

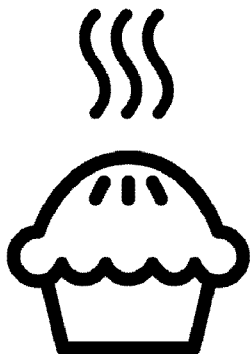


Vestavná trouba

Návod k použití

Beépített sütő

Használati útmutató



BBIM12400XCS

CZ / HU

385.4413.75/R.AE/19.10.2022/6-3

7768382114

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

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

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

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

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

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



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



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Bezpečnostní pokyny 4

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

2 Pokyny týkající se životního prostředí 11

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

3 Váš výrobek 12

Představení výrobku 12
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití..... 13
 Ovládání trouby..... 13
 Provozní funkce trouby 15
 Příslušenství k výrobku..... 17
 Použití příslušenství výrobku..... 18
 Technické specifikace..... 21

4 První použití 22

První nastavení času 22
 První čištění..... 22

5 Obsluha trouby 24

Obecné informace o používání trouby 24
 Ovládání řídicí jednotky trouby 24
 Nastavení..... 29

6 Obecné informace o pečení 33







Obecná varování pro vaření v troubě..... 33
 Pečivo a jídlo do trouby 33
 Maso, ryby a drůbež 36
 Grilování..... 37
 Jídlo pro zkoušky..... 38

7 Údržba a péče 39

Všeobecné informace o čištění 39
 Čištění příslušenství 40
 Čištění ovládacího panelu..... 40
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 40
 Snadné čištění párou 41
 Čištění dvířek trouby 42
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 43
 Čištění světla trouby..... 44

8 Řešení problémů 46

1 Bezpečnostní pokyny

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

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

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

povrchy výrobku horké.

Udržujte děti dále od výrobku.

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



Elektrická bezpečnost

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

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

(například voda, která může vytéct z přepážky).

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

Bezpečnost při přepravě

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

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

Bezpečnost instalace

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

Bezpečnost použití

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

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

Varování o teplotě

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

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

Použití příslušenství

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

Bezpečnost pečení

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

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

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

Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.

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

Údržba a čištění

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

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

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nariadení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



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

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

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

Dodržování směrnice RoHS:

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

Likvidace obalových materiálů

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

recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

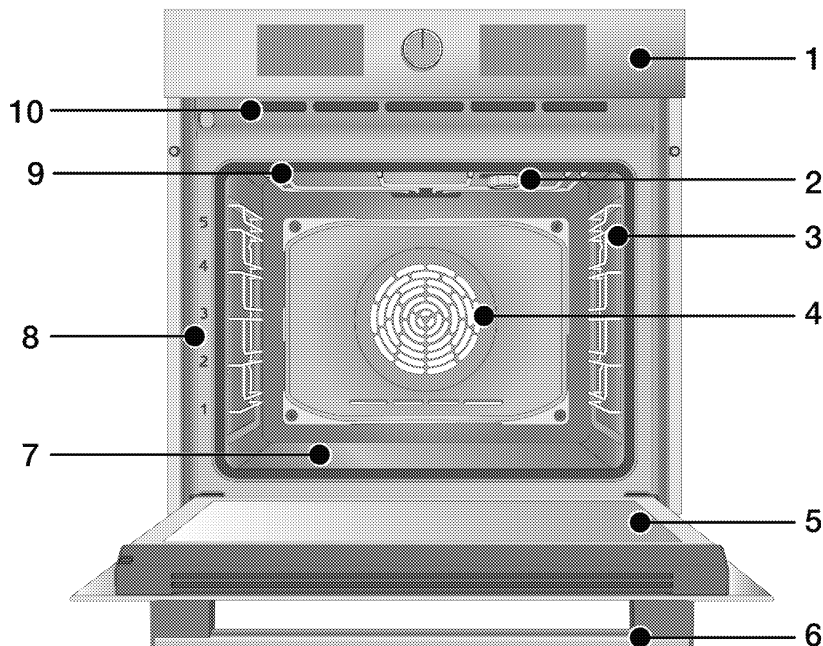
Doporučení pro úsporu energie

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

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

3 Váš výrobek

Představení výrobku



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

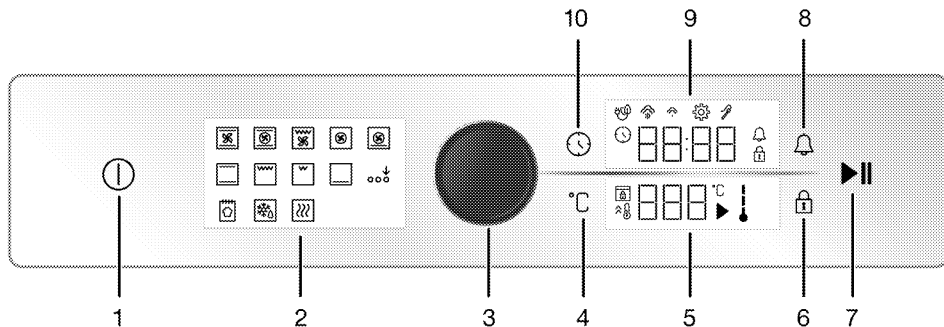
* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

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

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

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

Ovládání trouby



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko nastavení teploty
- 5 Zobrazení teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop vaření
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Zobrazení hodin/času
- 10 Tlačítko času a nastavení

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

Knoflík řízení trouby

Pomocí ovládacího knoflíku trouby můžete ovládat nastavení na displeji hodin/času a na displeji teploty. Mezi těmito nastaveními můžete přecházet otočením ovládacího knoflíku trouby

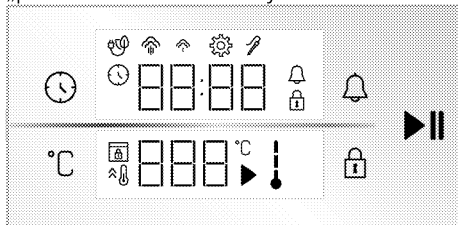
doprava nebo doleva. Nastavení můžete aktivovat a potvrdit jeho stisknutím.

Ukazatel teploty

Ze symbolu vnitřní teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol se zobrazí na displeji při zahájení pečení a jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, bude svítit každý stupeň symbolu vnitřní teploty.

Zobrazení funkcí




Funkční displej obsahuje provozní funkce trouby. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce na obrazovce jsou schematické; nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Provozní funkce, které jsou k dispozici na vašem výrobku, jsou vysvětleny v části „provozní funkce trouby“.










Zobrazuje

Tlačítko:

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty

-  : Tlačítko uzavření tlačítek
-  : Tlačítko alarmu
-  : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

-  : Symbol Čas vaření/Čas dne
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol vaření Eco ventilátor
-  : Symbol nízké úrovně páry*
-  : Symbol vysoké úrovně páry*
-  : Symbol sondy na maso*

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






Zobrazení teploty:










-  : Symbol vaření
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnitřní teploty trouby
-  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
-  : Symbol zámku dveří*

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

Provozní funkce trouby

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

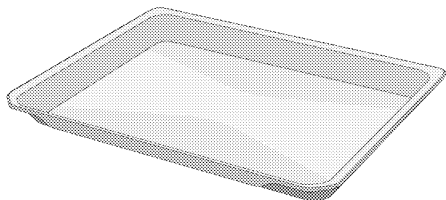
Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Pracuje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené jídlo s granulemi se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrný.
	Horní a spodní ohřev	40 - 280	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní ohřev	40 - 220	Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně. Tato funkce by se měla používat také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohříváčem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Ohřev ventilátorem	40 - 280	Horký vzduch ohřátý ohříváčem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160 - 220	Pro úsporu energie můžete tuto funkci použít namísto použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220 °C. Doba pečení však bude o něco delší. Použití této funkce je popsáno v kapitole "Obsluha řídicí jednotky trouby".
	Funkce Pizza	40 - 280	Dolní ohříváč a ohřev s ventilátorem pracují. Vhodné pro pečení pizzy.
	Funkce „3D“	40 - 280	Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Částečný gril	40 - 280	Malý gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování menších množství.
	Úplný gril	40 - 280	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Úplný gril s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Udržování tepla	40 - 100	Používá se pro udržování jídla při teplotě připravené k podávání po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se pro pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze změnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Používá se k aktivaci funkcí, které se při prvním spuštění nezobrazují na displeji funkce.

Příslušenství k výrobku

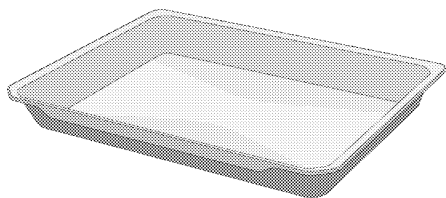
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

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



Standardní plech

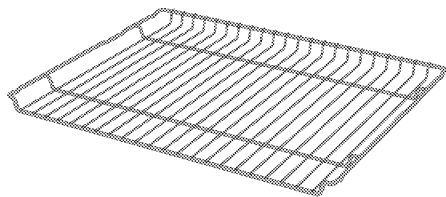
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



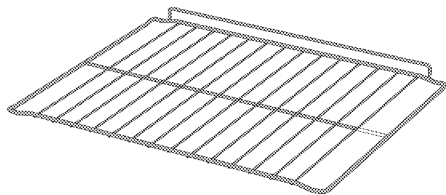
Hluboký podnos

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

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



Drátěný gril

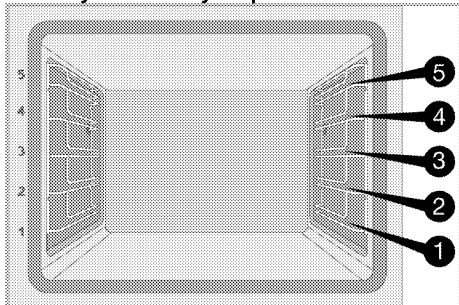
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

Použití příslušenství výrobku

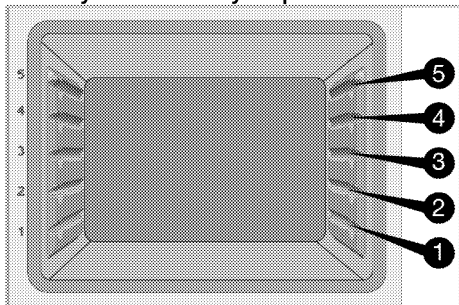
Varné police

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

Modely s drátěnými policemi



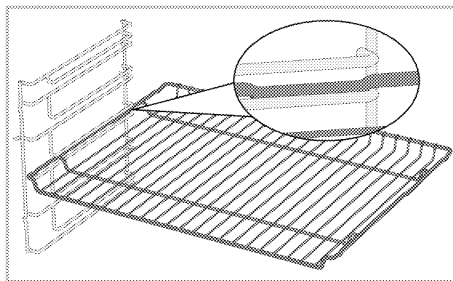
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

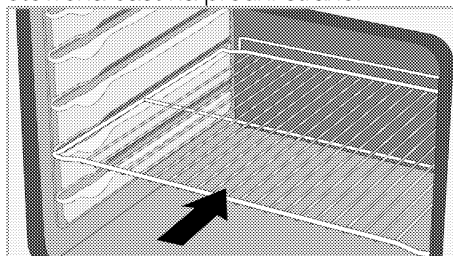
Modely s drátěnými policemi:

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



Modely bez drátěných polic:

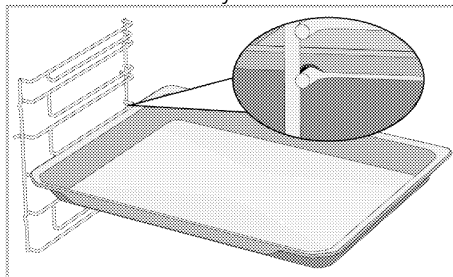
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

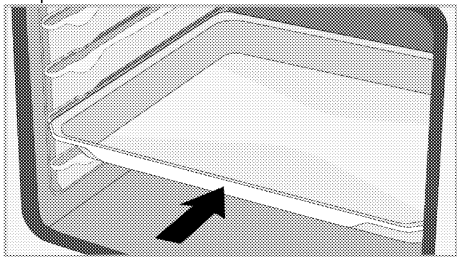
Modely s drátěnými policemi:

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



Modely bez drátěných polic:

