



Vestavná trouba

Návod k obsluze

Beépített sütő

Felhasználói kézikönyv



BBIS17300BMPSE

385443232_4/ CS/ HU/ R.AD/ 04.01.25 10:56
7757787691

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

Symbody a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKY

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce.....	4
1.1 Zamýšlené použití	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4
1.3 Elektrická bezpečnost	5
1.4 Bezpečnost dopravy	7
1.5 Bezpečná instalace	7
1.6 Bezpečnost použití	8
1.7 Upozornění na teplotu	9
1.8 Použití příslušenství	9
1.9 Bezpečnost při vaření	9
1.10 Parní systém	11
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	11
1.12 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza)	12
2 Pokyny pro životní prostředí.....	12
2.1 Směrnice o odpadech	12
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	12
2.2 Informace o balíčku	12
2.3 Doporučení pro úsporu energie	13
3 Váš výrobek	14
3.1 Představení výrobku	14
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku	14
3.2.1 Ovládací panel	15
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby	15
3.3 Provozní funkce trouby	15
3.4 Příslušenství k produktu	16
3.5 Použití příslušenství výrobku	17
3.6 Technické specifikace	19
4 První použití	20
4.1 První nastavení časovače	20
4.2 Počáteční čištění	20
5 Použití trouby	21
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	21
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	21
5.3 Vaření za pomoci páry	23
5.4 Nastavení	24
6 Obecné informace o pečení	26
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	26

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby	26
6.1.2 Maso, ryby a drůbež	29
6.1.3 Gril	30
6.1.4 Vaření za pomoci páry	31
6.1.5 Testované potraviny	32
7 Údržba a čištění	34
7.1 Obecné informace o čištění	34
7.2 Příslušenství pro čištění	35
7.3 Čištění ovládacího panelu	35
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	35
7.5 Snadné čištění párou	36
7.6 Vysokoteplotní samočištění	37
7.7 Čištění dvířek trouby	39
7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	40
7.9 Čištění světla trouby	40
8 Odstraňování závad	42



1 Bezpečnostní instrukce

CS

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



1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- Tento spotřebič je určen k použití do maximální výšky 2500 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně

- rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
 - Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
 - Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
 - Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
 - Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:
 1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
 4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.

- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.



1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.
- Výrobek se nesmí přepravovat, je-li v něm voda. Před přepravou se ujistěte, že se ve výrobku nenachází voda.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.



1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.

- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
 - Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
 - K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
 - V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
 - Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
 - Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
 - V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrčení hadice/trubky.
 - Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
-  **1.6 Bezpečnost použití**
- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
 - Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
 - Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
 - Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.
 - V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.

- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.

- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a tác byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečicího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmecích. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívajte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
 - Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.
- Při používání mastného pergamenového papíru nebo podobných materiálů dbejte následujících opatření:
- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
 - Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
 - Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
 - Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
 - Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
 - Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
 - Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
 - Při použití grilovacího roštu na smažení by se měl na spodní rošt umístit podnos. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
 - Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
 - Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumísťujte příliš

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

1.10 Parní systém

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

- Při vyjímání nebo umísťování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.

1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.



1.12 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza)

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

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

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení

jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy.

Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

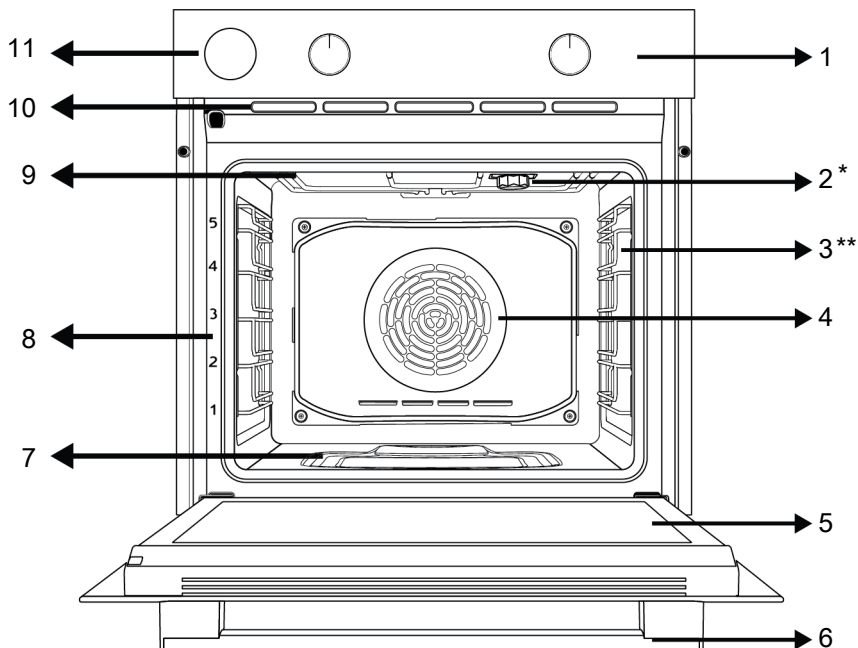
2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

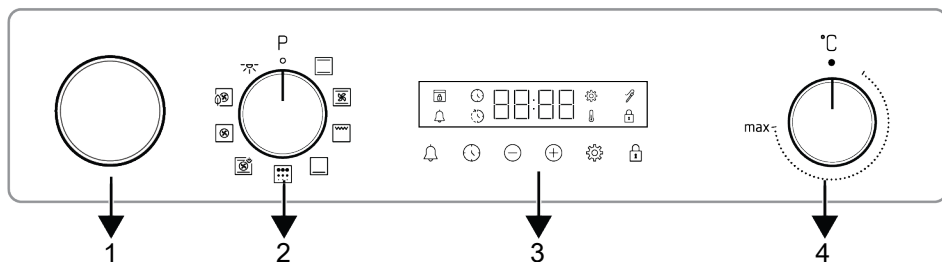
3.1 Představení výrobku



- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Ovládací panel | 2 Žárovka |
| 3 Drátěné police | 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem) |
| 5 Dveře | 6 Rukojeť |
| 7 Vodní nádržka na vaření v páře | 8 Poloha police |
| 9 Horní ohříváč | 10 Ventilační otvory |
| 11 Nádrž na vodu | |

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

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



1 Nádrž na vodu

3 Časovač

2 Knoflík volby funkcí

4 Knoflík volby teploty

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

3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

Knoflík pro výběr funkcí

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

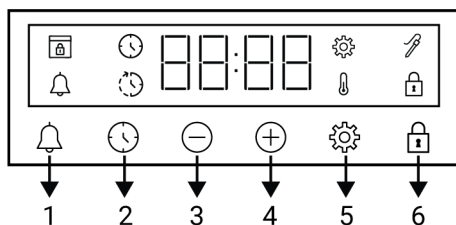
Knoflík volby teploty

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

Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby můžete sledovat na displeji časovače. Trouba se zahřeje, dokud nedosáhne nastavené teploty a tuto teplotu udržuje a 3řádková animace ohřevu bliká úplně vpravo. Když teplota trouby dosáhne nastavené hodnoty, tato animace se zastaví a vedle nastavené hodnoty teploty se neustále zobrazuje symbol „C“.

Časovač



1 Tlačítko alarmu

2 Tlačítko nastavení času

3 Tlačítko snížení

4 Tlačítko zvýšení

5 Tlačítko nastavení

6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symbyly na displeji

🕒 : Symbol času pečení

🕒 : Symbol času ukončení pečení *

🔔 : Symbol alarmu

🔪 : Symbol sondy na maso *

🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

🌡 : Symbol teploty

⚙ : Symbol nastavení

🔒 : Symbol zámku dveří *

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

3.3 Provozní funkce trouby

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

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

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Světlo trouby	-	V troubě nefunguje žádné topné těleso. Rozsvítí se jen kontrolka trouby.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříváný horním a dolním ohřívacem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-brædepande-madlavning af din mad på forskellige hyldeniveauer.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší.
	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci používejte i při vaření v páře.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Pyrolýza	-	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.

3.4 Příslušenství k produktu

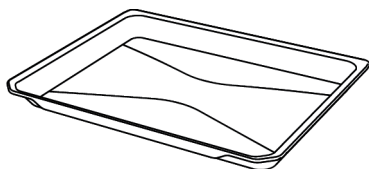
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

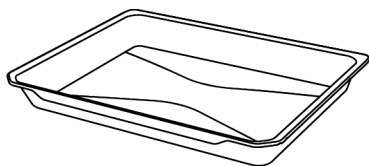
Standardní plech

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



Hluboký podnos

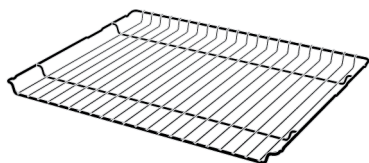
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



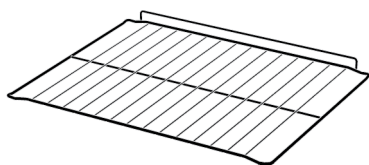
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

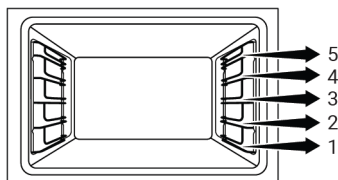


3.5 Použití příslušenství výrobku

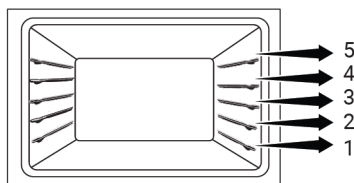
Police pro přípravu jídel

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

U modelů s drátěnými policemi :



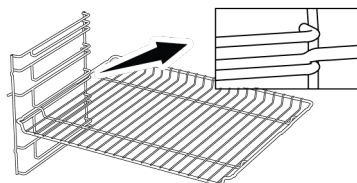
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

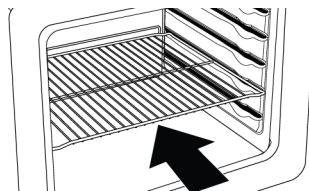
U modelů s drátěnými policemi :

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



U modelů Modely bez drátěných polic :

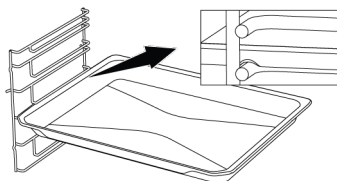
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

