

**Vstavaná rúra**

**BBIR17300BCS**

## Vážení 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 postúpíte 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 postúpíte 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 |

**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 .....                      | 14 |
| Príslušenstvo k produktu.....                       | 16 |
| Použitie príslušenstva produktov.....               | 17 |
| Technické špecifikácie .....                        | 20 |

**4 Prvé použitie 21**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Prvé nastavenie času..... | 21 |
| Prvé čistenie.....        | 21 |

**5 Práca s rúrou 23**

|   |    |
|---|----|
| Všeobecné informácie o použití rúry ..... | 23 |
| Prevádzka ovládacej jednotky rúry .....   | 23 |
| Nastavenia.....                           | 26 |

**6 Všeobecné informácie o varení 29**





|  |    |
|--|----|
| Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre ..... | 29 |
| Pečivo a jedlá z rúry.....                           | 29 |
| Mäso, ryby a hydina.....                             | 32 |
| Gril 33  |    |
| Testovanie potravín.....                             | 34 |

**7 Údržba a starostlivosť 35**

|   |    |
|---|----|
| Všeobecné informácie o čistení.....                           | 35 |
| Čistenie príslušenstva .....                                  | 36 |
| Čistenie ovládacieho panela .....                             | 36 |
| Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)..... | 36 |
| Jednoduché čistenie parou .....                               | 37 |
| Čistenie dvierok rúry .....                                   | 38 |
| Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry 39                   |    |
| Čistenie žiarovky v rúre .....                                | 40 |

**8 Riešenie problémov 42**

## 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, citlivých 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.
- (Ak má váš produkt zástrčku) 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 uzemnenia 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 zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- 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 posítku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- 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.

### **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 zaistíte 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 textilie.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.

### **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 masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, taniere 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 masť 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.

## 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 určenou 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.

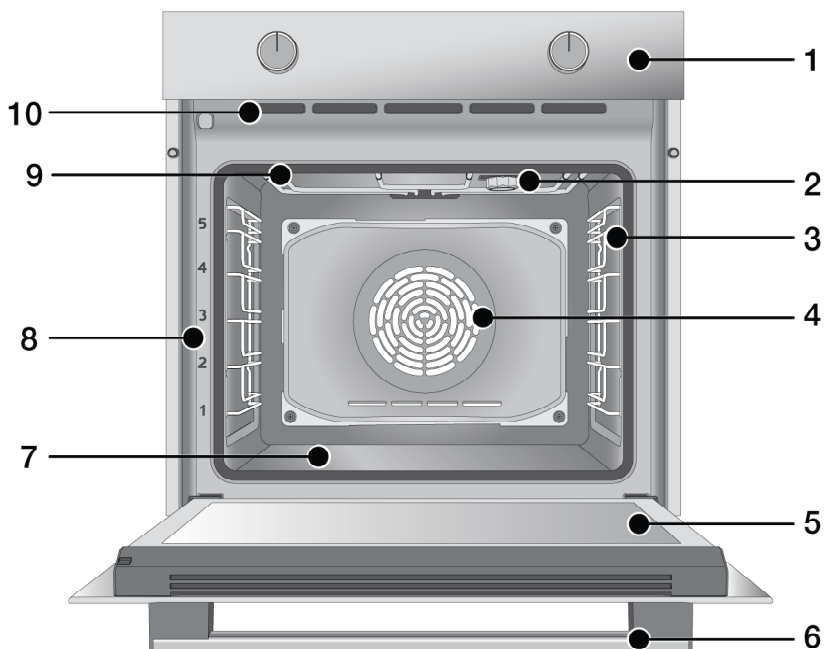
### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

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 dverka rúry často.
- 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 Ventiláčné otvory

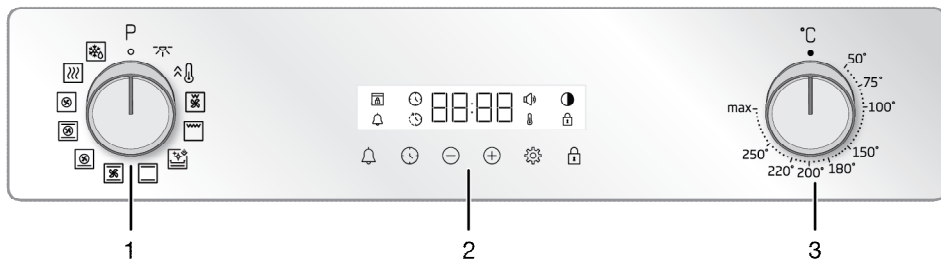
\* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

\*\* 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 základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

## Ovládanie rúry



- 1 Gombík voľby funkcií
- 2 Časovač
- 3 Gombík teploty

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 voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

### Gombík teploty

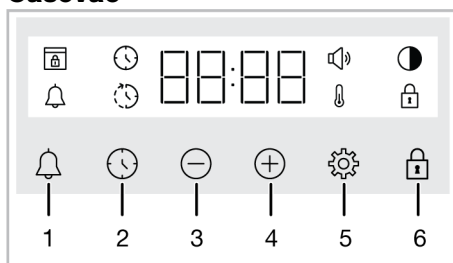
Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

### Kontrolka teploty

Vnútnú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Po spustení varenia sa na displeji objaví symbol teploty a po dosiahnutí nastavenej teploty symbol teploty zmizne. Keď teplota vo vnútri rúry klesne

pod nastavenú teplotu, symbol teploty sa znova objaví.

## Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel







## Symboly na displeji







- : Symbol Času varenia
- : Symbol Času ukončenia varenia\*
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol hlasitosti
- : Symbol zámku dverí\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusia 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 vašim produktom.

| Symbol funkcie   | Popis funkcie                                 | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie  |
|--|---|----------------------|---|
|    | Žiarovka v rúre                               | -                    | V rúre nefunguje žiadny ohrievač. Svieta len svetlo rúry.   |
|    | 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                     | *                    | 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                             | *                    | Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu. Táto funkcia by sa mala použiť tiež na jednoduché čistenie parou.   |
|  | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | *                    | 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                       | *                    | 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 priečkoch.   |

| Symbol funkcie   | Popis funkcie                        | Teplotný rozsah (°C) | Popis a použitie   |
|--|--------------------------------------|----------------------|--|
|  | Funkcia „pizza“                      | *                    | Spodný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Je to vhodné pre prípravu pizze.  |
|  | Funkcia „3D“                         | *                    | Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.                                  |
|  | Grilovanie naplno                    | *                    | Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.  |
|  | Slabé grilovanie pomocou ventilátora | *                    | Horúci vzduch malej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.  |
|  | Rýchly ohrev                         | -                    | Všetky vyhrievače rúry pracujú. Táto prevádzková funkcia sa používa na to, aby rúra rýchlo dosiahla požadovanú teplotu (predhriatie). Nepoužívajte ju na žiadne iné účely. |
|  | Udržiavanie tepla                    | *                    | Používa sa na udržiavanie prevádzkovej teploty počas dlhšieho času.  |

\* Váš produkt operates v teplotnom rozsahu špecifikovanom na gombíku teploty.

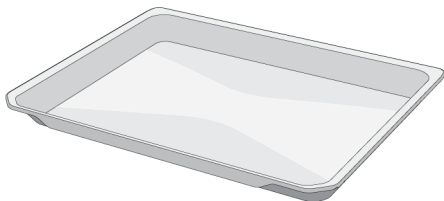
## Príslušenstvo k produktu

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.

---

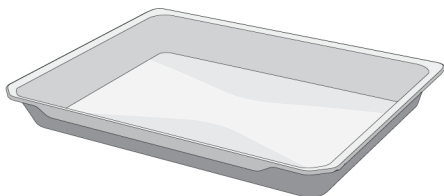
**UPOZORNENIE** : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.

---



### Štandardný plech

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

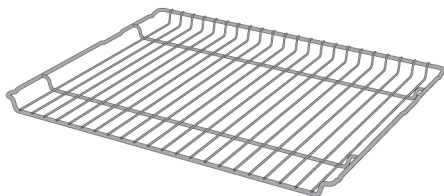


### Hlboký podnos

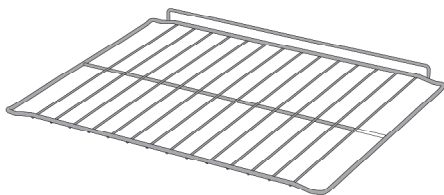
Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

---

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.

---

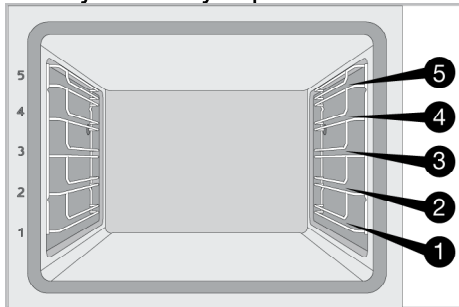


## Použitie príslušenstva produktov

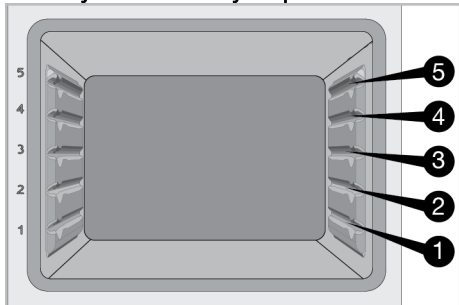
### Varné dosky

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

#### Modely s drôtenými policami



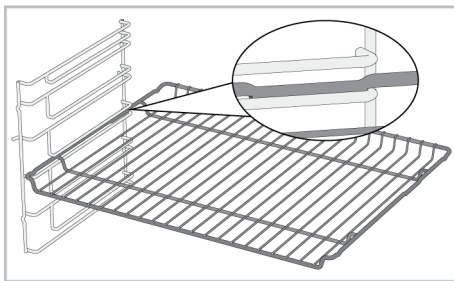
#### Modely bez drôtených políc



### Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

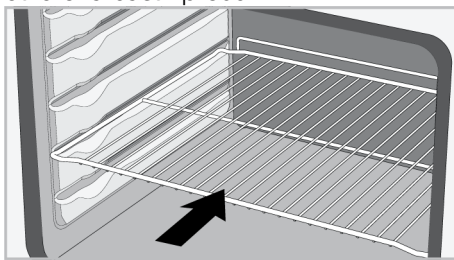
#### Modely s drôtenými policami:

