



Vstavaná rúra

Používateľská príručka



MBBIS10600MTMSE

385444621_3/ SK/ R.AA/ 21.12.24 11:12
7757883842

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamýšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	7
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	8
1.6 Bezpečnosť používania	8
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	9
1.8 Používanie príslušenstva	9
1.9 Bezpečnosť varenia	9
1.10 Parný systém	11
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	11
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	12
2.1 Smernica o odpadoch	12
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	12
2.2 Informácie o balení	12
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	12
3 Váš produkt	13
3.1 Predstavenie výrobku	13
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	13
3.2.1 Ovládací panel	14
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	14
3.4 Príslušenstvo k produktu	16
3.5 Používanie príslušenstva produktu	16
3.6 Technické špecifikácie	19
4 Prvé uvedenie do prevádzky	20
4.1 Prvé nastavenie časovača	20
4.2 Prvé čistenie	20
5 Používanie rúry	22
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	22
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	22
5.3 Varenie za pomoci pary	25
5.4 Nastavenia	26
6 Všeobecné informácie o pečení	29
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	29
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	30

6.1.2 Mäso, ryby a hydina	32
6.1.3 Grilovanie	33
6.1.4 Varenie za pomoci pary	34
6.1.5 Testovanie potravín	36
7 Údržba a čistenie	37
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	37
7.2 Čistiace príslušenstvo	38
7.3 Čistenie ovládacieho panela	38
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	39
7.5 Čistenie parou	39
7.6 Čistenie dvierok rúry	40
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	41
7.8 Čistenie lampy rúry	42
8 Riešenie problémov	43



1 Bezpečnostné pokyny

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



1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej výšky 2500 metrov nad morom.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických,

- zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.
- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo- hliada.
 - Tento výrobok by nemali po- užívať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostá- vajú potrebné pokyny.
 - Deti by mali byť pod do- hľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
 - Elektrické výrobky sú nebez- pečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, liezť naň ani doň vstupovať.
 - Nedávajte na výrobok predme- ty, na ktoré môžu deti dosiah- nuť.
 - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu výrobku.
 - Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
 - Keď sú dvere otvorené, nedá- vajte na ne žiadne ťažké pred- mety ani na ne nedovoľte deťom sedieť. Môžete spôs- obiť prevrátenie rúry alebo po- škodenie závesov dvierok.
 - Pred vyradením opotrebova- ných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.
 2. Odpojte napájací kábel a od- pojte ho zástrčkou od výro- bu.
 3. Prijmite preventívne opa- trenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
 4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpeč- nost'

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikova- ným elektrikárom. Výrobok ne- používajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národný- mi predpismi.

- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí

spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



1.4 Bezpečnosť dopravy

SK

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom voda. Pred prepravou sa uistite, že sa vo výrobku nenachádza voda.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrúbie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s tými-

to inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.

- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.

- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukovať rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.

- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "Používanie príslušenstva".
- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.

- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajúce jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/pohári vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

Pri používaní masťného pergaménového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masťného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masťný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masťný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.
- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masťnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

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

1.10 Parný systém

- Pri varení s pomocou pary môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary, čím vzniká riziko popálenia. Buďte opatrní pri otváraní dverí.
- Ak po varení s parou zostane v rúre vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. Neskladujte vlhké potraviny v rúre na dlhší čas.
- Pri vyberaní jedla po varení s parou môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení v pare sa odporúča pridať toľko vody, koľko je uvedené v tabuľke na varenie.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.

- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechránené povrchy.

1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Po každom varení pomocou pary by mala byť vypustená zvyšná voda z nádržky na vodu a nádržka na vodu vyčistená. Použitie vody, ktorá zostala v komore pri ďalšom varení, spôsobuje problémy z hľadiska hygieny.

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

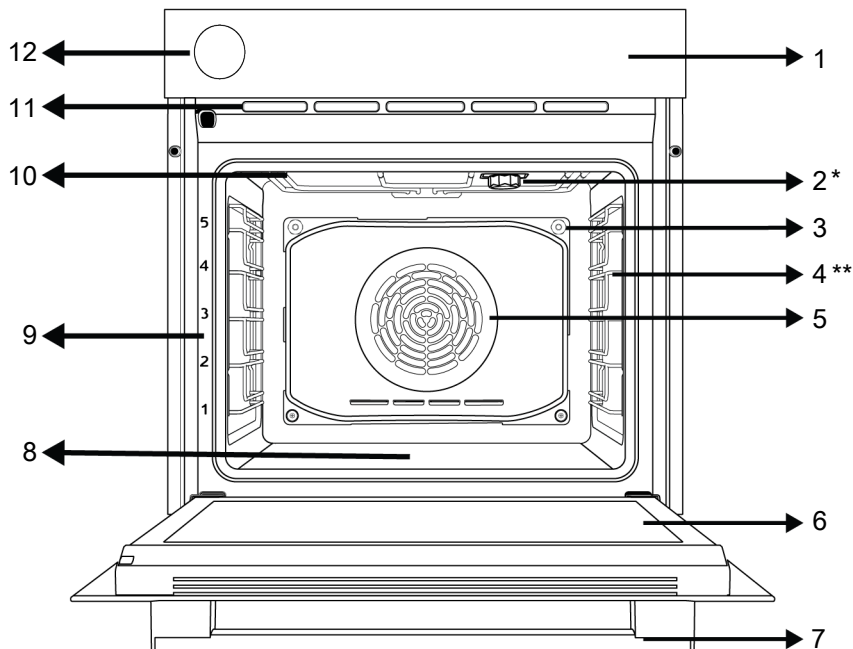
2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