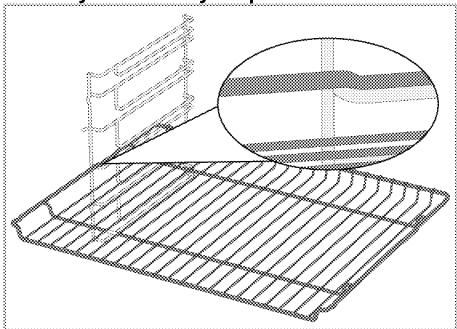
Je také velmi důležité správně umístit mýsy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



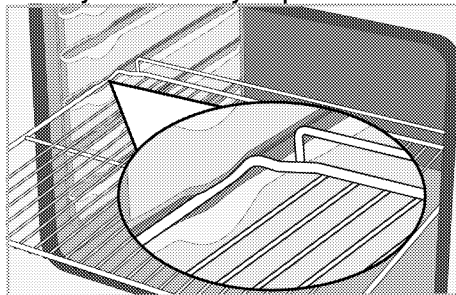
Funkce zarážky roštu

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

Modely s drátěnými policemi

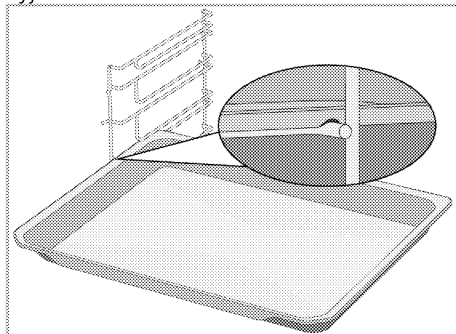


Modely bez drátěných polic



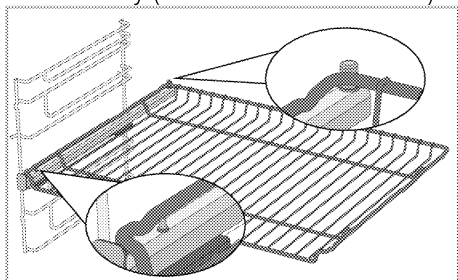
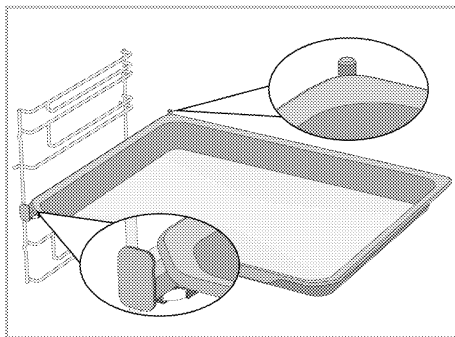
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

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



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

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






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

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

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


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

4 První použití

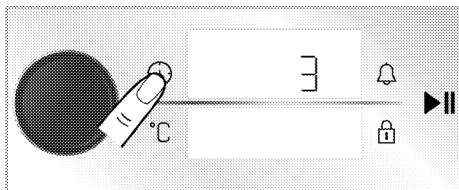
Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

První nastavení času


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

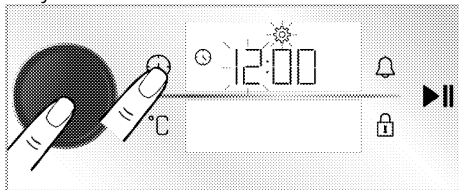
1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




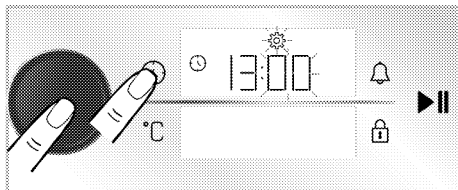
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.

» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .





3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

i Pokud není nastaven počáteční čas, hodiny běží od času nastaveného ve výrobě. Nastavení času dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě dlouhodobého výpadku napájení se nastavení času zruší. Je třeba jej znovu upravit.

První čištění

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

Před použitím příslušenství;

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

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

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch.

Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát.

Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.

Osvětlení trouby

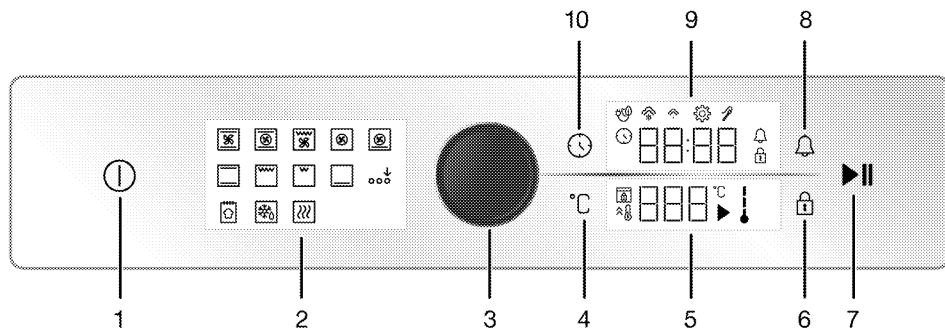
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud se dvířka výrobku otevřou během provozu trouby nebo v zavřené poloze, světlo trouby se rozsvítí automaticky.

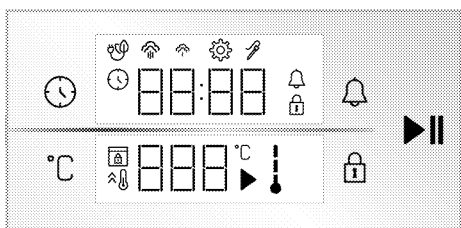
Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- i** Maximální doba, kterou lze nastavit jako konec času, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku napájení bude nastavení doby vaření a vaření zrušeno.
- i** Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
- i** Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- i** Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení rychlého předehtřívání (posilovač), na displeji se po zahájení vaření zobrazí symbol \hat{H} a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro vaření. Informace o nastavení rychlého předehtřívání (posilovač) naleznete v části „Nastavení“.



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko nastavení teploty
- 5 Zobrazení teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop vaření
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Zobrazení hodin/času
- 10 Tlačítko času a nastavení



Zobrazuje

Tlačítka:

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

- : Symbol Čas vaření/Čas dne
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol vaření Eco ventilátor
- : Symbol nízké úrovně páry*
- : Symbol vysoké úrovně páry*
- : Symbol sondy na maso*

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

Zobrazení teploty:

- : Symbol vaření
- : Symbol teploty
- : Symbol vnitřní teploty trouby

: Symbol rychlého ohřevu (booster)

: Symbol zámku dveří*

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

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Na tomto displeji lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu vaření, alarm.

i Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba se asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

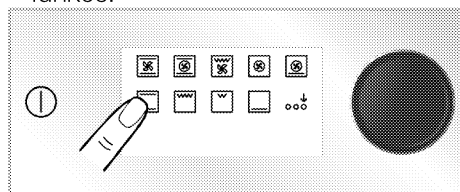
Vypnutí trouby

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

Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

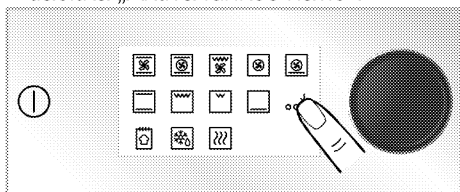
Můžete vařit ručním ovládním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.



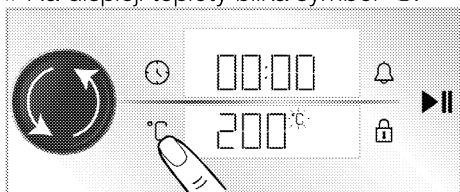
3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu

provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.



4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stisknete ovládací knoflík trouby nebo stisknete klávesu °C a otočíte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.

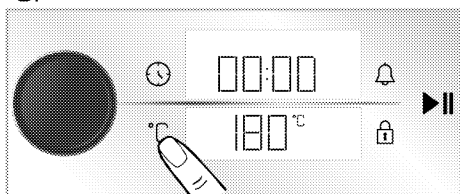
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



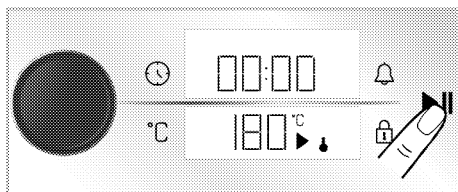
i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte vaření dotknutím se tlačítka ►►.

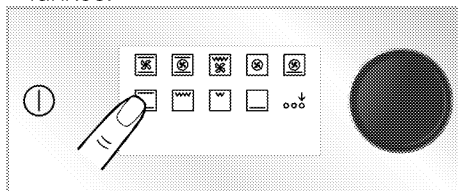


» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji začne odpočet doby vaření. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše vaření hotové, stisknete tlačítko ►► k ukončení přípravy jídla nebo stisknete tlačítko ⓘ na úplné vypnutí trouby.

Vaření nastavením doby vaření;

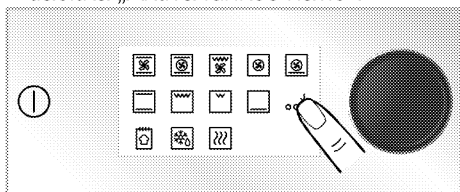
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na řídicí jednotce. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C a 45 min jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⓘ.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.



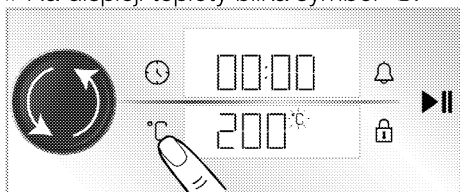
3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu

provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.



4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.

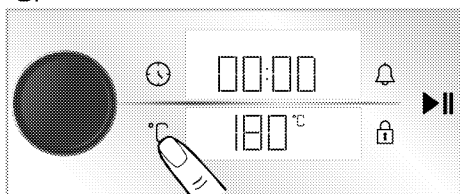
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



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

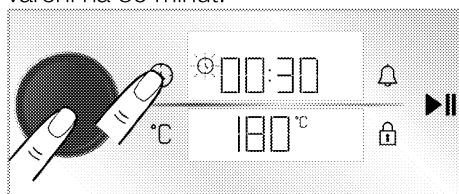
5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



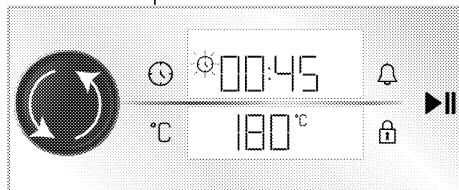
6. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⌚ nastavte dobu vaření.

» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodin/času se zobrazí nastavená doba vaření na 30 minut.



i Po nastavení provozní funkce a teploty se doba vaření nastaví na 30 minut dotknutím se tlačítka ⌚ nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby přímo pro rychlé nastavení doby vaření a změnu času otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.

7. Nastavte dobu vaření otáčením ovládacího knoflíku trouby. Dotknutím se tlačítka ⌚ potvrďte dobu vaření.



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

8. Po nastavení provozní funkce, teploty a doby vaření spusťte vaření dotknutím se tlačítka ▶▶.



» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas vaření se začne odpočítávat. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ▶. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí,

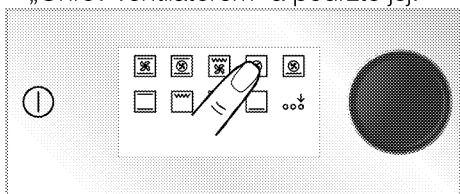
když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Po dokončení nastavené doby vaření, "End" na displeji teploty se zobrazí „Konec“, časovač spustí zvukovou výstrahu a vaření se zastaví.

9. Zvuková výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ►||, zatímco je zvuková výstraha aktivní a "End" na displeji teploty je zobrazeno „Konec“, trouba pokračuje v provozu na dobu neurčitou. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se přeruší.

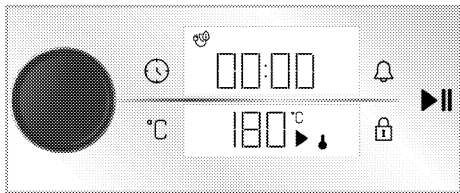
Eco pečení horkým vzduchem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem“ v rozsahu 160-220 °C. Ale; doba vaření bude o něco delší.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Na displeji funkce se dotkněte tlačítka „Ohřev ventilátorem“ a podržte jej.



» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po vypršení odpočítávání se zobrazí symbol ☹️ a „Eco pečení horkým vzduchem“ je aktivováno.



3. Můžete změnit nastavenou teplotu a nastavit dobu vaření, jak je popsáno v předchozích částech. Pak začnete vařit.

» Při „Eco pečení horkým vzduchem“ lampa svítí kratší dobu než u ostatních funkcí vaření během vaření kvůli úspoře energie.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena „Funkce pečení chleba“ speciálně definovaný pro výrobu chleba. Nastavení teploty a času funkce jsou daná.