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



#### Modely bez drôtených políc:

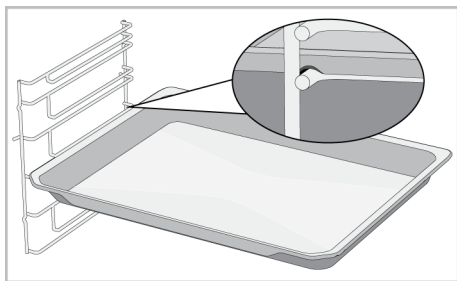
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



### Umiestnenie podnosu na varné dosky

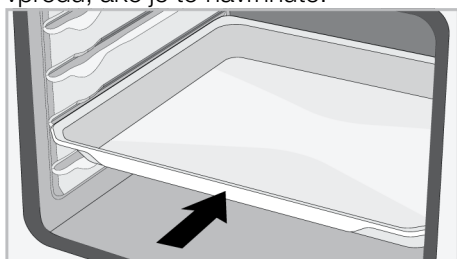
#### Modely s drôtenými policami:

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 drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



### Modely bez drôtených políc:

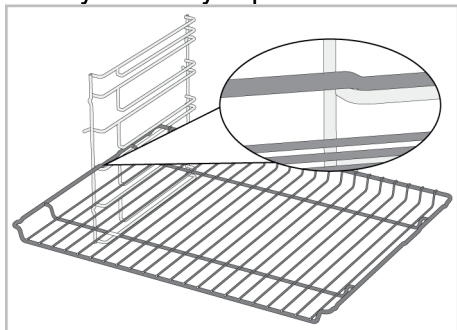
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



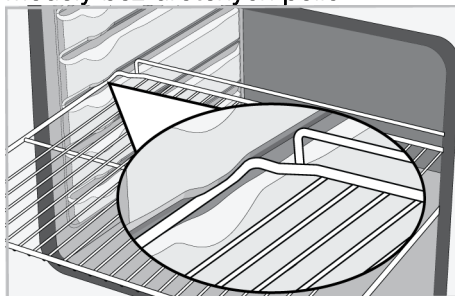
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

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

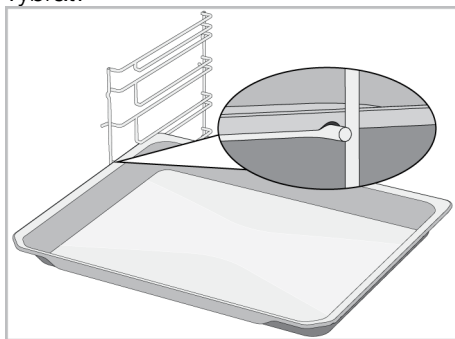


### Modely bez drôtených políc



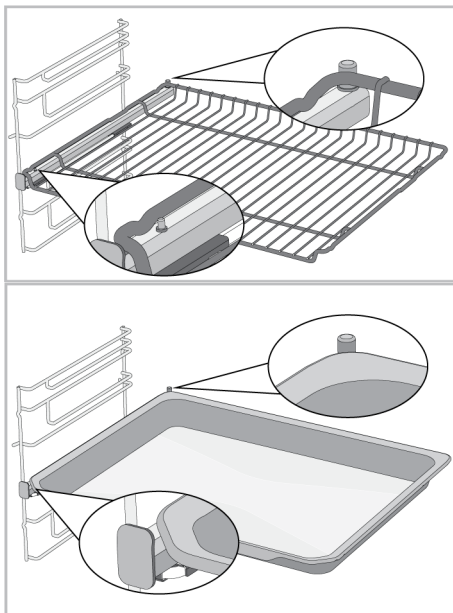
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

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<br>(výška/šírka/hĺbka)              | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Inštaláčn é rozmery rúry<br>(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   | 3,3 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 laboratórných podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

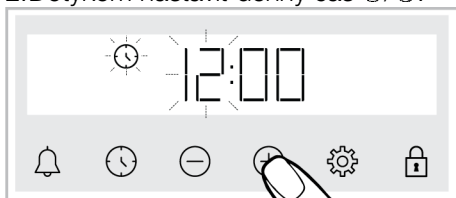
## 4 Prvé použitie

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

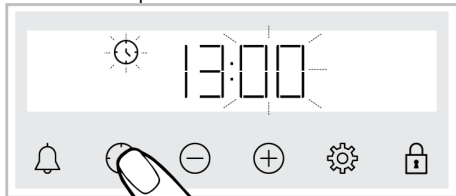
### Prvé nastavenie času

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

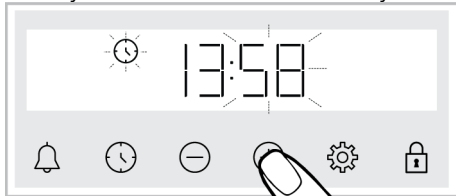
1. Potom, ako je rúra aktivovaná po prvý krát, na displeji bude blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Dotykom nastaviť denný čas (+)/(-).