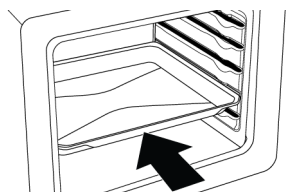
U modelů s drátěnými policemi :

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



U modelů Modely bez drátěných polic :

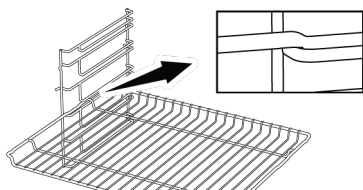
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



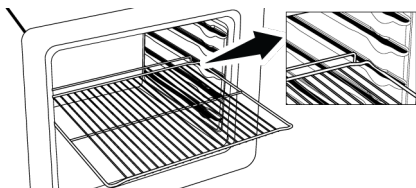
Funkce zastavení drátěného grilu

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

U modelů s drátěnými policemi :

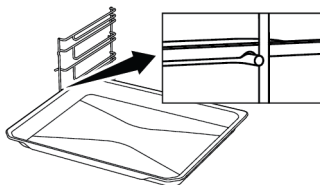


U modelů Modely bez drátěných polic :



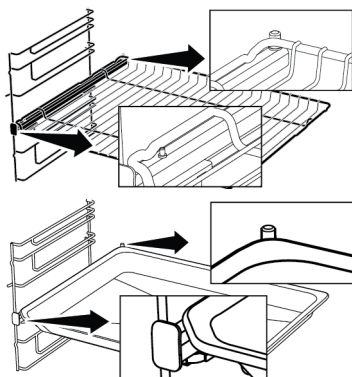
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



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

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



3.6 Technické specifikace

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

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

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



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



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



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

4 První použití

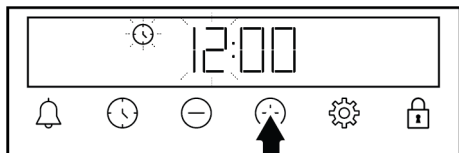
Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 První nastavení časovače

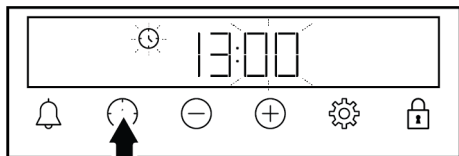


Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

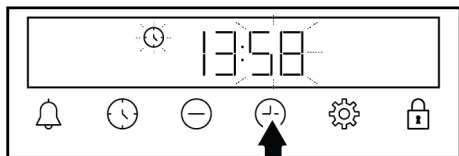
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat "12:00" a symbol ⌚.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



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



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.
⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⌚.



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



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

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 15]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

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

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

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

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

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

Osvětlení trouby

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

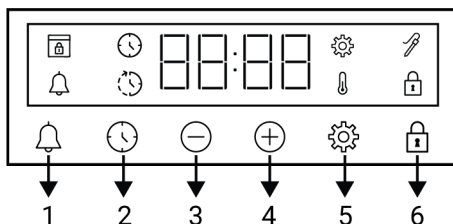
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

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

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

Časovač



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

Symboly na displeji

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

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

Zapnutí trouby

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

Vypnutí trouby

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

Ruční pečení pro výběr teploty a provozní funkce trouby

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

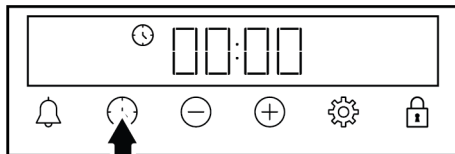


1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravě jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Na displeji se zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 řádková animace. Potom se v pořadí zobrazí čas, který uplynul od začátku pečení. Když teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí a ozve se zvukové upozornění. Třířádková animace zobrazující se na displeji se zastaví a vedle hodnoty teploty se zobrazí symbol C. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Po dokončení pečení troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Pečení nastavením doby pečení:

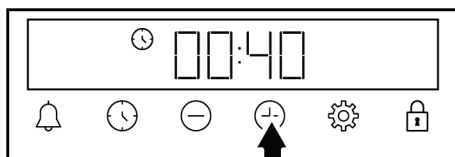
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pečení.
2. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu pečení.



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

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek /.



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

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.

⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Začne se odpočítávat nastavený čas pečení a na displeji se zobrazí . V pořadí se zobrazují odpočítávaný čas pečení a nastavená hodnota teploty a vedle nich 3řádková animace. Když teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí

a ozve se zvukové upozornění. Třířádková animace zobrazující se na displeji se zastaví a vedle hodnoty teploty se zobrazí symbol C.

5. Po uplynutí nastavené doby pečení se na displeji zobrazí zpráva "**Konec**", bliká symbol a časovač vydá zvukové upozornění.
6. Výstražný zvuk zní dvě minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoli tlačítka. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.



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

5.3 Vaření za pomoci páry

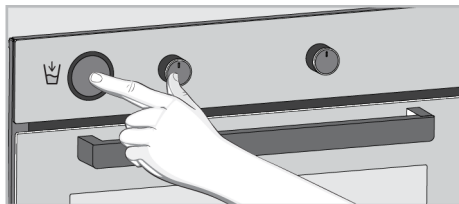
Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry. Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější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

Obecná varování

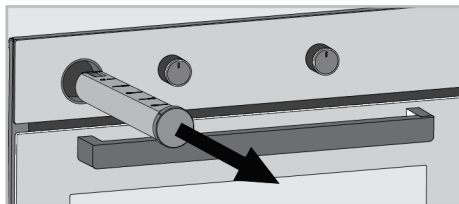
- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze.
 - Objem nádržky na vodu je 250 ml. Během pečení nedávejte do nádržky na vodu více než 250 ml vody.
 - Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
 - Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.
 - Pokud má váš výrobek sondu do masa, ujistěte se, že je kryt sondy zavřený před vařením s pomocí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry z objímky sondy na maso.

Pro vaření pomocí páry:

1. Pečení spusťte po zkontrolování tabulky parního vaření a nastavení funkce, teploty a času podle pokrmu, který chcete připravit. Můžete určit množství přidané vody, teplotu, funkci pečení a dobu pečení, které nejsou uvedeny v tabulce.
2. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.
3. Když nastane čas na přidání vody podle tabulky pečení, zatlačte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby.



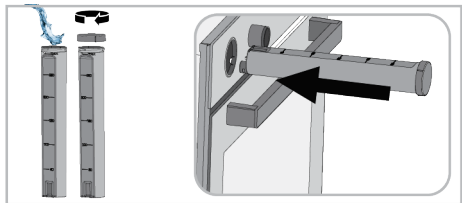
4. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.



5. Otevřete víko zásobníku na vodu a doplňte množství uvedené v tabulce na pečení.



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



6. Zavřete víko a umístěte nádržku na vodu na její místo. Nádržku na vodu zcela zatlačte.

⇒ Voda v nádržce na vodu začne pomalu proudit na dno trouby, čímž se pára dostane k jídlu.

7. Po skončení pečení vypněte troubu nastavením knoflíků funkcí a teploty do polohy vypnuto.



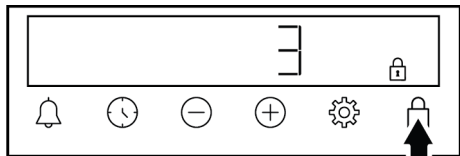
Pokud po každém vaření s asistencí páry zůstane na dně trouby voda, po vychladnutí trouby vysušte zbylou vodu suchým hadříkem. V opačném případě může voda zbývající na dně trouby způsobit tvorbu vodního kamene.

5.4 Nastavení

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do časovače.

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



⇒ Na displeji se zobrazí symbol  a zahájí se odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítka. Když stisknete jakékoli

tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



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



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

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud symbol  z displeje nezmizí.

⇒ Z displeje zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

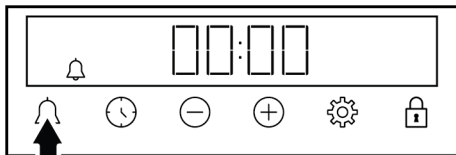
Nastavení alarmu

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

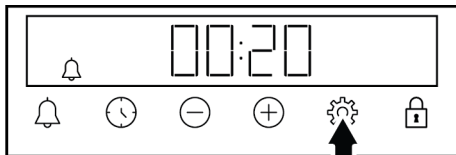


Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

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



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek /.



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

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

Vypnutí alarmu

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

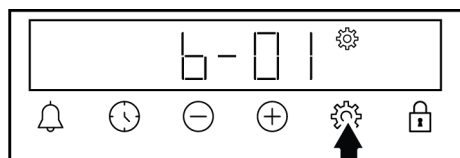
- ⇒ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

Pokud chcete alarm zrušit;

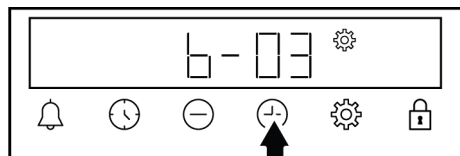
1. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol , čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol „00:00“.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka  po dlouhou dobu.

Úprava hlasitosti

1. Dotýkejte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí jedna z hodnot **b-01-b-02-b-03** a symbol .



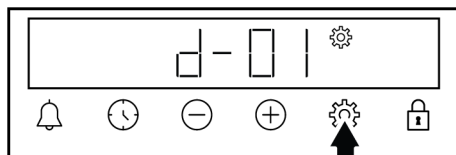
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek /. (**b-01-b-02-b-03**)



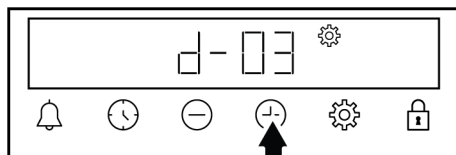
- ⇒ Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoliv tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.

Nastavení jasu displeje

1. Dotýkejte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí jedna z hodnot **d-01-d-02-d-03** a symbol .



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

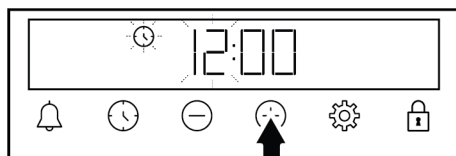


- ⇒ Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoliv tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

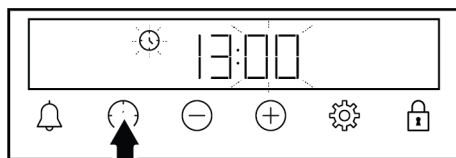
Změna denní doby

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

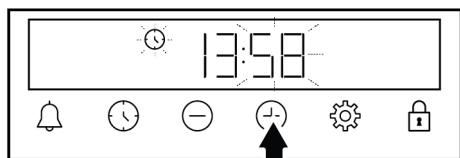
1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek /.



