funkciu EasySteam čistenia parou. Na displeji sa zobrazí doba čistenia, ktorý nie je možné zmeniť.

Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

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

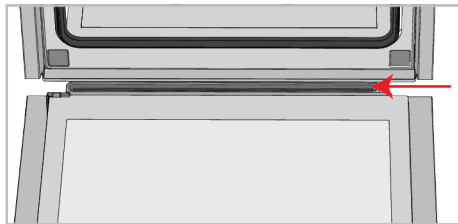


Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok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

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

\*Nemusí 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 Vysokoteplotné samočistenie

Rúra je vybavená funkciou pyrolýzy. Rúra sa zahreje na teplotu približne 420-480 °C a spaľuje, kým sa existujúce nečistoty nezmenia na popol. Môže sa vytvárať silný dym. Zabezpečte dobré vetranie. Čistenie pri vysokej teplote by sa malo vykonávať približne po každých 10 použitíach rúry.

### Všeobecné upozornenia





**Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a nepúšťajte k nemu deti. Pred odstránením zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

- Pred použitím funkcie pyrolýzy odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak existujú). V prípade ich neodstránenia, sa príslušenstvo a bočné drôtené police poškodia.
- Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolné voči samočisteniu pri vysokej teplote), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Ak nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

- Tesnenie dverí nečistite. Tesnenie zo sklenených vlákien je veľmi jemné a ľahko sa poškodí. Ak je tesnenie dverí poškodené, vymeňte ho za nové z autorizovaného servisu.

### Spustenie funkcie pyrolýzy:

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry. Pri modeloch s drôtenými policami nezabudnite odstrániť drôtenú policu.
2. Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry mydlovou handričkou.
3. Podľa stavu znečistenia rúry vyberte funkciu "Pyrolýza" alebo "Pyrolýza - ekonomický režim". Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame použiť funkciu "Pyrolýza - ekonomický režim". Táto funkcia zaberie menej času ako funkcia "Pyrolýzavariabile". Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia Pyrolýza - ekonomický režim" nemusí byť dostatočná. V takom prípade ju vyčistíte pomocou funkcie "Pyrolýza".
4. Spustíte čistenie dotykom tlačidla ►||.
  - ⇒ Čistenie sa spustí a na displeji sa zobrazí doba samočistenia. Túto dobu nie je možné zmeniť
5. Keď rúra po spustení pyrolýzy dosiahne určitú teplotu, na displeji časovača sa zobrazí symbol zámku  a dverka rúry nie je možné otvoriť. Nevývíjajte na rúčku silu, aby ste dverka odblokovali, kým sa čistiaci proces nedokončí a symbol na displeji nezmizne.
6. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Vypnite rúru dotykom tlačidla ①.
7. Keď na displeji zmizne symbol , odstráňte zvyšné usadeniny octovou vodou.

### 7.7 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž

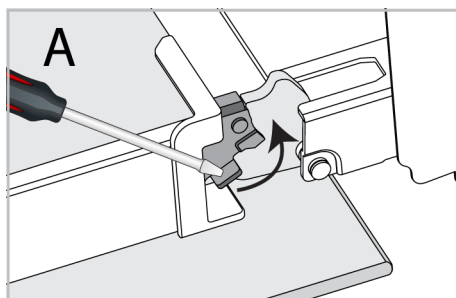
vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.



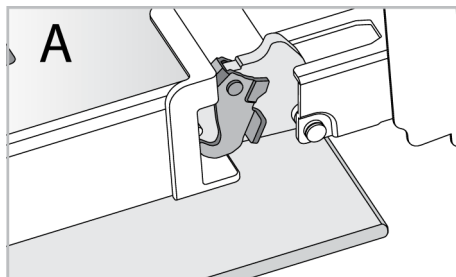
Na čistenie dvierok a skla rúry ne-používajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

### Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte dverka 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 výrobu ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

