



## **Vstavaná rúra**

Používateľská príručka

## **Beépített sütő**

Használati útmutató



BBIM12400XPS

**SK / HU**

385.4410.80/R.AB/1.07.2021/3-3

7757787645

# Vážený zákazník,

## **Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.**

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

**UPOZORNENIE** Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Bezpečnostné pokyny 4**

|  |    |
|--|----|
| Účel použitia .....                                      | 4  |
| Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat ..... | 5  |
| Elektrická bezpečnosť .....                              | 5  |
| Bezpečnosť pri preprave .....                            | 7  |
| Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie .....                  | 7  |
| Bezpečné použitie .....                                  | 7  |
| Výstrahy týkajúce sa teploty .....                       | 8  |
| Použitie príslušenstva .....                             | 8  |
| Bezpečnosť varenia .....                                 | 9  |
| Údržba a čistenie .....                                  | 9  |
| Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) ..                | 10 |

**2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 11**

|  |    |
|--|----|
| Regulácia odpadu .....   | 11 |
| V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov ..... | 11 |
| Likvidácia obalového materiálu .....   | 11 |
| Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti .....  | 11 |

**3 Váš produkt 12**

|   |    |
|---|----|
| Predstavenie produktu .....                         | 12 |
| Úvod a používanie kontrolného panelu produktu ..... | 13 |
| Ovládanie rúry .....                                | 13 |
| Prevádzkové funkcie rúry .....                      | 15 |
| Príslušenstvo k produktu .....                      | 17 |
| Použitie príslušenstva produktov .....              | 18 |
| Technické špecifikácie .....                        | 21 |

**4 Prvé použitie 22**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Prvé nastavenie času ..... | 22 |
| Prvé čistenie .....        | 22 |

**5 Práca s rúrou 24**

|   |    |
|---|----|
| Všeobecné informácie o použití rúry ..... | 24 |
| Prevádzka ovládacej jednotky rúry .....   | 24 |
| Nastavenia .....                          | 29 |

**6 Všeobecné informácie o varení 34**

|  |    |
|--|----|
| Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre ..... | 34 |
| Pečivo a jedlá z rúry .....                          | 34 |
| Mäso, ryba a hydina .....                            | 37 |
| Gril 38  |    |
| Testovanie potravín .....                            | 39 |

**7 Údržba a starostlivosť 40**

|  |    |
|--|----|
| Všeobecné informácie o čistení .....                           | 40 |
| Čistenie príslušenstva .....                                   | 41 |
| Čistenie ovládacieho panela .....                              | 41 |
| Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie) ..... | 41 |
| Pyrolytické samočistenie .....                                 | 42 |
| Čistenie dvierok rúry .....                                    | 44 |
| Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry ..                    | 46 |
| Čistenie žiarovky v rúre .....                                 | 47 |

**8 Riešenie problémov 49**

## 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
  - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
  - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
  - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
  - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
  - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
  - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
  - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ### ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
  - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
  - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
  - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
  - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

## **Bezpečnosť detí, citlivývh ľudí a domácich zvierat**

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a

domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.

- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodia závesi dverí.
- Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.

## **Elektrická bezpečnosť**

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič

nepoužívajte bez uzemennia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.

- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítadla).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne

pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
- Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná

spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.



### **Bezpečnosť pri preprave**

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



### **Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie**

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.



### **Bezpečné použitie**

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.

- Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevešajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textílie.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.
- produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.



### **Výstrahy týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.



### **Použitie príslušenstva**

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.
- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.



## **Bezpečnosť varenia**

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masťnote odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masťnote odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masťnote

odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masťnote odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masťnote odolný papier na základni rúry.

- Varné podnosy, tanieri alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masťné jedlá môžu spôsobiť požiar.

## **Údržba a čistenie**

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu

nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a udržiajte ho mimo dosahu detí. Pred odstránením zvyškov počkajte najmenej 30 minút.
- Počas samočistenia sa z dôvodu horenia zvyškov potravín uvoľňuje dym. Počas čistenia kuchyňa dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry handričkou a mydlom. U rúry odstráňte všetko príslušenstvo a kuchynské náčinie. Ak má váš výrobok pyropříslušenstvo (odolné vysokoteplotnému samočisteniu), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je na vašej rúre varná doska, nepoužívajte ju počas samočistenia.



### **Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)**

- Počas samočistenia sa povrchy zahrievajú viac ako pri štandardnom použití. Udržujte mimo dosahu detí.

## 2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

### Regulácia odpadu

#### V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

#### V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

### Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

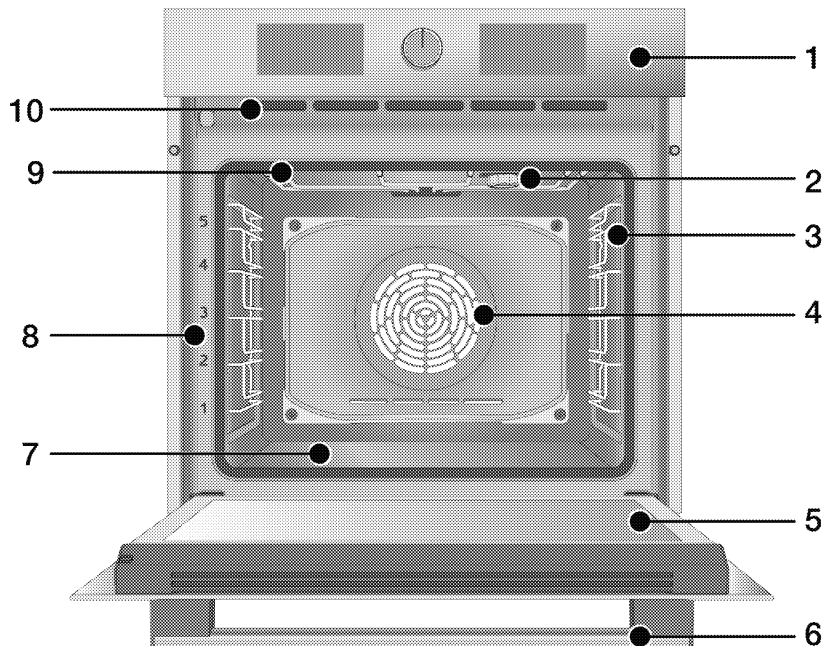
### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často.
- Dvierka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom", neotvárajte. Ak dvierka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrievanie ventilátorom" a táto teplota sa môže líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

## 3 Váš produkt

### Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svietidlo\*
- 3 Drôtené police\*\*
- 4 Motor ventilátora (za oceľovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Spodný ohrievač (spodný oceľový plech)
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač
- 10 Ventilačné otvory

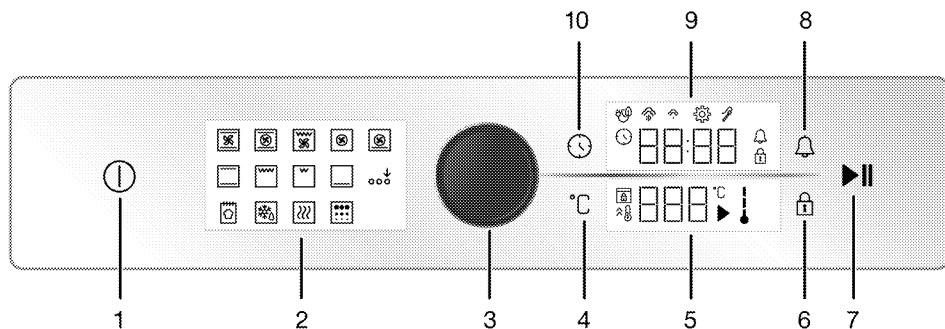
\* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

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

## Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základné používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

### Ovládanie rúry



- 1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

### Gombík riadenia rúry

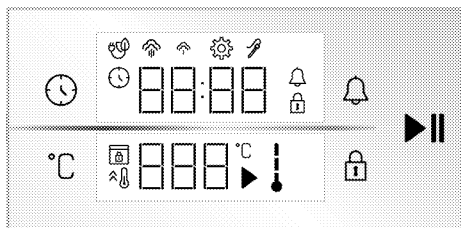
Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete ovládať nastavenia na displeji hodín/času a teploty. Medzi týmito nastaveniami sa môžete pohybovať otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava, nastavenia môžete aktivovať a potvrdiť stlačením.

### Kontrolka teploty

Vnútnú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Na začiatku varenia sa na displeji zobrazí symbol a pri dosiahnutí nastavenej vnútornej teploty sa rozsvieti.

### Zobrazenie funkcií

Displej funkcií obsahuje prevádzkové funkcie vašej rúry na pečenie. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykom. Všetky funkcie na obrazovke sú schematické; nemusia byť k dispozícii pre váš produkt. Prevádzkové funkcie dostupné na vašom výrobku sú vysvetlené v časti „Prevádzkové funkcie rúry na pečenie“.



Zobrazenia

### Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

### Displej hodín/času :

- : Symbol Času pečenia / Denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

- : Symbol varenia ekologického ventilátora
- : Symbol nízkej úrovne pary\*
- : Symbol vysokej úrovne pary\*
- : Symbol sondy na mäso\*

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






### Zobrazenie teploty:











- : Symbol varenia
- : Symbol teploty
- : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí\*

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

## Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

| Symbol funkcie   | Popis funkcie                                 | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie  |
|--|---|----------------------|---|
|    | Prevádzka s ventilátorom                      | -                    | Rúra nie je nahriata. Pracuje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené jedlo s granulami sa pomaly rozmrazuje v izbovej teplote, varené jedlo sa chladí. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami. |
|    | Horné a spodné ohrievanie                     | 40 - 280             | Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.  |
|    | Spodné ohrievanie                             | 40 - 220             | Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu.   |
|    | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 40 - 280             | Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.   |
|  | Ohrievanie ventilátorom                       | 40 - 280             | Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechkoch.  |

| Symbol funkcie   | Popis funkcie                         | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie   |
|--|---------------------------------------|----------------------|--|
|    | Ekologické ohrievanie ventilátorom    | 160 - 220            | Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrievanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší. Použitie tejto funkcie je popísané v kapitole "Obsluha radiacej jednotky rúry na pečenie". |
|    | Funkcia „pizza“                       | 40 - 280             | Spodný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Je to vhodné pre prípravu pizze.  |
|    | Funkcia „3D“                          | 40 - 280             | Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.  |
|    | Slabé grilovanie                      | 40 - 280             | Malá mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.   |
|    | Grilovanie naplno                     | 40 - 280             | Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.  |
|    | Grilovanie naplno pomocou ventilátora | 40 - 280             | Horúci vzduch veľkej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie veľkých objemov.  |
|   | Udržiavanie tepla                     | 40 - 100             | Používa sa na udržiavanie prevádzkovej teploty počas dlhšieho času.  |
|  | Funkcia chleba                        | -                    | Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné zmeniť.   |
|  | Aktivácia extra funkcie               | -                    | Slúži na aktiváciu funkcií chodu, ktoré sa pri prvom spustení nezobrazia na displeji funkcií.  |
|  | Pyrolýza                              | -                    | Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.   |



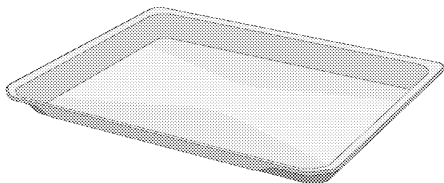
## Príslušenstvo k produktu

K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

---

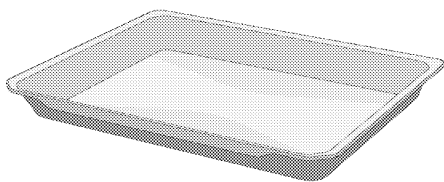
**UPOZORNENIE :** Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.

---



### Štandardný plech

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

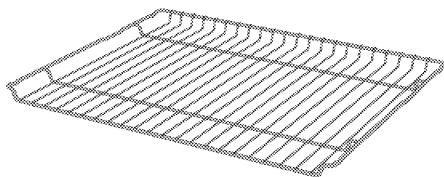


### Hlboký podnos

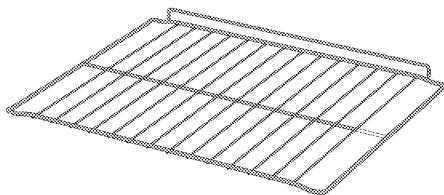
Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

---

### Modely s drôtenými policami:

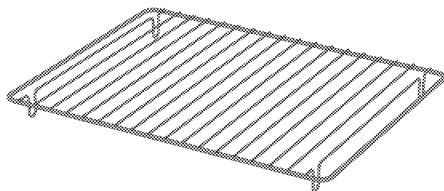


### Modely bez drôtených políc:



### Drôtené mreže

Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.



### Drôtený gril v podnose

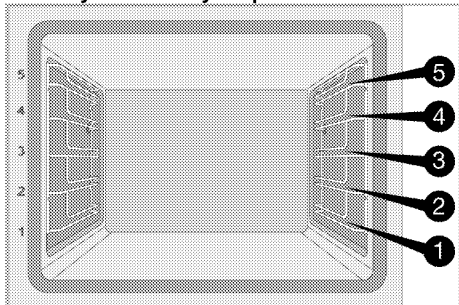
Umiestnením na podnos (ak sa tam nachádza) sa zabezpečí, že olej, ktorý vyteká pri grilovaní sa zbiera na podnose a teda sa predíde kontaminácii rúry.