Ingredience

- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic
- 10 g slunečnicového oleje
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

Pro horní část těsta

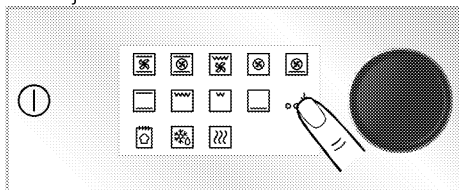
- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

Příprava

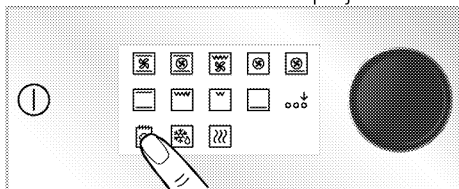
1. Do hluboké mísy vsypte mouku. Přidejte cukr a promíchejte dokud nezískáte homogenní směs.
2. Uprostřed vytvořte důlek a přidejte do něj droždí, sůl a slunečnicový olej. Poté postupně přidávejte teplou vodu, vlévat ji začněte od stran směrem ke středu.
3. Těsto prohněteme ručně nebo pomocí robota asi 10-15 minut.
4. Těsto na ručně několikrát prohnětte a vložte do mísy. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta.
5. Těsto zakryte pružnou fólií, hustou tkaninou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstranit z něj vzduch. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta. Těsto nechte kynout při

pokojev  teplotě po dobu dalsich 30 minut.

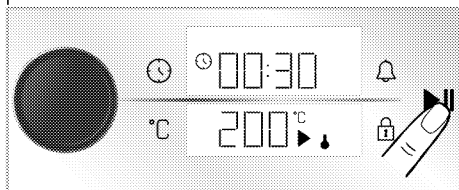
- Po dokončení kynut těsto vytvarujte do tvaru lososa a položte jej na plech. Pomocí noe udělejte do těsta 3-4 zarezy.
- Plech s těstem vložte do trouby na pozici 3.
- Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
- Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního rádku.



- Dotkněte se „Funkce pečení chleba“ v dolním rádku displeje funkce.



- Dotykem na tlačítka ►|| spustíte pečení.



- Na konci doby pečení se spustí zvukov vstraha na dobu 1 minuty. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknut tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukov signál se zastaví.

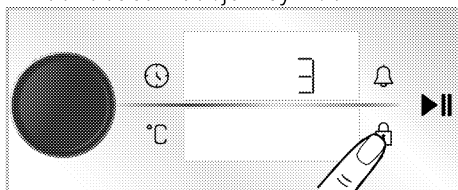
Nastaven

- Nabídky nebo nastaven, kter musíte aktivovat delším dotykem, zobrazují odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je relevantn nabídka nebo nastaven aktivováno.

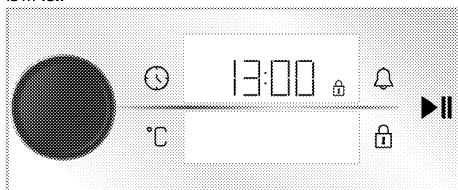
Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do ovládací jednotky.

- Držte tlačítka ①, dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol ①.



» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doehnut odpočtu se na displeji hodin/času objev symbol ① a zámek tlačítek je aktivován. Když stiskněte jakkoliv tlačítka nebo ovládací knoflík trouby, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukov signál a symbol ① bliká.



- V ppad peruen dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

- Držte tlačítka ①, dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol ①.



» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doehnut odpočtu symbol ① zmizí a zámek tlačítek je na displeji hodin/času deaktivován.

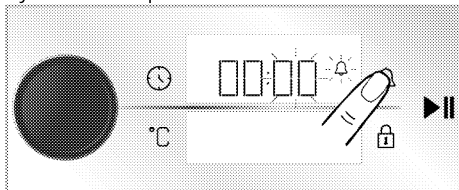
Nastavení alarmu


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

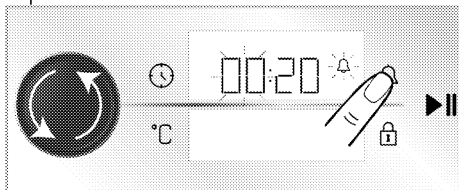
Alarm na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Alarm můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, řídicí jednotka vydá zvukové upozornění.




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

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
- » Na displeji času/hodin začne blikat symbol  a pole minut.



2. Nastavte minutu otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva a jedním stisknutím tlačítka  aktivujte pole hodin.





3. Nastavte hodiny otočením knoflíku ovládací trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .
- » Symbol  se rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu.
4. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

i Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji hodin/času je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu


1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
- » Zvuková výstraha je zastavena.

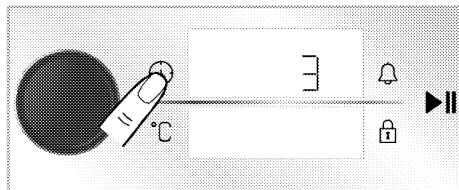
Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li zrušit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
- » Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.- 2. Nastavte čas alarmu na „00:00“ otočením knoflíku ovládací trouby doprava/doleva.

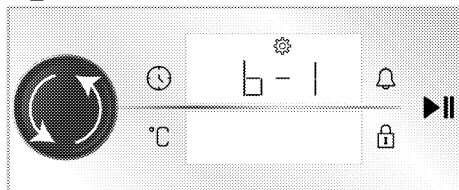
Nastavení hlasitosti


Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. Při této operaci musí být trouba vypnutá.

1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.
- » Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

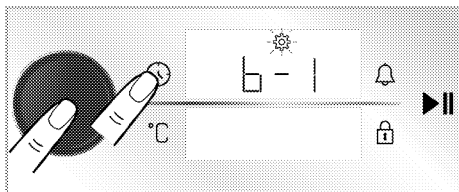


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení hlasitosti.

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.




4. Nastavte požadovanou úroveň hlasitosti otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

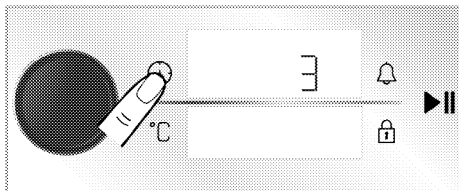
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení hlasitosti.

Nastavení jasu displeje

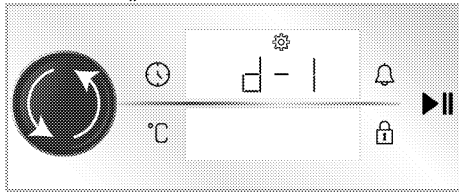
Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. Při této operaci musí být trouba vypnutá.


1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

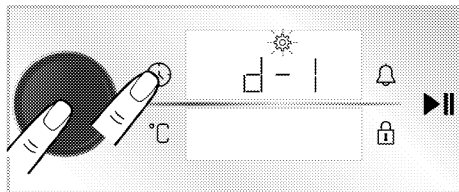


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení jasu.

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.




4. Nastavte požadovanou úroveň jasu otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

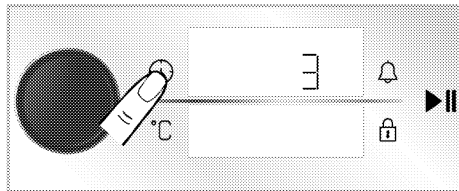
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení jasu.


Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

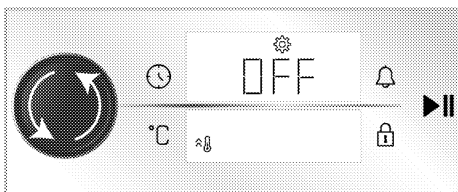
Vaření můžete provozovat automaticky pomocí funkce rychlého přehřevu na vašem produktu. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. Při této operaci musí být trouba vypnutá.


1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

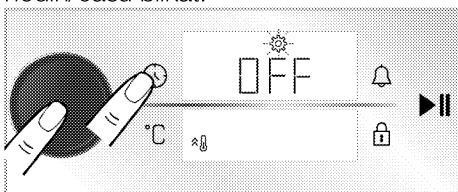


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí symbol  a „OFF“.

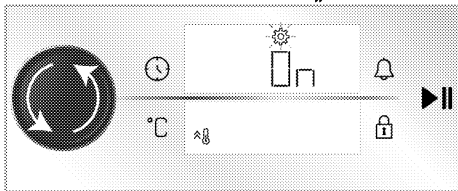



3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.



4. Otočením ovladače trouby doprava/doleva změníte nastavení „OFF“ zobrazené na displeji hodin/času na nastavení „ON“.



5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

i Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Nastavením na „OFF“ můžete nastavení rychlého přehřátí zrušit.

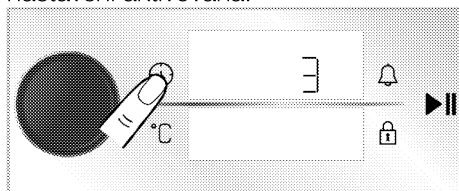
Změna denní doby

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


1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení

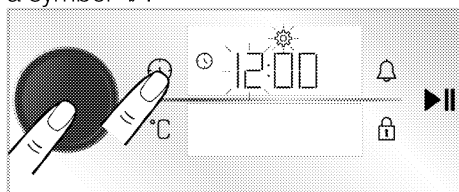
stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



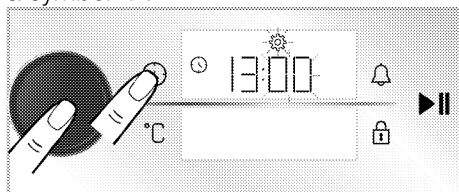
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujete dobu vaření.


» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .



3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládacího trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

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

Obecná varování pro vaření v troubě

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

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

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

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

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

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

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

Tipy pro pečení sladkého pečiva

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

Tipy pro pečení pečiva

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

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Návrhy na vaření s jedním podnosem

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Těstovinové pečivo	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardní plech*	Funkce Pizza	3	250	8 ... 15

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Návrhy na vaření se dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	2 –Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				
Koláčky	2 –Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				
Těstovinové pečivo	1 –Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Plech na pečivo*				
Bohaté pečivo	2 –Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Plech na pečivo*				

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Varný stůl pro Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce

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

Návrhy na vaření s jedním podnosem

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

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém masu a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.
- Uvařte jídla doporučená ve varném stole na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

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

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Grilování

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

Obecná varování

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

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

Grilovací stůl

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

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

- 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.

Jídlo pro zkoušky

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

Varný stůl pro testovací jídla

Návrhy na vaření s jedním podnosem

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (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	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Návrhy na vaření se dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Plech na pečivo*				
Koláčky	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Plech na pečivo*				

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

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

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

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

Všeobecné informace o čištění

▲ Všeobecná upozornění

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

Inox a nerezavějící povrchy

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

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

Smaltované povrchy

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

Katalytické povrchy

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

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

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

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

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

Čištění příslušenství

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

Čištění ovládacího panelu

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

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

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

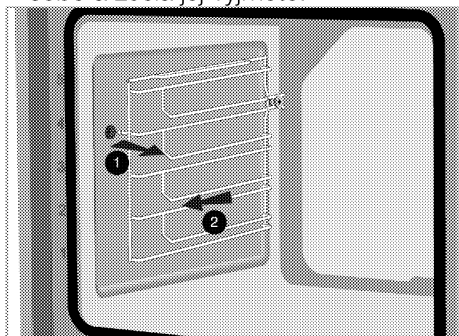
Čištění bočních stěn trouby

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

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

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

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



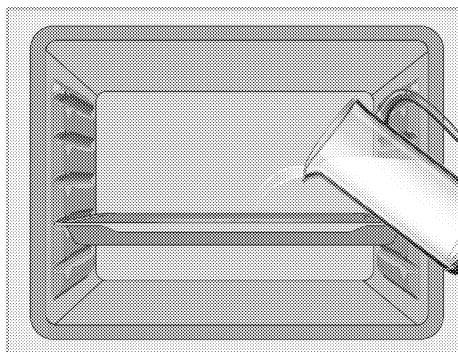
3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Snadné čištění párou

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

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (pokud s čištěním nečekáte příliš dlouho) jsou změkčeny párou, která se tvoří uvnitř trouby, a voda kondenzuje na vnitřních plochách trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nalijte do plechu na pečení 500 ml vody a umístěte plech do 2. lišty trouby.