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



4. Stiskněte tlačítka / a nastavte minuty.



6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

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

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který

5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka



- ⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol.

přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.

- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

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

Tipy pro přípravu pečiva

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

- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližné)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	155	30 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

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

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

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

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

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

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

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

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

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

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Príslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

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

Obecná varování

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

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

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťce a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.

- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by

měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

Tabulka grilování

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Bítek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

6.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze. Funkce vaření s asistencí páry naleznete v části "Provozní funkce trouby" [► 15].

- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

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

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Celý chléb	Standardní plech *	2	200	200	po předehřátí	30 ... 40	820
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	2	25 minut 250/max, po 190	250	25	60 ... 70	2000
Žebrový steak (jeden kousek)	Standardní plech *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	170	250+250***	po předehřátí	90 ... 110	2000

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	180	100	po předehřátí	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Standardní plech *	3	120	150	před předehřátím	50 ... 60	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech *	3	200	150	po předehřátí	25 ... 35	800
Pečený brambor	Standardní plech *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerová houska	Standardní plech *	3	180	150	po předehřátí	20 ... 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech *	3	180	100	po předehřátí	25 ... 35	500

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.

*** Po polovině doby vaření přidejte dalších 250 ml vody.

6.1.5 Testované potraviny

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

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

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

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	155	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

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

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

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

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

Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. "Snadné čištění párou [► 36]").)
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrabací podložku. Nepoužívejte externí čističe trouby.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.

- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrhu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistíte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistíte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Příslušenství pro čištění

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

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistíte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

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

Čištění bočních stěn trouby

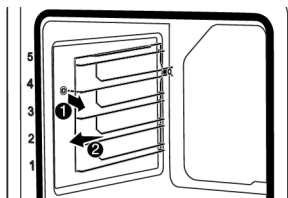
Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

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

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.

2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



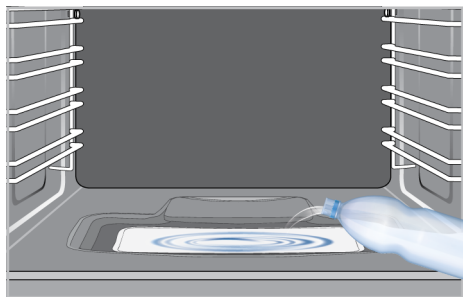
3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

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

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

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



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



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

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

Zvolte provozní funkci, při které je aktivní spodní topné těleso, a troubu provozujte při teplotě 100 °C po dobu 2-3 minut. Potom troubu vypněte a do bazénu s vodou na podlaze trouby nastříkejte čisticí prostředek na vnitřek trouby a grilu doporučený na webovém stránce pro značku vašeho výrobku a nechte působit 5 minut. Po 5 minutách otřete kaluž vody na podlaze trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákná a osušte ji.

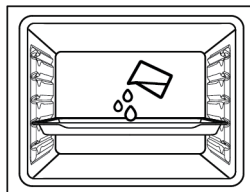
7.5 Snadné čištění párou

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

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Do plechu přidejte 500 ml vody a umístěte jej na 2. polici trouby.



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



3. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 15 minut.

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

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



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

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



7.6 Vysokoteplotní samočištění

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

Obecná varování



Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

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

- Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční police (pokud existují). V případě jejich neodstranění, se příslušenství a boční drátěné police poškodí.
- Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.
- Těsnění dveří nečistěte. Těsnění ze skleněných vláken je velmi jemné a snadno se poškodí. Pokud je těsnění dveří poškozeno, vyměňte jej za nové z autorizovaného servisu.
- Před výběrem funkce samočištění s vysokou teplotou vypusťte nádržku na vodu. Jelikož vnitřek trouby dosáhne během čištění vyšší teploty, může dojít k vysoké hlučnosti a poškození vnitřního povrchu trouby, pokud se dovnitř trouby přivede voda.

Spuštění funkce pyrolýzy:

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Vyberte funkci "pyrolýza" (Pyrolýza).

- ⇒ Na displeji bliká „**P2:00**“. Pokud je váš spotřebič vybaven funkcí Eco pyrolýza, na displeji se nejprve na 2 sekundy zobrazí zpráva „**Pro**“ a poté začne blikat zpráva **P2:00**.



Pokud se na displeji nezobrazí hlášení „**Pro**“ a poté „**ECO**“, váš spotřebič není vybaven funkcí Eco pyrolýza.

4. Otočte knoflík teploty na nejvyšší teplotu „**max**“ (maximální).
5. Když se spustí funkce pyrolýzy, rozsvítí se „**P2:00**“ a začne se odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas pyrolýzy (2 hodiny). Tuto dobu nelze změnit
6. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol  a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
7. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí „**Konec**“.
8. Po zobrazení nápisu „**End**“ (Konec) na displeji otočte knoflíky funkcí a teploty do polohy 0 (vypnuto), čímž ukončíte proces.
9. Když na displeji zmizí symbol , odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.
10. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



Po ukončení funkce pyrolýzy bude blokování dvířek aktivní, dokud se trouba neochladí na vhodnou teplotu. Chcete-li vařit v této době, na displeji se zobrazí „**H**“ a vaření nebude možné.

Samočisticí funkce s vysokou teplotou - Eco pyrolýza (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

- ✓ Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme použít funkci „Pyrolýza – ekonomický režim“ „Pyrolýza – ekonomický režim“ funkce trvá kratší než funkce Pyrolýza“. Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce „Pyrolýza – ekonomický režim“ nemusí být dostatečná. V takovém případě ji vyčistěte pomocí funkce „Pyrolýza“

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Vyberte funkci „pyrolýza“ (Pyrolýza).

⇒ Na displeji se přibližně na 2 sekundy zobrazí zpráva „**P2:00**“ a „**Pro**“ a poté začne blikat zpráva **P2:00**.
4. Klepněte na tlačítko  nebo .

⇒ Na displeji se přibližně na 2 sekundy zobrazí zpráva „**ECO**“ a poté začne blikat zpráva **P1:30**.
5. Otočte knoflík teploty na nejvyšší teplotu „**max**“ (maximální).
6. Když se spustí funkce pyrolýzy, rozsvítí se **P1:30** a začne se odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas pyrolýzy (1,5 hodiny). Tuto dobu nelze změnit
7. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol  a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
8. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí „**Konec**“.

9. Po zobrazení nápisu **"End"** (Konec) na displeji otočte knoflíky funkcí a teploty do polohy 0 (vypnuto), čímž ukončíte proces.
10. Když na displeji zmizí symbol , odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.
11. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



Po ukončení funkce pyrolýzy bude blokování dvířek aktivní, dokud se trouba neochladí na vhodnou teplotu. Chcete-li vařit v této době, na displeji se zobrazí **"H"** a vaření nebude možné.

7.7 Čištění dvířek trouby

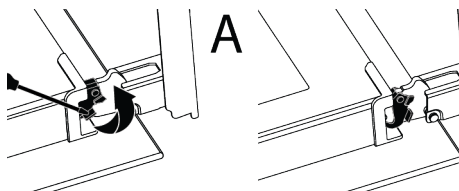
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech **"Demontáž dvířek trouby"** a **"Demontáž vnitřních skel dvířek"**. Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby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



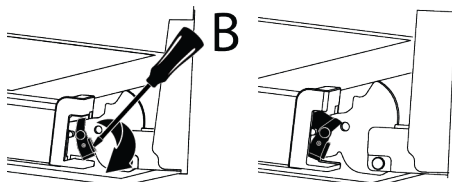
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

Odstranění dvířek trouby

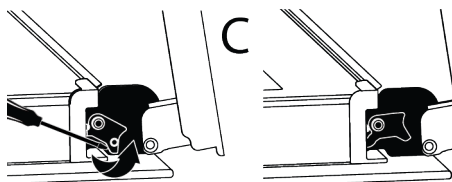
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je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



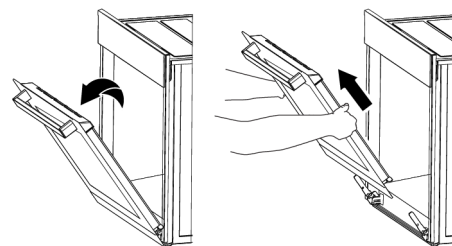
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



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

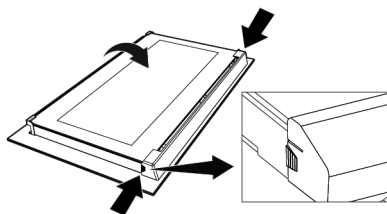


Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

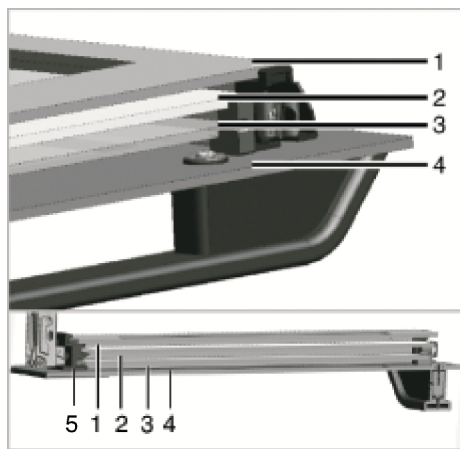
7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.

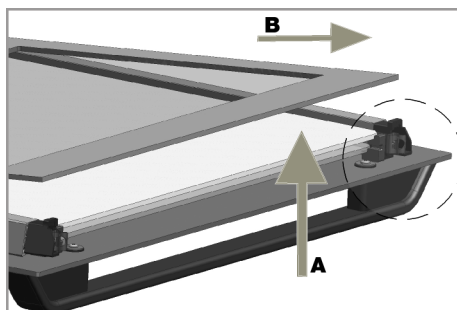


2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



- | | |
|---|----------------------|
| 1 Vnitřní sklo | 2 Druhé vnitřní sklo |
| 3 Třetí vnitřní sklo | 4 Vnější sklo |
| 5 Plastová štěrba na sklo - spodní část | |

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



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



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

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

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



Po vyčištění se musí všechna skla opět složit.