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

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

3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Ovládací panel
- 3 Otvor na výstup pary
- 5 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
- 7 Rukoväť
- 9 Polohy políc
- 11 Ventilačné otvory

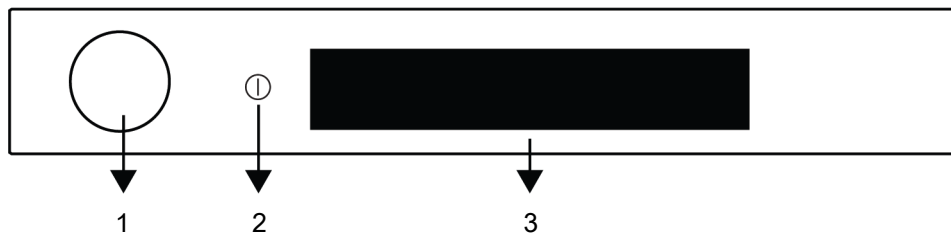
- 2 Svetidlo
- 4 Drôtené police
- 6 Dvere
- 8 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
- 10 Horný ohrievač
- 12 Nádrž na vodu

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

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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



1 Nádrž na vodu

2 Tlačidlo zapnutia/vypnutia

3 Dotykový displej

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

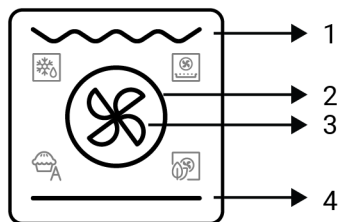
funkcie. Niektoré z vašich výberov budú naďalej fungovať inak, pretože nie sú definované. Niektoré funkcie je možné zvoliť iba na použitie prostredníctvom aplikácie „HomeWhiz“. Podrobné informácie o prevádzkových funkciách, ktoré možno použiť v produkte, sú uvedené v tabuľke.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre použiť, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Zobrazenie funkcií

Funkcie varenia svojho produktu môžete vytvoriť dotykom a výberom na displeji nižšie. Vybrané a aktívne ohrievače sa rozsvietia červenou farbou. Spodok a ohrievače sa aktivujú po jednom dotyku. Prepína medzi rôznymi ohrievačmi a funkciami motora ventilátora a ohrievača ventilátora niekoľkými dotykami. Zvolené kombinácie ohrievačov vás nasmerujú na definované



1 Horný ohrievač

2 Ohrievač ventilátora (s motorom ventilátora)

3 Motor ventilátora

4 Spodný ohrievač

 Prevádzka s ventilátorom- symbol

 Ekologické ohrievanie ventilátorom- symbol

 Airfry- symbol*

 Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)- symbol*

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

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie paru.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ohrievačom s ventilátorom sa rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre s ventilátorom. Je vhodný na varenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc. Táto funkcia by sa mala používať aj pri varení s parou.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Vďaka rýchlo distribuovanému vzduchu pomocou tejto funkcie môžete plytké alebo bezolejové vyprážanie. Podrobné informácie nájdete v časti „“.
	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražen s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Čistenie paru	80	Táto poloha sa používa na zmäkčenie nečistôt, ktoré sa vytvorili v rúre bezprostredne po dokončení prípravy jedla. Túto funkciu nájdete v špecifikáciách v časti Údržba a čistenie.

Funkcie, ktoré je možné zvoliť prostredníctvom aplikácie „HomeWhiz“, sú nasledovné. Tieto funkcie sa môžu líšiť v závislosti od modelu. Nie všetky z nich môžu byť použité vo vašom produkte.

Definícia funkcie	Definícia a použitie
Slabé grilovanie	Malý gril na strope rúry funguje. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
Udržiavajte v teple	Používa sa na dlhodobé udržiavanie potravín pri prevádzkovej teplote.
Funkcia chleba	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú teplotu a čas nie je možné zmeniť.
Funkcia automatického varenia (SmartBakePro)	S touto funkciou môžete variť jedlá definované pre váš produkt bez nastavenia teploty, funkcie a času. Definovaný zoznam jedál je vysvetlený v nasledujúcich častiach.
Airfry	Horúci vzduch ohrievaný ohrievačom ventilátora je rovnomerne a rýchlo distribuovaný ventilátorom do všetkých častí rúry. Je vhodný na varenie s viacerými zásobníkmi na rôznych úrovniach políc. Vďaka rýchlej distribúcii vzduchu s touto funkciou môžete smažiť s malým množstvom oleja alebo bez oleja.