3. Nastavte troubu do režimu „Spodní ohřev“ a nechejte 20 minut běžet při 100 °C.

Otevřete dvířka a otřete vnitřní povrchy trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Zbývající nečistoty očistěte teplou vodou s mycím prostředkem, měkkým hadříkem nebo houbou a otřete je suchým hadříkem.

i Během režimu snadného čištění párou se voda, která je v bazénu ve spodní části trouby, aby změkčila lehce vytvořené zbytky / nečistoty v dutině trouby, odpařuje a kondenzuje v dutině trouby a vnitřním skle dvířek trouby, proto může kapat voda při otevření dvířek trouby. Ihned po otevření dvířek trouby otřete kondenzát.

Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Po kondenzaci v troubě může být v kanálku mělké nádržky pod troubou voda nebo vlhkost. Po použití vyčistěte tento kanál bazénu vlhkým hadříkem a poté jej osušte.



Čištění dvířek trouby

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

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

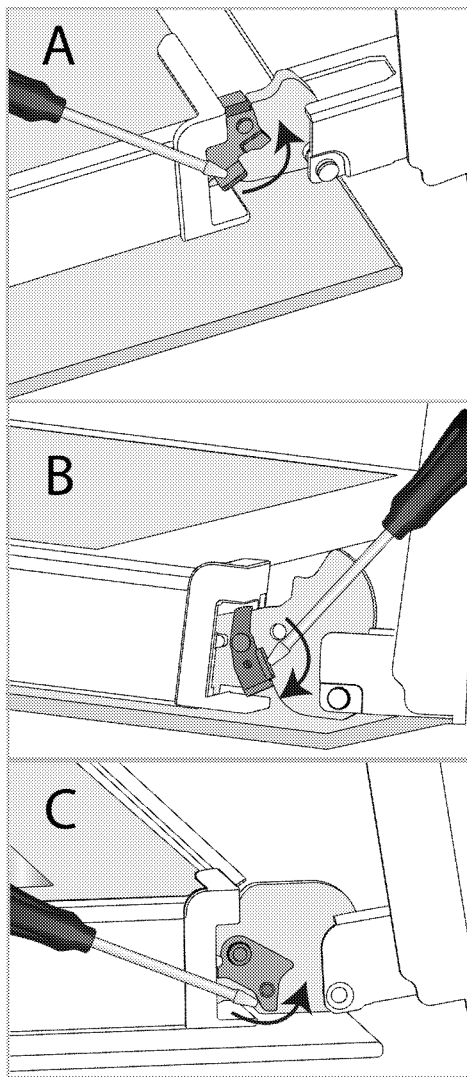
Vyjmutí dvířek trouby

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

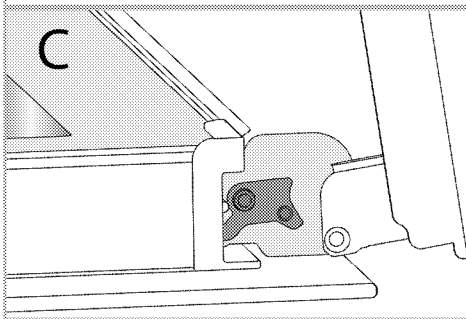
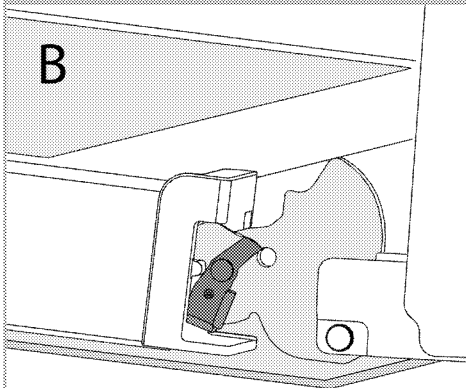
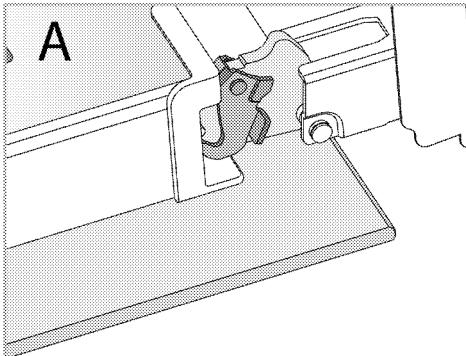
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

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

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

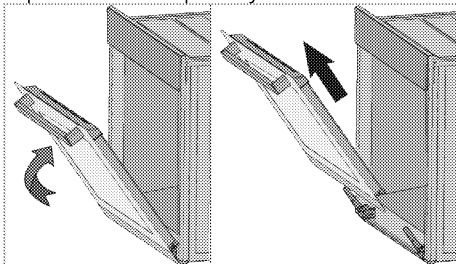


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



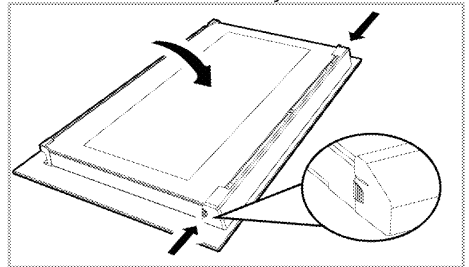
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

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

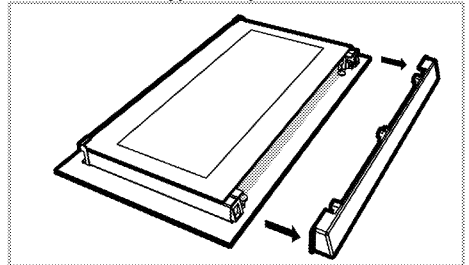
Vyjmутí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

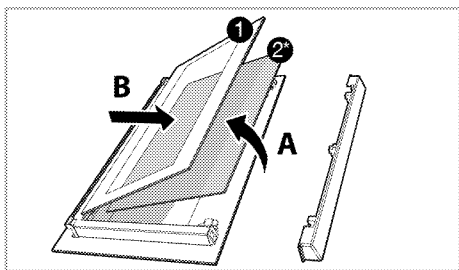
1. Otevřete dvířka trouby.



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



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo (1) směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Nejvnitřnější skleněný panel
- 2* Vnitřní skleněný panel (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)
4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), opakujte stejný postup, abyste jej oddělili (2).
5. Prvním krokem přeskupení dvířek je opětovné sestavení vnitřního skla (2). Umístěte zkosenou hranu skla tak, aby odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové štěrbině co nejbližší ke zcela vnitřnímu sklu (1).
6. Při opětovném sestavení zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potíštěné strany skla na vnitřní sklo. Je důležité umístit spodní rohy zcela vnitřního skla (1) tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám.
7. Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Čištění světla trouby

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

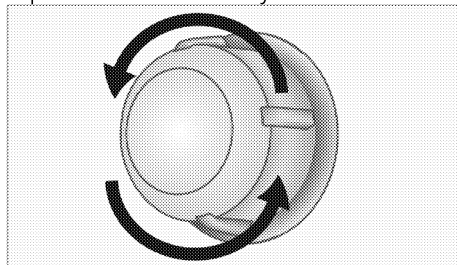
Výměna žárovky světla trouby

⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

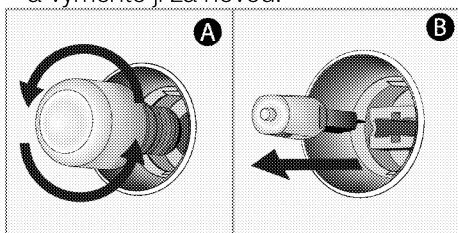
Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

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



3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte

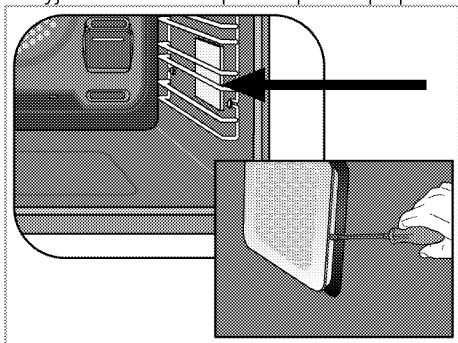
žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



4. Nasadte zpět skleněný kryt.

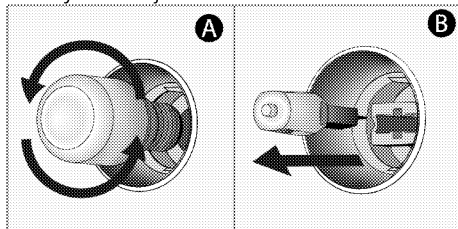
Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

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



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.

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



5. Nasadte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

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

Z trouby při používání uniká pára.

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

Během pečení se objevují kapky vody.

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

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

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

Výrobek nefunguje.

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

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

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

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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokázání 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 koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku 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.bekocn.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.bekocn.cz/pobjednavka-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 reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

beko

Beépített sütő

Használati útmutató



HU

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

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

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

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatóak:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

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



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Biztonsági útmutató 4

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

2 Környezetvédelmi utasítások 11

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

3 Az Ön terméke 12

Termék bemutatása	12
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata.....	13
Sütő vezérlése	13
Sütő funkciói.....	15
Termék kiegészítők.....	17
A termék kiegészítőinek használata.....	18
Műszaki adatok.....	21

4 Első használat 22

Az első beállítások	22
Első tisztítás	22

5 A sütő működtetése 24

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban	24
A sütő vezérlőegységének működése	24
Beállítások	29

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 34

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések	34
Tészták és sütőben készült ételek.....	34
Hús, hal és baromfi.....	37
Grill.....	38
Teszt ételek.....	39

7 Karbantartás és tisztítás 40

Tisztítással kapcsolatos információk.....	40
Kiegészítők tisztítása.....	41
Vezérlőpanel tisztítása.....	41
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér).....	42
Easy Steam Cleaning.....	42
A sütő ajtajának tisztítása	43
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	44
A sütő lámpájának tisztítása	45

8 Hibaelhárítás 47

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
- ⚠️ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- ⚠️ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- ⚠️ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem,

kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.

- ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.

⚠️ A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
- A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
- A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy ruhadarabok fogantyún történő szárítására.

Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága

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

ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



Elektromos biztonság

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

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



Biztonságos telepítés

- **Biztonságos szállítás**
- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.

Biztonságos használat

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

kéztörlőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.

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

Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések

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

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

Kiegészítő használata

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

Biztonságos sütés

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

ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.

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

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



Biztonságos karbantartás és tisztítás

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

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



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

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

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

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

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

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le

ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

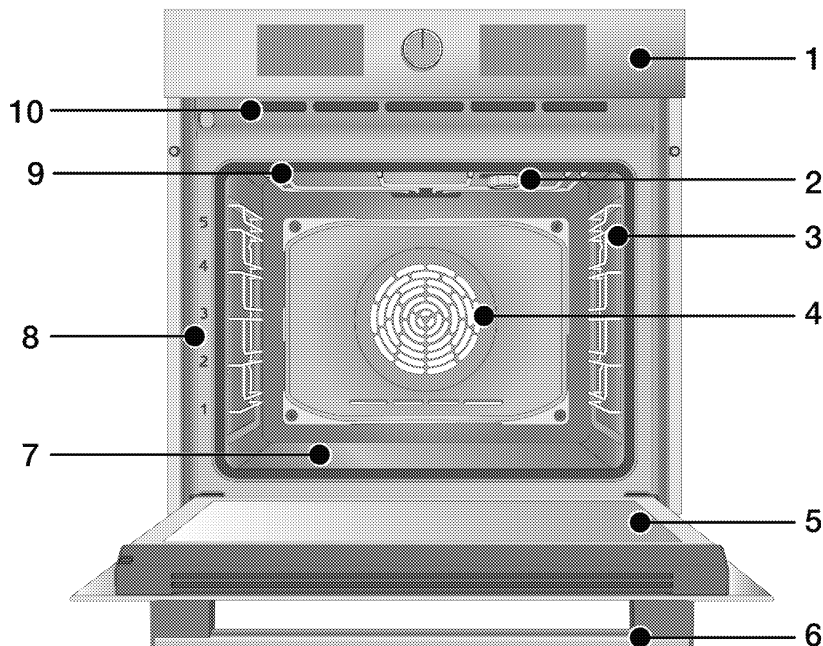
Javaslatok az energiatakarékos használatra

Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelte adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcaikat, amelyek jobban vezetik a hőt.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódot használja. Ha nem nyitja ki az ajtót, a belső hőmérsékletet a termék úgy optimalizálja, hogy energiát takarítson meg a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódban, és ez a hőmérséklet eltérő lehet a képernyőn kijelzett értéktől.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása



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

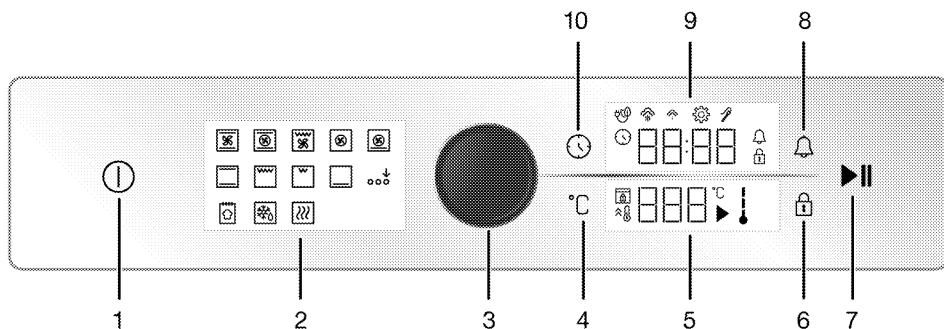
* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

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

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

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

Sütő vezérlése



- 1 Be/ki kapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelzés
- 3 Sütő tekerőgomb
- 4 Hőmérséklet beállítások gomb
- 5 Hőmérséklet kijelző
- 6 Billentyűzár gomb
- 7 Főzés start/stop gomb
- 8 Riasztás gomb
- 9 Óra/idő kijelző
- 10 Idő és beállítások gomb

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

Sütő tekerőgomb

A sütő vezérlőgombjával vezérelheti az óra/idő kijelzőn és a hőmérséklet kijelzőn lévő beállításokat. E beállítások között a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával navigálhat, ezeket a

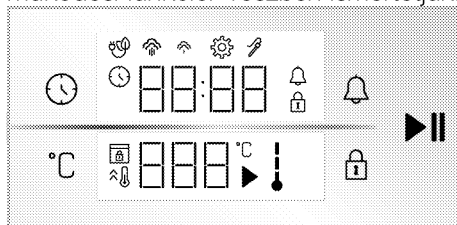
beállításokat a gomb megnyomásával aktiválhatja és erősítheti meg.

Hőmérséklet kijelző

A sütő belső hőmérséklete a kijelzőn látható belső hőmérséklet szimbólum alapján is leolvasható. A szimbólum megjelenik a kijelzőn, amikor a sütés megkezdődik, majd a belső hőmérséklet szimbóluma egyesével felvillan, ahogy a beállított hőmérsékletet eléri.






Funkció kijelzés

A funkciókijelző az Ön sütője működési funkcióit tartalmazza. Minden funkciót annak megérintésével aktiválhat. A képernyőn megjelenő összes funkció sematikus; lehet, hogy az Ön termékén nem állnak rendelkezésre. A termékén elérhető kezelési funkciókat a "Sütő működési funkciói" részben ismertetjük.











Kijelzők

Jelmagyarázat:






-  : Idő és beállítások gomb
-  : Hőmérséklet beállítások gomb
-  : Billentyűzár gomb
-  : Riasztás gomb
-  : Főzés start/stop gomb

Óra/idő kijelző :

-  : Főzési idő/Nappali idő szimbólum
-  : Riasztás szimbólum
-  : Beállítások szimbólum
-  : Billentyűzár szimbólum
-  : Eco ventilátor főzés szimbólum
-  : Alacsony szintű gőz szimbólum*








-  : Magas szintű gőz szimbólum*
 -  : Hússzonda szimbólum*
- * A termék típusától függően változik.
Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.








Hőmérséklet kijelző:

-  : Főzés szimbólum
 -  : Hőmérséklet szimbólum
 -  : A sütő belső hőmérsékletének szimbóluma
 -  : Gyors melegítés (booster) szimbólum
 -  : Ajtó zár szimbólum*
- * A termék típusától függően változik.
Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Sütő funkciói

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

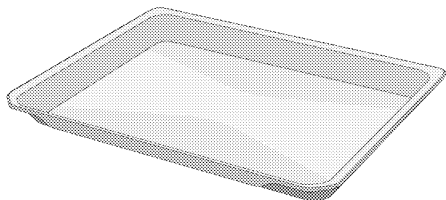
Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklet tartomány (°C)	Leírás és használat
	Működtetés ventilátorral	-	A sütő nem fűt fel. Csak a (hátfalon található) ventilátor működik. A fagyasztott étel lassan felolvasztja, a kész étel lehűti. Az egész húsdarab felolvasztásához szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel.
	Felső és alsó fűtés	40 - 280	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sültetekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
	Alsó fűtés	40 - 220	Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani. Ezt a funkciót kell kiválasztani az Easy Steam Cleaning funkcióhoz.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40 - 280	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Ventilátor fűtés	40 - 280	A légkeveréses fűtőszál által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. Ez több tálcában, több polcon történő sütés esetén megfelelő.
	Eco ventilátor fűtés	160 - 220	Energiamegtakarítás céljából ez a funkció használható a „Ventilátor fűtés” a 160-220°C tartományban. De a sütési idő egy kicsivel hosszabb lesz. Ennek a funkciónak a használatát a "Sütő vezérlőegységének kezelése" fejezet ismerteti.
	Pizza funkció	40 - 280	Az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Használható pizza sütéséhez.

Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklet tartomány (°C)	Leírás és használat
	„3D” funkció	40 - 280	A felső fűtőegység, az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Az étel minden része gyorsan és egyenletesen átsül. A sütés egy tálcában történik.
	Alacsony grill	40 - 280	A sütő tetején a kicsi grill működik. Megfelelő kisebb ételek grillezéséhez.
	Teljes grill	40 - 280	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Légkeveréses teljes grill	40 - 280	A nagy grill által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan eloszlatja a sütőben. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Melegen tartás	40 - 100	Segítségével hosszú ideig tárolási hőmérsékleten tarthatók az ételek.
	Kenyér funkció	-	Kenyérsütésre használják. A beállított bejövő hőmérséklet és idő nem módosítható.
	Extra funkció aktiválása	-	Olyan futtatási funkciók aktiválására szolgál, amelyek nem jelennek meg a funkciókijelzőn az első indításkor.

Termék kiegészítők

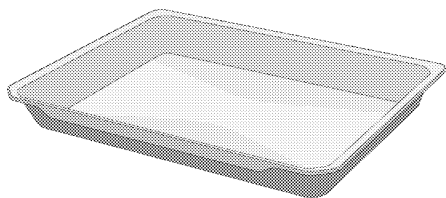
A termékben különböző kiegészítők találhatók. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

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



Standard tálca

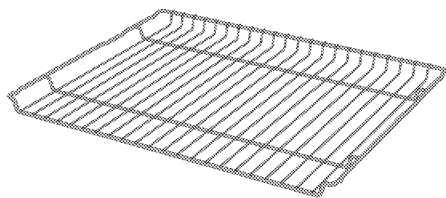
Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.



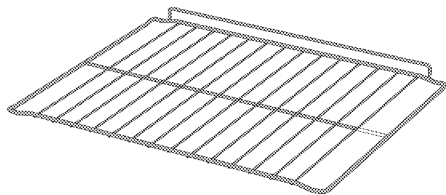
Mély tálca

Használható tésztákhoz, nagyobb darabok sütéséhez, lédús ételekhez, illetve a grillezés során keletkező zsiradékok összegyűjtéséhez.

Drótpolcos modellek:



Drótpolc nélküli modellek:



Grill rács

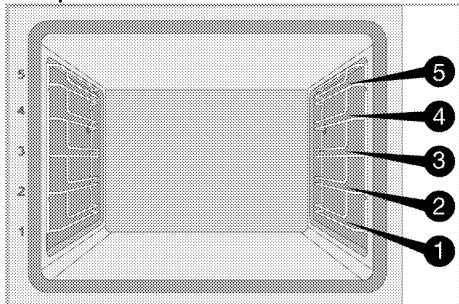
Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.

A termék kiegészítőinek használata

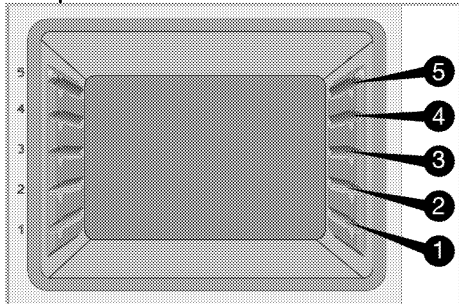
Sütőpolcok

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

Drótpolcos modellek



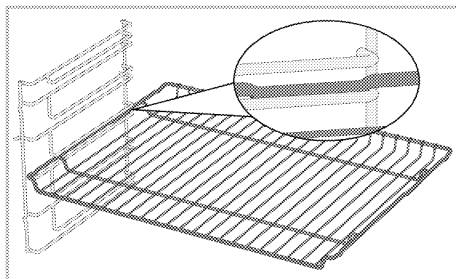
Drótpolc nélküli modellek



A grill rács elhelyezése a polcokon

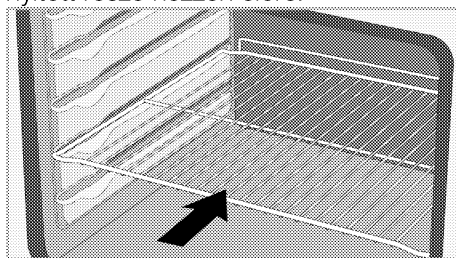
Drótpolcos modellek:

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



Drótpolc nélküli modellek:

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

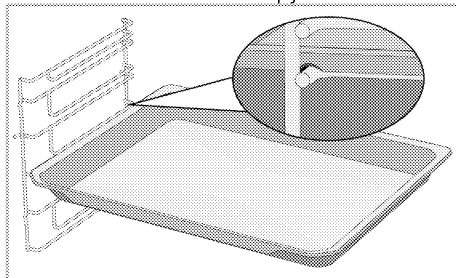


A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

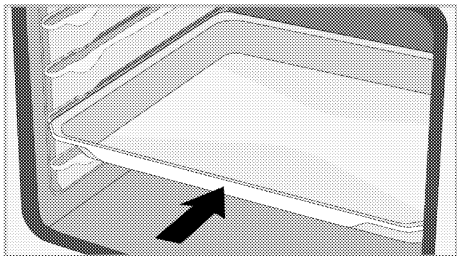
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

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



Drótpolc nélküli modellek:

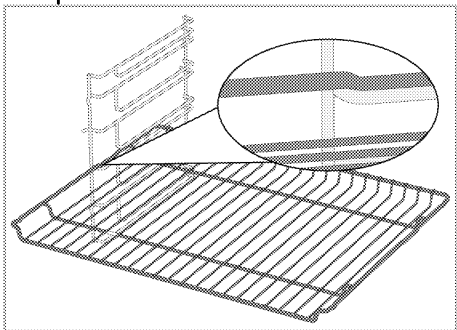
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcat helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



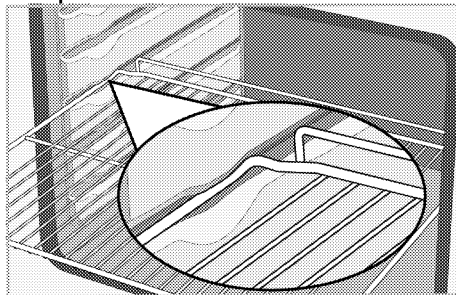
A grill rács ütköző funkciója

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

Drótpolcos modellek

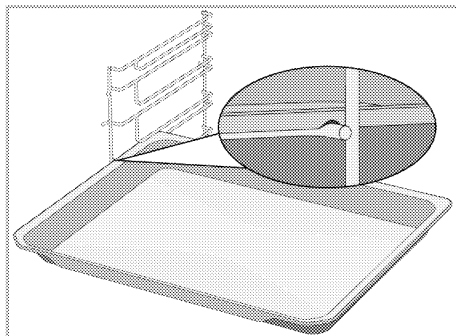


Drótpolc nélküli modellek



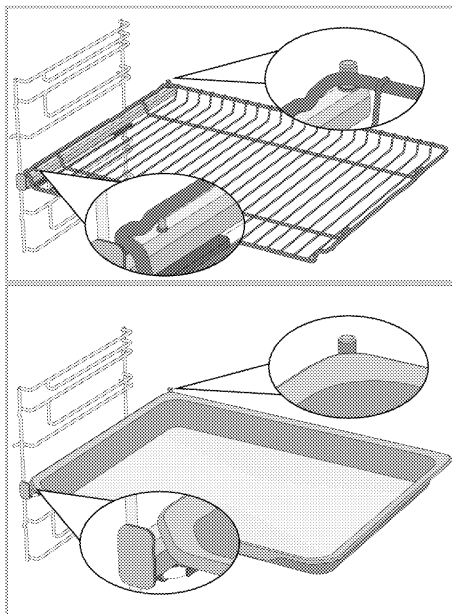
A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

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



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

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






Műszaki adatok

Általános specifikáció

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

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


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

4 Első használat

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

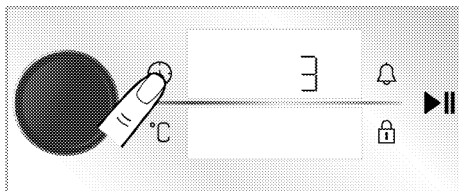
Az első beállítások


i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.