7.9 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé

vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

Výměna světla trouby

Obecná varování

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

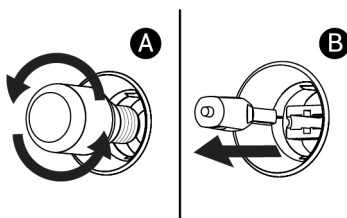
Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

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



3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za

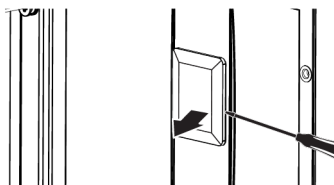
novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



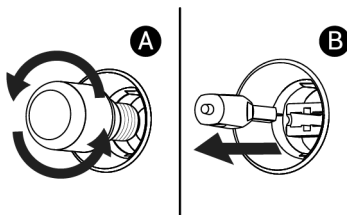
4. Nasadte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

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



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



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěnou polici.

8 Odstraňování závad

CS

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

Během provozu trouby vychází pára.

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

Při vaření se objevují kapky vody

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

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

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

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Kódy chyb	Důvody chyby	Možné řešení
Er 5	Chyba komunikace sondy do masa	Obraťte se na autorizovaný servis, abyste mohli znovu vařit pomocí sondy do masa. Vyměňte sondu do masa a nastavte knoflík volby funkce do polohy off (0), abyste mohli normálně péct bez sondy do trouby. Poté můžete pokračovat ve vaření bez sondy do masa.
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikaci	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 8 - Er 27	Chyby snímače	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 28 - Er 31	Chyby sondy do masa	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 32 - Er 41	Chyby ohřevu trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 42 - Er 58	Chyby součástí trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.

- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohříváče nefungují.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud dvířka trouby zůstanou otevřená déle než 5 minut, nastavená doba pečení se zruší, ohříváče nebudou fungovat a kontrolka se nezapne.

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

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

Kódy chyb	Důvody chyby	Možné řešení
Er 59 - Er 64	Chyby víka trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 65 - Er 71	Chyby související s párou (v troubách s funkcí páry)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 72 - Er 80	Chyby související s hardwarem	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 81 - Er 85	Chyby zabezpečení trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 86 - Er 88	Chyby připojení k internetu (v troubách s funkcí Homewhiz)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovlnné trouby (v troubách s mikrovlnnou funkcí)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 93 - Er 99	Chyby karty a časovače	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módszerek ebben a kézikönyvben találhatók.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	48
1.1 Rendeltetésszerű használat	48
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	48
1.3 Elektromos biztonság	49
1.4 Szállítási biztonság	51
1.5 Telepítés biztonsága	52
1.6 A használat biztonsága	52
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	53
1.8 Kiegészítők használata	53
1.9 A főzés biztonsága.....	53
1.10 Gőzrendszer.....	55
1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás	55
1.12 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)	56
2 Környezetvédelmi utasítások	56
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	56
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	56
2.2 Csomagolási információk.....	56
2.3 Energiatakarékosági ajánlások ..	57
3 Az Ön készüléke	58
3.1 Termék bemutatása	58
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata.....	58
3.2.1 Kezelőpanel.....	59
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása.....	59
3.3 A sütő működési funkciói	59
3.4 Termék tartozékai	60
3.5 A termék tartozékainak használata.....	61
3.6 Műszaki adatok	63
4 Első használat.....	64
4.1 Először idő beállítás	64
4.2 Kezdeti tisztítás	64
5 A sütő használata	65
5.1 Általános információk a sütő használatához	65

5.2 A sütő vezérlőegységének működése	65
5.3 Gőzrásegítőes sütés	67
5.4 Beállítások.....	68
6 Általános információk a sütésről....	70
6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban	70
6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	70
6.1.2 Hús, hal és baromfi	73
6.1.3 Grill	74
6.1.4 Gőzrásegítőes sütés	75
6.1.5 Tesztelt ételek	76
7 Karbantartás és tisztítás	77
7.1 Általános tisztítási információk	77
7.2 Tisztító tartozékok.....	79
7.3 A kezelőpanel tisztítása	79
7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)	79
7.5 Easy Steam tisztítás	80
7.6 Magas hőmérsékletű öntisztítás ..	81
7.7 A sütőajtó tisztítása.....	83
7.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	83
7.9 A sütőlámpa tisztítása	84
8 Hibaelhárítás	86

HU



1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- Ez a készülék legfeljebb 2500 méteres tengerszint feletti magasságig használható.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy

- mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.
- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
 - Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
 - A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
 - Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
 - Ne tegyen olyan tárgyat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
 - A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
 - Amikor az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, vagy hagyja, hogy a gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhet az ajtó zsanérja.
 - Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a

terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.

- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
- Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak.

Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábelrel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, megglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.



1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgatására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- A terméket nem szabad szállítani, ha víz van benne. Szállítás előtt győződjön meg arról, hogy a termékben nincs víz.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosan ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.

1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték-eket, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy

a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.

- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpont-hoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.

- Soha ne használja a terméket, ha ítéloképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószert fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textilírákat a fogantyúra.
- A termék ajtajának zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtaját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.



1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a drótrács és a tálca megfelelően legyen elhelyezve a drótpolcokon. Részletes információkat a "**Tartozékok használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtaját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.



1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos itálokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.



1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.

- A főzőterületen lévő ételmарadékok, például az olaj, meggyulladhatnak. Főzés előtt távolítsa el ezeket a maradékokat.
 - Ételmérgezés veszélye: Sütés előtt vagy után ne hagyja az ételt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben állni. Ellenkező esetben ételmérgezést vagy betegségeket okozhat.
 - Zárt konzervdobozokat és üvegedényeket ne melegítsen a sütőben. A konzervdobozban/üvegben felgyülemelő nyomás miatt az szétrobbanhat.
 - Ne helyezzen sütőlemezeket, edényeket vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hó károsíthatja a sütő alját.
- A zsíros pergamenpapír vagy hasonló anyagok használatakor ügyeljen a következő óvintézkedésekre:
- Helyezze a zsírpapírt egy edénybe vagy a sütő tartozékára (tálca, drótrács stb.) az étellel együtt, és tegye az előmelegített sütőbe.
 - Annak érdekében, hogy ne érijen a sütő fűtőelemeihez és a forró levegő áramlását nem akadályozza, távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó zsírpapír felesleges részeit. Ne használjon zsírpapírt a gyártó által megadott maximális hőmérsékletnél magasabb sütőhőmérsékleten. Soha ne tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
 - Előmelegítés közben ne tegye a tartozékokra.
 - Mindig nyomja le egy tányérral vagy hasonló tárggyal, hogy megakadályozza, hogy az anyag a sütőben lévő légáramlás miatt szétrepüljön.
 - Csak a szükséges felületet fedje le a tálca belsejében.
 - Minden használat után a tálcát meg kell tisztítani, és a tálcában használt zsírpapírt vagy hasonló anyagokat ki kell cserélni. Ellenkező esetben a tálcára csepegő folyadékot füstöt okoznak, de akár meg is gyulladhatnak.
 - A termék fedelének kinyitása során megváltozik a légáramlás. A zsírpapír érintkezhet a fűtőelemekkel és meggyulladhat.
 - Ha sütéshez grillrácsot használ, az alsó rácsra egy tálcát kell helyezni. Ellenkező esetben a sütő aljára csöpögő étolaj és egyéb összetevők erős füstöt képezhetnek, és lángokhoz vezethetnek.
 - Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

1.10 Gőzrendszer

- Gőzrásegítéssel sütésnél az ajtó kinyitása során gőz áramolhat ki, égési sérüléseket okozva. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
- Ha nedvesség marad a sütőben a gőzrásegítéssel sütés után, az korróziót okozhat. Főzés után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tárolja a nedves ételeket sokáig a sütőben.
- Amikor eltávolítja az ételt a gőzrásegítéssel sütés után, forró folyadék folyhat ki a tartozékokból, legyen óvatos.
- A gőzrásegítéssel sütés során ajánlott annyi vizet hozzáadni, amennyi a főzési táblázatban szerepel.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.

- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.
- A víztartály eltávolításakor vagy elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a sütő felületére vagy a nem kívánt felületekre.

1.11 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! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótyapöttyöt vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.
- Minden gőzrásegítéssel sütés után ki kell üríteni a víztartályban lévő maradék vizet és meg kell tisztítani a víztartályt. A kamrában maradt víz felhasználása a következő sütés során a higiénia szempontjából problémát okoz.



1.12 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)

- Az öntisztítás során a felületek forróbbak lesznek, mint normál használat során. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyerekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.
- Az öntisztítás során az ételmaradékok elégetése miatt füst keletkezik. A tisztítási folyamat során jól szellőztesse a konyhát.

- A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmaradékokat. Távolítsa el minden tartozékot és főzőeszközt a sütőből. Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből.
- Ha a sütő fölött főzőlap van, ne működtesse a főzőlapot a prolizálás alatt.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újra-

hasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatók.