## Použitie príslušenstva produktov

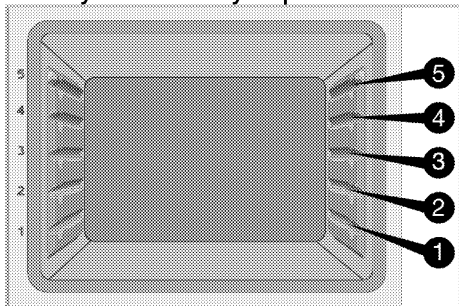
### Varné dosky

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

#### Modely s drôtenými policami



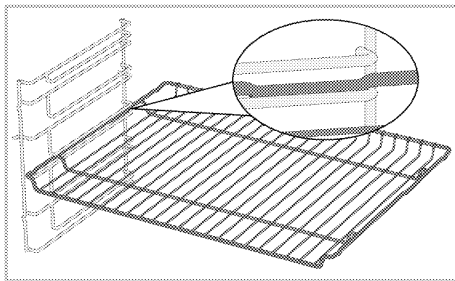
#### Modely bez drôtených políc



### Umiestnenie drôtovej mriežky na varné dosky

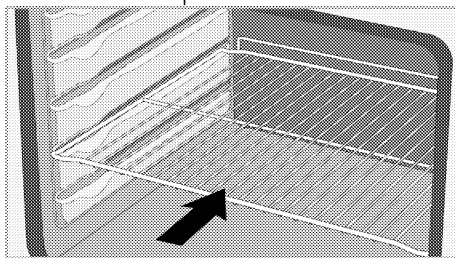
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtovej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtovej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



#### Modely bez drôtených políc:

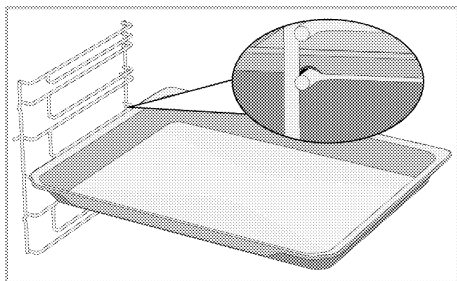
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtovej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



### Umiestnenie podnosu na varné dosky

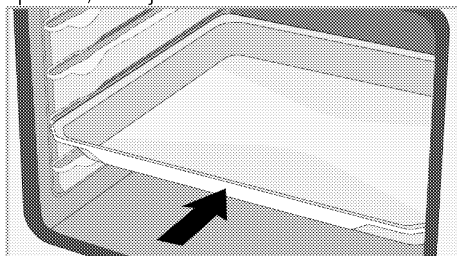
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtovej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



### Modely bez drôtených políc:

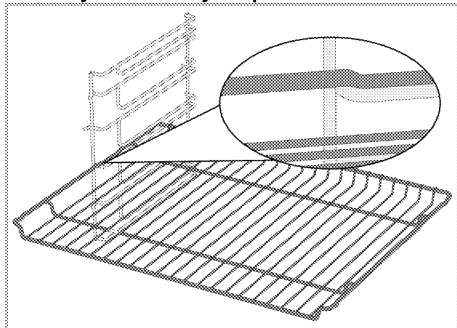
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



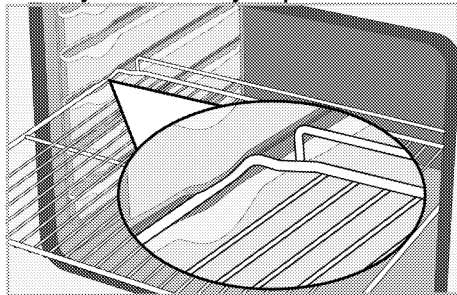
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

### Modely s drôtenými policami

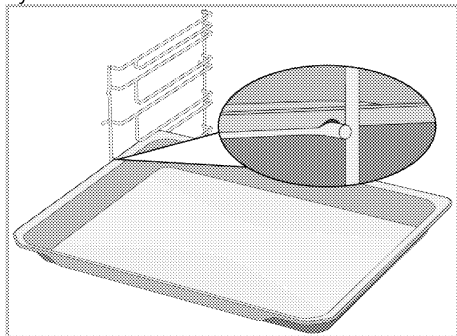


### Modely bez drôtených políc



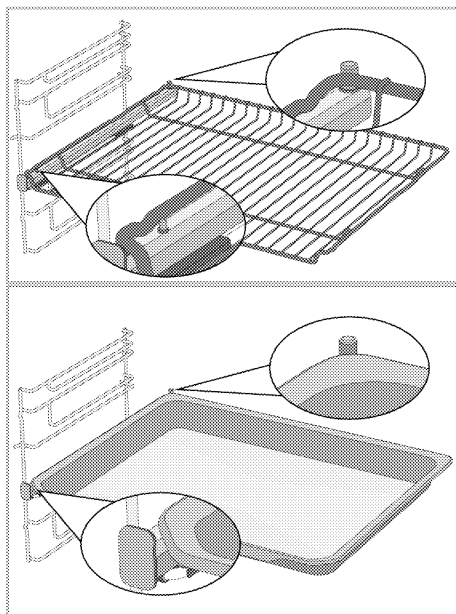
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



## **Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvacie koľajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami**

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).



## Technické špecifikácie

### Všeobecné špecifikácie

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)                 | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)                     | 590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm   |
| Napätie / Frekvencia   | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Celková spotreba   | 3.4 kW                                |
| Typ rúry   | Multifunkčná rúra                     |

# Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).  
Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.




Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## 4 Prvé použitie

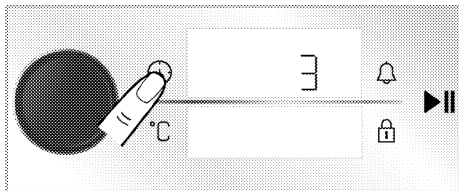
Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.


### Prvé nastavenie času


**i** Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

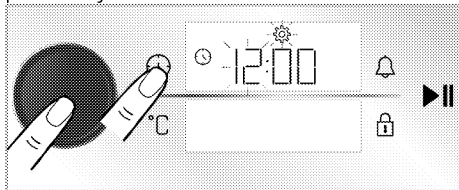
1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




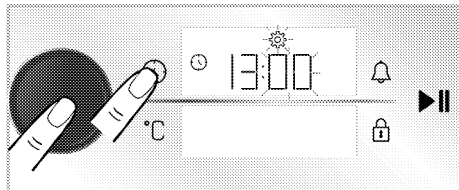
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu poľa hodín.


» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .




3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového poľa.

» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte minúty. Potvrdte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla .

» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .

**i** Ak nie je nastavený počiatočný čas, hodiny budú bežať od času nastaveného vo výrobe. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

**i** V prípade dlhodobého výpadku napájania sa nastavenia denného času zrušia. Je potrebné ich nastaviť znova.

### Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.

6. Utrite povrchy spotřebiča vlhkou utírkou nebo špongiou a vysušte utírkou.

**Před použitím příslušenstva;**

Příslušenstvo vyberte z rúry a vyčistíte ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

**UPOZORNENIE** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

**UPOZORNENIE** Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o použití rúry

#### Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.






#### Osvetlenie rúry

Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

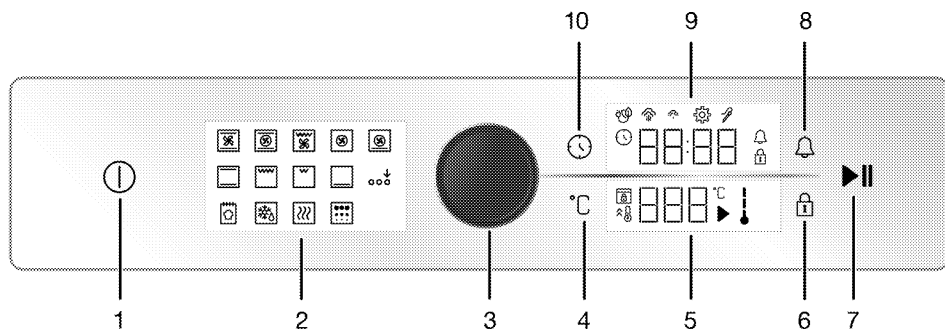
Ak sú dvierka rúry počas prevádzky otvorené alebo boli v zavretej pozícii, lampa sa automaticky zapne.

### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

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

-  Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre koniec času, je 5:59 hodín. Vo funkcii varovania je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku prúdu sa nastavený čas a čas pečenia zrušia.
-  Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
-  Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
-  Ak je na vašej riadiacej jednotke povolené nastavenie rýchleho predhrievania (booster), pri začatí pečenia sa a displeji zobrazí symbol  a rúra na pečenie rýchlo dosiahne nastavenú teplotu. Informácie o rýchlom predhreve (booster) nájdete v časti "Nastavenia".





- 1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia

- : Symbol varenia ekologického ventilátora
- : Symbol nízkej úrovne pary\*
- : Symbol vysokej úrovne pary\*
- : Symbol sondy na mäso\*

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

### Zobrazenie teploty:

- : Symbol varenia
- : Symbol teploty
- : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí\*

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

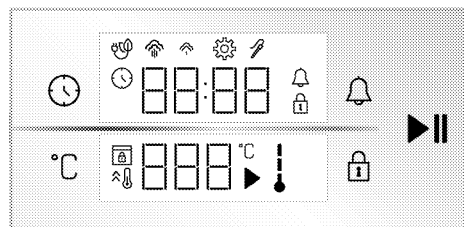
### Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.  
» Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Na tomto displeji je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia, alarm.

**i** Pokiaľ na tomto displeji nie sú vykonané žiadne nastavenia, rúra sa vypne asi za 5 minút a na displeji sa zobrazí denný čas.

### Vypnutie rúry

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



Zobrazenia

### Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

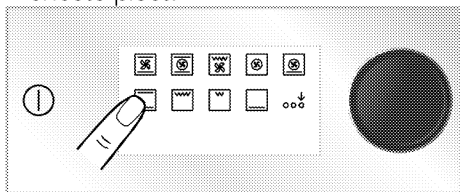
### Displej hodín/času :

- : Symbol Času pečenia / Denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

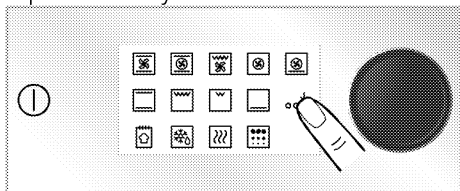
## Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Funkcia "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180°C sú na obrázkoch zobrazené ako príklad.

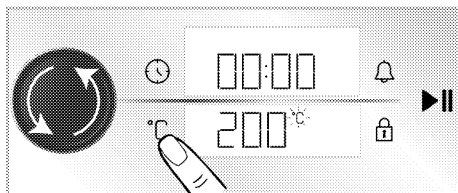
1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé prevádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykom "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



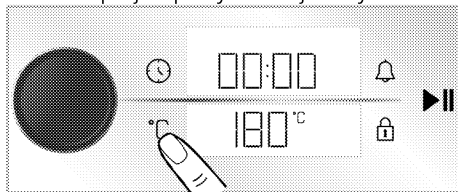
4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.  
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



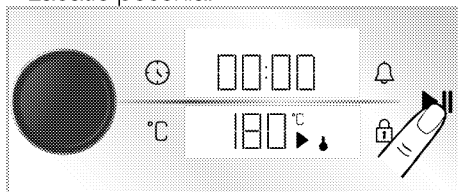
5. Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastaviteľná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| na začatie pečenia.



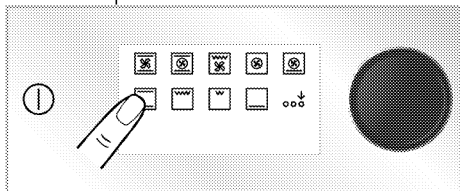
» Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po

dokončení varenia dotykom tlačidla ►||  
ukončíte varenie alebo dotykom tlačidla  
① rúru úplne vypnete.

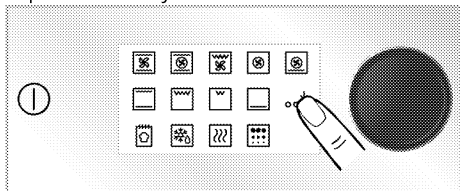
### Varenie nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na ovládacej jednotke. Funkcia "Horné a spodné ohrevanie", nastavenia 180°C a 45-minút na obrázkoch sú zobrazené ako príklad.

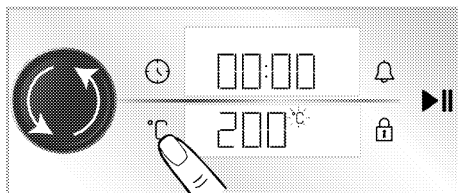
1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé prevádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykom "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



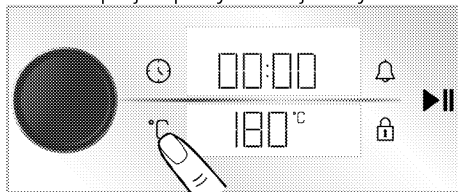
4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.  
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



5. Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastaviteľná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

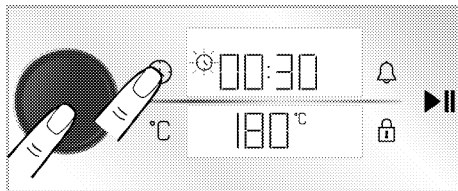
6. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.


» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.




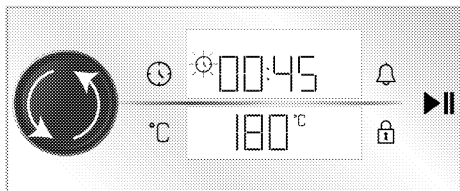
6. Stlačte ovládací gombík rúry alebo klepnite na tlačidlo ① raz pre nastavenie času varenia.

» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodín/času sa zobrazí nastavený čas varenia na 30 minút.




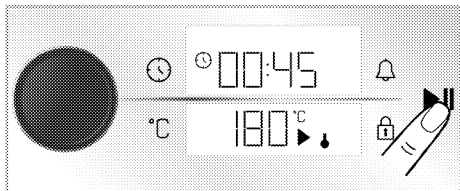
**i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa doba pečenia nastaví na 30 minút dotykom tlačidla  alebo priamo stlačte ovládací gombík rúry na pečenie, aby ste rýchlo nastavili čas pečenia, a čas zmeníte otočením gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.




7. Nastavte čas varenia otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie. Potvrďte čas pečenia dotykom tlačidla .



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


8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času varenia sa dotknite tlačidla  na začatie varenia.



» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas varenia sa začne odpočítavať. Na displeji teploty sa zobrazia symboly  a . Každý stupeň symbolu  sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji teploty **"End"** časovač vydá zvukové varovanie a varenie sa zastaví.


9. Zvukové varovanie znie jednu minútu.

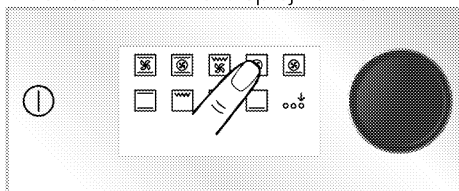
Ak stlačte tlačidlo  kým zaznie zvukové upozornenie, a na displeji teploty sa zobrazí **"End"** rúra na

pečenie pokračuje v činnosti na neurčitý čas. Ak stlačíte tlačidlo , rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto, zvukový signál sa preruší.

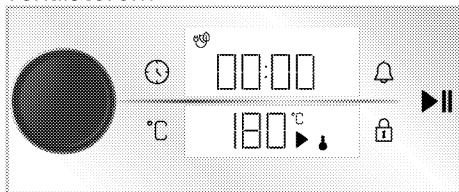
### Ekologické varenie s ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla .
2. Dotknite sa a podržte "Ohrievanie ventilátorom" na displeji funkcií.



» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, zobrazí sa symbol  a „**Ekologické varenie s ventilátorom**“ bude aktivované.



3. Nastavenú teplotu a čas varenia môžete zmeniť podľa pokynov v predchádzajúcich častiach. Potom začnite variť.

» Pri „**Ekologické varenie s ventilátorom**“, žiarovka svieti počas varenia kratšie ako iná funkcia pečenia z dôvodu úspory energie.

## Funkcia chleba

Vaša rúra disponuje "Funkcia chleba" špeciálne definované pre prípravu chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú pevne dané.

### Prísady:

- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

### Na vrch cesta

- 2 lyžičky slnečnicového oleja

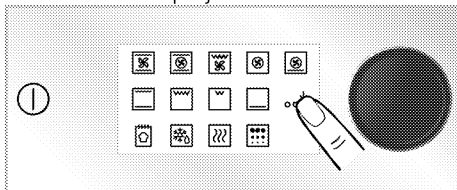
### Príprava

1. Múku preosejeme do hlbkej misy. Na múku pridáme cukor a homogénne ho premiešame.
2. Otvoríme stred múky a pridáme droždie, soľ a slnečnicový olej. Počnúc od bočných strán misy postupne prilievajte teplú vodu.
3. Cesto miesime ručne alebo v mixéri na cesto asi 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte do misy. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Cesto prikryjeme natáhovacou fóliou, zakryjeme ho hrubou látkou a necháme kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto echajte kysnúť pri izbovej teplote ďalších 30 minút.
7. Keď cesto vykyslo, vytvarujte z neho pozdĺžne kusy a preložte ho na pekáč. Pomocou noža urobte na vaše cesto 3-4 ryhy.

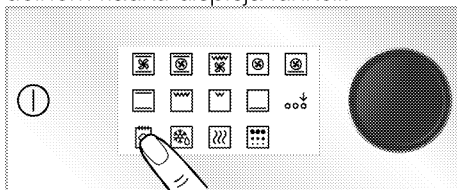
8. Umiestnite plech na 3. policičku vašej rúry.

9. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

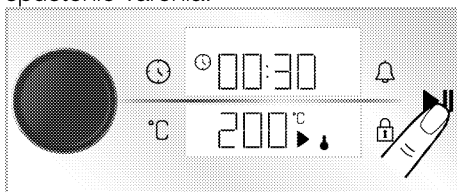
10. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



11. Dotknite sa "Funkcia chleba" v dolnom riadku displeja funkcií.



12. Dotknite sa tlačidla ►► pre spustenie varenia.





13. Na konci doby pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové varovanie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného tlačidla ako týchto, zvukový signál sa vypne.

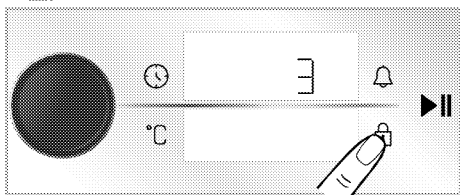
## Nastavenia



**i** Na ponukách alebo nastaveniach, ktoré sa majú aktivovať dlhodobým dotykom, sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

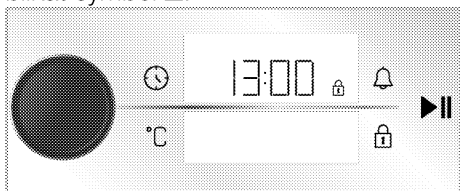
### Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .






» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, Na displeji času/hodín sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktivovaný. Ak sa dotknete niektorého tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry na pečenie, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a začne blikať symbol .



- i** Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

### Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, symbol  zmizne a blokovanie tlačidiel bude na displeji času/hodín deaktivované.


### Nastavenie budíka

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

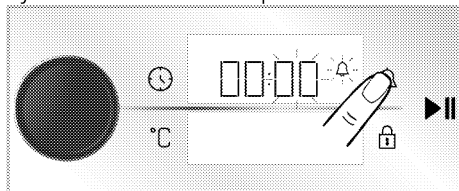
Alarm nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený

čas, riadiaca jednotka vás upozorní zvukovým varovaním.

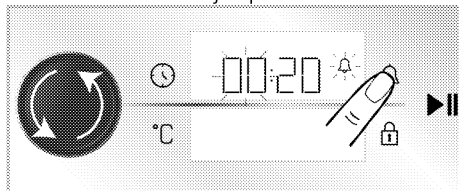
- i** Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol  a minútové pole.




2. Nastavte minútu otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava / doľava a jedným dotykom tlačidla  aktivujete pole hodín.



3. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte hodiny. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla .

» Na displeji času/hodín sa nepretržite zobrazuje symbol  a čas alarmu sa začne odpočítavať.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

- i** Ak sú čas alarmu a čas varenia nastavené súčasne, na displeji času/hodín sa zobrazí kratší čas.


### Vypnutie alarmu

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

» Zvukové varovanie sa zastaví.

## Ak chcete zrušiť alarm;


1. Dotykom tlačidla  raz zrušíte čas alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

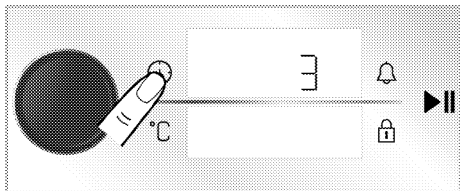
2. Nastavte čas alarmu na "00:00" otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava.

## Nastavenie hlasitosti

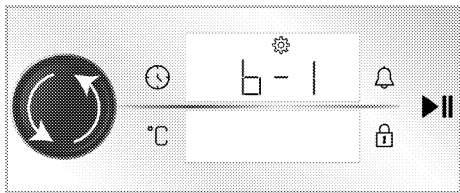
Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

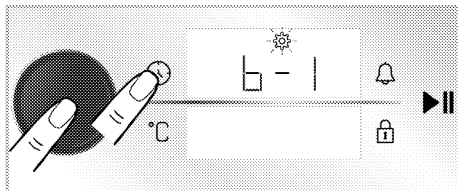


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / dol'ava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí "b-1" alebo "b-2".




3. Aktivujte nastavenie hlasitosti dotykom tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .




4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte požadovanú úroveň hlasitosti.

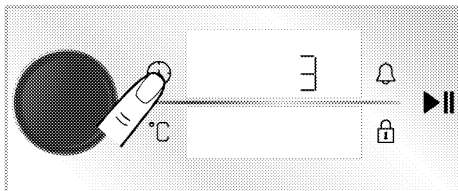
5. Potvrďte zvolenú úroveň hlasitosti dotykom tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

## Nastavenie jasú obrazovky

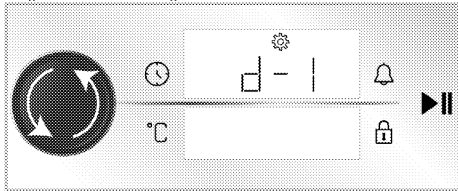
Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.


1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

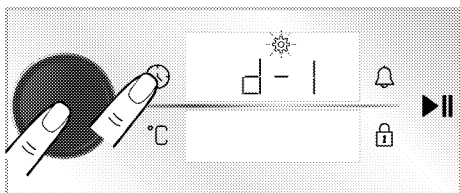


2. Otáčajte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dol'ava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



3. Aktivujte nastavenie jasú dotykom tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .



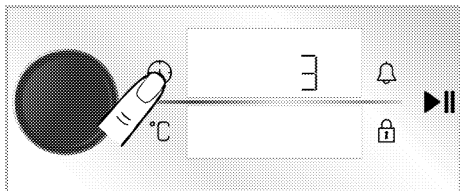
4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte požadovanú úroveň jasu.
5. Potvrďte zvolenú úroveň jasu dotykom tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

### Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

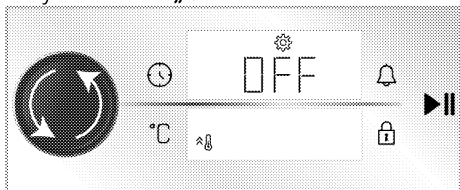
Varenie môžete prevádzkovať automaticky pomocou funkcie rýchleho predohrevu na vašom produkte. Za týmto účelom aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

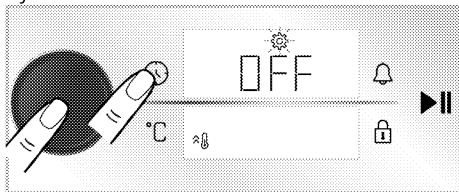


2. Otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dol'ava, kým sa na displeji času/hodín sa nezobrazí symbol a „OFF“.

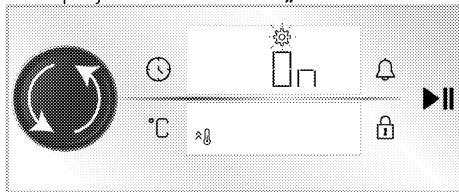


3. Stlačením tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie

aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu (booster).  
» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava zmeňte nastavenie „OFF“ zobrazené na displeji času/hodín na „ON“.



5. Potvrďte nastavenie rýchleho predohrevu (booster) dotykom tlačidla alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

**i** Rovnakým postupom môžete vypnúť rýchly predohrev. Prepnutím do polohy „VYPNUTÉ“ môžete zrušiť rýchle nastavenie predohrevu.

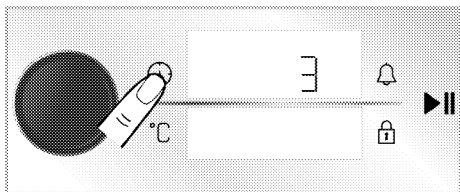
### Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykom asi na 3 sekundy.

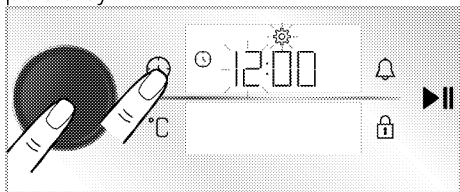
» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.





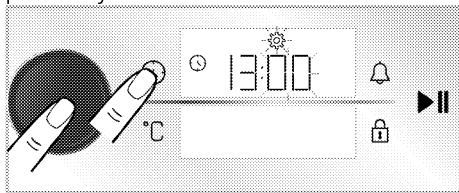
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite 🕒 raz pre aktiváciu poľa hodín.

» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol ⚙️.



3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa

dotknite tlačidla 🕒 raz pre aktiváciu minútového poľa.  
» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol ⚙️.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla 🕒.  
» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol ⚙️.

## 6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

### Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Masť

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

### Pečivo a jedlá z rúry

#### Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtovej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.

Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

### Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

### Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

### Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

| Potraviny        | Množstvo plechov       | Prislušenstvo na použitie  | Prevádzková funkcia       | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|------------------|------------------------|--|---------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| Koláče na plechu | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 180          | 30 ... 40                      |
| Koláče vo forme  | Jeden plech na pečenie | Forma na tortu na drôtenom grile**                                     | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 180          | 30 ... 40                      |
| Koláčiky         | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 160          | 25 ... 35                      |
|                  | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 150          | 25 ... 35                      |
|                  | 2 plechy na pečenie    | 2 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                            | Ohrievanie ventilátorom   | 2 – 4         | 150          | 25 ... 35                      |
| Piškótový múčnik | Jeden plech na pečenie | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile** | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 160          | 30 ... 40                      |
|                  | Jeden plech na pečenie | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile** | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 160          | 30 ... 40                      |
|                  | Jeden plech na pečenie | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile** | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 160          | 30 ... 40                      |

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

| Potraviny          | Množstvo plechov       | Príslušenstvo na použitie                                      | Prevádzková funkcia                           | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|--------------------|------------------------|--|---|---------------|--------------|--------------------------------|
| Koláčiky           | Jeden plech na pečenie | Plech na pečivo*   | Horné a spodné ohrievanie                     | 3             | 170          | 25 ... 35                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Plech na pečivo*   | Ohrievanie ventilátorom                       | 3             | 170          | 20 ... 30                      |
|                    | 2 plechy na pečenie    | 2 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                    | Ohrievanie ventilátorom                       | 2 – 4         | 170          | 25 ... 35                      |
| Cestovinové pečivo | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 2             | 180          | 35 ... 45                      |
|                    | 2 plechy na pečenie    | 1 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                    | Ohrievanie ventilátorom                       | 1 – 4         | 180          | 40 ... 50                      |
| Bohaté pečivo      | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie                     | 2             | 200          | 20 ... 30                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom                       | 3             | 180          | 20 ... 30                      |
|                    | 2 plechy na pečenie    | 2 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                    | Ohrievanie ventilátorom                       | 2 – 4         | 180          | 20 ... 30                      |
| Celý chlieb        | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie                     | 3             | 200          | 30 ... 40                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom                       | 3             | 200          | 30 ... 40                      |
| Lasagne            | Jeden plech na pečenie | Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**        | Horné a spodné ohrievanie                     | 2 alebo 3     | 200          | 30 ... 40                      |
| Jablkový koláč     | Jeden plech na pečenie | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile** | Horné a spodné ohrievanie                     | 2             | 180          | 50 ... 65                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile** | Ohrievanie ventilátorom                       | 3             | 170          | 50 ... 65                      |
| Pizza              | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie                     | 2             | 200 ... 220  | 10 ... 20                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Funkcia „pizza“                               | 3             | 250          | 8 ... 15                       |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Varný stôl preEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dvierkaEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

| Potraviny          | Množstvo plechov       | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|--------------------|------------------------|---------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| Koláčiky           | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*         | 3             | 160          | 25 ... 35                      |
| Koláčiky           | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*         | 3             | 180          | 25 ... 35                      |
| Cestovinové pečivo | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*         | 3             | 200          | 45 ... 55                      |
| Bohaté pečivo      | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*         | 3             | 200          | 35 ... 45                      |

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

## Mäso, ryby a hydina

### Kľúčové body pri pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetrúvzdornej dosky.

## Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

| Potraviny                        | Množstvo plechov       | Príslušenstvo na použitie                                 | Prevádzková funkcia                           | Poloha police | Teplota (°C)                                 | Čas varenia (min.) (približne) |
|----------------------------------|------------------------|---|---|---------------|--|--------------------------------|
| Steak (celý) / Roštenka (1 kg)   | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*   | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 15 minút<br>250/max,<br>potom 180 ...<br>190 | 60 ... 80                      |
| Jahňacie kolienko (1,5 - 2,0 kg) | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*   | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 170  | 85 ... 110                     |
| Pečené kura (1,8-2 kg)           | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú policičku | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 2             | 15 minút<br>250/max,<br>potom 190            | 60 ... 80                      |
|                                  | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú policičku | Funkcia „3D“                                  | 2             | 15 minút<br>250/max,<br>potom 190            | 60 ... 80                      |

| Potraviny          | Množstvo plechov       | Príslušenstvo na použitie                                 | Prevádzková funkcia                           | Poloha police | Teplota (°C)                         | Čas varenia (min.) (približne) |
|--------------------|------------------------|---|---|---------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Morčacina (5.5 kg) | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*   | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 1             | 25 minúty 250/max, potom 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
|                    | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*   | Funkcia „3D“                                  | 1             | 25 minúty 250/max, potom 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
| Ryby               | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú policičku | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 200                                  | 20 ... 30                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú policičku | Funkcia „3D“                                  | 3             | 200                                  | 20 ... 30                      |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

## Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!

## Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kusy na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

## Grilovací stôl

| Potraviny                     | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|-------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| Ryby                          | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 250          | 20 ... 25                      |
| Kuracie kusky                 | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 250          | 25 ... 35                      |
| Fašírka (hovädzia) - 12 kusky | Drôtené mreže             | 4             | 250          | 20 ... 30                      |

| Potraviny                     | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|-------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| Jahňacie kotlety              | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 250          | 20 ... 25                      |
| Steak - (nakrájaný na plátky) | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 250          | 25 ... 30                      |
| Tefacie kotlety               | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 250          | 25 ... 30                      |
| Gratinovaná zelenina          | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 220          | 20 ... 30                      |
| Toastovaný chlieb             | Drôtené mreže             | 4             | 250          | 1 ... 3                        |

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúska jedla otočte.

## Testovanie potravín

Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1,

## Varný stôl pre testovacie jedlá

aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

| Potraviny                     | Množstvo plechov       | Príslušenstvo na použitie  | Prevádzková funkcia       | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|-------------------------------|------------------------|--|---------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 140          | 20 ... 30                      |
|                               | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 140          | 15 ... 25                      |
|                               | 2 plechy na pečenie    | 2 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                            | Ohrievanie ventilátorom   | 2 – 4         | 140          | 15 ... 25                      |
| Koláčiky                      | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3             | 160          | 25 ... 35                      |
|                               | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 150          | 25 ... 35                      |
|                               | 2 plechy na pečenie    | 2 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                            | Ohrievanie ventilátorom   | 2 – 4         | 150          | 25 ... 35                      |
| Piškútový múčnik              | Jeden plech na pečenie | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile** | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 160          | 30 ... 40                      |
|                               | Jeden plech na pečenie | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile** | Ohrievanie ventilátorom   | 2             | 160          | 30 ... 40                      |
| Jablkový koláč                | Jeden plech na pečenie | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**         | Horné a spodné ohrievanie | 2             | 180          | 50 ... 65                      |
|                               | Jeden plech na pečenie | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**         | Ohrievanie ventilátorom   | 3             | 170          | 50 ... 65                      |

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

## Grilovanie

| Potraviny                     | Príslušenstvo na použitie | Poloha police | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne) |
|-------------------------------|---------------------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| Toastovaný chlieb             | Drôtené mreže             | 4             | 250          | 1 ... 3                        |
| Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky | Drôtené mreže             | 4             | 250          | 20 ... 30                      |

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

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

### Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

#### Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvryny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

#### Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

#### Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Liši sa v závislosti od modelu.



- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### **Plastové diely a lakované povrchy**

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

### **Čistenie príslušenstva**

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

### **Čistenie ovládacieho panela**

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládaci panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

### **Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)**

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

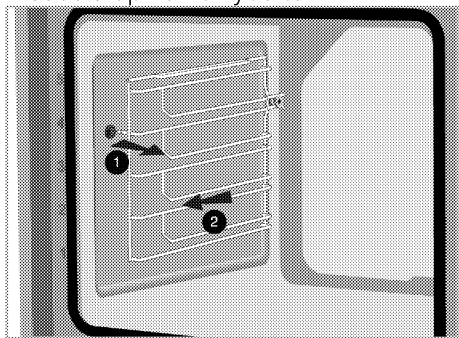
## Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

### Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



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

## Pyrolytické samočistenie

Rúra na pečenie je vybavená pyrolytickým samočistením. Rúra je vyhriata na cca. 420-480 °C a existujúce nečistoty sa spaľujú na popol. Môže sa vyskytnúť silný dym. Zaistite dôkladné vetranie. Pyrolýza by sa mala použiť po cca. každom 10. použití rúry.

## Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



Pred použitím pyrolytickej samočistiacej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak sú k dispozícii). V opačnom prípade dôjde k poškodeniu príslušenstva a bočných nosičov.



Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolný proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Pokiaľ nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.



Nečistite tesnenie dverí.

Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dvierok rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

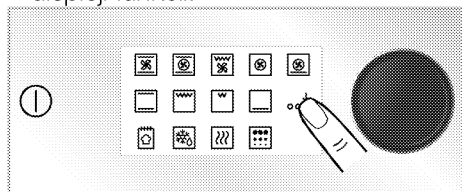
1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.

3. Vyberte funkciu "Pyrolýza alebo "Pyrolýza - ekonomický režim podľa znečistenia vašej rúry.

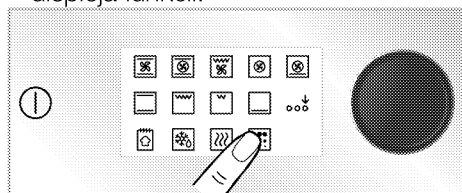
Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame vám použiť funkciu „Pyrolýza - ekonomický režim“. Funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ je kratšia ako funkcia „Pyrolýza“. Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ nemusí byť dostatočná. V takom prípade vyberte funkciu „Pyrolýza“.

4. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

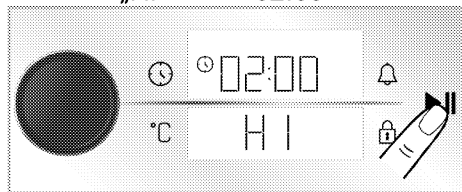
5. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



6. Dotknite sa "Pyrolýza" v dolnom riadku displeja funkcií.



7. Na displeji sa zobrazí pyrolytická hladina „HI“ a čas "02:00".



8. Stlačením tlačidla ►|| spustíte čistenie. » Spustí sa samočistenie a na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie sa nedá zmeniť.

9. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa

objaví symbol zámku a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľučkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.

10. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne.

11. Keď sa na displeji zobrazí „Koniec“, rúru vypnete stlačením tlačidla ①.

12. Po zmiznutí symbolu na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.

### Pre režim Ekologického pyrolytického samočistenia:

Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame vám použiť funkciu „Pyrolýza - ekonomický režim“. Funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ je kratšia ako funkcia „Pyrolýza“. Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ nemusí byť dostatočná. V takom prípade vyberte funkciu „Pyrolýza“.

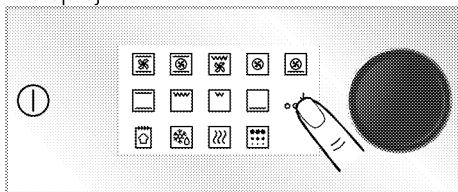
1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.

V modeloch s bočnými držiakmi nezapadnite vybrať bočné držiaky.

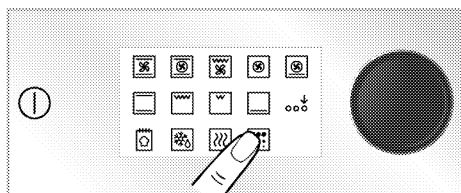
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.

3. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

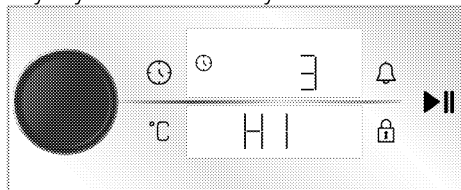
4. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



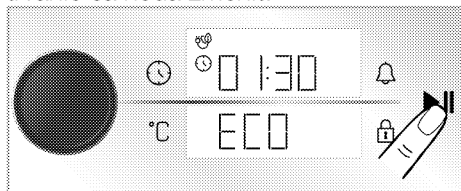
5. Dotknite sa "Pyrolýza" v dolnom riadku displeja funkcií.



6. Opäť sa dotknite funkcie "Pyrolýza".  
» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa režim "Pyrolýza - ekonomický režim".



7. Klepnite na tlačidlo ►|| pre začatie ekologického pyrolytického čistenia.  
» Spustí sa samočistenie a na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie sa nedá zmeniť.



8. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľúčkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.
9. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne.
10. Keď sa na displeji zobrazí „Koniec“, rúru vypnite stlačením tlačidla ①.
11. Po zmiznutí symbolu na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.

## Čistenie dvierok rúry

- i** Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

### Vyberanie dvierok rúry

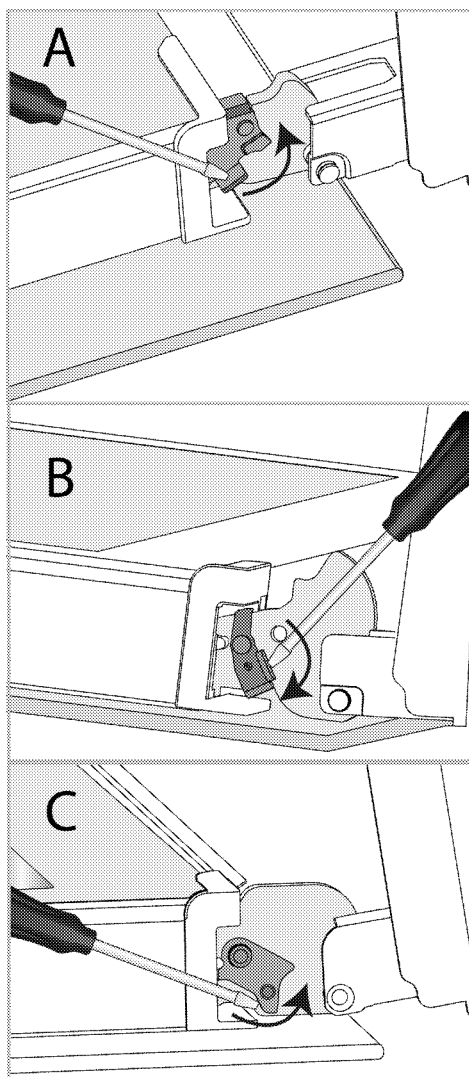
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

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

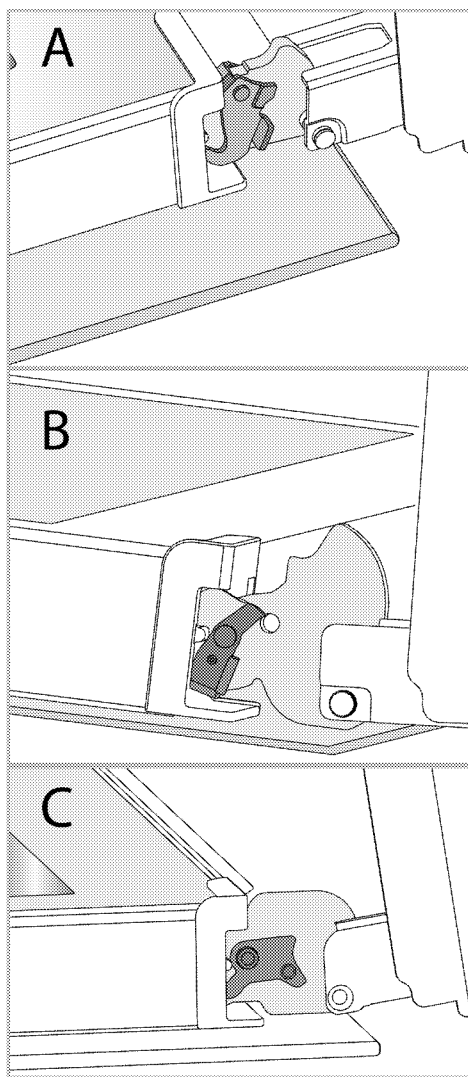
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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

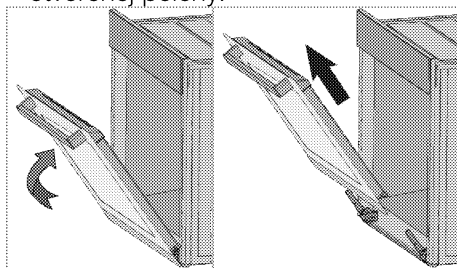
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



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



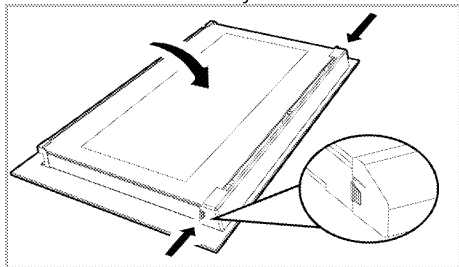
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

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

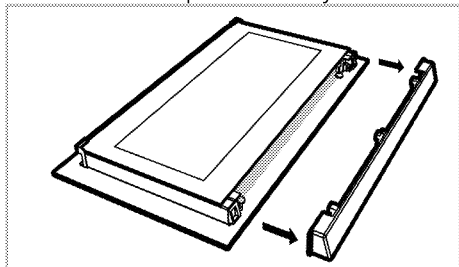
## Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

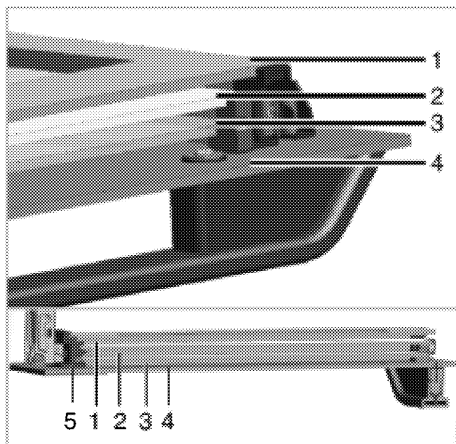
1. Otvorte dvierka rúry.



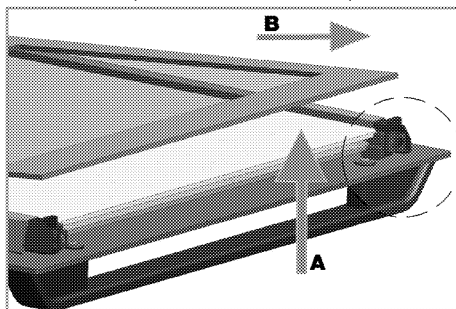
2. Potiahnite plastový komponent pripevnený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



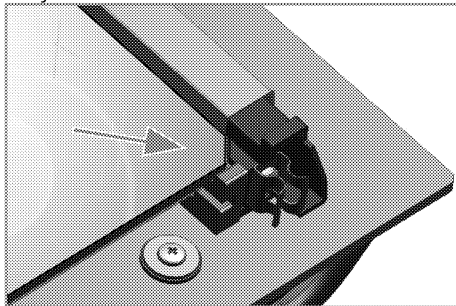
3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Štrbina plastového skla - spodná



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



Prvým krokom preskupenia dvierok je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosenú hranu skla tak, aby

sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú vzájomne zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na druhé vnútorné sklo.