1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

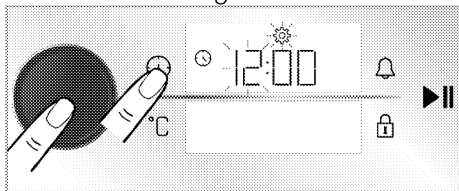
» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás.


Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.



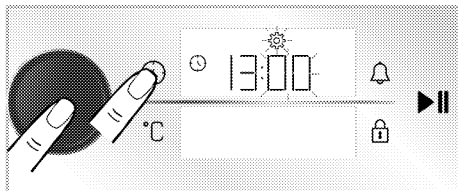
2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.


» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.




3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával, majd nyomja meg a sütő vezérlőgombját vagy érintse meg a  gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

» Az idő/óra kijelzőn a perc mező és a  szimbólum villog.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» Be van állítva a napszak és az idő/óra kijelzőn a  szimbólum mindig be van kapcsolva.

i Ha a kezdeti idő nincs beállítva, akkor az óra a gyártásban beállított időponttól indul. Később megváltoztathatja a napszak beállítását, a "Beállítások" részben leírtak szerint.

i Hosszú távú áramkimaradás esetén a napi időbeállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.

2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.

3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.

4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.

5. Várja meg, amíg a sütő lehül.

6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

A kiegészítők használata előtt;

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

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

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

5 A sütő működtetése

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

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

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

Sűtővilágítás


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

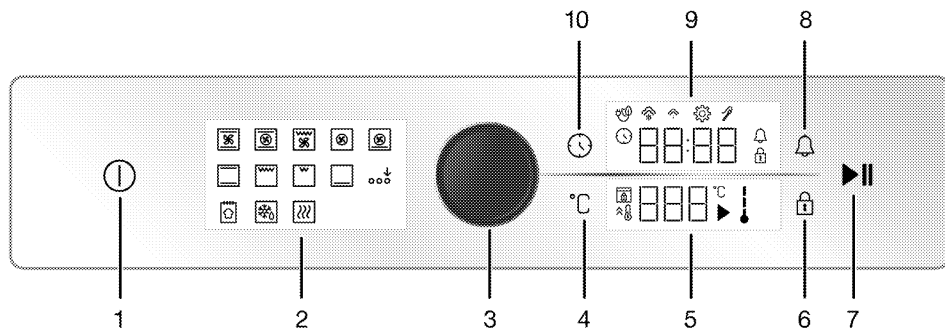
Ha a termék ajtaját zárt pozícióból kinyitja vagy miközben a sűtő működik,

a sűtő lámpája automatikusan bekapcsol.

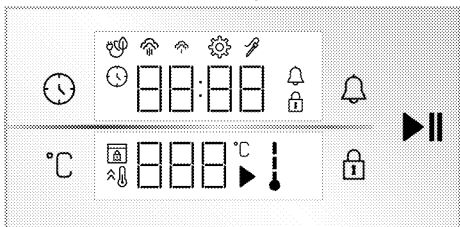
A sűtő vezérlőegységének működése

A sűtő vezérlőegység általános figyelmeztetései

- i** A végső időpontként beállítható maximális idő 5:59 óra. Melegentartó funkció esetében ez az idő 23:59 óra. Áramszűnet esetén a beállított főzés és főzési idő törlődik.
- i** Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- i** Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- i** Ha a vezérlőegységen engedélyezett a gyors előmelegítés (booster) beállítás, akkor a főzés kezdetekor a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg és a sűtő gyorsan eléri a főzéshez beállított hőmérsékletet. A gyors előmelegítés (booster) beállítását lásd: "Beállítások" fejezet.



- 1 Be/ki kapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelzés
- 3 Sütő tekerőgomb
- 4 Hőmérséklet beállítások gomb
- 5 Hőmérséklet kijelző
- 6 Billentyűzár gomb
- 7 Főzés start/stop gomb
- 8 Riasztás gomb
- 9 Óra/idő kijelző
- 10 Idő és beállítások gomb



Kijelzők

Jelmagyarázat:

- : Idő és beállítások gomb
- : Hőmérséklet beállítások gomb
- : Billentyűzár gomb
- : Riasztás gomb
- : Főzés start/stop gomb

Óra/idő kijelző :

- : Főzési idő/Nappali idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum
- : Eco ventilátor főzés szimbólum
- : Alacsony szintű gőz szimbólum*
- : Magas szintű gőz szimbólum*
- : Hússzonda szimbólum*

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

Hőmérséklet kijelző:

- : Főzés szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : A sütő belső hőmérsékletének szimbóluma
- : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum*

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

A sütő bekapcsolása

1. A gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
- » A sütő bekapcsolása után a kijelzőn megjelenik az első működési funkció. Ezen a kijelzőn beállítható a működési funkció, a hőmérséklet, a főzési idő, a riasztás.

Ha ezen a kijelzőn nem végeznek beállításokat, a sütő körülbelül 5 perc múlva kikapcsol, és a kijelzőn megjelenik a napi idő.

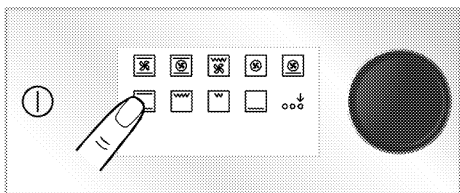
A sütő kikapcsolása.

Kapcsolja ki a sütőt a gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a a napi idő.

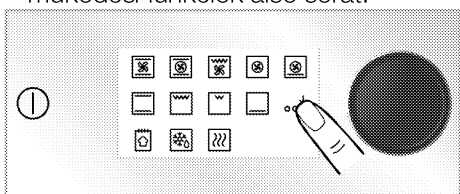
Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet. A "Felső és alsó fűtés" funkció és a 180°C-os beállítások a képeken példaként szerepelnek.

1. A gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót.

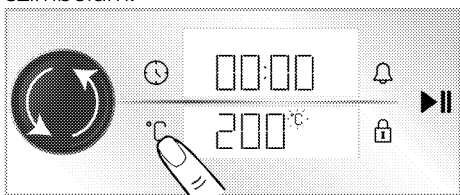


3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.



4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a °C gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.

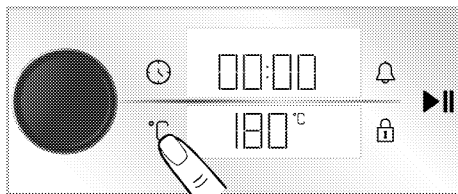
» A hőmérséklet kijelzőjén villog a °C szimbólum.



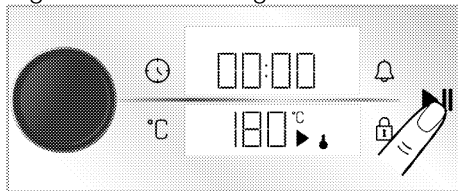
i Ha megváltoztatja az üzemmódot, miután megváltoztatta a működési funkciók előre meghatározott hőmérsékletét, a kijelzőn megjelenik az utoljára beállított hőmérséklet. Ha azonban a beállított hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési funkció legmagasabb beállítható hőmérséklete jelenik meg.

5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.

» A hőmérséklet kijelzőjén megjelenik a °C szimbólum.



6. Az üzemi funkció és hőmérséklet beállítása után érintse meg a ►|| gombot a főzés megkezdéséhez.



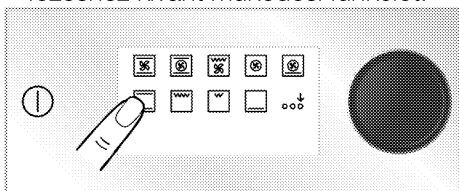
» A sütő a kiválasztott működési funkció és hőmérséklet mellett azonnal elkezd működni. A hőmérséklet kijelzőjén megjelennek a ! és a ► szimbólumok. A főzési idő elkezdi számolni a kijelzőn. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz ! szimbóluma világít. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést Önnek kell irányítania és kikapcsolnia. A sütés befejezésekor érintse meg a ►|| gombot a

sütés befejezéséhez, vagy érintse meg a ① gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

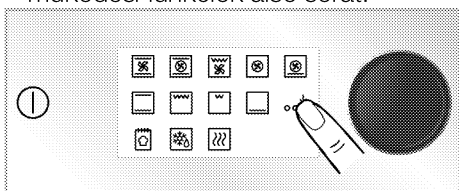
Főzés a főzési idő beállításával;

A sütő az idő végéna utomatikusan kikapcsol, ha kiválasztja az ételére jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, és beállítja a főzési időt a vezérlőegységen. Példaként a képeken a "Felső és alsó fűtés" funkció, 180°C és 45 perces beállítások láthatók .

1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót.

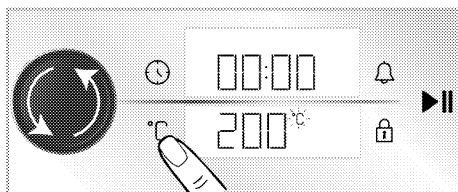


3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.

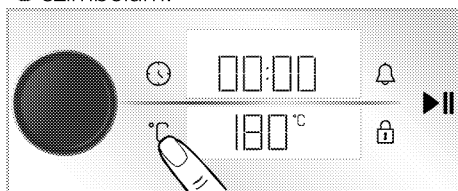


4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a °C gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.

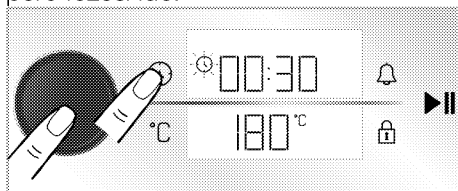
» A hőmérséklet kijelzőjén villog a °C szimbólum.





5. A °C gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.
» A hőmérséklet kijelzőjén megjelenik a °C szimbólum.

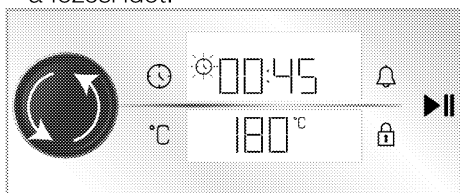


6. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a ⌚ gombot egyszer a főzési idő beállításához.
» A kijelzőn villog a ⌚ szimbólum és az óra/idő kijelzőn megjelenik a beállított 30 perc főzési idő.



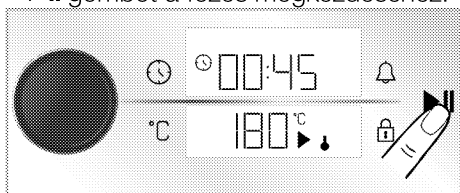
i A működési funkció és hőmérséklet beállítása után a főzési idő 30 percre lesz beállítva a  gomb, vagy nyomja meg közvetlenül a sütő vezérlőgombját a főzési idő gyors beállításához, és változtassa meg az időt a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.




7. A sütő vezérlőgombjának elforgatásával állítsa be a főzési időt. A  gomb megérintésével erősítse meg a főzési időt.





i A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

8. Az üzemmód, a hőmérséklet és a főzési idő beállítása után érintse meg a  gombot a főzés megkezdéséhez.




» A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszaszámolni. A hőmérséklet kijelzőjén megjelennek a  és a  szimbólumok. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz  szimbóluma világít. A beállított főzési idő befejezése után az "End" felirat jelenik meg a hőmérséklet-kijelzőn, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll.