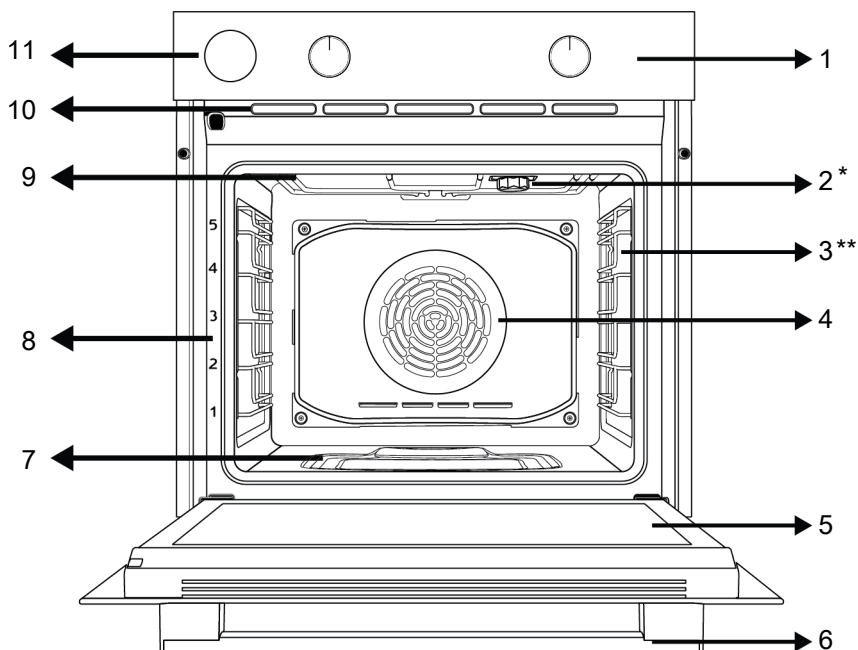
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.
- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőedényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatakarékosság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása

HU



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Víztartó a gőzrészegítéses sütéshez

9 Felső fűtőtest

11 Vízraktár

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)

6 Kezelés

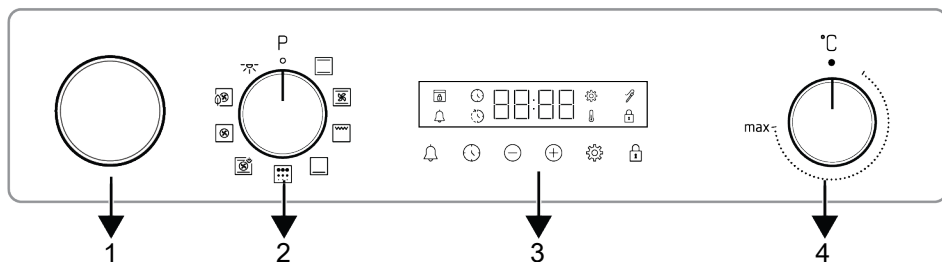
8 Polcpozíció

10 Szellőzőnyílások

3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.2.1 Kezelőpanel



1 Víztartály

3 Időzítő

2 Funkcióválasztó gomb

4 Hőmérséklet kiválasztó gomb

Ha vannak a terméket vezérlő gomb, egyes modelleknél ezek a gombok nyomásra kijöhetnek (rejtett gombok). Az ezekkel a gombokkal elvégezhető beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. Miután elvégezte a beállítást, nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása

Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

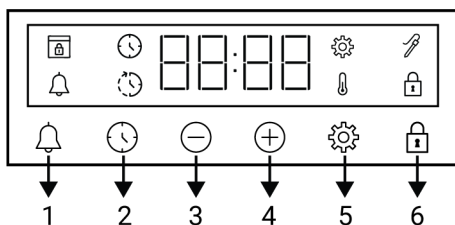
Hőmérséklet kiválasztó gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

Sütő belső hőmérséklet jelző

Az időzítő kijelzőjén láthatja a sütő belső hőmérsékletét. A sütő addig melegszik, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet, és ezt a hőmérsékletet tartja, és a 3 soros melegítési animáció a jobb szélén villog. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket, ez az animáció leáll, és a „C” szimbólum folyamatosan megjelenik a beállított hőmérsékleti érték mellett.

Időzítő



1 Riasztás gomb

2 Idő beállítás gomb

3 Csökkentés gomb

4 Növelés gomb

5 Beállítások gomb

6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

🕒 : Sütési idő szimbólum

🕒 : Sütés végének szimbóluma *

🔔 : Riasztás szimbólum

🔪 : Hússzonda szimbólum *

🔒 : Nyomógomb zár szimbólum

🌡 : Hőmérséklet szimbólum

⚙ : Beállítások szimbólum

🔒 : Ajtó zár szimbólum *

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

3.3 A sütő működési funkciói

A funkció táblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és

legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Sütő lámpája	-	A sütőben nem működik fűtőtest. Csak a sütő lámpa világít.
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmas süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltökhöz sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmas olyan ételekhez, amelyeknek az alján barnulás van szükségük. Ezt a funkciót az easysteam tisztításhoz is használni lehet.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétoszítja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco ventilátor fűtés	160-220	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót használhatja a „Ventilátor fűtés” helyett a 160-220°C tartományban. De; a főzési idő valamivel hosszabb lesz.
	„3D” funkció	40-280	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A sült termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót gőzrészegítéses sütéshez is használni lehet.
	Teljes grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Pirólízis	-	A sütő öntisztítására szolgál, magas hőmérsékleten. Nézze meg a karbantartás és tisztítás fejezetben található előírásokat erre a funkcióra vonatkozóan.

3.4 Termék tartozékai

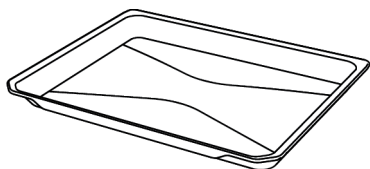
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodellől függetlenül eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

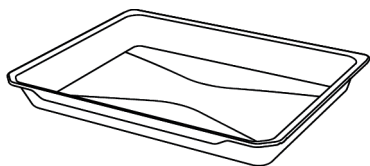
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Mély tálca

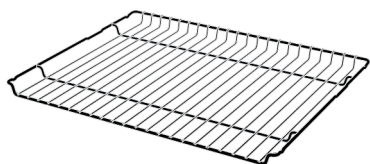
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezéskor a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



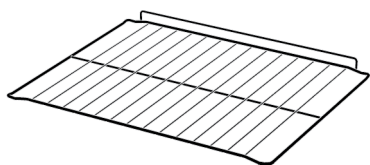
Grill rács

A sütéshez vagy a sütni és párolni kívánt ételeknek a kívánt polcra helyezéséhez használják.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

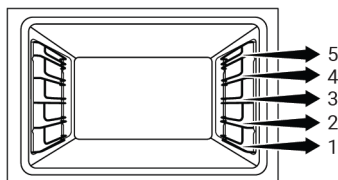


3.5 A termék tartozékainak használata

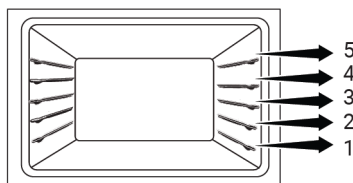
Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



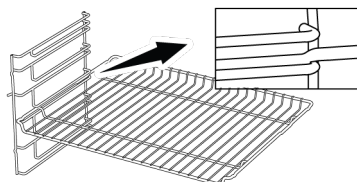
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A grillrács elhelyezése a sütőpolcokon

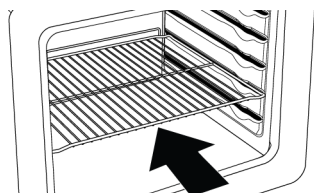
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze a rácsos oldalsó polcokra. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a grillrácsot a rácspolc megállási pontján kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

Nagyon fontos, hogy a grillrácsot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácsnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácsot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.

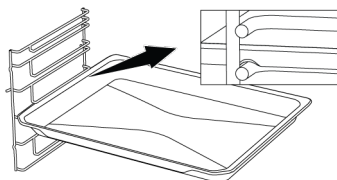


A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

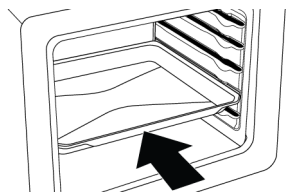
Az is nagyon fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcát a drótpolcon lévő megállító aljza-

ton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

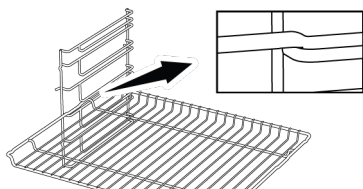
Az is nagyon fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcának egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcát a kívánt polcra helyezve a tálcát tartására szolgáló oldalának az előlő oldalán kell lennie.



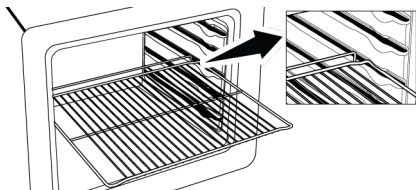
A grillrács megállító funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrács kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kivetheti az ételt. A grillrács eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

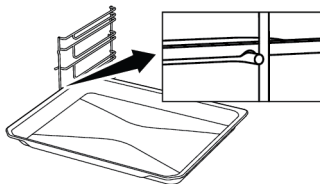


A rácsos polc nélküli modelleknél :



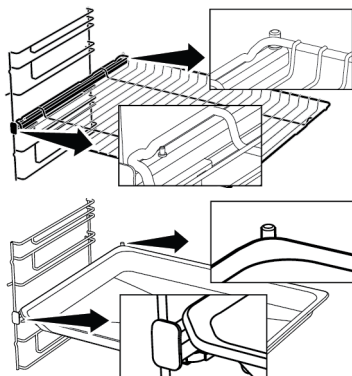
Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzataból, és húzza maga felé, amíg eléri az előlő oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



A grillrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken-A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálca vagy a grillrács könnyen felszerelhető és eltávolítható. Ha tálcaikat és grillrácsokat használ a teleszkópos sínekkel, ügyelni kell arra, hogy a teleszkópos sínek előlő és hátsó részén lévő csapok a rács és a tálca szélein nyugodjanak (lásd az ábrán).



3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595 /594 /567
A sütő beépítési méretei (magasság / szélesség / mélység) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes energiafogyasztás (kW)	3,3
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

HU

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréssel felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a termékben vannak-e megfelelő funkciók vagy sem. 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréssel alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

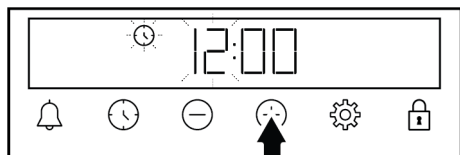
Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

4.1 Először idő beállítás

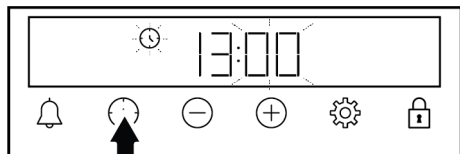


A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.

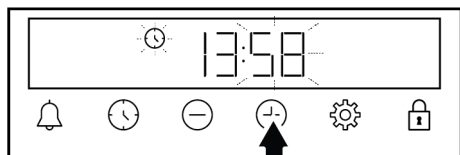
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a "12:00" és a ⌚ szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a (+)/(-) gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a ⌚ vagy a ⚙ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a (+)/(-) gombokat.