Je nevyhnutné umiestniť spodné rohy všetkých vnútorných skiel tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov (5). Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

**i** Po vyčistení je potrebné všetky skla opäť zmontovať.

## Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

## Výmena žiarovky v rúre

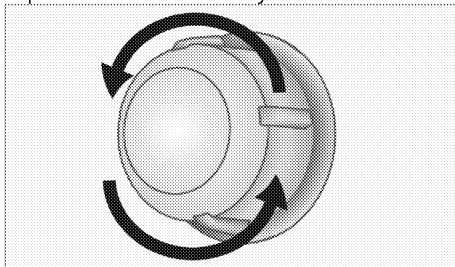
### ⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

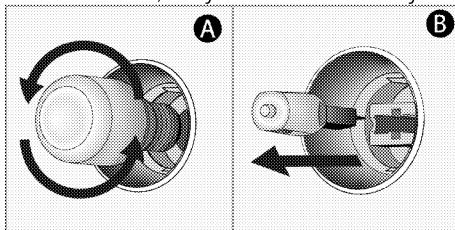
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

### Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



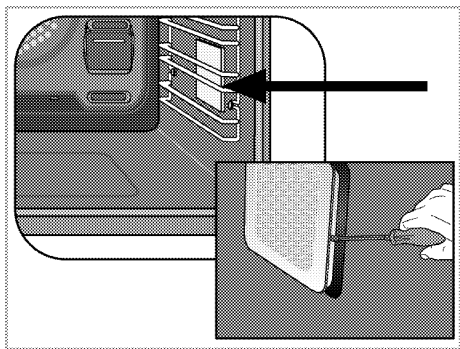
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



4. Nasadíte sklenený poklop.

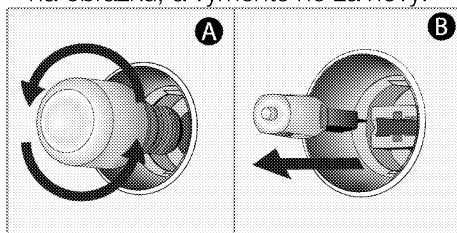
### Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za

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



5. Nasadíte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.



## 8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

### Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

### Počas varenia sa objavia kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

### Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### (V modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*





## **Beépített sütő**

Használati útmutató



HU

# Kedves Vásárló,

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

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

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

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

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



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## **1 Biztonsági útmutató 4**

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

## **2 Környezetvédelmi utasítások 11**

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

## **3 Az Ön terméke 12**

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

## **4 Első használat 22**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Az első beállítások ..... | 22 |
| Első tisztítás .....      | 22 |

## **5 A sütő működtetése 24**

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

## **6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 34**

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

## **7 Karbantartás és tisztítás 40**

|  |    |
|--|----|
| Tisztítással kapcsolatos információk .....   | 40 |
| Kiegészítők tisztítása .....                 | 41 |
| Vezérlőpanel tisztítása .....                | 41 |
| A sütő belsejének tisztítása (sütőtér) ..... | 42 |
| Pirolitikus öntisztítás .....                | 42 |
| A sütő ajtajának tisztítása .....            | 44 |
| A sütőajtó belső üvegének eltávolítása ..... | 46 |
| A sütő lámpájának tisztítása .....           | 47 |

## **8 Hibaelhárítás 49**

# 1 Biztonsági útmutató

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

kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.

- ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.



## A felhasználás célja

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



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

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

tegye a terméket működésképtelenné.



### **Elektromos biztonság**

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanyszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- A tápvezetéket ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.



- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicserélni, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

### **Biztonságos szállítás**

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.
- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és

szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.

- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.

### **Biztonságos telepítés**

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

### **Biztonságos használat**

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát

észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.

- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhesse el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- A sütő fogantyúja nem ruhaszáritó. A termék használata során ne tegyen kéztörölőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.
- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsanérokat.



### **Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések**

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



### **Kiegészítő használata**

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen

a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.

- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.



### **Biztonságos sütés**

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések.
- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.
- Ne melegítsen zárt konzerveleket és üvegeket. A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy

az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírhoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.

- Ne helyezze a tálkákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill-tűzhöz. Ne helyezzen ételleket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



### **Biztonságos karbantartás és tisztítás**

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A

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



### **Nagy hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)**

- Az öntisztítás során a felületek a normál használatnál jobban felmelegednek. A gyerekeket tartsa távol.

- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Az öntisztítás során ne érintse meg a terméket és tartsa távol a gyermekeket. Várjon legalább 30 percet mielőtt eltávolítaná a maradványokat.
- Az öntisztítás során füst keletkezhet, mivel az ételmaradékok elégnek. A tisztítási folyamat során szellőztess ki a konyhát.
- A tisztítás megkezdése előtt tisztítsa meg a sütő külső felületeit, illetve távolítsa el az ételmaradékokat a belsejéből egy mosószeres ruhával. Távolítsa el az összes kiegészítőt és edényt a sütőből. Ha a termék rendelkezik égésbiztos kiegészítővel (amelyek ellenállnak a nagy hőmérsékletű öntisztításnak), nem kell eltávolítani ezeket a sütőből.
- Ha főzőlap van a sütőn, akkor ne használja a főzőlapot öntisztítás közben.

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### Hulladékszabályozás

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



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

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

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

#### Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

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

### A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék

csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

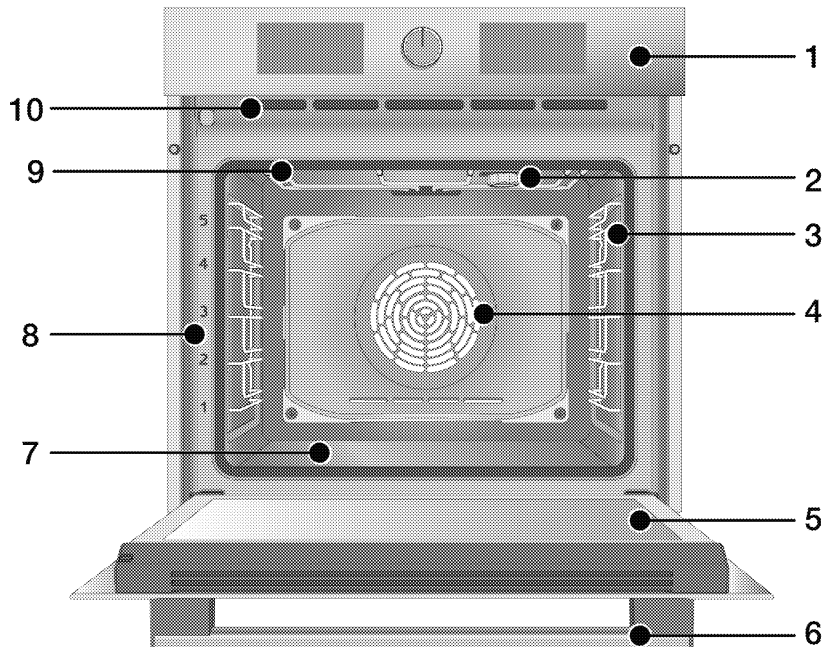
### Javaslatok az energiatakarékos használatra

A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

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

### 3 Az Ön terméke

#### Termék bemutatása



1 Kezelőpanel

2 Világítás\*

3 Rácsos polcok\*\*

4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)

5 Ajtó

6 Kezelés

7 Alsó fűtőtest (alsó acéllemez)

8 Polcpozíció

9 Felső fűtőtest

10 Szellőzőnyílások

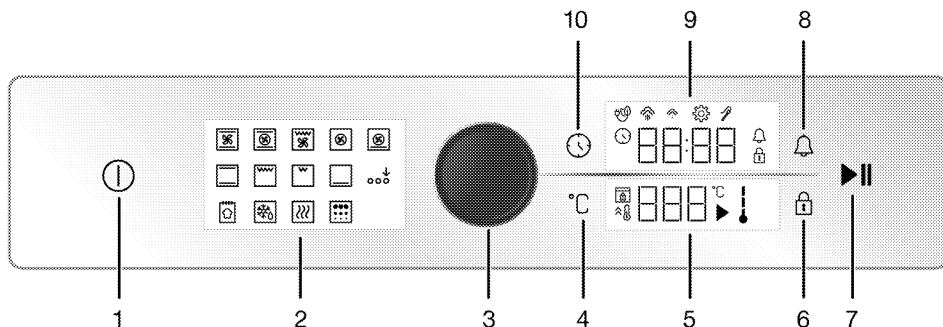
\* Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.

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

## Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

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

### Sütő vezérlése



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

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

### Sütő tekerőgomb

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

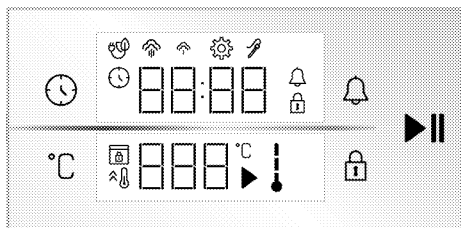
beállításokat a gomb megnyomásával aktiválhatja és erősítheti meg.

### Hőmérséklet kijelző

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

### Funkció kijelzés

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



Kijelzők

### Jelmagyarázat:

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

### Óra/idő kijelző :

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

\* A termék típusától függően változik.

Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

### Hőmérséklet kijelző:

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








\* A termék típusától függően változik.









Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.



## Sütő funkciói

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

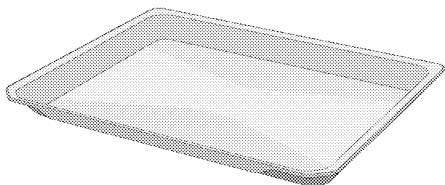
| Funkció szimbóluma   | Funkció leírása               | Hőmérséklet tartomány (°C) | Leírás és használat  |
|--|-------------------------------|----------------------------|--|
|    | Működtetés ventilátorral      | -                          | A sütő nem fűt fel. Csak a (hátfalon található) ventilátor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

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

## Termék kiegészítők

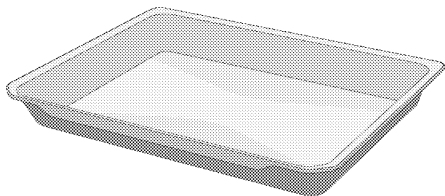
A termékben különböző kiegészítők találhatók. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

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



### Standard tálca

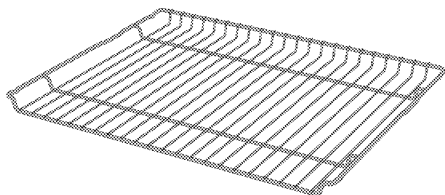
Használható tésztákhoz, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez.



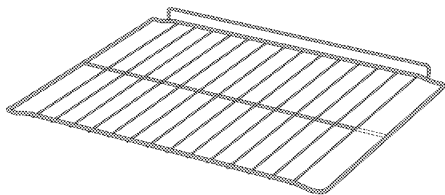
### Mély tálca

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

### Drótpolcos modellek:

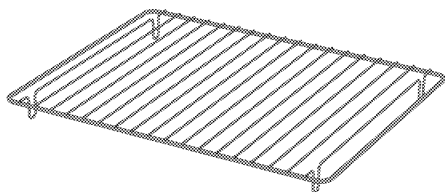


### Drótpolc nélküli modellek:



### Grill rács

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



### Grill rács tálcában

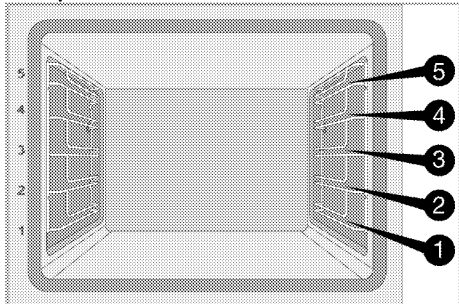
A tálcába helyezve (ha van) biztosítja, hogy a grillezés során keletkező zsírok összegyűjthetők legyenek, így megakadályozható a sütő szennyeződése.

## A termék kiegészítőinek használata

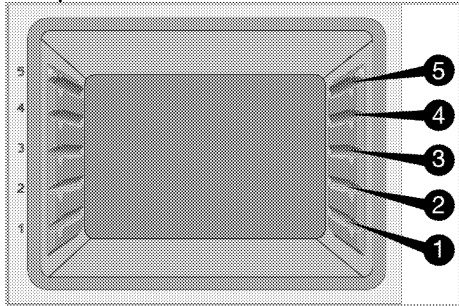
### Sütőpolcok

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

#### Drótpolcos modellek



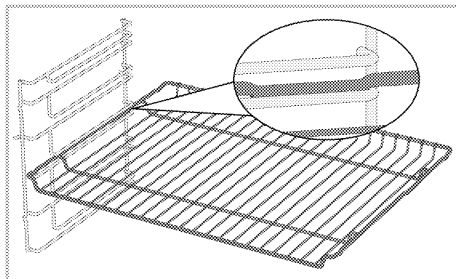
#### Drótpolc nélküli modellek



#### A grill rács elhelyezése a polcokon

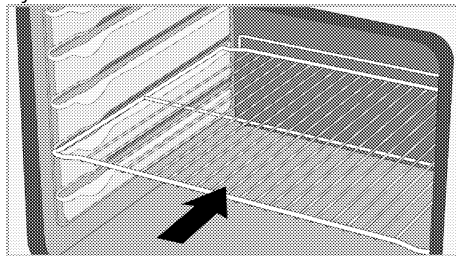
##### Drótpolcos modellek:

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



##### Drótpolc nélküli modellek:

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

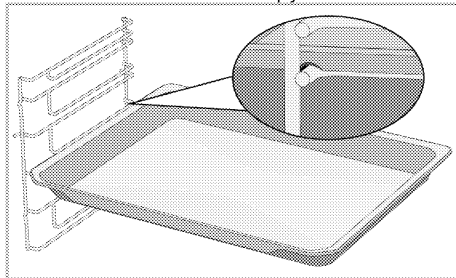


#### A tálcá elhelyezése a polcokon

##### Drótpolcos modellek:

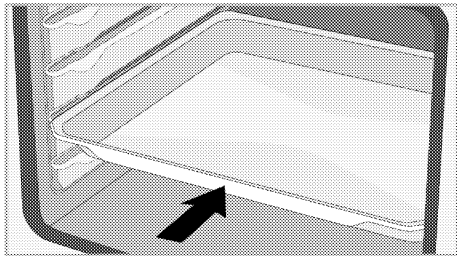
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