3.4 Príslušenstvo k produktu

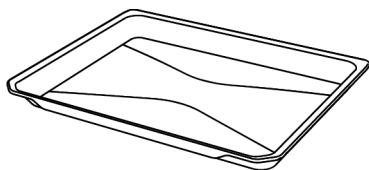
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



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

Štandardný plech

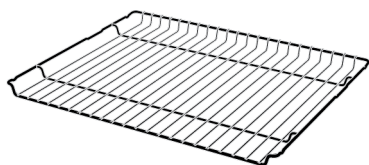
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



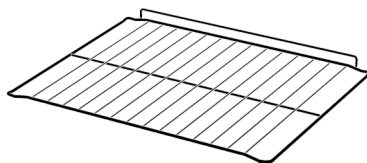
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

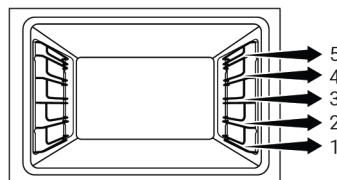


3.5 Používanie príslušenstva produktu

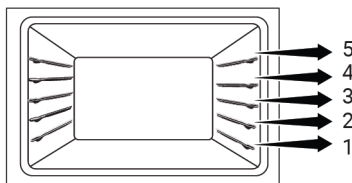
Poličky na pečenie

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

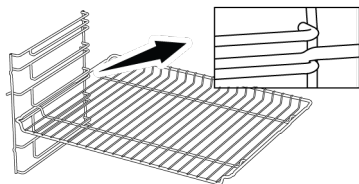


Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

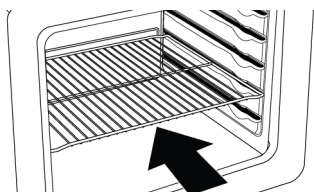
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej

strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených polic :

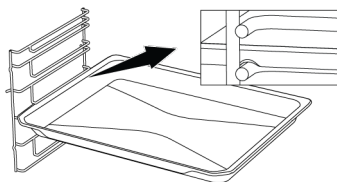
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

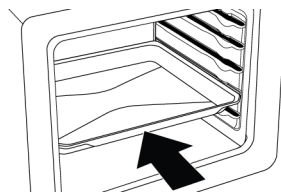
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať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



Pri modeloch bez drôtených polic :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri

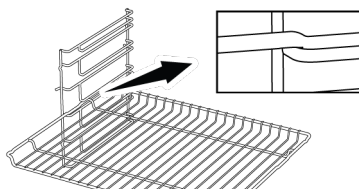
umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



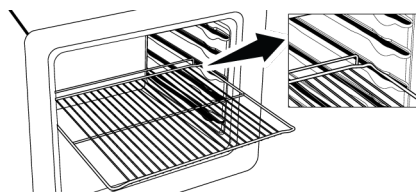
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

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

Pri modeloch s drôtenými policami :

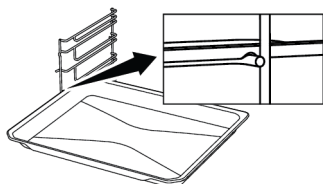


Pri modeloch bez drôtených polic :



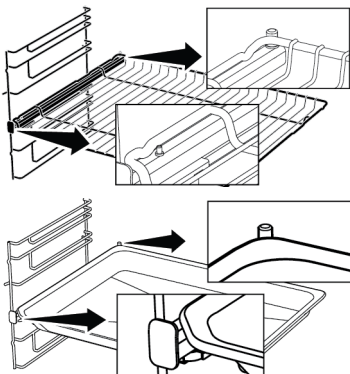
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej zárazky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



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

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



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštalčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,4
Typ rúry	Multifunkčná rúra

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

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé nastavenie časovača



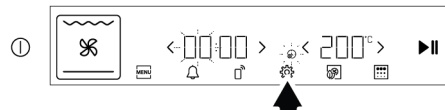
Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla aktivujte dolné tlačidlá.



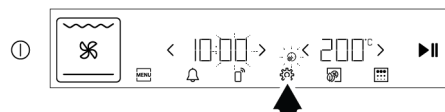
3. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

⇒ Pole hodín a symbol blikajú na displeji.



4. Stlačením tlačidiel / oblasti zobrazenia hodiny/času nastavte čas dňa a opätovným stlačením tlačidla aktivujte pole minúty.

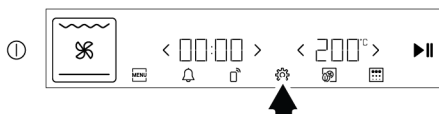
⇒ Na displeji bliká pole minúty a symbol .



Klávesy / oblasti zobrazenia hodín/času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

5. Stlačením tlačidiel / oblasti zobrazenia hodiny/času nastavte minúty a opätovným stlačením tlačidla potvrdíte nastavenie.

⇒ Nastavenie času dňa sa potvrdí a displej sa vráti na úvodný štartovací displej.