5. A ⌚ gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a ⌚ szimbólum eltűnik a kijelzőről.



Ha az idő először nincs beállítva, a "12:00" és a ⌚ szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napi időt a napi idő beállításával vagy a ⌚ gomb megérintésével, amikor az "12:00" állásban van. Később a napi időt megváltoztathatja a "Beállítások" részben leírtak szerint.



Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói [p. 59]". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van

szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

5 A sütő használata

5.1 Általános információk a sütő használatához

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

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elül-ső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne takarja le ezeket a szellőzőnyílásokat semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőt időzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemi idejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiába.

Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

Néhány sütési funkcióban a lámpa az energiatakarékosság érdekében soha nem kapcsol be.

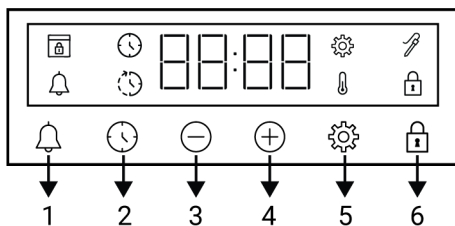
Ha azt szeretné, hogy a sütőlámpa folyamatosan világítson, válassza ki a "Sütő lámpája" üzemi állapotot a funkcióválasztó gombbal.

5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései

- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen sütési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.
- Ha a sütési idő a sütés megkezdésekor van beállítva, a hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.
- Abban az esetben, ha a sütési idő vagy a sütés befejezésének ideje be van állítva; a  gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

-  : Sütési idő szimbólum
-  : Sütés végének szimbóluma *
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum *
-  : Nyomógomb zár szimbólum

 : Hőmérséklet szimbólum

 : Beállítások szimbólum

 : Ajtó zár szimbólum *

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

A sütő bekapcsolása

Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.

A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

Kézi sütés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Kézi vezérléssel (saját kezűleg) sütési idő beállítása nélkül is főzhet, az ételre jellemző hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával.



1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.

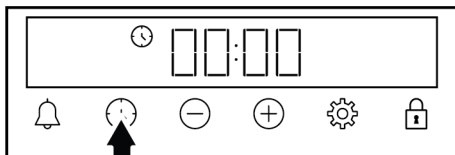
⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a  jelenik meg a kijelzőn. A kijelzőn a beállított hőmérsékleti érték és egy 3 soros animáció jelenik meg. Ezután sorrendben megjelenik a sütés megkezdése óta eltelt idő. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik, és hangjelzéssel figyelmeztet. A kijelzőn megjelenő háromsoros animáció leáll, és a C szimbólum fixen megjelenik a hőmérsékleti érték mellett. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül

történik. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérséklet-kapcsoló kikapcsolásával (fel).

Sütés a sütési idő beállításával:

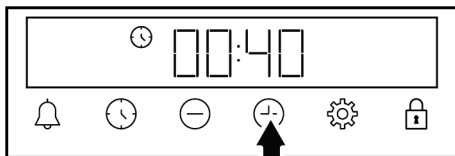
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a sütési időt az időzítőn.

1. Válassza ki a sütéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a sütési időre vonatkozóan.



 A sütési idő gyors beállításához a sütési funkció és a hőmérséklet beállítása után a  gombot megérintve 30 percre állíthatja be a sütési időt, majd a  gombokkal módosíthatja az időt.

3. A  gombokkal állítsa be a a sütési időt.



 A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.

⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszafelé számolni és a 

jelenik meg a kijelzőn. Sorrendben megjelenik a visszaszámláló sütési idő és a beállított hőmérsékletérték, valamint a mellettük lévő 3 soros animáció. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a  szimbólum eltűnik, és hangjelzéssel figyelmeztet. A kijelzőn megjelenő háromsoros animáció leáll, és a C szimbólum fixen megjelenik a hőmérsékleti érték mellett.

5. Ha a beállított sütési idő lejárt, a kijelzőn megjelenik az **"End"** üzenet, a  szimbólum villog, és az időzítő hangjelzést ad.
6. A figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.



Ha a hangjelzés végén bármelyik gombot megnyomja, a sütő újra működésbe lép. Ahhoz, hogy a sütő a figyelmeztetés lejártával ne működjön újra, kapcsolja ki a sütőt a hőmérséklet- és funkciógomb **"0"** (ki) állásba történő elfordításával.

5.3 Gőzrágégitéses sütés

Az Ön sütője gőzrágégitéses sütés funkcióval rendelkezik. A gőzrágégitéssel jobb sütési eredmény érhető el. A gőzrágégités biztosítja, hogy a tésztás ételek felülete fényesebb, héjuk ropogósabb és terjedelmesebb legyen. A gőzrágégitéssel csökken az élelmiszerek, például a húsok nedvességvesztése, és lehetővé teszi, hogy belülről szaftosabbá és ízletesebbé váljanak.

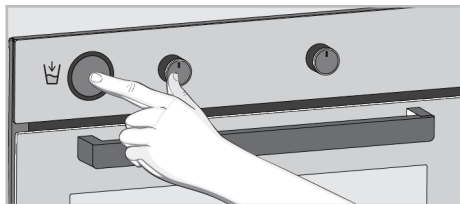
Általános figyelmeztetések

- A gőzrágégitéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető.
- A víztartály kapacitása 250 ml. Sütés közben ne töltsön 250 ml-nél több vizet a víztartályba.

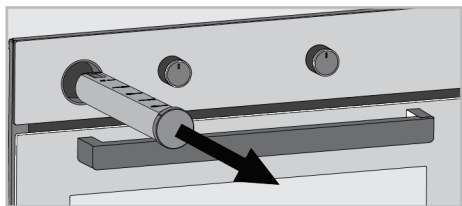
- A gőzrágégitéses sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzrágégitéses sütés közben és után gőz és hő távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Ha a gőzrágégitéses sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkő képződéshez vezethet.
- Ha a termék hússzondával rendelkezik, győződjön meg arról, hogy a hússzonda fedele le van zárva a gőzzel segített főzés előtt. Ellenkező esetben gőz szivároghat ki a hússzonda aljzatából.

Gőzrágégitéses sütés:

1. Indítsa el a sütést, miután ellenőrizte a gőzrágégitéses sütési táblázatot, és beállította a funkciót, a hőmérsékletet és az időt a sütni kívánt ételnek megfelelően. A táblázatban nem szereplő víz-mennyiséget, hőmérsékletet, sütési funkciót és sütési időt Ön határozhatja meg.
2. Helyezze az ételt a sütőbe az ajánlott rácshelyzetbe.
3. Nyomja meg a víztartályt a sütő kezelőpaneljén, amikor a sütési táblázat szerint eljön a víz hozzáadásának ideje.



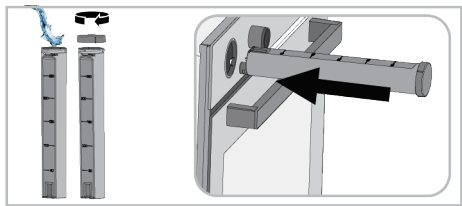
4. Vegye ki a víztartályt a nyílásból.



5. Nyissa ki a víztartály fedelét, és tölts be a sütési táblázatban megadott mennyiséget.



Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



6. Cukja le a fedelet, és helyezze a víztartályt a helyére. A víztartályt tolja be egészen a végéig.

⇒ A víztartályban lévő víz lassan elkezd áramlani a sütő padlójába, gőztámogatást nyújtva az ételeknek.

7. A sütés befejezése után kapcsolja ki a sütőt a funkció- és hőmérsékletgombok kikapcsolt állásba állításával.



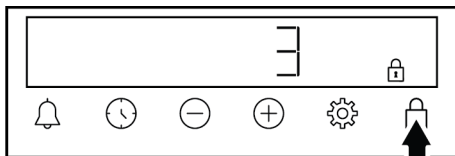
Ha a sütő alján minden gőzrásegítéses sütés után víz marad, a sütő kihűlése után száraz ruhával törölje ki a maradék vizet. Ellenkező esetben a sütő alján maradt víz vízkövesedést okozhat.

5.4 Beállítások

A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkcióval megvédheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum megjelenik a kijelzőn.



⇒ A kijelzőn megjelenik a szimbólum, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A kulcszár akkor aktiválódik, amikor a visszaszámlálás véget ér. Ha bármelyik gombot megérinti, miután a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a szimbólum villogni fog.



Ha a visszaszámlálás vége előtt engedi el a gombot, a kulcszár nem aktiválódik.



Ha a billentyűzár be van kapcsolva, az időzítő gombok nem használhatók. Áramszünet esetén a gombzár nem törlődik.

A gombzár deaktiválása

1. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

⇒ A szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a gombzár ki van kapcsolva.

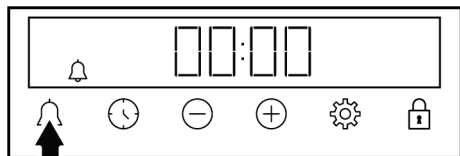
A hangjelzés beállítása

A termék időzítőjét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például akkor is használhatja az ébresztőórát, ha a sütőbe lévő ételt egy bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő letelik, az időzítő hangjelzéssel figyelmeztet.

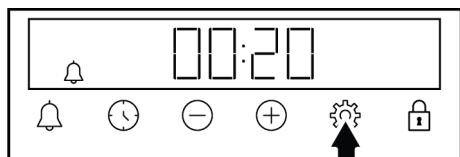


A maximális jelzési idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum megjelenik a kijelzőn.



2. A $\oplus$ / $\ominus$ gombokkal állítsa be a riasztás idejét.



⇒ Az ébresztési idő beállítása után a szimbólum világít, és a kijelzőn elkezdődik az ébresztési idő visszaszámlálása. Ha az riasztási és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, a kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

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

A figyelmeztetés kikapcsolása

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

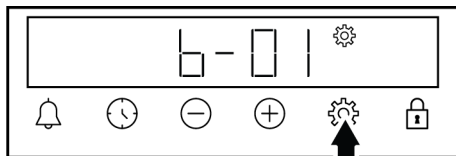
⇒ A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

Ha törölni szeretné a riasztást;

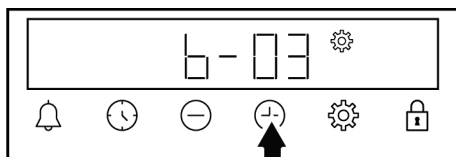
1. Érintse meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum az ébresztési idő visszaállításához. Érintse meg a $\ominus$ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "00:00" szimbólum.
2. A riasztást a gomb hosszú ideig történő megnyomásával is megszüntetheti.