3. Dotykom ⌚ alebo klávesom ⚙️ aktivovať políčko minút.



4. Dotykom nastaviť denné minúty (+)/(-).



5. Potvrdiť nastavenie ⌚ alebo klávesom ⚙️. » Denný čas je nastavený a symbol ⌚ z displeja zmizne.

**i** Ak nie je po prvý krát nastavené, naďalej bude blikať "12:00" a symbol ⌚ a vaša rúra sa nenastaví. Aby rúra začala fungovať, musíte potvrdiť denný čas jeho nastavením alebo ťuknutím na kláves ⌚, keď je na "12:00". Nastavenie denného času môžete zmeniť neskôr, ako je to popísané v časti „Nastavenia“.

**i** Nastavenia aktuálneho času sú zrušené v prípade zlyhania napájania. Je potrebné ich znova nastaviť.

### 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. Počkejte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

### Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite 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

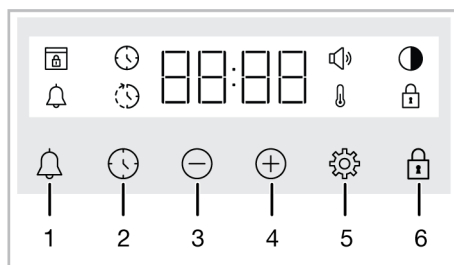
Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

Ak chcete, aby lampa svietila nepretržite, zvolte prevádzkovú funkciu "Žiarovka v rúre" pomocou gombíka voľby.

### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre ovládaciu jednotku rúry









-  Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Maximálna doba pre teplé vedenie je len 23 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
-  Príslušné symboly na displeji blikajú, kým robíte nejaké nastavenia. Počkajte, prosím, krátky čas, kým sa nastavenia uložia.
-  Ak sa vykonajú nastavenia, týkajúce sa varenia, denný čas nie je možné nastaviť.
-  Ak je nastavený čas varenia, keď sa spustí varenie, na obrazovke sa zobrazí zvyšný čas.
-  V prípadoch, kde je nastavený čas varenia alebo ukončenia varenia; ho môžete automaticky zrušiť dlhším dotknutím sa klávesy .



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia

- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

### Symbole na displeji

-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dverí\*

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

### Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

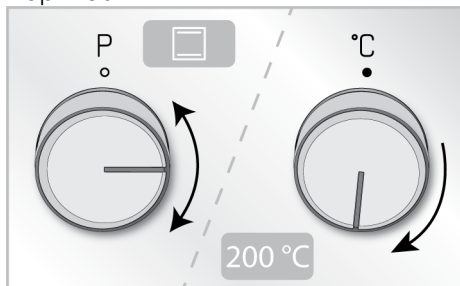
### Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

### Manuálne varenie pri zvolenej teplote a prevádzkovej funkcii rúry

Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) bez nastavenia času varenia zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre pokrm.



Napríklad:

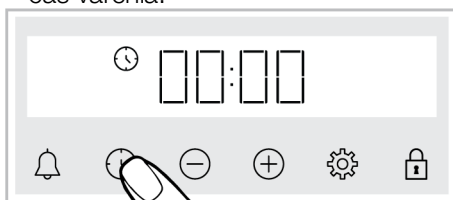





1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolíte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.
2. Pomocou gombíka teploty zvolíte teplotu, ktorú chcete na varenie.
  - » Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou a zvolená funkcia a teploty sa rozsvieti. Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, symbol a zhasne. Rúra sa nevypne automaticky, keď sa vykoná manuálne nastavenie času varenia. Varenie môžete kontrolovať sami a vypnúť ho. Keď sa vaše varenie dokončí, vypnite rúru otočením gombíka funkcie voľby teploty gombíkom teploty do polohy off (hore).

### Varenie s nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať vypnúť automaticky po uplynutí času zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm a nastavenia času varenia na časovači.

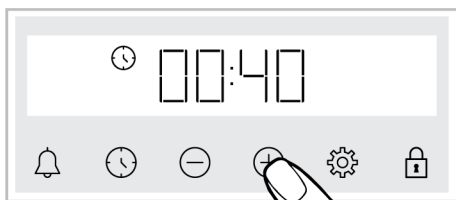
1. Zvolíte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.



-  Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom  pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi .

3. Nastavte čas varenia klávesmi .





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

4. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu. » Vaša rúra začne pracovať okamžite so zvolenou funkciou a teplotou. Spustí sa nastavený čas varenia pre odpočítavanie a na displeji sa zobrazí . Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, symbol zhasne.

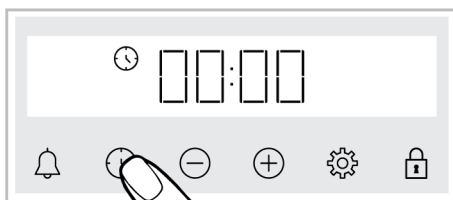
5. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol symbol bliká a časovač pípa

6. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

**Pre nastavenie ukončenia času varenia na neskôr; (Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)**

Zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickejšie pre váš pokrm, môžete nastaviť čas varenia a čas ukončenia varenia na neskôr, čo umožňuje automaticky spustiť a vypnúť rúru.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi /.

3. Nastavte čas varenia klávesmi /.



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




» Potom, ako bol nastavený čas varenia sa na obrazovke trvalo zobrazí symbol .

4. Dotykom , kým je zobrazený symbol na displeji pre čas ukončenia varenia.






5. Nastavte čas ukončenia varenia klávesmi /.




» Potom, ako bol nastavený čas ukončenia varenia sa natrvalo objaví na displeji symbol  a  spolu so symbolom času. Hneď, ako sa spustí varenie, symbol  zmizne.

6. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.

» **Hodiny rúry automaticky vypočítajú čas začatia varenia odrátaním času varenia od času ukončenia varenia, ktorý ste nastavili.** Keď sa dosiahne čas spustenia, zvolená funkcia sa aktivuje a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Spustí sa nastavený čas varenia pre odpočítavanie a na displeji sa zobrazí . Keď teplota vnútri rúry dosiahne nastavenú hodnotu, symbol  zhasne.

7. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol  symbol bliká a časovač pípa



8. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

 Ak je stlačený akýkoľvek kláves po skončení zvukovej výstrahy, prevádzka rúry sa opäť spustí. Na predídenie tomu, aby sa rúra znova spustila na konci výstrahy, dajte gombík teploty a funkcie do polohy "0" (vyp) a vypnite rúru.



## Nastavenia



### Aktivácia Blokovania tlačidiel


Aktiváciou funkcie Blokovanie tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky.

1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .






» Zobrazí sa symbol  a na displeji sa začne odpočítavanie 3-2-1. Keď je odpočítavanie ukončené, Blokovanie tlačidiel sa aktivuje. Ak sa po stlačení zámku tlačidiel dotknete ktoréhokoľvek tlačidla, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

 Ak prestanete tlačiť tlačidlo  pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel sa neaktivuje. Ak prestanete tlačiť tlačidlo X pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel neaktivuje.

 Tlačidlo časovača nie je možné použiť, keď je zapnuté Blokovanie tlačidiel. V prípade výpadku elektriny sa Blokovanie tlačidiel nezruší.

### Deaktivácia Blokovania tlačidiel


1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



» Symbol  zmizne a na displeji sa vypne Blokovanie tlačidiel.

### Nastavenie alarmu



Pre nastavenie upozornenia alebo pripomenky mimo varenia môžete použiť časovač.

Alarm nemá žiaden vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na upozornenie. Alarm môžete napríklad použiť vtedy, ak v nejakej fáze varenia chcete jedlo otočiť. Potom, ako uplynie nastavený čas, hodiny začnú vydávať zvukové upozornenie.


 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



2.  Alarm nastavíte pomocou tlačidiel .



- » Po nastavení času alarmu  symbol naďalej svieti a na displeji sa spustí odpočítavanie. Ak je čas budenia a čas varenia nastavený súčasne, na displeji sa zobrazí kratšia doba.





3. Po uplynutí času alarmu  symbol začne blikať a začne vydávať zvukové upozornenie.

## Vypnutie alarmu



1. Na konci alarmu zaznie zvuk upozornenia na dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvuk upozornenia.

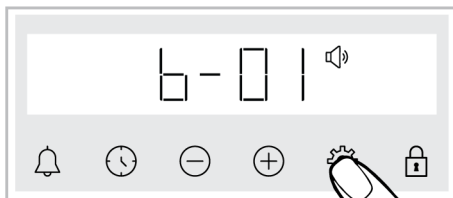
» Zvuk upozornenia sa zastaví a na displeji sa zobrazí čas.



## Ak chcete zrušiť alarm;

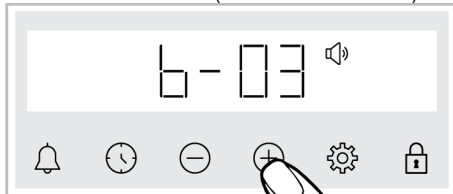
1. Na resetovanie alarmu stlačte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol . Stlačte tlačidlo , až kým sa neukáže „00:00“.
2.  alarm zrušíte aj dlhým stlačením tlačidla.


## Zmena úrovne hlasitosti

1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



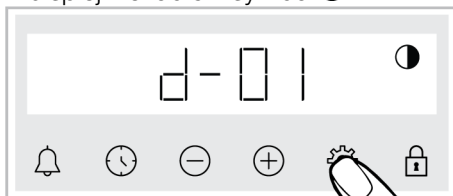
2. Požadovanú úroveň nastavíte tlačidlami /. (b-01-b-02-b-03)





3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.


## Nastavenie jasú displeja

1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .







2. Požadovanú úroveň jasú nastavíte tlačidlami /. (d-01-d-02-d-03)

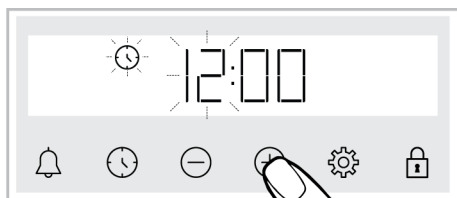


- » Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

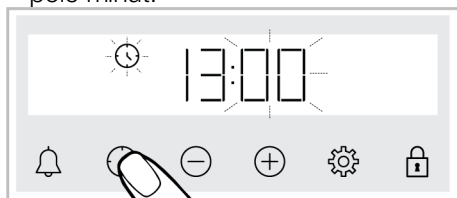
## Zmena času

Na vašej rúre; ak chcete zmeniť čas, ktorý ste predtým nastavili,

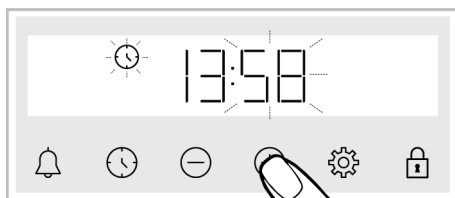
1. Stláčajte  dovedty, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas stlačením /.