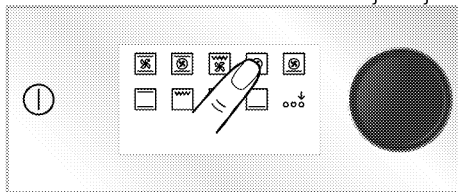
9. Az audio figyelmeztetés egy percig szól. Ha megérinti a  gombot,


miközben az audio figyelmeztetés megszólal és az "End" látható a hőmérséklet-kijelzőn, a sütő korlátlan ideig működik. Ha megérinti a  gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

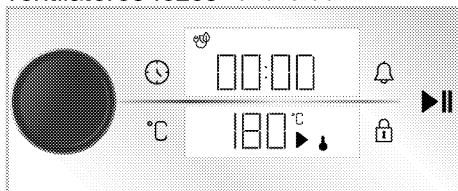
Eco ventilátoros főzés

Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a "Ventilátor fűtés" 160-220 °C tartományban használhatja. De a főzési idő valamivel hosszabb lesz.

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva a "Ventilátor fűtés"-t a funkció kijelzőjén.



» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, megjelenik a  szimbólum, és az "Eco ventilátoros főzés" aktiválódik.



3. Az előző szakaszokban leírtak szerint módosíthatja a beállított hőmérsékletet és a sütési időt. Ezután megkezdődik a főzés.

» Az "Eco ventilátoros főzés" esetén, az energiatakarékosság miatt a lámpa rövidebb ideig világít, mint egyéb főzési funkció esetében.

Kenyér funkció

Az Ön sütője "Kenyér funkció"-vel rendelkezik, kifejezetten kenyér készítés céljából. A funkció hőmérséklet- és időbeállításai rögzítettek.


Hozzávalók

- 500 g liszt
- 15 g cukor
- 10 g instant élesztő
- 10 g napraforgóolaj
- 8 g só
- 300 ml víz (35°C)

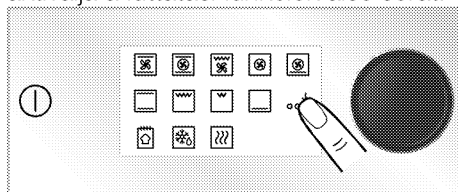
A tészta tetejére

- 2 teáskanál napraforgóolaj

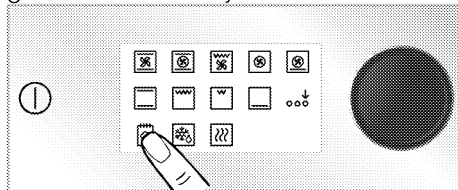
Előkészületek

1. Szitálja a lisztet egy mély tálba. Adjon hozzá a liszthez cukrot és homogén módon keverje össze.
2. Készítsen gödröt a liszt közepén, és adjon hozzá élesztőt, sót és napraforgóolajat. A tál oldalától kezdve öntsön fokozatosan a meleg vizet.
3. A tésztát kézzel vagy tésztakeverőben gyúrja kb. 10-15 percig.
4. A gyúrt tésztát néhányszor kézzel forgassa meg, és tegye egy tálba. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és nyújtófoliával takarja le, hogy az megérintse a tésztát.
5. Fedje le a tésztát nyújtófoliával, takarja le vastag ruhával, és hagyja szobahőmérsékleten kelni.
6. A 60 percig kelesztett tésztát tegye a pultra, majd 4-5-ször hajtogassa át és távolítsa el a benne levő levegőt. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és nyújtófoliával takarja le, hogy az megérintse a tésztát. Kelesze a tésztát szobahőmérsékleten további 30 percig.
7. Amikor a tészta befejezte az kelést, formázza a tésztából hosszúkás alakot és tegye egy tepsibe. Végezzen a tésztán késsel 3-4 bevágást.
8. Helyezze a tálcat a sütő 3. polcára.
9. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

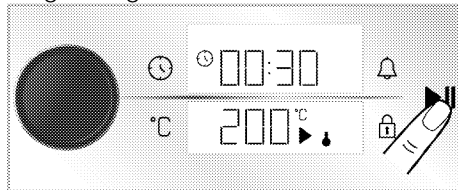
10. A "Extra funkció aktiválása" megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.




11. Érintse meg a "Kenyér funkció" gombot a funkciókijelző alsó sorában.




12. A sütés elindításához érintse meg a  gombot.





13. A sütési idő végén egy percig tartó hangjelzés hallható. Ha megérinti a  gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

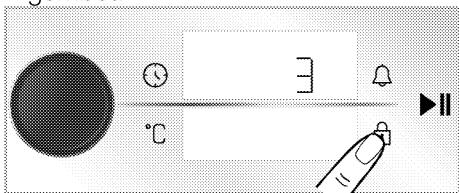
Beállítások



-  A menüben vagy a beállításokban megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás, amit hosszú ideig történő érintéssel kell aktiválni. Amikor a visszaszámlálás lejár, a megfelelő menü vagy beállítás aktiválódik.

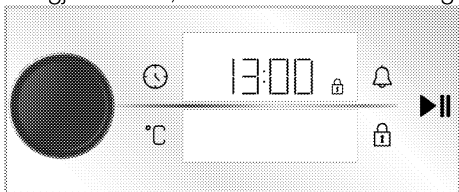
A billentyűzár aktiválása


A billentyűzár funkcióval megvédeni az irányító egységet az interferenciától.

1. Amíg a  szimbólum megjelenik az idő/óra kijelzőn, érintse meg a  gombot.






- » Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a  szimbólum jelenik meg az idő/óra kijelzőn, és a billentyűzár aktiválva van. Ha bármelyik gombot megérinti vagy a sütő vezérlőgombját megnyomja, amikor a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villog.



-  Áramszünet esetén a billentyűzár nem törlődik.


A billentyűzár deaktiválása



1. Amíg a  szimbólum megjelenik az idő/óra kijelzőn, érintse meg a  gombot.

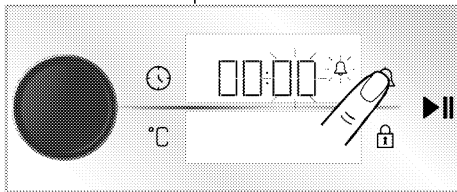
» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a  szimbólum eltűnik, és az idő/óra kijelzőn a billentyűzár le van tiltva.


A hangjelzés beállítása

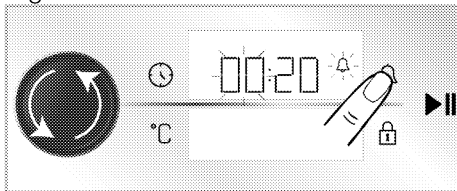
A termék irányító egységét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. A riasztó nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például riasztót akkor is használhatja, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő lejár, a riasztó hallható figyelmeztetést ad.


-  A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.


1. Érintse meg egyszer a  gombot a figyelmeztetési idő beállításához.
» Az idő/óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum és a perc mező.





2. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra / balra forgatásával, és az óra mező aktiválásához érintse meg egyszer a  gombot.



3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» A  szimbólum folyamatosan megjelenik, és az idő/óra kijelzőn elkezd visszaszámlálni a riasztási időt.

4. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.



-  Ha az ébresztési és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, az idő/óra kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés egy percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

» A hangjelzés leáll.


Ha törölni szeretné a riasztást;

1.Érintse meg a  gombot egyszer a riasztási idő törléséhez.
» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.

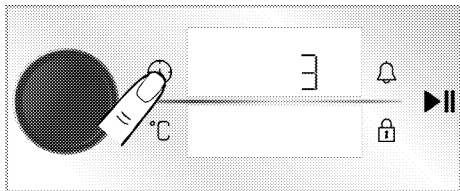
2.Állítsa a riasztási időt "00:00" -ra a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

Hangerő beállítás

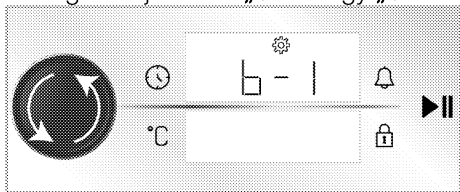
Beállíthatja az irányító egység hangerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1.Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

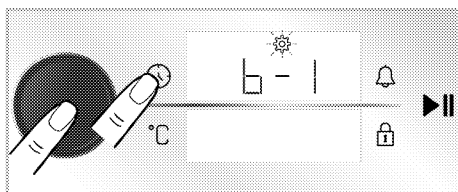


2.Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „b-1” vagy „b-2”.




3.A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a hangerő beállítását.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.




4.Állítsa be a kívánt hangerőszintet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

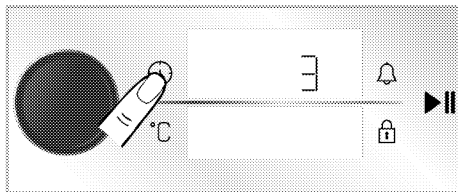
5.A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott hangerő szintet.

A képernyő fényerejének beállítása

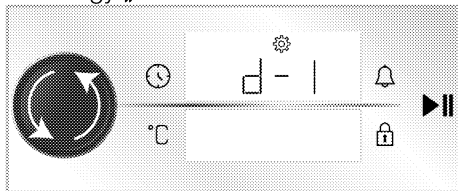
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1.Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.



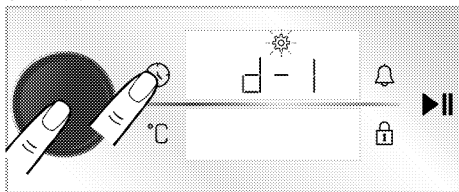
2.Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „d-1” , „d-2” vagy „d-3”.



3.A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának

megnyomásával aktiválja a fényerő beállítását.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a 🔔 szimbólum.



4. Állítsa be a kívánt fényerő szintet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

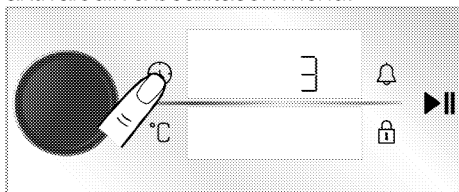
5. A 🕒 gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott fényerő szintet.

A gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

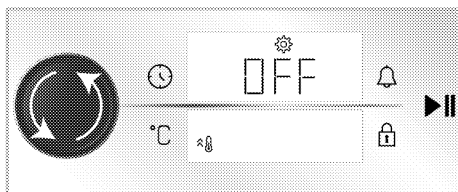
A sütést automatikusan működtetheti a termék gyors előmelegítési funkciójával. Erre a célra aktiválnia kell a gyors előmelegítési beállítást. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a 🕒 gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

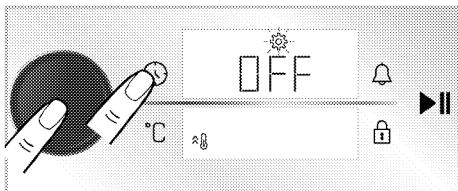


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a 🔊 szimbólum és az „OFF” felirat.

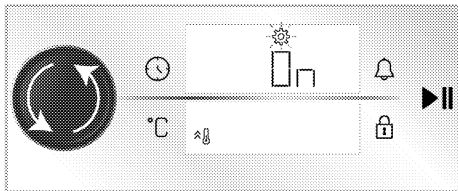


3. A 🕒 gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a gyors előmelegítés (booster) beállítást.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a 🔔 szimbólum.



4. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, és az idő/óra kijelzőn változtassa az „OFF” beállítást „ON” beállításra.



5. A 🕒 gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a gyors előmelegítés (booster) beállítást.

i A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. Az „OFF” pozíció beállításával törölheti a gyors előmelegítés beállítását.

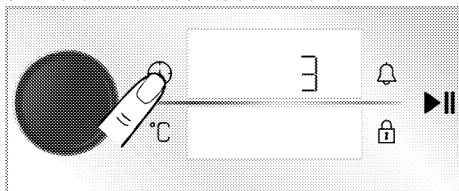
A napszak megváltoztatása


A korábban beállított napszak módosításához


1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a 🕒 gomb kb. 3

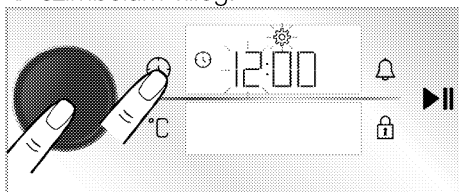
másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.



2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.

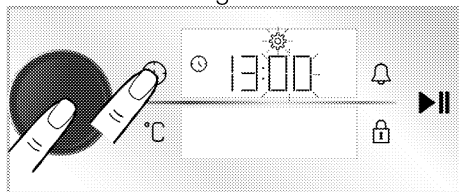
» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.