A hangerő beállítása

1. Érintse meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **b-01-b-02-b-03** értékek egyike és a szimbólum.



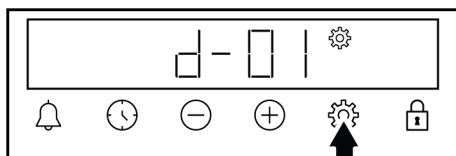
2. A $\oplus$ / $\ominus$ gombokkal állítsa be a kívánt szintet. (**b-01-b-02-b-03**)



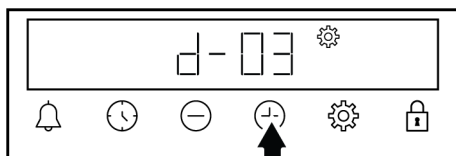
⇒ Érintse meg a billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A hangerő-készlet egy idő után aktívvá válik.

A kijelző fényerejének beállítása

1. Érintse meg a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **d-01-d-02-d-03** értékek egyike és a szimbólum.



2. A $\oplus$ / $\ominus$ gombokkal állítsa be a fényerőt. (**d-01-d-02-d-03**)

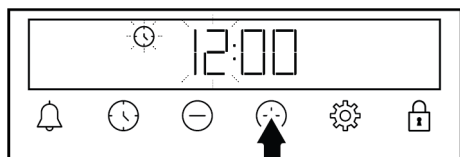


⇒ Érintse meg a billentyűt a megerősítéshez, vagy várjon anélkül, hogy bármelyik billentyűt megérintené. A fényerő beállítás egy idő után aktívvá válik.

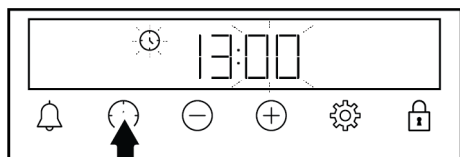
A napi idő megváltoztatása

A sütőn a korábban beállított napszak megváltoztatásához:

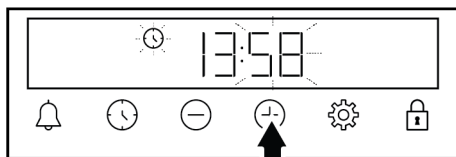
1. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napi időt a $\oplus$ / $\ominus$ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a vagy a gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a / gombokat.



5. A gomb megérintésével erősítse meg a beállításokat.

⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a szimbólum eltűnik a kijelzőről.

6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.
- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.

- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételeket az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.

6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztakészítéshez használt összes alapanyagnak frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.

- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafélék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételeket a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.

- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztához

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzés időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztához használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Tészta	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 35
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 45
Egész kenyér	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 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	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

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelembe kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Süti-k	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	25 ... 35
Tészta	1-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	180	35 ... 45
Zsemle	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" kezelőfunkcióval

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérsékletet energiatakarékossági okokból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percre. A hús leve jobban eloszlik a sült húsban, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálcán.
- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 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 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.3 Grill

A vörös húskok, halak és baromfiúskok grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húskok, a nyársra tűzött húskok, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grill-rácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.
- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálcák nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pirított 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.

6.1.4 Gőzrásegítéses sütés

Általános információk

- A gőzrásegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető. A gőzrásegítéses sütés funkciókat lásd a "Sütő működési funkciói" [► 59] részben.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe. A vízellátáskor megadott időtartamok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzési táblázat a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. A táblázatban nem szereplő ételek esetében beállíthatja a vízmennyiséget, a hőmérsékletet, a Gőzrásegítéses sütés funkciót és az időt.
- A gőzrásegítéses sütést egy tálcával végezze.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez - „3D” funkció

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő (percek)**	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges ételkészlet súlya (g)
Egész kenyér	Standard tálcák *	2	200	200	előmelegítés után	30 ... 40	820
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	2	25 percek 250/max, utána 190	250	25	60 ... 70	2000
Bordaszelet (egy darab)	Standard tálcák *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Báránycomb zöldséggel	Standard tálcák *	3	170	250+250***	előmelegítés után	90 ... 110	2000
Élesztős zsemle	Standard tálcák *	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	1200

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő (percek)**	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges ételsúly (g)
Sajttorta	Standard tálca *	3	120	150	előmelegítés előtt	50 ... 60	1450
Csirkecomb	Standard tálca *	3	200	150	előmelegítés után	25 ... 35	800
Sült burgonya	Standard tálca *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger zsemle	Standard tálca *	3	180	150	előmelegítés után	20 ... 30	800
Lazac zöldséggel	Standard tálca *	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	500

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.

*** A főzési idő felénél adjon hozzá még 250 ml vizet.

6.1.5 Tesztelt ételek

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Főző táblázat a teszt ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3 A rácsos polc nélküli modelleknél :2	140	15 .. 25
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pirított 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.

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ne alkalmazza a tisztítószerket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi új-

rafelhasználásakor ezek a maradékok el-
éjjenek. Így a készülék élettartama meg-
hosszabbodik, és a gyakran felmerülő
problémák csökkennek.

- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító
termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsít-
ják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek:
fehérítőszer, ammóniát, savat vagy klori-
dot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztító-
szerek, vízkőoldók, folt- és rozsdamentesítők,
csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók,
súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karco-
ló súrolószer, drót, szivacsok, szennyező-
dést és tisztítószer-maradékot tartalma-
zó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz
nincs szükség speciális tisztítóanyagra.
Tisztítsa meg a készüléket meleg vízzel és
puha ruhával vagy szivaccsal, majd
ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után telje-
sen törölje le a visszamaradt folyadékot,
és azonnal tisztítsa meg a főzés közben
szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatré-
szét sem mosogatógépben, hacsak a
használati útmutató másként nem ren-
delkezik.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú
tisztítószereseket a rozsdamentes vagy in-
ox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel meg-
változtathatja a színét. Ez normális jelen-
ség. Minden művelet után tisztítsa meg a
rozsdamentes vagy inox felületre alkal-
mas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és
inox felületekre alkalmas folyékony (nem
karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy
egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a
vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefol-
tokat az üveg- és inox felületekről. A fol-
tok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.

- A felületre permetezett/felhordott tisztí-
tószereseket azonnal meg kell tisztítani. A
felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a
felület kifehéredését okozzák.

Zománcozott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell
hűlnie. A forró felületeken történő tisztí-
tás tűzveszélyt okoz és károsítja a zo-
máncfelületet.
- Minden használat után tisztítsa meg a
zománcfelületeket mosogatószerrel, me-
leg vízzel és puha ruhával vagy szivacs-
sal, majd száraz ruhával szárítsa meg
őket.
- Ha a termék rendelkezik easy steam tisztí-
tás funkcióval, akkor a könnyű, nem tar-
tós szennyeződések esetében végezhet
easy steam tisztítást. (Lásd "Easy Steam
tisztítás ▶ 80").
- Tartós foltok esetén a termék márká
weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító,
valamint egy nem karcoló súrolópárna
használható. Ne használjon külső sütő-
tisztítót.

Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománcozott
vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez
modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és poró-
zus felületűek. A sütő katalitikus falait
nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkeze-
tüknek köszönhetően magukba szívják
az olajat, és akkor kezdenek el fényleni,
amikor a felület olajjal telítődik, ebben az
esetben ajánlott ezen alkatrészek cseré-
je.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon
kemény fémkaparókat és csiszoló tisztí-
tóanyagokat. Ezek károsíthatják az üveg-
felületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogató-
szerrel, meleg vízzel és egy speciálisan
üvegfelületekre alkalmas mikroszál-
as ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszál-
as ruhával.

- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószer a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótygapyjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószeret a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

7.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.

- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

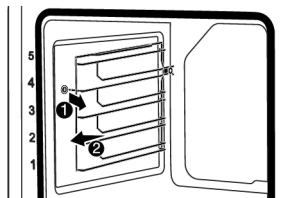
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

A sütő alján lévő vízmedence tisztítása

A gőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően a sütő alján lévő vízmedencében vízkőfoltok keletkezhetnek.

A gőzrásegítéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek után a sütő alján lévő vízmedencében esetlegesen keletkező vízkő eltávolítására, 2-3 műveletenként:

1. Adjon 350 cm³ fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6%-ot) a sütő alján lévő vízmedencébe.



2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet szobahőmérsékleten feloldja a vízkő maradványokat.
3. Tisztítsa meg a vizes medencét puha nedves ruhával, majd száraz ruhával.

i A sütő alján lévő vízmedence tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. A sütő alján lévő vízmedencében esetleg képződő vízkövet ne kaparással tisztítsa le. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.

Annak érdekében, hogy növelje a vízkőmentesítés hatékonyságát valószínűleg a vízmedencében, a fenti vízkőmentesítési lépéseken kívül, minden 10 használat után:

Válasszon ki egy olyan működési funkciót, amelyben az alsó fűtés aktív, és működtesse a sütőt 100 °C-on 2-3 percig. Ezután kapcsolja ki a sütőt, és a sütő padlóján lévő vízmedencébe fűjje be a termék márkájához a weboldalon ajánlott sütő- és grilltisztítót, majd hagyja állni 5 percig. 5 perc elteltével

törölje ki a sütő padlóján lévő vízmedencét egy nedves mikroszálas ruhával, és törölje szárazra.

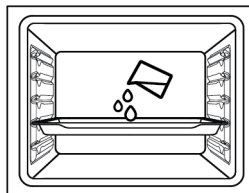
7.5 Easy Steam tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a tálcába, és helyezze a sütő 2. polcára.



Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



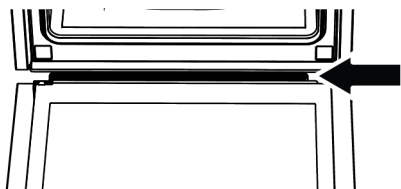
3. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 15 percig.

Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejtje magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót. Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződéseket. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapóghat. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

(A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.) A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



7.6 Magas hőmérsékletű öntisztítás

A sütő pirolízis funkcióval van ellátva. A sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik fel, és addig ég, amíg a meglévő szennyeződések hamuvá nem válnak. Erős füst keletkezhet. Biztosítson jó szellőzést. A magas hőmérsékletű tisztítást körülbelül minden 10. használat után el kell végezni.

Általános figyelmeztetések



A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyermekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.

- A pirolízis funkció használata előtt távolítsa el az összes tartozékot, a teleszkópos polcot és az oldalsó polcokat (ha vannak). Ha nem távolítja el, a tartozékok és az oldalsó drótpolcok megsérülnek.

- Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből. Az, hogy tartozékai pirolízisállók-e vagy sem, a tartozékok részben van megadva. Ha nincs megadva, a tartozékai nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek. Tisztítás előtt a sérülések elkerülése érdekében ki kell őket venni a sütőből.
- Ne tisztítsa az ajtó tömítést. Az üvegszálas tömítés nagyon érzékeny és könnyen sérül. Ha az ajtó tömítés megsérült, cserélje ki egy hivatalos szervizből származó újjal.
- A magas hőmérsékletű öntisztító funkció kiválasztása előtt ürítse ki a víztartályt. Mivel a sütő belseje a tisztítás során magasabb hőmérsékletet ér el, nagy zaj és a sütő belső felületének károsodása következhet be, ha a sütő belsejébe vizet vezetnek.

A pirolízis funkció elindítása:

- Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne feledje eltávolítani a drótpolcot.
- A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmardékot.
- Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.

⇒ A kijelzőn villog a "**P2:00**". Ha a készülék Eco pirolízis funkcióval van felszerelve, a kijelzőn először 2 másodpercig a "**Pro**" üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet kezd villogni.



Ha a kijelzőn nem jelenik meg a "**Pro**", majd az "**ECO**" üzenet, a készülék nem rendelkezik Eco pirolízis funkcióval.

- Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a legmagasabb "**max**" (maximális) hőmérsékletre.

5. Amikor a pirolízis funkció elindul, a **"P2:00"** felgyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (2 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
6. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
7. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az **„End”** felirat jelenik meg a kijelzőn.
8. Miután a kijelzőn megjelenik a **"End"** felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
9. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
10. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.



A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn **"H"** jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

Öntisztító funkció magas hőmérséklettel - Öko pirolízis (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

- ✓ Ha sütője nem nagyon szennyezett, javasoljuk az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció használatát. Az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció kevesebb időt vesz igénybe, mint a "Pirolízis" funkció. Ha a sütő nagyon szennyezett, az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció nem biztos, hogy elegendő. Ebben az esetben tisztítsa meg a "Pirolízis" funkcióval.
5. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne feledje eltávolítani a drótpolcot.
 2. A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmарadékokat.
 3. Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.
 - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig a **"P2:00"** és a **"Pro"** üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet villogni kezd.
 4. Érintse meg a $\oplus$ vagy a $\ominus$ gombot.
 - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig az **"ECO"** üzenet jelenik meg, majd a **P1:30** üzenet villogni kezd.
 5. Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a legmagasabb **"max"** (maximális) hőmérsékletre.
 6. A pirolízis funkció indításakor a **P1:30** kigyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (1,5 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
 7. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
 8. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az **„End”** felirat jelenik meg a kijelzőn.
 9. Miután a kijelzőn megjelenik a **"End"** felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
 10. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
 11. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.



A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn "H" jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

7.7 A sütőajtó tisztítása

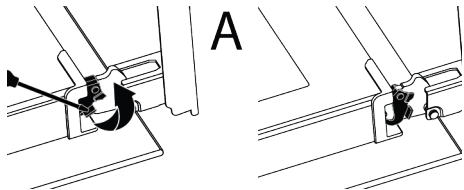
A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a "A sütőajtó eltávolítása" és "Az ajtó belső üvegének eltávolítása" című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.



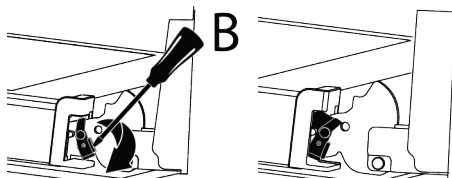
Ne használjon durva súrolószereket, fémkapárokat, drótygapotot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

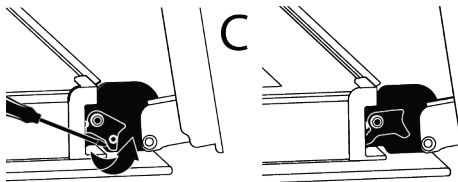
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtótípusoknál található.



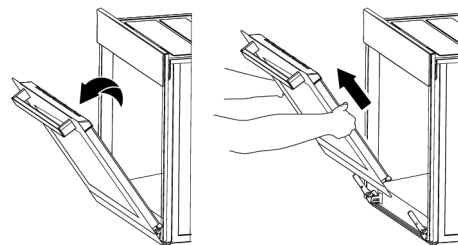
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtótípusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtótípusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérből, és vegye ki.

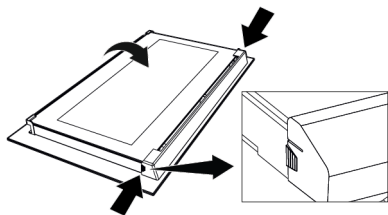


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljzaton lévő klip-szek záródjanak.

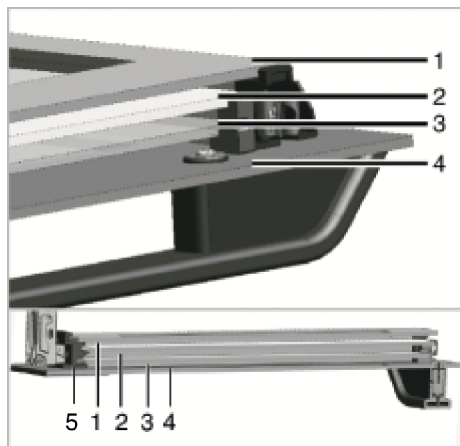
7.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

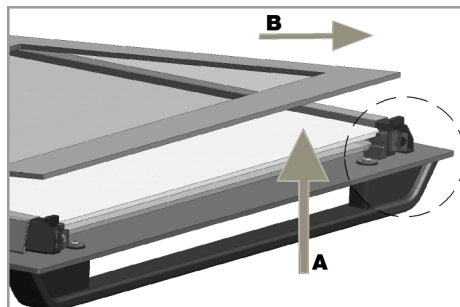


2. Húzza magához az előlő ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Legbelső üveg | 2 Második belső üveg |
| 3 Harmadik belső üveg | 4 Külső üveg |
| 5 Műanyag üveg nyílás-alsó | |

3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget az "A" irányába, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



4. Ismételje meg ugyanezt a folyamatot a második és harmadik üveg eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításának első lépése a második és a harmadik üveg (2, 3) cseréje. Az ábrán látható módon helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével.

A második és harmadik belső üveg rögzítési sorrendje nem fontos, mivel ezek felcserélhetők.

A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka az alsó műanyag nyílásokhoz (5) illeszkedjen. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg **"kattanó"** hangot nem hall.



Tisztítás után minden üveget újra össze kell szerelni.

7.9 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hál-

lőzatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

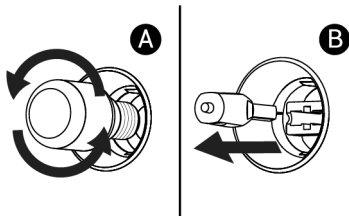
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhetők be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



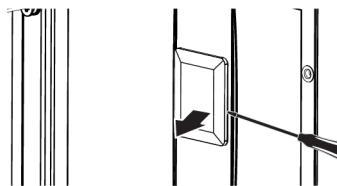
3. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



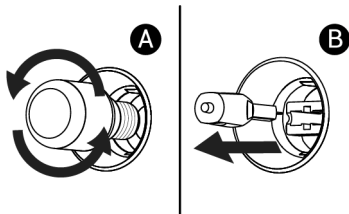
4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.

Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.
4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.

- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja zárva van. Ha a sütőajtó 5 percnél tovább marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törölődik, és a fűtőtestek nem működnek.
- Az időzítővel ellátott modellek esetében az idő nincs beállítva. >>> Állítsa be az időt.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- Lehet, hogy a sütő ajtaja nyitva van. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja zárva van. Ha a sütőajtó 5 percnél tovább marad nyitva, a sütéshez beállított időbeállítás törölődik, a fűtőtestek nem működnek, és a lámpa nem kapcsol be.

(Időzítővel rendelkező modellek esetén) Az időzítő kijelzője villog, vagy az időzítő szimbólum nyitva maradt.

- Korábban áramszünet volt. >>> Állítsa be az időt / Kapcsolja ki a termék funkciógombjait, és ismét állítsa a kívánt pozícióba.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
Er 5	Hússzonda kommunikációs hiba	Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel, hogy újra tudjon sütni a hússzondával. Távolítsa el a hússzondát, és állítsa a funkcióválasztó gombot ki (0) állásba, hogy normál módon tudjon sütni anélkül, hogy a hússzonda a sütőben van. Ezután folytathatja a főzést a hússzonda nélkül.
Er 1 - Er 7	Kommunikációs hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 8 - Er 27	Érzékelőhibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 28 - Er 31	Hússzonda hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 32 - Er 41	Sütőmelegítési hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 42 - Er 58	A sütő alkatrészeinek hibái	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 59 - Er 64	Sütő fedőhibái	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 65 - Er 71	Gőzzel kapcsolatos hibák (gőz funkcióval rendelkező sütőkben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 72 - Er 80	Hardverrel kapcsolatos hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 81 - Er 85	Sütő biztonsági hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 86 - Er 88	Internetkapcsolati hibák (Homewhiz funkcióval rendelkező sütőkben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 89 - Er 92	Mikrohullámú hibák (mikrohullámú sütőben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 93 - Er 99	Kártya és időzítő hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.

HU