3. Stlačením tlačidla  alebo  aktivujte pole minút.



4. Nastavte minúty stlačením /.



5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla  alebo .

» Čas je nastavený a na displeji sa zobrazí 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 dverok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dverok 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. Matnote

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       | Príslušenstvo na použitie  | Prevádzková funkcia       | Položka 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   |
|                  | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3   | 160   | 25 ... 35   |
| Koláčiky         | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom   | 3<br>Modely s drôtenými policami:<br>3<br>Modely bez drôtených políc: 2 | 150   | 25 ... 35   |
|                  | 2 plechy na pečenie    | 2 – Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                           | Ohrievanie ventilátorom   | 2 – 4   | 150<br>Modely s drôtenými policami:<br>150<br>Modely bez drôtených políc: 140 | Modely s drôtenými policami: 25 ... 40<br>Modely bez drôtených políc: 30 ... 45 |
| Piškové 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   |

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) |
|--------------------|------------------------|--|---|---------------|--------------|--------------------------------|
|                    | Jeden plech na pečenie | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile** | Ohrievanie ventilátorom                       | 2             | 160          | 30 ... 40                      |
| 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             | 200          | 30 ... 40                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom                       | 2             | 180          | 35 ... 45                      |
|                    | 2 plechy na pečenie    | 1 –Štandardný plech*<br>4 –Plech na pečivo*                            | Ohrievanie ventilátorom                       | 1 – 4         | 180          | 35 ... 45                      |
| 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 ... 70                      |
|                    | Jeden plech na pečenie | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**         | Ohrievanie ventilátorom                       | 2             | 170          | 50 ... 70                      |
| 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.

## 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 vetruzdornej 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 kolenko (1.5 - 2.0 kg) | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*                                       | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 15 minút<br>250/max,<br>potom 170            | 110 ... 120                    |
| Pečené kura (1.8-2 kg)          | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú poličku | 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 poličku | Ohrievanie ventilátorom                       | 2             | 200 ... 220                                  | 60 ... 80                      |
|                                 | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú poličku | Funkcia „3D“                                  | 2             | 15 minút<br>250/max,<br>potom 190            | 60 ... 80                      |
| Morčacina (5.5 kg)              | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*                                       | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 1             | 25 minút<br>250/max,<br>potom 180 ...<br>190 | 150 ... 210                    |
|                                 | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*                                       | Funkcia „3D“                                  | 1             | 25 minút<br>250/max,<br>potom 180 ...<br>190 | 150 ... 210                    |
| Ryby                            | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú poličku | Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora | 3             | 200  | 20 ... 30                      |
|                                 | Jeden plech na pečenie | Drôtené mreže*<br>Jeden plech položte na spodnú poličku | 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 najhoršie miesto a masť 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 vamičky 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 kúsky                 | Drôtené mreže             | 4 - 5         | 250          | 25 ... 35                      |
| Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky | Drôtené mreže             | 4             | 250          | 20 ... 30                      |
| 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 kúsky jedla otočte.

## Slabé grilovanie pomocou ventilátora

| Potraviny                      | Príslušenstvo na použitie                                | Prevádzková funkcia                  | Poloha police | Teplota (°C)                    | Čas varenia (min.) (približne) |
|--------------------------------|--|--------------------------------------|---------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Ryby                           | Drôtené mreže  | Slabé grilovanie pomocou ventilátora | 4             | 200                             | 30 ... 35                      |
| Kuracie kúsky                  | Drôtené mreže  | Slabé grilovanie pomocou ventilátora | 4             | 250                             | 25 ... 35                      |
| Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky  | Drôtené mreže  | Slabé grilovanie pomocou ventilátora | 4             | 250                             | 30 ... 40                      |
| Steak (celý) / Roštenka (1 kg) | Drôtené mreže<br>Jeden plech položte na spodnú policičku | Slabé grilovanie pomocou ventilátora | 3             | 15 minút 250, potom 180 ... 190 | 90 ... 110                     |

Na tomto grilovanom stole nepredhrievajte všetky grilované jedlá.

## Testovanie potravín

Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

### Varný stôl pre testovacie jedlá

| Potraviny                     | Množstvo plechov       | Príslušenstvo na použitie  | Prevádzková funkcia       | Poloha police   | Teplota (°C) | Čas varenia (min.) (približne)                                      |
|-------------------------------|------------------------|--|---------------------------|---|--------------|---|
|                               | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3   | 140          | 20 ... 30   |
| Krehké pečivo (sladké pečivo) | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom   | Modely s drôtenými policami: 3<br>Modely bez drôtených polic: 2 | 140          | 15 ... 25   |
|                               | 2 plechy na pečenie    | 2-Štandardný plech*<br>4-Plech na pečivo*                              | Ohrievanie ventilátorom   |   | 2 - 4        | 140   |
|                               | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Horné a spodné ohrievanie | 3   | 160          | 25 ... 35   |
| Koláčiky                      | Jeden plech na pečenie | Štandardný plech*  | Ohrievanie ventilátorom   | Modely s drôtenými policami: 3<br>Modely bez drôtených polic: 2 | 150          | 25 ... 35   |
|                               | 2 plechy na pečenie    | 2-Štandardný plech*<br>4-Plech na pečivo*                              | Ohrievanie ventilátorom   |   | 2 - 4        | Modely s drôtenými policami: 150<br>Modely bez drôtených polic: 140 |
| 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 ... 70   |
|                               | Jeden plech na pečenie | Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**         | Ohrievanie ventilátorom   | 2   | 170          | 50 ... 70   |

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.