Ak sa počiatočné nastavenie času nevykoná, čas dňa sa začne zvyšovať od 12:00. Nastavenie času dňa môžete zmeniť neskôr, ako je popísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhého výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Mala by byť nastavená znova.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 14]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

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

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

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

stránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

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

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

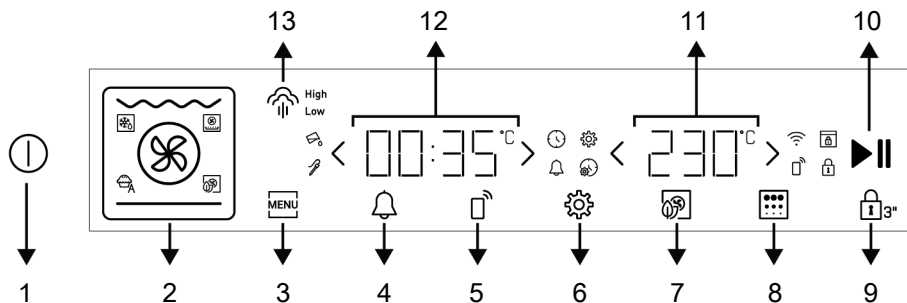
Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť na koniec procesu varenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania teploty je tento čas 23:59 hodín. V prípade vypadku prúdu sa nastavený čas varenia a varenia zruší.
- Počas akéhokoľvek nastavovania blikajú na displeji príslušné symboly. Ak chcete uložiť úpravy, buď sa dotknite príslušného tlačidla v popise, alebo chvíľu počkajte.
- Ak je čas varenia nastavený pri spustení varenia, zostávajúci čas sa zobrazí na displeji. Ak nie je nastavený čas varenia, na displeji sa zobrazí uplynulý čas. V niektorých prevádzkových funkciách je nastavené rýchle predhrievanie. Uplynutý čas alebo časy varenia sa začnú zobrazovať na displeji po dokončení rýchleho predohrevu a vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu.

Ovládacia jednotka



- 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 3 Tlačidlo Ponuka
- 5 Odstráňte ovládacie tlačidlo
- 7 Ekologický kľúč kúrenia ventilátora
- 9 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

11 Oblasť kontrolky teploty

13 Tlačidlo pary

- > Tlačidlo zvýšenia
- < Tlačidlo zníženia
- Symbol času pečenia
- Symbol alarmu
- Symbol nastavení
- Symbol dennej doby
- Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- Symbol teploty
- Symbol Wifi *
- Symbol sondy na mäso *
- Symbol zámku dverí *
- Odstráňte symbol ovládania *
- Low Symbol nízkej úrovne pary *
- High Symbol vysokej úrovne pary *
- Pridajte výstražný symbol vody *

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

Zapnutie rúry

Zapnite rúru stlačením tlačidla ①. Zobrazí sa prvý displej so striekajúcou vodou.

Ak sa na tomto displeji nevykonajú žiadne nastavenia týkajúce sa rúry, rúra sa po určitom čase vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

Vypnutie rúry

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

- 2 Zobrazenie funkcií
- 4 Tlačidlo alarmu
- 6 Tlačidlo nastavenia
- 8 Kľúč na čistenie parou
- 10 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia
- 12 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

Jedlo môžete variť ručným ovládaním (pod vlastnou kontrolou) bez nastavenia času varenia výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Pomocou funkčného displeja vytvorte prevádzkovú funkciu podľa ohrievačov, ktoré chcete ovládať. Podrobné informácie o vytvorení operačnej funkcie nájdete v sekcii Prevádzkové funkcie rúry [► 14].



Ak chcete variť vo funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom, výber nie je možné použiť prostredníctvom displeja funkcie. Ak chcete aktivovať funkciu Ekologické ohrievanie ventilátorom, aktivujte dolné klávesy stlačením klávesu . Túto operačnú funkciu vyberte stlačením klávesu . Teplotu a čas môžete nastaviť podľa nasledujúcich krokov.

3. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, „zelená“ farba na displeji „Ekologické ohrievanie ventilátorom“ sa zmení na „bielu“.

4. Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota pre operačnú funkciu, ktorú ste vytvorili. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte tlačidlá </> v oblasti zobrazenia teploty.



i Klávesy / oblasti zobrazenia hodín/ času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

i Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí posledná nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa odporúčaná teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

5. Po nastavení pracovnej funkcie a teploty začnite variť stlačením tlačidla ►||.



⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať vo funkcii, ktorú ste vytvorili, a nastavenej teplote. Rýchle predhrievanie je definované v niektorých prevádzkových funkciách. Počas predhrievania sa na displeji zobrazuje animácia. Po dokončení predhrievania, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, na obrazovke sa zobrazí krátka animácia a zaznie krátke pípnutie. Po pípnutí sa na displeji začne zobrazovať uplynutý čas. Keďže ručné varenie sa vykonáva bez nastavenia času varenia, rúra sa automaticky nevypne. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia sa dotknite tlačidla

►|| čím varenie ukončíte, alebo sa dotknite tlačidla ①, čím rúru úplne vypnete.