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



### Drótpolc nélküli modellek:

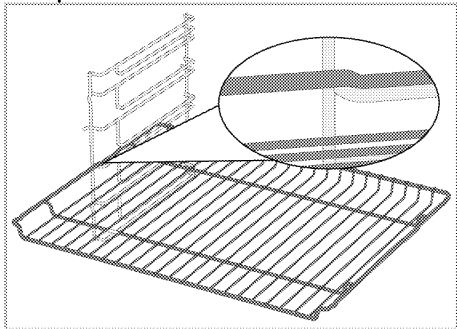
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



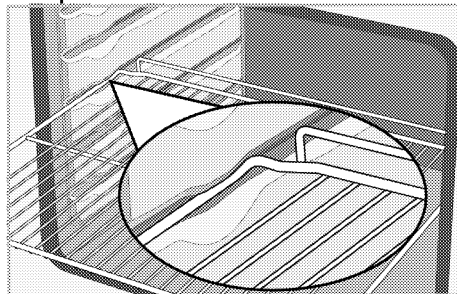
### A grill rács ütköző funkciója

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

### Drótpolcos modellek

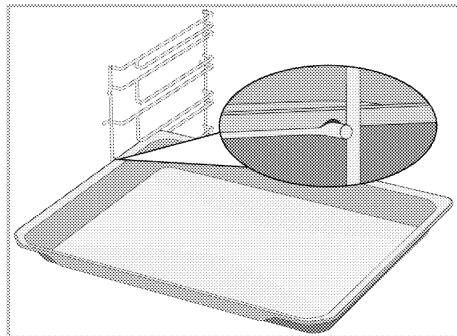


### Drótpolc nélküli modellek



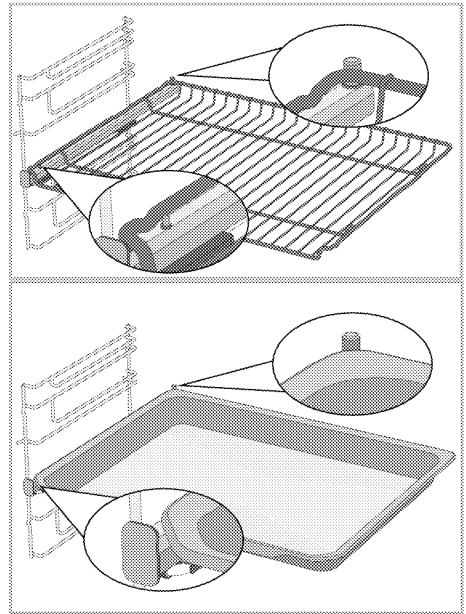
### A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

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



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

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






## Műszaki adatok

### Általános specifikáció

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Termék külső méretei<br>(magasság/szélesség/mélység)             | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Sütő telepítési méretei<br>(magasság/szélesség/mélység)          | 590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm    |
| Feszültség / frekvencia  | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Teljes teljesítményfelvétel                                      | 3.4 kW                                |
| Sütőtípus  | Többfunkciós sütő                     |

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


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

## 4 Első használat

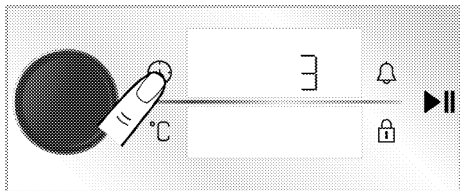
A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

### Az első beállítások


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

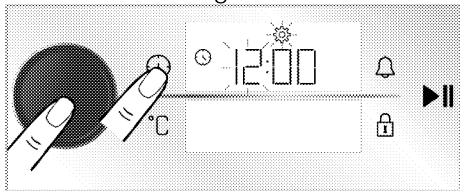
1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.


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




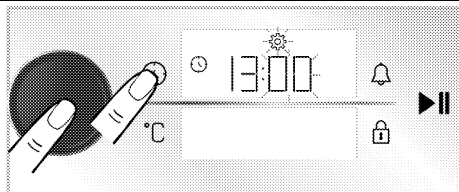
2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.


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




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

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



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

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

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

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

### Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.

2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.

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

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

5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.



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

**A kiegészítők használata előtt;**

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

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

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

## 5 A sütő működtetése

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

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

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

### Sütővilágítás






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

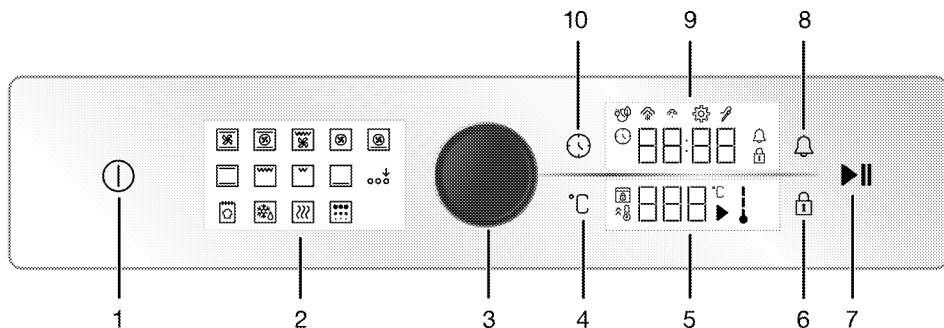
Ha a termék ajtaját zárt pozícióból kinyitja vagy miközben a sütő működik,

a sütő lámpája automatikusan bekapcsol.

### A sütő vezérlőegységének működése

#### A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetései

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



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

- : Eco ventilátor főzés szimbólum
- : Alacsony szintű gőz szimbólum\*
- : Magas szintű gőz szimbólum\*
- : Hússzonda szimbólum\*

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

### Hőmérséklet kijelző:

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

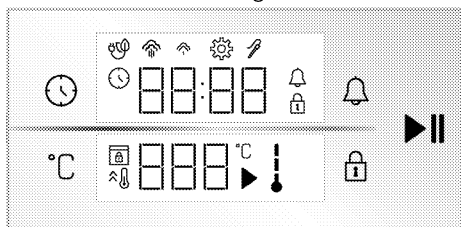
\* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

### A sütő bekapcsolása

1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

» A sütő bekapcsolása után a kijelzőn megjelenik az első működési funkció. Ezen a kijelzőn beállítható a működési funkció, a hőmérséklet, a főzési idő, a riasztás.

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



Kijelzők

### Jelmagyarázat:

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

### Óra/Idő kijelző :

- : Főzési idő/Nappali idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum

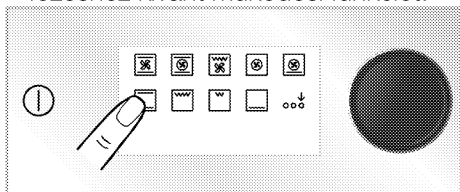
## A sütő kikapcsolása.

Kapcsolja ki a sütőt a ① gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a napi idő.

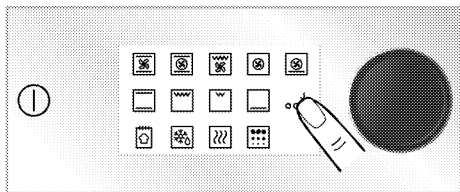
## Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

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

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

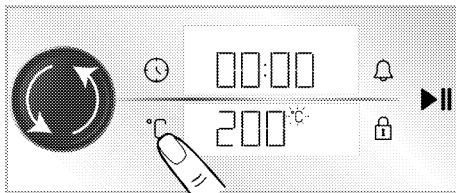


3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.

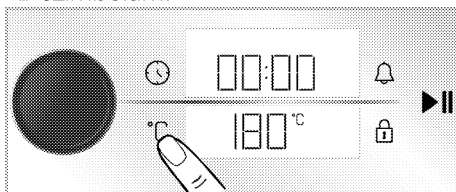


4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg

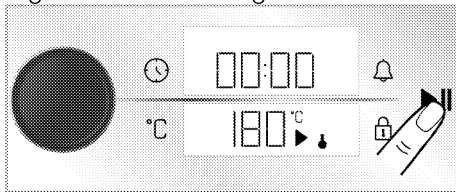
a °C gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.  
» A hőmérséklet kijelzőjén villog a °C szimbólum.








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



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




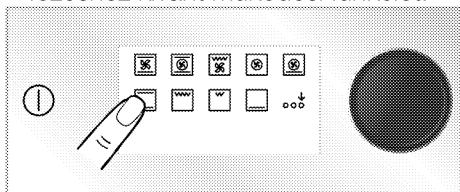
» A sütő a kiválasztott működési funkció és hőmérséklet mellett azonnal elkezd működni. A hőmérséklet kijelzőjén

megjelennek a  és a  szimbólumok. A főzési idő elkezd számolni a kijelzőn. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz  szimbóluma világít. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést Önnek kell irányítania és kikapcsolnia. A sütés befejezésekor érintse meg a  gombot a sütés befejezéséhez, vagy érintse meg a  gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

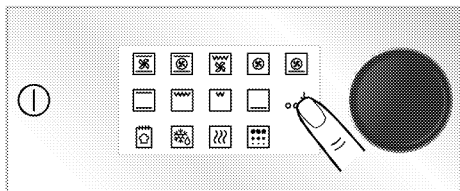
### Főzés a főzési idő beállításával;


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


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

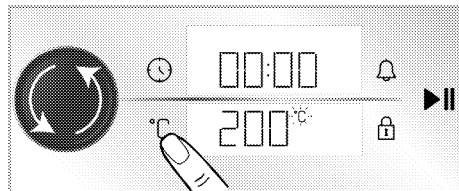


3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.





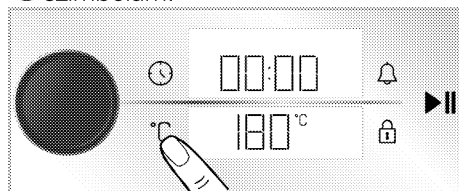
4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.



» A hőmérséklet kijelzőjén villog a  °C szimbólum.

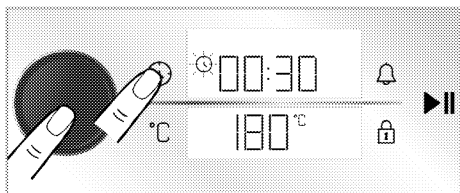


5. Ha megváltoztatja az üzemmódot, miután megváltoztatta a működési funkciók előre meghatározott hőmérsékletét, a kijelzőn megjelenik az utoljára beállított hőmérséklet. Ha azonban a beállított hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési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

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

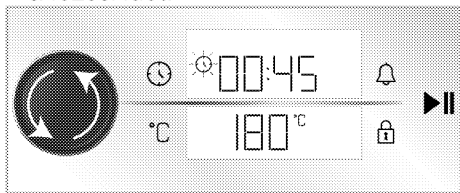


6. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer a főzési idő beállításához.
- » A kijelzőn villog a  szimbólum és az óra/idő kijelzőn megjelenik a beállított 30 perc főzési idő.



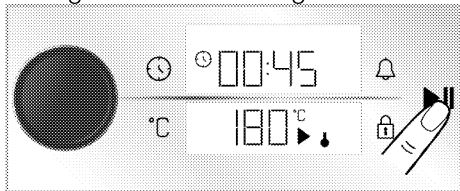
- i** A működési funkció és hőmérséklet beállítása után a főzési idő 30 percre lesz beállítva a gomb, vagy nyomja meg közvetlenül a sütő vezérlőgombját a főzési idő gyors beállításához, és változtassa meg az időt a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

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



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

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



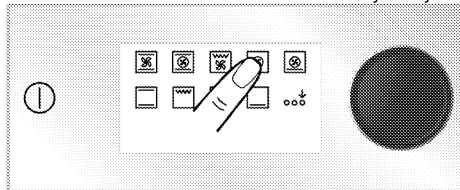
- » A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszaszámolni. A hőmérséklet kijelzőjén megjelennek a és a szimbólumok. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz

szimbóluma világít. A beállított főzési idő befejezése után az **"End"** felirat jelenik meg a hőmérséklet-kijelzőn, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll. 9. Az audio figyelmeztetés egy percig szól. Ha megérinti a gombot, miközben az audio figyelmeztetés megszólal és az **"End"** látható a hőmérséklet-kijelzőn, a sütő korlátlan ideig működik. Ha megérinti a gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

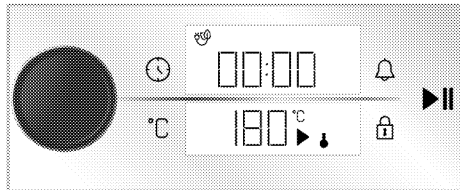
### Eco ventilátoros főzés

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

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



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



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

» Az **"Eco ventilátoros főzés"** esetén, az energiatakarékosság miatt a lámpa

rövidebb ideig világít, mint gyéb főzési funkció esetében.

## Kenyér funkció

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

### Hozzávalók

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

### A tészta tetejére

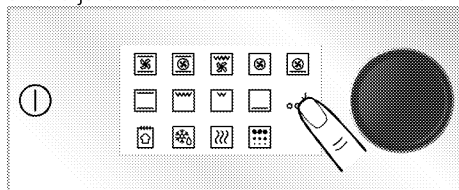
- 2 teáskanál napraforgóolaj

### Előkészületek

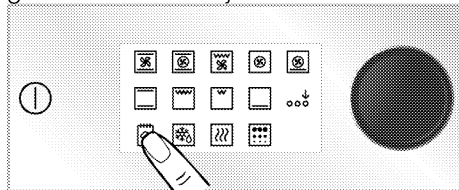
1. Szitálja a lisztet egy mély tálba. Adjon hozzá a liszthez cukrot és homogén módon keverje össze.
2. Készítsen gödröt a liszt közepén, és adjon hozzá élesztőt, sót és napraforgóolajat. A tál oldalától kezdve öntsön fokozatosan a meleg vizet.
3. A tésztát kézzel vagy tésztakeverőben gyúrja kb. 10-15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

és tegye egy tepsibe. Végezzen a tésztán késsel 3-4 bevágást.

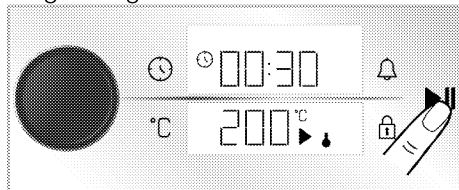
8. Helyezze a tálcat a sütő 3. polcára.
9. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
10. A "Extra funkció aktiválása" megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.