## 7 Údržba a starostlivosť

### 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, odvápňovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistite mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákná.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite 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 rúkoviek nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo 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.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.

#### Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite 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. Líši sa v závislosti od modelu.

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

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými 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 špongiu 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 špongiu 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 ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte 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.

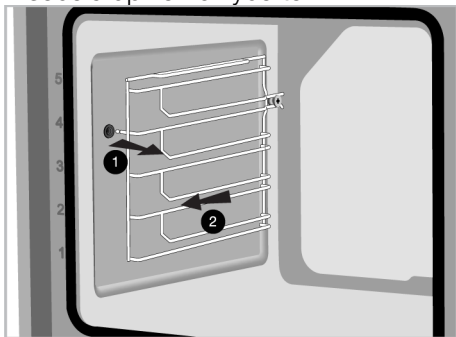
## Čistenie bočných stien rúry

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.



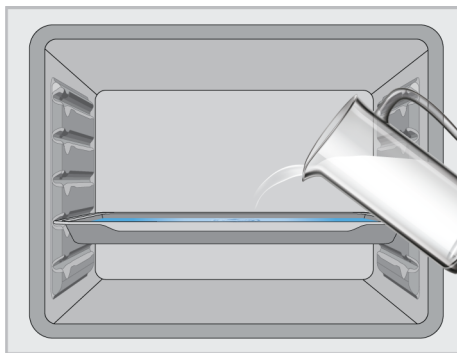
3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

## Jednoduché čistenie paru

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

Zaručuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ktoré ešte nezaschli) sú zmäknuté parou, ktorá sa tvorí vo vnútri rúry, a voda kondenzuje na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.
2. Nalejte 500 ml vody do plechu v rúre a umiestnite plech do 2. poličky v rúre.



3. Nastavte rúru do režimu jednoduchého čistenia paru a nechajte ju zapnutú na 100 °C po dobu 15 minút.

Okamžite otvoríte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otváraní dveriek začne unikať para. Môže to spôsobiť riziko popálenia. Pri otváraní dveriek buďte opatrný.

Čistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou.

**i** Počas režimu ľahkého čistenia paru sa voda, ktorá je v bazéne v spodnej časti rúry na zjemnenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dveriek rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvere rúry otvorené. Ihneď po otvorení dveriek rúry utrite kondenzáciu.

Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Po kondenzácii v rúre môže byť v nádobe pod rúrou voda alebo vlhkosť. Ak v rúre došlo ku kondenzácii, v drážke na vodu pod rúrou sa môže hromadiť voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál bazéna očistite vlhkou handričkou a potom osušte.



## Čistenie dvierok rúry

- i** Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.
- i** Vnútoromé sklo dvierok rúry je pokryté ľahko čistiteľným materiálom. 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

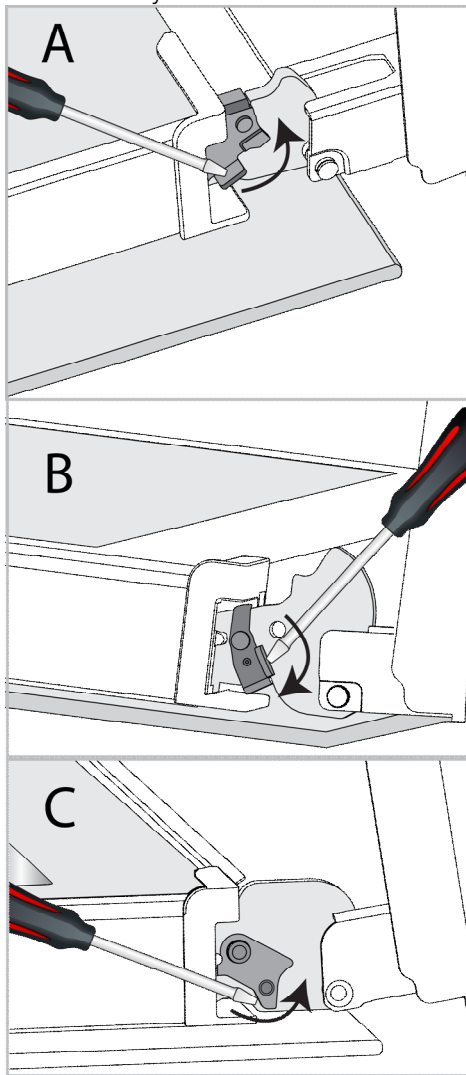
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