Varenie úpravou času varenia;

Výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo a nastavením času varenia prostredníctvom riadiacej jednotky môžete rúru automaticky vypnúť na konci času.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Pomocou funkčného displeja vytvorte prevádzkovú funkciu podľa ohrievačov, ktoré chcete ovládať. Podrobné informácie o vytvorení operačnej funkcie nájdete v sekcii Prevádzkové funkcie rúry [► 14].



3. Na displeji sa zobrazí preddefinovaná teplota pre operačnú funkciu, ktorú ste vytvorili. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte tlačidlá </> v oblasti zobrazenia teploty.



i Klávesy / oblasti zobrazenia hodín/ času a oblasti zobrazenia teploty sa aktivujú a zobrazia, keď posuniete ruku bližšie k obrazovke.

i Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí posledná nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa odporúčaná teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

4. Stlačením tlačidiel </> v oblasti zobrazovania hodín/času nastavte čas varenia.

⇒ Na displeji sa zobrazí symbol ⌚.



- i** Ak chcete rýchlo nastaviť čas varenia, po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete aktivovať čas varenia na 30 minút stlačením tlačidla > oblasti zobrazovania hodín/času a zmeniť čas pomocou tlačidiel </>.

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

5. Po nastavení pracovnej funkcie, teploty a času varenia začnite variť stlačením tlačidla ►||.



6. Vaša rúra začne okamžite pracovať s funkciou, ktorú ste vytvorili, a nastavenou teplotou. Niektoré prevádzkové funkcie majú funkciu rýchleho predhrievania. Počas predhrievania sa na displeji zobrazuje animácia. Po dokončení predohrevu, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, na displeji sa zobrazí krátka animácia a zaznie krátke pípnutie. Po pípnutí sa na displeji začne odpočítavať čas varenia. Po uplynutí nastaveného času varenia sa zobrazí „End“, zaznie zvukové upozornenie a varenie sa zastaví.
7. Zvukový signál bude znieť dve minúty. Ak sa počas zvukového signálu dotknete tlačidla ►|| a na displeji sa zobrazí text „End“ (Koniec), rúra bude pokračovať v prevádzke neobmedzene dlho. Ak

sa dotknete tlačidla ⌚, rúra sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto klávesov, zvukový signál sa zastaví.

5.3 Varenie za pomoci pary

Vaša rúra má funkciu pečenia za pomoci pary. Lepšie výsledky pečenia sa dosahujú s asistentom pary. Asistent pary zabezpečuje, že povrch múčnikov je jasnejší, ich kôrka je chrumkavejšia a sú objemnejšie. Pomocou pary sa tiež znižuje strata vlhkosti potravín, ako je mäso, a umožňuje, aby boli zvnútra šťavnatejšie a chutnejšie. Existujú 2 rôzne úrovne podpory pary: nízka para a vysoká para. Počas pečenia sa para dodáva do rúry v určitých intervaloch. Všeobecne sa nízka úroveň pary odporúča na pečenie pečivových jedál, ako sú koláče, pečivo, chlieb, vysoká úroveň pary sa odporúča pre pečenie mäsových jedál (napríklad veľké kusy mäsa, celé kura). Táto funkcia môže závisieť od jedla, ktoré varíte. Na tento účel si pozrite tabuľku pečenia.

Všeobecné upozornenia

- Počas varenia nedávajte do nádržky na vodu viac vody, ako je úroveň „max“.
- Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.
- Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvýšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. V opačnom prípade môže zvyšková voda viesť k tvorbu vodného kameňa.
- Ak má váš výrobok sondu na mäso, pred varením s parou sa uistite, že je kryt sondy na mäso zatvorený. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku pary zo zásuvky sondy na mäso.

Počas varenia pomocou pary:

- Ak je v nádržke na vodu dostatok vody, rúra pokračuje Pečenie s parou, kým sa v nádržke neminie voda.
- Ak dôjde voda v nádržke na vodu alebo ak sa nedoplní dostatočné množstvo vody, na displeji začne blikať symbol ^{High} alebo symbol ^{Low} a po chvíli zazie zvukové varovanie. Medzitým rúra pokračuje vo varení bez pary.
- Ak chcete zrušiť zvukové varovanie a pokračovať v pečení bez pary, stlačte tlačidlo ^{High}. Zvukový signál sa zastaví a rúra pokračuje vo varení bez pary.
- Ak chcete pokračovať v pečení pomocou pary, vyberte nádržku na vodu, naplňte ju dostatočným množstvom vody a vložte ju do miesta. Rúra si začne poskytovať podporu pary tým, že odoberá vodu z nádržky.
- Počas varenia s asistenciou pary je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny, najmä keď je v nádrži na vodu málo vody.

Po varení pomocou pary:

- Po určitom čase od ukončenia varenia za pomoci pary rúra odčerpá zvyšnú vodu z generátora späť do nádrže. Medzitým je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny.
- Po načerpaní zvyškovej vody vypustite zvyšnú vodu z nádrže na vodu z hygienických dôvodov.
- Kvôli zdravotným rizikám vyprázdnite nádržku na vodu a dolejte čerstvú vodu pred pečením pomocou pary.