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



12. A sütés elindításához érintse meg a ►|| gombot.





13. A sütési idő végén egy percig tartó hangjelzés hallható. Ha megérinti a ① gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

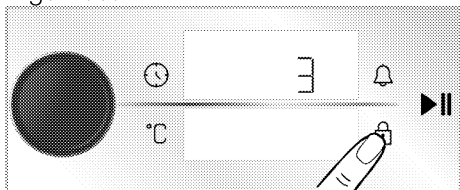
## Beállítások



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

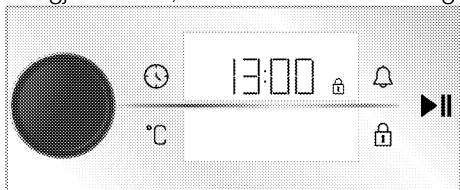
## A billentyűzár aktiválása


A billentyűzár funkcióval megvédheti az irányító egységet az interferenciától.

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






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



 Áramszünet esetén a billentyűzár nem törlődik.


## A billentyűzár deaktiválása



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

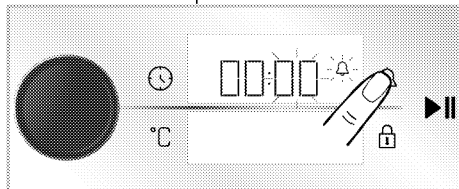
## A hangjelzés beállítása


A termék irányító egységét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. A riasztó nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például riasztót akkor is használhatja, ha a sütőbe lévő ételt egy

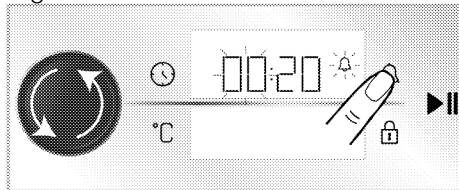
bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő lejár, a riasztó hallható figyelmeztetést ad.




 A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.


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



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



3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.  
» A  szimbólum folyamatosan megjelenik, és az idő/óra kijelzőn elkezdi visszaszámlálni a riasztási időt.
4. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

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



## A figyelmeztetés kikapcsolása

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

» A hangjelzés leáll.

## Ha törölni szeretné a riasztást;

1. Érintse meg a 🔔 gombot egyszer a riasztási idő törléséhez.

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

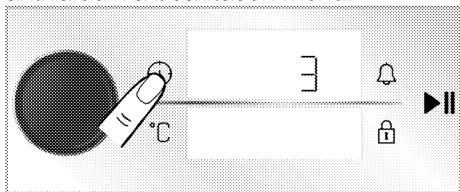
2. Állítsa a riasztási időt "00:00" -ra a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

## Hangerő beállítás

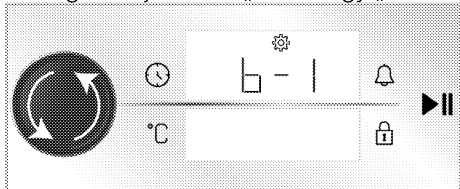
Beállíthatja az irányító egység hangerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

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

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

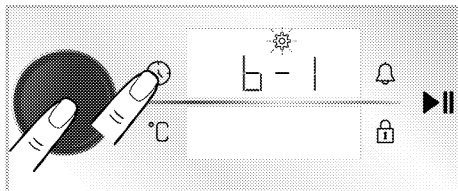


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „b-1” vagy „b-2”.



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

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



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

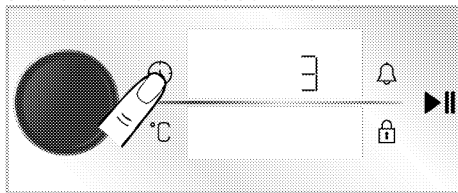
5. A ⌚ gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott hangerő szintet.

## A képernyő fényerejének beállítása

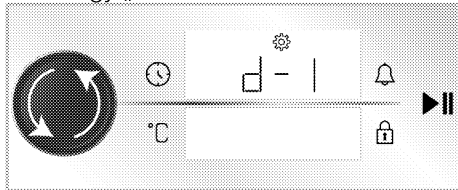
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.


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

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

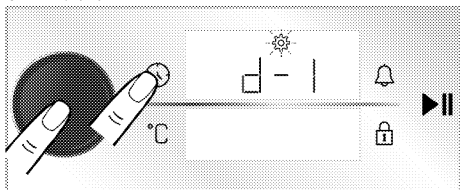


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „d-1” , „d-2” vagy „d-3”.




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

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.




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

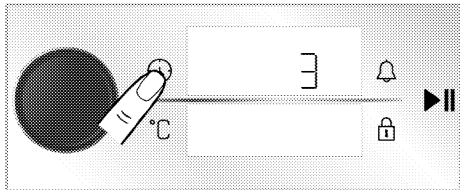
5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott fényerő szintet.


### A gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

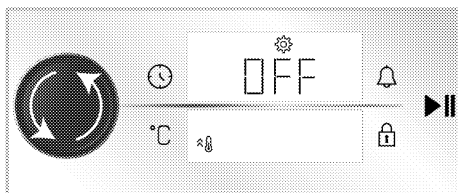
A sütést automatikusan működtetheti a termék gyors előmelegítési funkciójával. Erre a célra aktiválnia kell a gyors előmelegítési beállítást. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

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

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

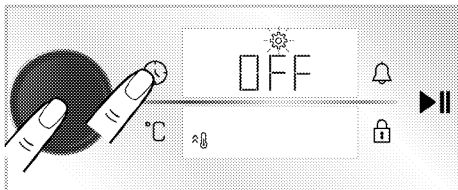


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a  szimbólum és az „OFF” felirat.

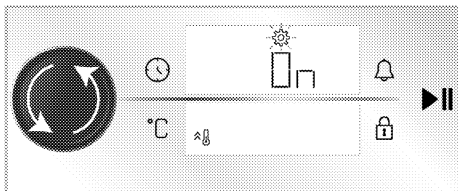


3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a gyors előmelegítés (booster) beállítást.


» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.



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




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

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

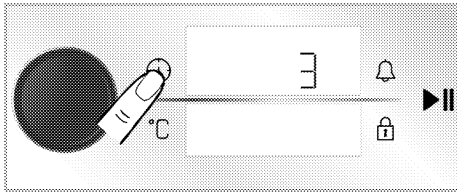
### A napszak megváltoztatása

A korábban beállított napszak módosításához


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

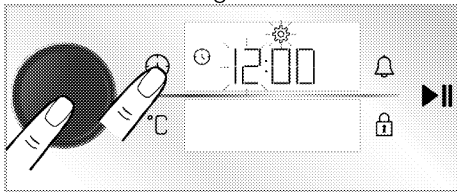
másodpercre tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

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




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

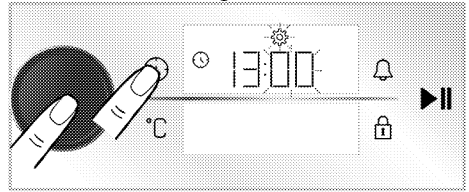
» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.





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

gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

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



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

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

## 6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

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

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

### Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

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

megadott figyelmeztetéseket és információkat.

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

### Tészták és sütőben készült ételek Általános információk

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

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

### Tippek süteményekhez

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

### Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

| Élelmiszer         | Tálca mennyiség | Használandó tartozék                                    | Működés funkció     | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|--------------------|-----------------|---|---------------------|-------------|------------------|-------------------------|
| Sütemények, tálcán | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Felső és alsó fűtés | 3           | 180              | 30 ... 40               |
| Torta, formában    | Egyetlen tálca  | Tortaforma grill rácson**                               | Ventilátor fűtés    | 2           | 180              | 30 ... 40               |
| Aprósütemény       | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Felső és alsó fűtés | 3           | 160              | 25 ... 35               |
|                    | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Ventilátor fűtés    | 3           | 150              | 25 ... 35               |
|                    | 2 tálca         | 2 –Standard tálca*<br>4 –Tészta tálca*                  | Ventilátor fűtés    | 2 – 4       | 150              | 25 ... 35               |
|                    | Egyetlen tálca  | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Felső és alsó fűtés | 2           | 160              | 30 ... 40               |
| Piskóta            | Egyetlen tálca  | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Ventilátor fűtés    | 2           | 160              | 30 ... 40               |
| Sütit-k            | Egyetlen tálca  | Tészta tálca*   | Felső és alsó fűtés | 3           | 170              | 25 ... 35               |
|                    | Egyetlen tálca  | Tészta tálca*   | Ventilátor fűtés    | 3           | 170              | 20 ... 30               |

### Tippek tésztákhoz

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

| Élelmiszer             | Tálca mennyiség | Használandó tartozék                                   | Működés funkció               | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|------------------------|-----------------|--|-------------------------------|-------------|------------------|-------------------------|
| Kelesztett péksütemény | 2 tálca         | 2 –Standard tálca*<br>4 –Tészta tálca*                 | Ventilátor fűtés              | 2 – 4       | 170              | 25 ... 35               |
|                        | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Légkeveréses felső/alsó fűtés | 2           | 180              | 35 ... 45               |
|                        | 2 tálca         | 1 –Standard tálca*<br>4 –Tészta tálca*                 | Ventilátor fűtés              | 1 – 4       | 180              | 40 ... 50               |
| Gazdag péksütemény     | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Felső és alsó fűtés           | 2           | 200              | 20 ... 30               |
|                        | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Ventilátor fűtés              | 3           | 180              | 20 ... 30               |
|                        | 2 tálca         | 2 –Standard tálca*<br>4 –Tészta tálca*                 | Ventilátor fűtés              | 2 – 4       | 180              | 20 ... 30               |
| Egész kenyér           | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Felső és alsó fűtés           | 3           | 200              | 30 ... 40               |
|                        | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Ventilátor fűtés              | 3           | 200              | 30 ... 40               |
| Lasagne                | Egyetlen tálca  | Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**         | Felső és alsó fűtés           | 2 vagy 3    | 200              | 30 ... 40               |
| Almáskalács            | Egyetlen tálca  | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson** | Felső és alsó fűtés           | 2           | 180              | 50 ... 65               |
|                        | Egyetlen tálca  | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson** | Ventilátor fűtés              | 3           | 170              | 50 ... 65               |
| Pizza                  | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Felső és alsó fűtés           | 2           | 200 ... 220      | 10 ... 20               |
|                        | Egyetlen tálca  | Standard tálca*  | Pizza funkció                 | 3           | 250              | 8 ... 15                |

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

## Főzés asztalEco ventilátor fűtés - működési funkció

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

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

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

## Hús, hal és baromfi

### A pörkölés legfontosabb pontjai

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

### Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

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

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

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

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

## Grill

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

### Általános figyelmeztetések

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

## Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

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

## Grill asztal

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

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.  
Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.



Teszt ételek

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

Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

| Élelmiszer               | Tálca mennyiség | Használandó tartozék                                    | Működés funkció     | Polcpozíció | Hőmérséklet (°C) | Főzési idő (perc) (kb.) |
|--------------------------|-----------------|---|---------------------|-------------|------------------|-------------------------|
| Omlós tészta (édes süti) | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Felső és alsó fűtés | 3           | 140              | 20 ... 30               |
|                          | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Ventilátor fűtés    | 3           | 140              | 15 ... 25               |
|                          | 2 tálca         | 2 –Standard tálca*<br>4 –Tészta tálca*                  | Ventilátor fűtés    | 2 – 4       | 140              | 15 ... 25               |
| Aprósütemény             | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Felső és alsó fűtés | 3           | 160              | 25 ... 35               |
|                          | Egyetlen tálca  | Standard tálca*   | Ventilátor fűtés    | 3           | 150              | 25 ... 35               |
|                          | 2 tálca         | 2 –Standard tálca*<br>4 –Tészta tálca*                  | Ventilátor fűtés    | 2 – 4       | 150              | 25 ... 35               |
| Piskóta                  | Egyetlen tálca  | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Felső és alsó fűtés | 2           | 160              | 30 ... 40               |
|                          | Egyetlen tálca  | Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson** | Ventilátor fűtés    | 2           | 160              | 30 ... 40               |
| Almáskalács              | Egyetlen tálca  | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**  | Felső és alsó fűtés | 2           | 180              | 50 ... 65               |
|                          | Egyetlen tálca  | Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**  | Ventilátor fűtés    | 3           | 170              | 50 ... 65               |

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.  
\* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.  
\*\* Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

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

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.  
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

## 7 Karbantartás és tisztítás

### Tisztítással kapcsolatos információk

#### ▲ Általános figyelmeztetések

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

#### Inox és rozsdamentes felületek

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

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

#### Zománcozott felületek

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

#### Katalitikus felületek

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

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

## **Üveg felületek**

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

## **Műanyag alkatrészek és festett felületek**

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

## **Kiegészítők tisztítása**

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

## **Vezérlőpanel tisztítása**

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

## A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

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

### A sütő oldalsó falainak tisztítása

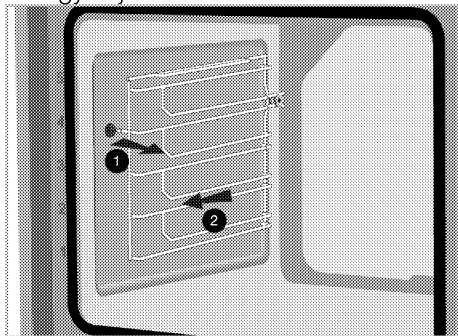
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

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

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

### A rácsos polcok eltávolításához:

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



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

### Pirolitikus öntisztítás

A sütő pirolitikus öntisztító funkcióval rendelkezik. Ilyenkor a sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik, és a meglévő szennyeződések hamuvá égnak.

Ilyenkor erős füst képződhet. Biztosítson megfelelő szellőzést. A pirolízis funkciót körülbelül minden 10. sütőhasználat után használja.

### Általános figyelmeztetések



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.



A Pirolitikus öntisztító funkció használata előtt távolítsa el az összes tartozékot, a teleszkópos polcot és az oldalsó állványokat (ha vannak). Ennek elmulasztása károsíthatja a tartozékokat és az oldalsó állványokat.



Ha a készülék pirolízisálló kiegészítővel van felszerelve (amelyek ellenállnak a magas hőmérsékleten történő öntisztításnak), akkor nem kell eltávolítani ezeket a kiegészítőket a sütőből. Az, hogy tartozékai pirolízisálló-e vagy sem, a tartozékok részben van megadva. Ha nincs megadva, tartozékai nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek. Az öntisztítás előtt a sérülések elkerülése érdekében ki kell őket venni a sütőből.



Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet.

Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. Az oldalsó ráccsal szerelt

modelleknél ne feledkezzen meg az oldalsó rács eltávolításáról.

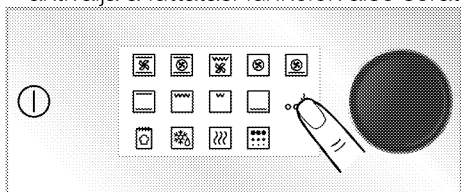
2. A tisztítási ciklust megelőzően távolítsa el a szennyeződések a külső felületekről és a sütő belsejéből egy nedves törlőronggyal.

3. Válassza ki a „Pirolízis” vagy „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkciót a sütő szennyezettségének megfelelően.

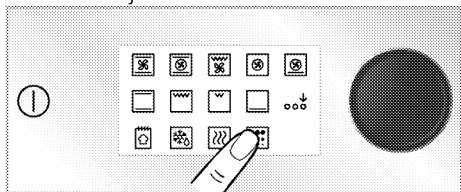
Ha a sütő nagyon szennyezett azt ajánljuk, hogy a „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkciót használja. A „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkció rövidebb, mint a „Pirolízis” funkció. Ha a sütő nagyon szennyezett, a „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkció lehet, hogy nem lesz elegendő. Ebben az esetben válassza a „Pirolízis” funkciót.

4. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

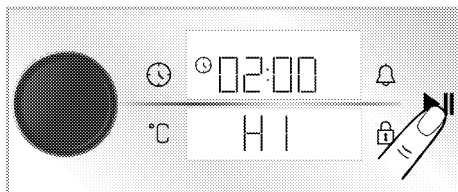
5. A „Extra funkció aktiválása” megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.



6. Érintse meg a „Pirolízis” gombot a funkciókijelző alsó sorában.



7. A kijelzőn megjelenik a „HI” pirolitikus szint és a „02:00” idő.



8. A tisztítás elindításához érintse meg a ►|| gombot.

» Megkezdődik az öntisztítás, és az öntisztítás ideje jelenik meg a kijelzőn. Ez az időtartam nem módosítható.

9. Amikor a sütő elér egy bizonyos hőmérsékletet, miután megkezdődött az öntisztítás, megjelenik a lakat szimbólum az idő kijelzőn, és nem lehet kinyitni a sütőajtót. A pirolízis funkció befejezése után egy ideig még lezárva marad. Ne próbálja meg erőltetve kinyitni az ajtót, amíg a lakat szimbólum el nem tűnik.

10. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az „End” felirat jelenik meg a kijelzőn. Ha megérinti a ① gombot, a sütő kikapcsol.

11. Miután a kijelzőn megjelenik az „End” felirat, kapcsolja ki a sütőt a ① gombbal.

12. Miután a lakat szimbólum eltűnik a kijelzőről tisztítsa le a megmaradt szennyeződést ecetes vízzel.

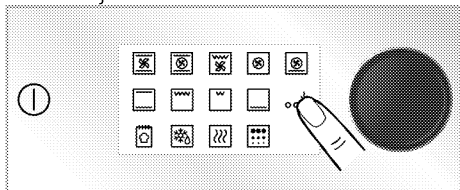
### Eco pirolitikus öntisztító üzemmódhoz:

Ha a sütő nagyon szennyezett azt ajánljuk, hogy a „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkciót használja. A „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkció rövidebb, mint a „Pirolízis” funkció. Ha a sütő nagyon szennyezett, a „Pirolízis - energiatakarékos mód” funkció lehet, hogy nem lesz elegendő. Ebben az esetben válassza a „Pirolízis” funkciót.

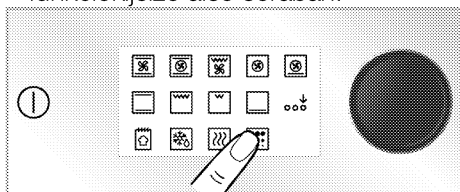
1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. Az oldalsó ráccsal szerelt

modelleknél ne feledkezzen meg az oldalsó rács eltávolításáról.

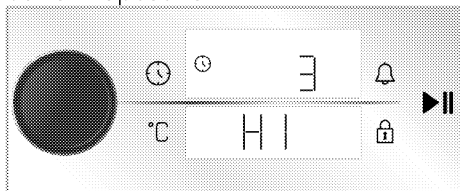
2. A tisztítási ciklust megelőzően távolítsa el a szennyeződések a külső felületekről és a sütő belsejéből egy nedves törölrönggyel.
3. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
4. A "Extra funkció aktiválása" megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.



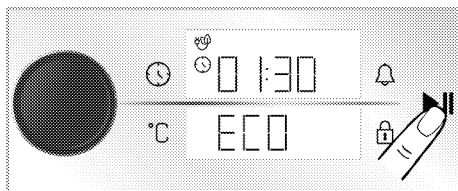
5. Érintse meg a "Pirolízis" gombot a funkciókijelző alsó sorában.



6. Érintse meg ismét a "Pirolízis" funkciót.  
» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a "Pirolízis - energiatakarékos mód "mód be van kapcsolva.



7. Érintse meg a ►|| gombot az öko pirolitikus tisztítás megkezdéséhez.  
» Megkezdődik az öntisztítás, és az öntisztítás ideje jelenik meg a kijelzőn. Ez az időtartam nem módosítható.



8. Amikor a sütő elér egy bizonyos hőmérsékletet, miután megkezdődött az öntisztítás, megjelenik a lakat szimbólum az idő kijelzőn, és nem lehet kinyitni a sütőajtót. A pirolízis funkció befejezése után egy ideig még lezárva marad. Ne próbálja meg erőltetve kinyitni az ajtót, amíg a lakat szimbólum el nem tűnik.
9. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az „End” felirat jelenik meg a kijelzőn. Ha megérinti a ① gombot, a sütő kikapcsol.
10. Miután a kijelzőn megjelenik az „End” felirat, kapcsolja ki a sütőt a ① gombbal.
11. Miután a lakat szimbólum eltűnik a kijelzőről tisztítsa le a megmaradt szennyeződést ecetes vízzel.

## A sütő ajtajának tisztítása

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

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

## Sütőajtó eltávolítása

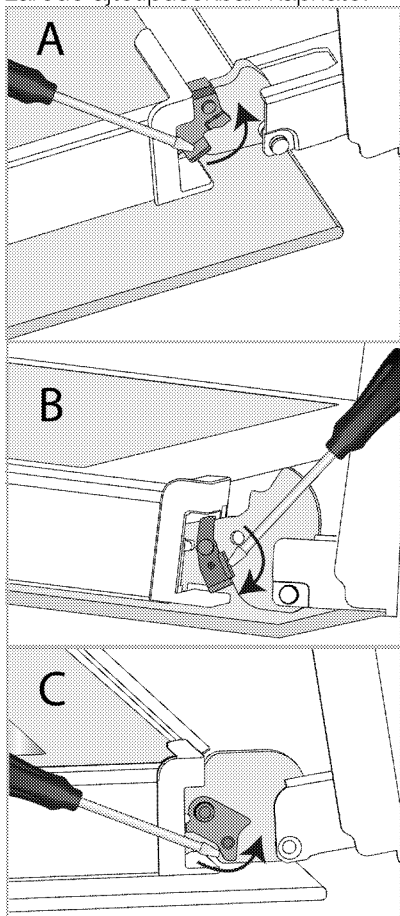
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

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

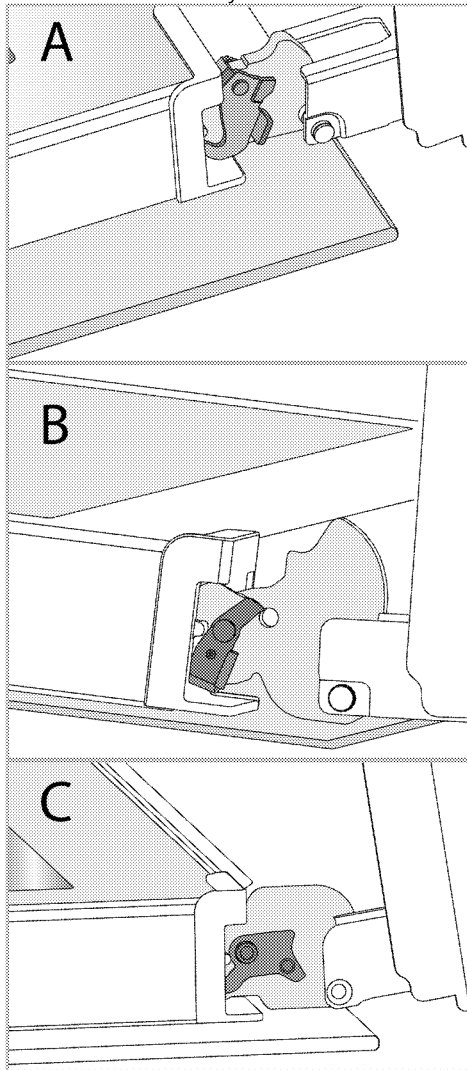
(A) típusú zsanér normál ajtótípusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtótípusokban kapható.

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

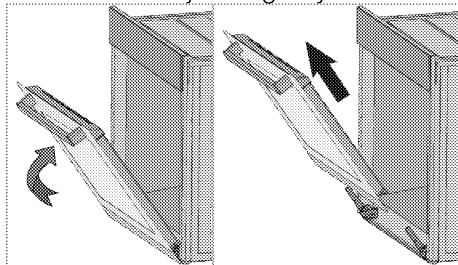


## Zsanérzár - zárt helyzetben



## Zsanérzár - nyitott helyzetben

3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



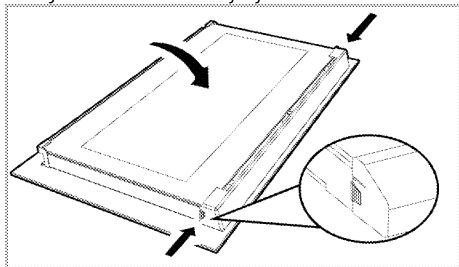
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

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

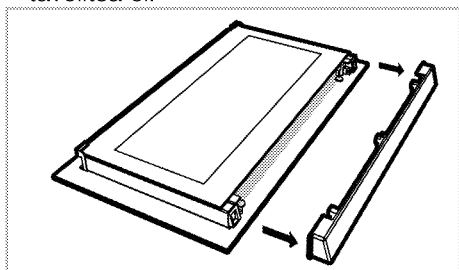
## A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

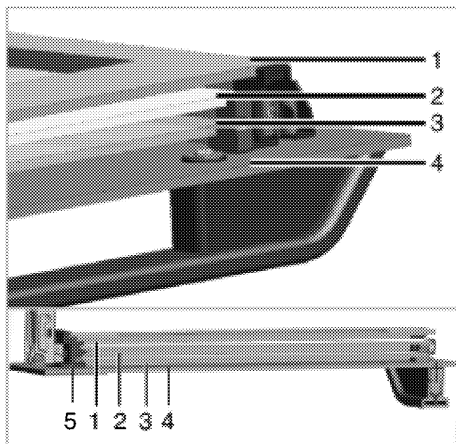
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



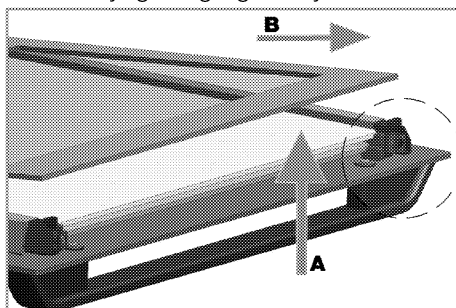
2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



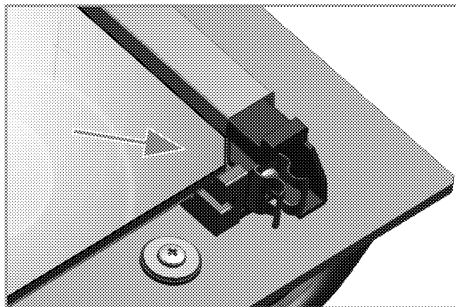
3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



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



4. Ismételje meg ezt a műveletet a második és a harmadik üvegek eltávolításához is.



Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a második és a harmadik üvegek (2, 3) behelyezése.



Ahogy az ábrán is látható, helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez.

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

A legbelső üveg behelyezésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a második belső üvegre. Fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba (5).

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

**i** Tisztítást követően az üvegek összeszerelhetők.

## A sütő lámpájának tisztítása

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

## A sütő lámpájának cseréje

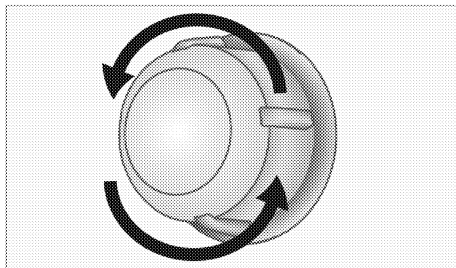
### ⚠ Általános figyelmeztetések

- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselletektől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

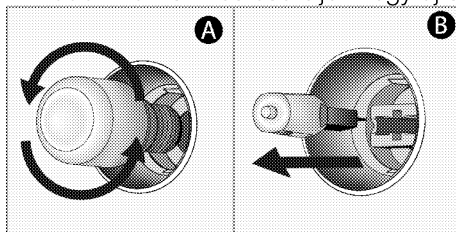
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérséklet.

## Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,

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



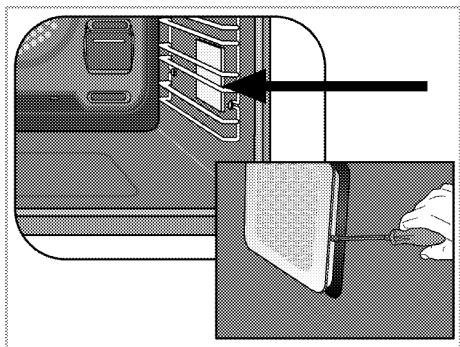
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

## Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

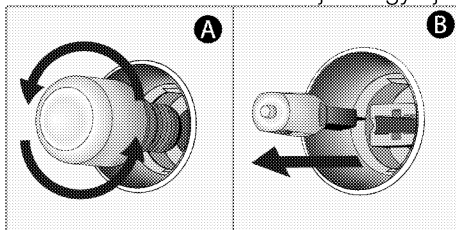
1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.

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

újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



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

## 8 Hibaelhárítás

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

### A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

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

### Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

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

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

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

### A készülék nem működik.

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

### A sütő világítása nem működik.

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

### A sütő nem melegít.

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

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

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