3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával, majd nyomja meg a sütő vezérlőgombját vagy érintse meg a 

gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

» Az idő/óra kijelzőn a perc mező és a  szimbólum villog.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» Be van állítva a napszak és az idő/óra kijelzőn a  szimbólum mindig be van kapcsolva.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

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

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

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

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

megadott figyelmeztetéseket és információkat.

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

Tészták és sütőben készült ételek Általános információk

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

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

Tipppek süteményekhez

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

Tipppek tésztákhoz

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

Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Tortaforma grill rácson**	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Süti-k	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
	Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Egész kenyér	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standard tálca*	Pizza funkció	3	250	8 ... 15

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

Javaslatok két tálccával való főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	150	25 ... 35
Sütik-k	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	170	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	1 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	1 – 4	180	40 ... 50
Gazdag péksütemény	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

Főzés asztalEco ventilátor fűtés - működési funkció

- A főzés kezdete után ne változtassa meg a főzési hőmérsékletet Eco ventilátor fűtés - működési funkció.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót Eco ventilátor fűtés - működési funkció. Ha az ajtót nem nyitják ki, a belső hőmérséklet optimalizálva lesz az energiatakarékosság érdekében és eltérhet a kijelzettől.
- Ne melegítsen előre Eco ventilátor fűtés módban.

Javaslatok egyetlen tálccával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca*	3	160	25 ... 35
Sütik-k	Standard tálca*	3	180	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Standard tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag péksütemény	Standard tálca*	3	200	35 ... 45

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

Hús, hal és baromfi

A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filéket.
- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.

- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húsban és nem folyik ki szeleteléskor.
- A halat hőálló edényben a középső vagy alsó polcon kell sütni.
- Főzze a főzőasztalon ajánlott ételeket egyetlen tálcával.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Baráncsülök (1.5 - 2.0 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1.8-2 kg)	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökország (5.5 kg)	Standard tálcá*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tálcá*	„3D” funkció	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

Grill

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

Általános figyelmeztetések

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

Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

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

Grill asztal

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

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

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

Teszt ételek

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

Főzési táblázat teszt élelmiszerekhez

Javaslatok egyetlen tálcával történő főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	140	15 ... 25
Aprósütemény	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	150	35 ... 45
Almáskalács	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

Javaslatok két tálcával való főzéshez

Élelmiszer	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	2 – Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Tészta tálca*				
Aprósütemény	2 – Standard tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Tészta tálca*				

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

Grill

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

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

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

7 Karbantartás és tisztítás

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

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

Inox és rozsdamentes felületek

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

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

Zománcozott felületek

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

Katalitikus felületek

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

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

Üveg felületek

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

Műanyag alkatrészek és festett felületek

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

Kiegészítők tisztítása

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

Vezérlőpanel tisztítása

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

A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

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

A sütő oldalsó falainak tisztítása

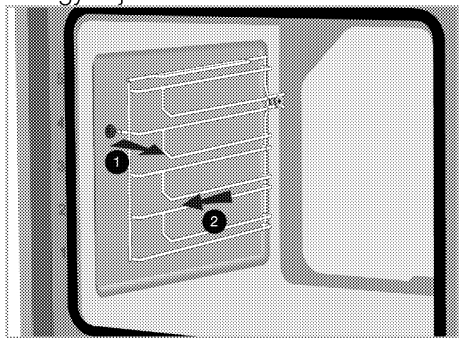
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

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

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

A rácsos polcok eltávolításához:

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



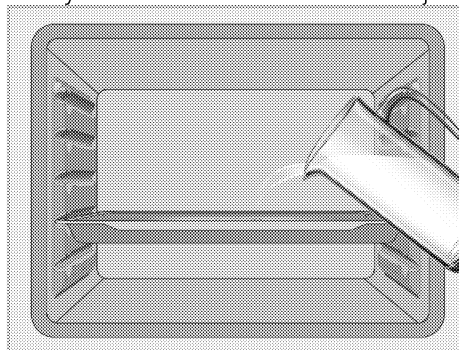
3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

Easy Steam Cleaning

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

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

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



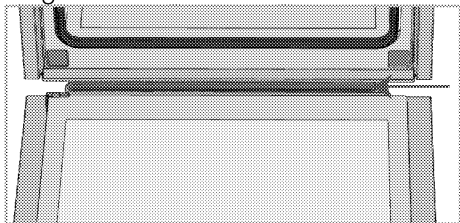
3. Állítsa a sütőt "Alsó fűtés" üzemmódba, és futtassa 100°C-on 20 percre.

Nyissa ki az ajtót és törölje le a sütő belső felületét egy nedves szivaccsal vagy ruhával.

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

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

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



A sütő ajtajának tisztítása

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

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

Sütőajtó eltávolítása

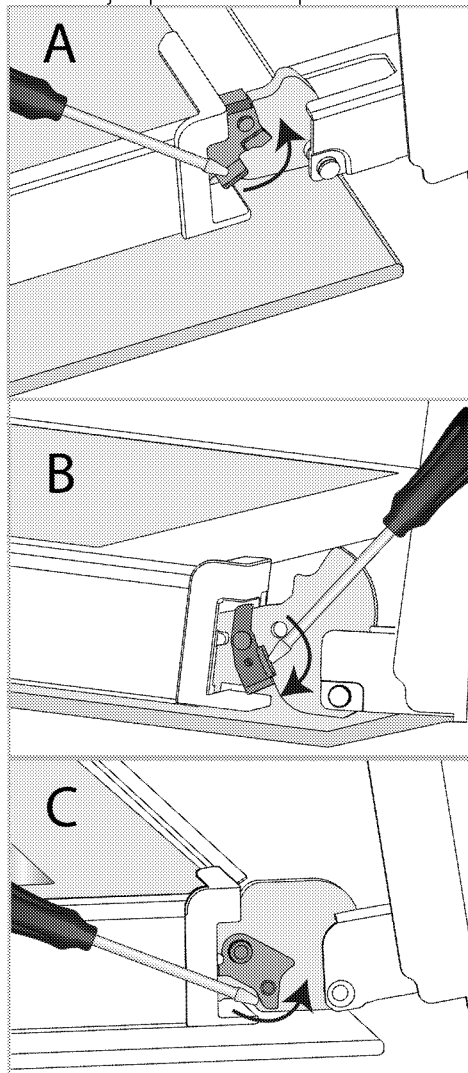
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

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

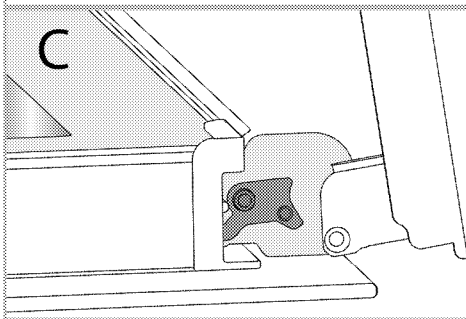
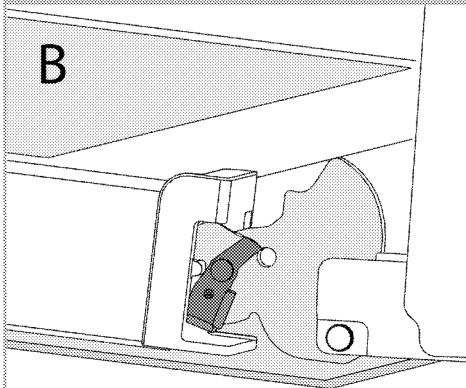
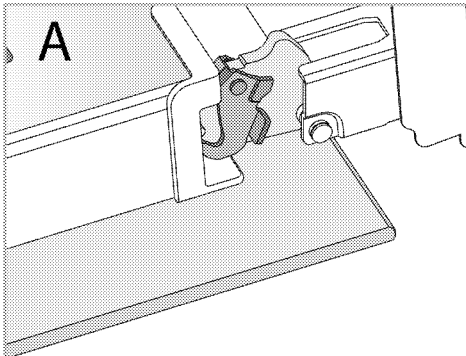
(A) típusú zsanér normál ajtótípusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtótípusokban kapható.

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

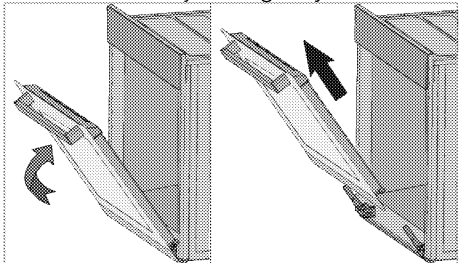


Zsanérzár - zárt helyzetben



Zsanérzár - nyitott helyzetben

3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



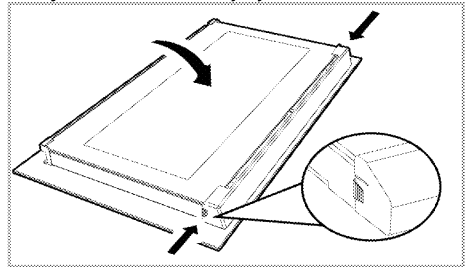
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

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

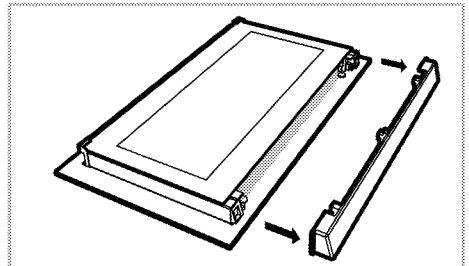
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

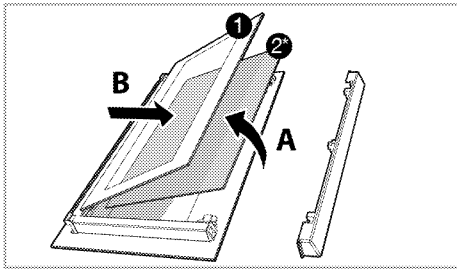
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



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



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



- 1 Legbelső üvegpanel
 - 2* Belső üvegpanel (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)
4. Ha a termék rendelkezik egy belső üveggel (2), ismétlje meg ugyanezt a folyamatot az eltávolításhoz (2).
 5. Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a belső üveg (2) behelyezése. Helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez. (Ha a termék rendelkezik belső üveggel). A belső üveget (2) a műanyag nyílásban a lehető legközelebb kell elhelyezni a legbelső üveghez (1).
 6. A legbelső üveg beszerelésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a belső üvegre. Fontos, hogy a legbelső üveg alsó sarka (1) illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba.
 7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

A sütő lámpájának tisztítása

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

A sütő lámpájának cseréje

▲ Általános figyelmeztetések

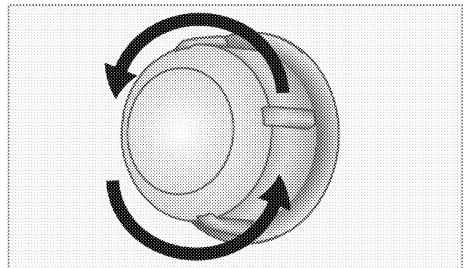
- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az

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

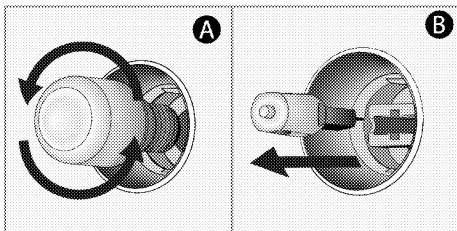
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerelhetők a hivatalos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

Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,

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



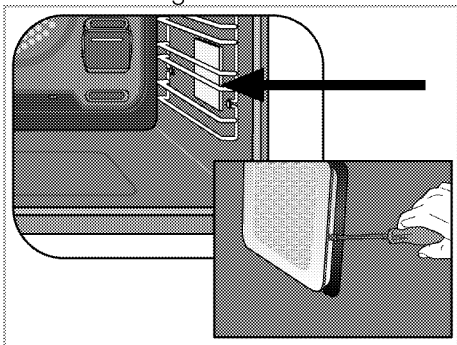
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

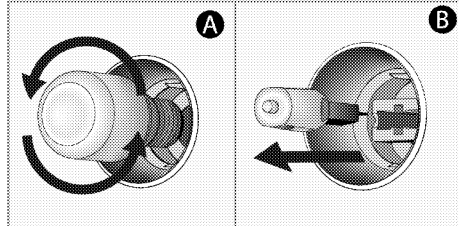
Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

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



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.

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



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

8 Hibaelhárítás

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

A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

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

Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

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

Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.

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

A készülék nem működik.

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

A sütő világítása nem működik.

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

A sütő nem melegít.

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

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

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