Pozri tiež

2 Prevádzkové funkcie rúry [] 14]

5.4 Nastavenia

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie zámku tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky počas varenia. Zámok tlačidiel nie je možné vykonať, keď neprebíha varenie.

1. Počas varenia v rúre sa dotknite tlačidla  ktoré sa zobrazí na displeji.



- ⇒ Oblasť zobrazenia teploty zobrazuje odpočítavanie 3-2-1. Po dokončení odpočítavania sa aktivuje zámok klávesov a na displeji sa zobrazí symbol .

 Keď je zámok tlačidiel aktívny, iné tlačidlá na riadiacej jednotke nie je možné použiť okrem tlačidla ①.

Deaktivácia zámku kľúča

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji.
 2. Dotýkajte sa tlačidla , kým symbol  nezmizne z displeja.
- ⇒ Symbol  zmizne z displeja a zámok klávesov sa deaktivuje.

Nastavenie budíka

Riadiacu jednotku výrobku môžete použiť aj na akýkoľvek iný účel varovania alebo pripomenutia, ako je varenie.

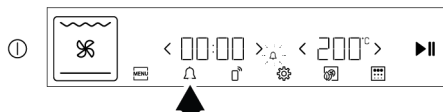
Budík nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Budík môžete použiť napríklad vtedy, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Akonáhle nastavíte čas, hodiny vydajú zvukovú výstrahu.

 Maximálna doba trvania alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Stlačením tlačidla nastavte čas budíka.
- ⇒ Na displeji začne blikať symbol .



4. Nastavte čas budíka stlačením tlačidiel </> v oblasti zobrazenia času/času. Opätovným stlačením klávesu potvrdíte nastavenie.



⇒ Čas budíka je nastavený a na displeji neustále svieti symbol . Ak chcete vidieť zostávajúci čas budíka, musíte sa znova dotknúť tlačidla.

5. Po dokončení výstražnej periódy začne symbol blikáť a zaznie zvukové varovanie.

Vypnutie alarmu

1. Na konci času alarmu bude zvukový signál znieť dve minúty. Dotknite sa ľubovoľného tlačidla na zastavenie zvukového signálu.

⇒ Zvukový signál je stlmený.

Ak chcete zrušiť alarm;

1. Ak chcete resetovať čas budíka, stlačte tlačidlo . Dotýkajte sa tlačidla <, kým sa na displeji nezobrazí „00:00“.

Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Ak chcete vykonať toto nastavenie, vaša rúra nesmie variť.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla .
2. Stlačením tlačidla aktivujte dolné tlačidlá.



3. Dotýkajte sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí „b-1“, „b-2“ alebo „b-3“.



⇒ Na displeji bliká symbol .

4. Nastavte požadovaný tón stlačením tlačidiel </> oblasti zobrazenia teploty.
5. Potvrdte nastavenie stlačením tlačidla alebo stlačením tlačidla prejdite na ďalšie nastavenie.

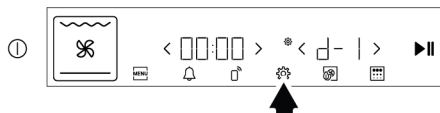
Úprava jasu displeja

Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Ak chcete vykonať toto nastavenie, vaša rúra nesmie byť v režime varenia.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla .
2. Stlačením tlačidla aktivujte dolné tlačidlá.



3. Ťuknite na tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



⇒ Na displeji bliká symbol .

4. Nastavte požadovaný jas stlačením tlačidiel </> v oblasti zobrazenia teploty. (d-1, d-2, d-3)
5. Potvrdte nastavenie stlačením tlačidla alebo stlačením tlačidla prejdite na ďalšie nastavenie.

Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a úvod do aplikácie „HomeWhiz“

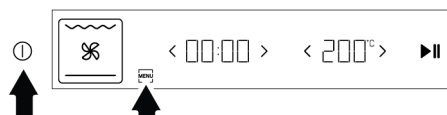
Pripojte rúru k bezdrôtovej sieti pomocou inteligentného zariadenia, ktoré môžete skontrolovať pomocou aplikácie „HomeWhiz“. Ak to chcete urobiť, najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho

inteligentného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je dostupná na mobilných operačných systémoch IOS a Android.

 Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si musíte vytvoriť vlastný domov podľa krokov aplikácie.

 Rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a povoliť diaľkové ovládanie podľa krokov uvedených v aplikácii.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Stlačte klávesy  a  súčasne približne na 3 sekundy.

⇒ Keď rúra prejde do režimu nastavenia, na oblasti zobrazenia teploty sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1 a na displeji bliká symbol .

4. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení vlastného domova vyberte rúru pod kuchynskými výrobkami, do aplikácie zadajte skladové číslo vášho výrobku a postupujte podľa krokov na aplikácii.

 Skladové číslo produktu je číslo začínajúce na „77...“, ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu na obsluhu.