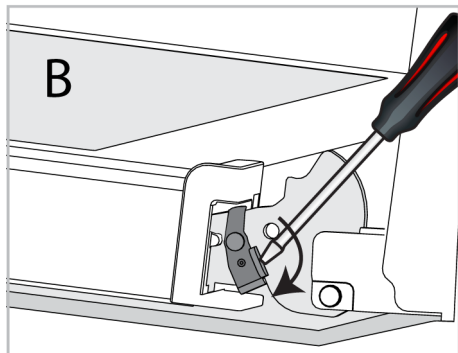


Zobrazenie 6: Závesy - zatvorená poloha

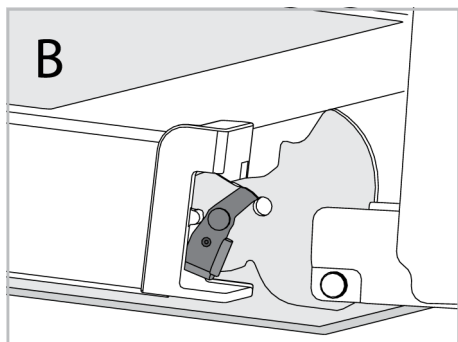


Zobrazenie 7: Závesy - otvorená poloha

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

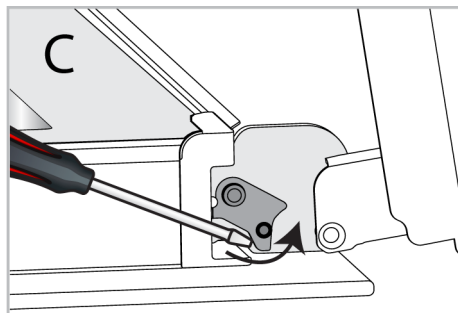


Zobrazenie 8: Závesy - zatvorená poloha

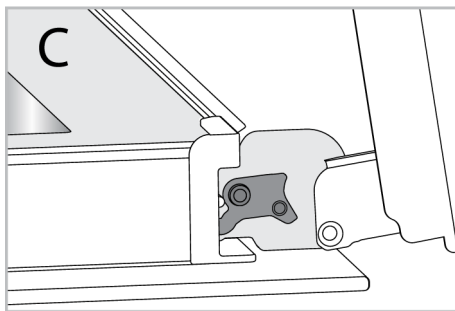


Zobrazenie 9: Závesy - otvorená poloha

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

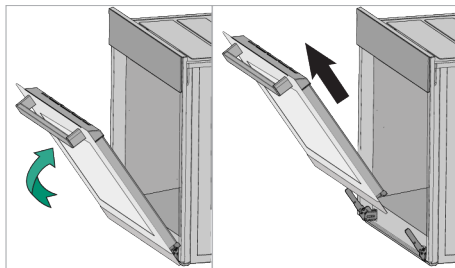


Zobrazenie 10: Závesy - zatvorená poloha



Zobrazenie 11: Závesy - otvorená poloha

7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



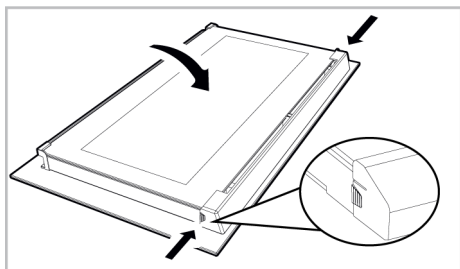
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

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

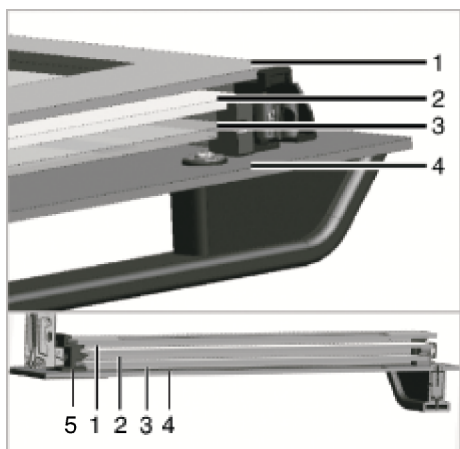
## 7.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

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.



1 Vnútročné sklo

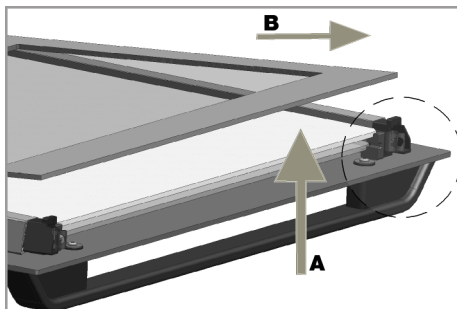
2 Druhé vnútročné sklo

3 Tretie vnútročné sklo

4 Vonkajšie sklo

5 Plastová štrbina na sklo - spodná časť

3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k "A" a potom ho vyberte ťahom smerom k "B".



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



Prvým krokom preskupenia dverí je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútročného skla nie je dôležité, pretože sú zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútročné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy všetkých vnútročných skiel stretli so spodnými plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa nezovle "cvaknutie".



Po vyčistení sa musia všetky sklá opäť zložiť.

## 7.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, tep-



lej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

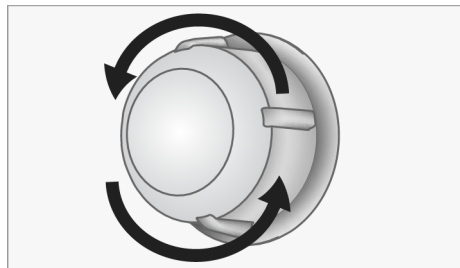
### Výmena lampy rúry

#### Všeobecné upozornenia

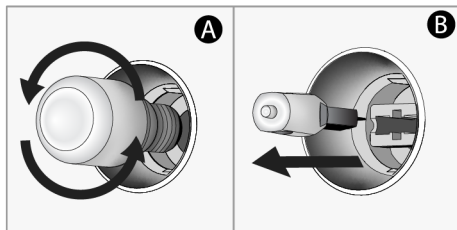
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou 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.



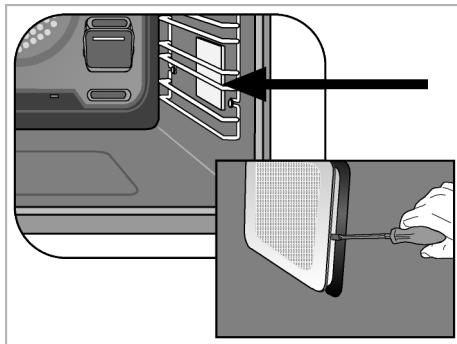
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



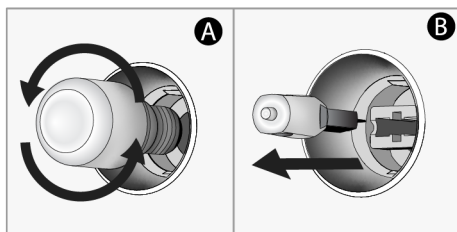
4. Nasadte späť sklenený kryt.

#### 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.
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 nasadzte 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.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievače nefungujú.
- 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.

### Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.