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

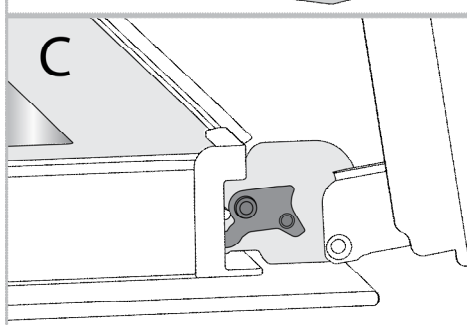
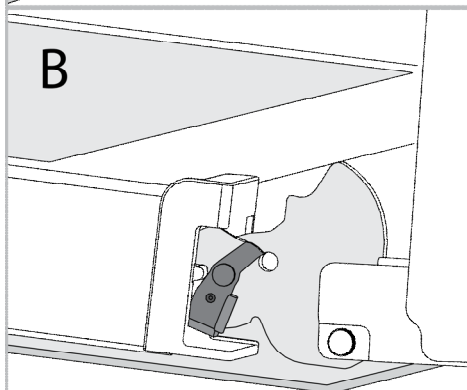
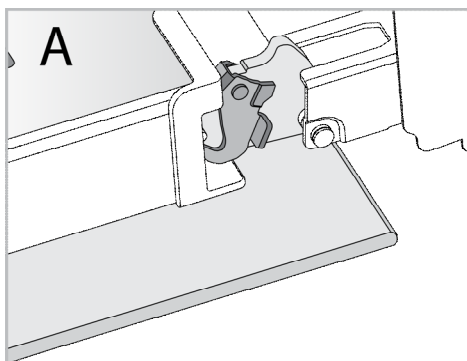
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

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

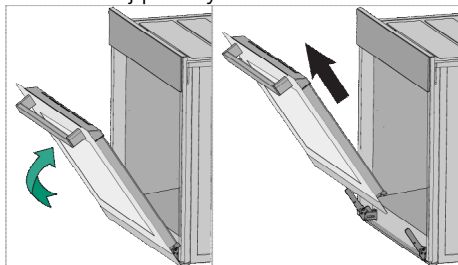
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



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



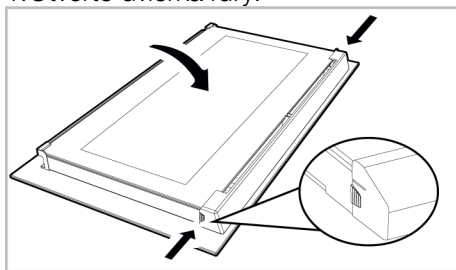
4. Vytiahnuté dvie dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

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

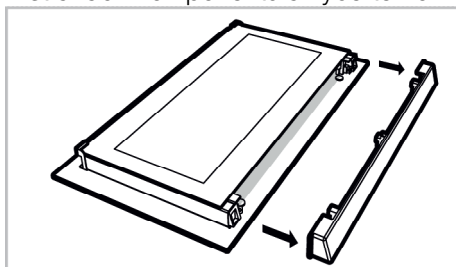
## Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výroby je možné kvôli čisteniu vybrať.

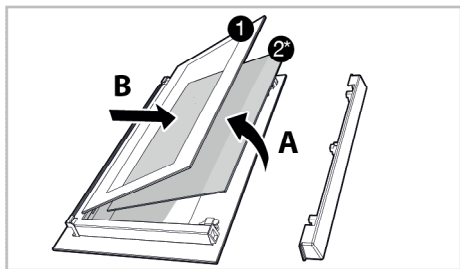
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Potiahnite plastový komponent pripavený 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 (1) smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2\* Vnútrotný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskupenia dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútrotné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

### 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.

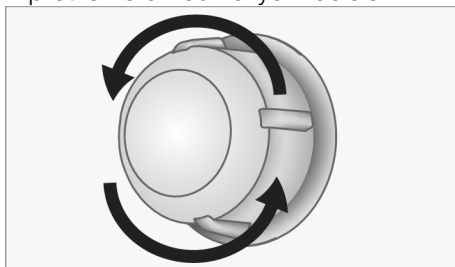
### Výmena žiarovky v rúre

#### ⚠ 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,

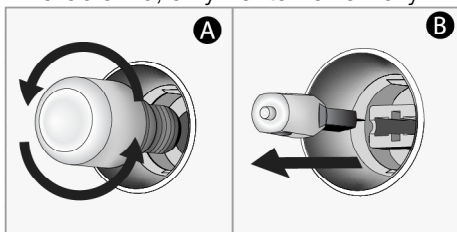
1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v



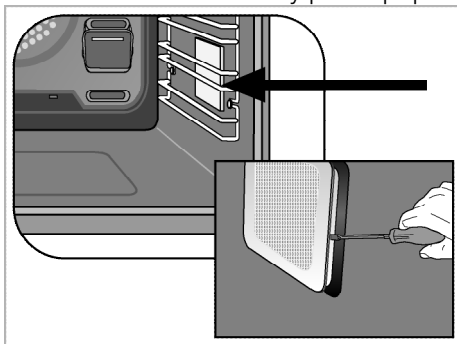
rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



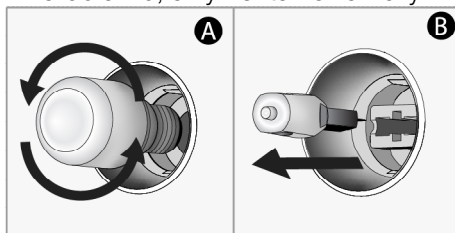
4. Nasadíte sklenený poklop.

**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 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.



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.*