5. Dokončíte zavedenie rúry do aplikácie podľa krokov aplikácie.

⇒ Po dokončení pripojenia sa symbol  rozsvieti nepretržite.

Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po zavedení do aplikácie „HomeWhiz“ je možné diaľkové ovládanie rúry vykonať:

1. Kým je na displeji viditeľný symbol , stlačte raz tlačidlo .

⇒ Symbol  sa zobrazí na displeji spolu so symbolom .

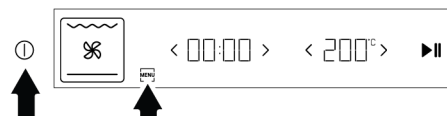
 Ak symbol  nie je na obrazovke viditeľný, dotknite sa tlačidla , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

 Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale pri stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a na displeji sa nezobrazí symbol  alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie, ku ktorému ste produkt pripojili. Ak je internetové pripojenie dobré a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Vymazanie priradenia pripojenej rúry „“

Po pridaní produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa informácie o vašom produkte budú zhodovať s používateľským účtom, ktorý ste použili pre „HomeWhiz“. Ak chcete vymazať zhodu, ak stratíte prístup k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, musíte vykonať nasledujúce kroky.

1. Zapnite rúru stlačením tlačidla ①.
2. Stlačením tlačidla  aktivujte dolné tlačidlá.



3. Stlačte klávesy  a ① na približne 5 sekúnd.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.

4. Po dokončení odpočítavania sa na displeji zobrazí animácia odstránenia zhody.

5. Po dokončení procesu vymazania párovania bez akýchkoľvek problémov sa ozve výstražný zvuk a rúra sa reštartuje.



Ak sa počas procesu odstraňovania zhody vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, bude počuť chybový zvuk.

6. Po dokončení procesu zodpovedajúceho odstránenia reštartujte produkt, ktorý môžete predstaviť vo svojom účte „HomeWhiz“.

Súlada s normami a informácie o testovaní / EÚ vyhlásenie o zhode

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvenčné pásmo	: 2.4 Ghz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.beko.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba

produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.

- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, natrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby

pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.

- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu policičku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú полицu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
otvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka ne-

otvoria, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

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

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochutíte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňuj-

te príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.

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

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.

- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte

plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Telacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position. Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.				

6.1.4 Varenie za pomoci pary

Všeobecné informácie

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu. Funkcie varenia s asistenciou pary nájdete v časti "Prevádzkové funkcie rúry" [► 14].

- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí. Trvanie uvedené pri prívode vody udáva čas, ktorý uplynul po predhriatí.
- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.
- Varenie v pare prebieha s jedným zásobníkom.

Návrhy na pečenie s jedným plechom

SK

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Úroveň pary	Čas prívodu vody (minúty)**	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Celý chlieb	Štandardný plech *	2	Ohrievanie ventilátorom	180	200	High	pred predhrievaním	30 ... 40	820
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	2	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	25 minúty 250/max, po 190	max	High	25	60 ... 70	2000
Rebrový steak (jeden kus)	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	180	max	High	15	40 ... 55	1000
Jahňacie kolená so zeleninou	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	170	max+max***	High	po predohreve (okamžite)	80 ... 100	2000
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	150	Low	pred predhrievaním	20 ... 30	1200
Cheese cake	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile ****	3	Ohrievanie ventilátorom	120	200	Low	30	60 ... 70	1450
Kuracie paličky	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	200	150	High	po predohreve (okamžite)	20 ... 30	800
Pečený zemiak	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	190	100	Low	25	45 ... 55	500
Hamburgerový chlieb	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	200	High	pred predhrievaním	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Funkcia „3D“	200	100	Low	po predohreve (okamžite)	15 ... 25	500

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

*** V polovici doby varenia pridajte vodu až po úroveň „max“.

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

6.1.5 Testovanie potravín

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

SK

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	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.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (telacie mäso) - 12 častka	Drôtené mreže	4	250	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 kúsok jedla otočte.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

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

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

- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

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

- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- 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.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite 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.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovne-používajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

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

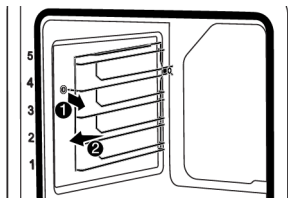
Čistenie bočných stien rúry

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

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

Odstránenie bočných drôtených políc:

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



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

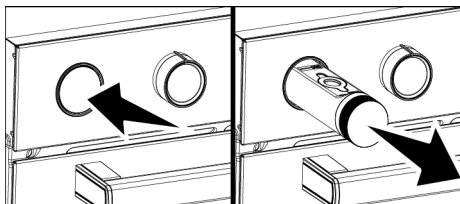
7.5 Čistenie parou

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

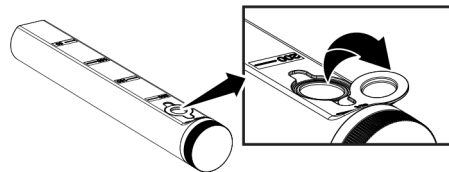
Všeobecné upozornenia

- Nastavenie času funkcie parového čistenia, teploty a pary sa nedá zmeniť.
- Ak počas prvých 5 minút po spustení funkcie čistenia parou vytečie voda, ak sa počas čistenia odstráni nádržka na vodu alebo sa otvoria dvere, funkcia čistenia sa zruší.
- Ak je vnútorná teplota rúry nad 120°C, funkcia čistenia parou sa nespustí.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Stlačte nádržku na vodu na ovládacom paneli rúry. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.

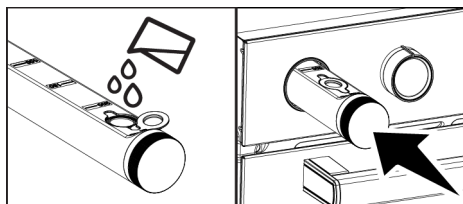


3. Otvorte plastový uzáver na nádrži na vodu, ako je znázornené nižšie.



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

4. Naplňte zásobník s 200 ml vody a umiestnite plastový uzáver na nádržku na vodu na jeho miesto.



5. Na konci času sa na displeji objaví „00:00“.
6. Otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.
7. Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

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

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



7.6 Čistenie dvierok rúry

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



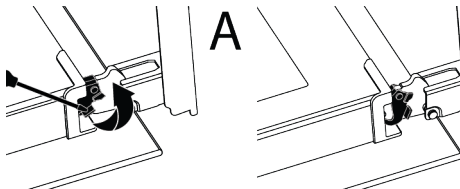
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.



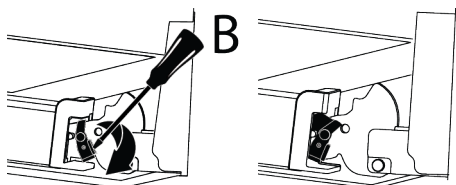
Vnútorné sklo dvierok rúry je pokryté ľahko čistiteľným materiálom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály, napríklad bieliadlo.

Odstránenie dvierok rúry

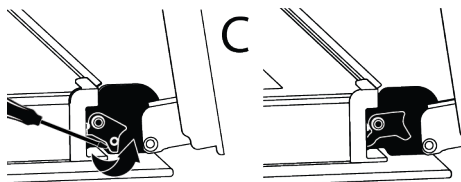
- Otvorte dvierka rúry.
- Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
- Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
- Záves typu (A) je k dispozícii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



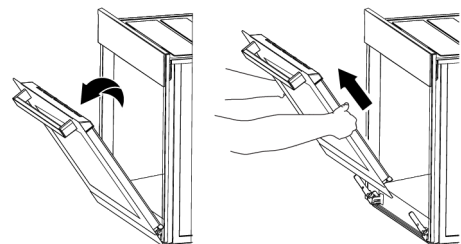
- Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



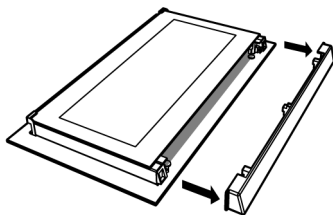
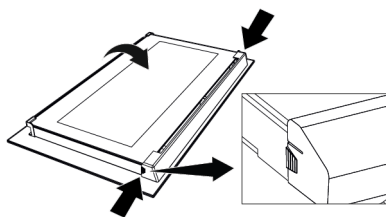
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

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

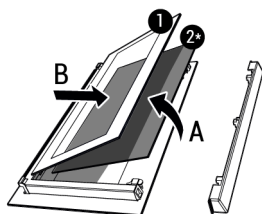
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

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

1. Otvorte dverka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte ľahom smerom k "B".



- 1 Vnútročné sklo 2* Vnútročné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútročné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútročné sklo). Vnútročné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútročné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa

spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.

7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

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

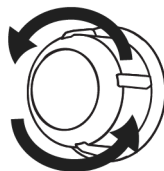
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

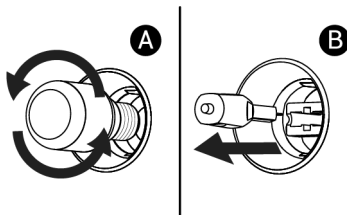
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinské výrobky.
- Svetidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



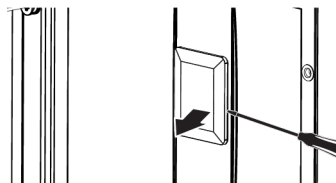
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



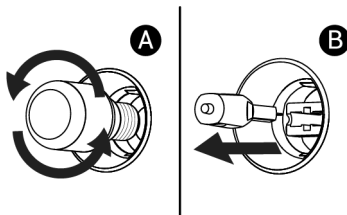
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

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



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



5. Opäť nasadzte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

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

Rúra sa nezahrieva.

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

Príkaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domovu alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“" a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysiela signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštalračné reži-

my ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštalačným režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii.
>>> Toto nie je chyba.