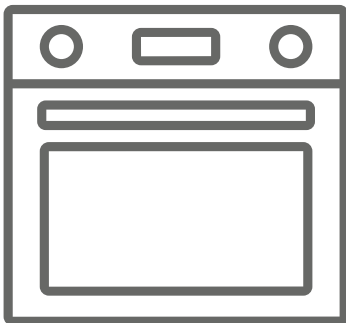


DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

CS Vestavná trouba / Návod k použití

SK Zabudovaná rúra / Návod na používanie



B2 2.GN

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	3
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	3
1.2 Für das Dampfgaren.....	5
1.3 Einbauhinweise	6
1.4 Während des Gebrauchs.....	7
1.5 Während der Reinigung und Wartung	8
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	10
2.1 Hinweise für den Installateur	10
2.2 Einbauen des Backofens.....	10
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	12
3. PRODUKTMERKMALE.....	13
4. Verwenden des Produkts.....	14
4.1 Backofen-Einstellknöpfe	14
4.2 Gartabelle	15
4.3 Für die Dampffunktion	16
4.4 Verwendung des digitalen Touch-Timers.....	17
4.5 Verwendung der Dampffunktion	19
4.6 Zubehör	20
5. REINIGUNG UND WARTUNG	22
5.1 Reinigung	22
5.2 Wartung	24
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	26
6.1 Fehlerbehebung	26
6.2 Transport	26
7. Technische daten.....	27
7.1 Produktdatenblatt	27



1. SICHERHEITSHINWEISE



- Lesen sie sich vor der Verwendung ihres Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie sie für späteres Nachschlagen an einem leicht erreichbaren Ort auf.
- Dieses Benutzerhandbuch wurde für mehr als ein Modell erstellt. Es kann daher vorkommen, dass Ihr Gerät einige der darin beschriebenen Funktionen nicht aufweist. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung besonders auf die Zahlen achten.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann sowohl von Kindern ab 8 Jahren als auch von durch Personen mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten sowie mit Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden bei der Verwendung beaufsichtigt oder wurden bezüglich der möglichen Gefahren unterwiesen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

 **ACHTUNG:** Während des Betriebs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, sie werden ununterbrochen beaufsichtigt.



  **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.


  **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernsteuerungssystem.

tem.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Die Griffe können während des Gebrauchs nach kurzer Zeit heiß werden.
- Verwenden Sie keine ätzenden und scharfen Reiniger oder Scheuerschwämme, um das Glas der Ofentür und andere Oberflächen zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und ein Zerschlagen des Türglases oder eine Beschädigung der Oberflächen herbeiführen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

  **ACHTUNG:** Um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags auszuschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, ehe Sie die Lampe austauschen.

 **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können beim Braten oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern, wenn es verwendet wird.

- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Die Wartung sowie Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können gefährlich sein. Sie dürfen das Gerät in keiner Weise modifizieren oder umbauen. Ein ungeeigneter Kochfeldschutz kann Unfälle verursachen.
- Vor dem Anschluss Ihres Geräts müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit den technischen Daten des Geräts prüfen. Die technischen Daten dieses Gerät

sind auf dem Etikett angegeben.

⚠️ ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Lebensmitteln gedacht und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es sollte für keine anderen Zwecke und in keiner anderen Anwendung verwendet werden, wie für einen kommerziellen Gebrauch oder zum Heizen eines Raums.

- Verwenden Sie die Ofentürgriffe nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts.
- Es wurden alle möglichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 FÜR DAS DAMPFGAREN

- Das Wasser muss vor dem Ofenbetrieb in den Wasserbehälter gegossen werden.
- Geben Sie kein Wasser in den Wasserbehälter, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Ofentür geöffnet wird, kann der Dampf von innen entweichen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Beim Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Backofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit zu Korrosion führen kann, vergewissern Sie sich, dass das Innere des Ofens nach dem Garen trocken ist.

- Verwenden Sie Trinkwasser zum Dampfgaren im Backofen. Benutzen Sie anstelle von Wasser keinen brennbaren Alkohol oder Feststoffe mit festen Partikeln.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren korrosionsbeständiges Geschirr.
- Sollte sich nach jedem Dampfgaren noch etwas Wasser im Wasserbehälter befinden, sollte es nicht für das nächste Garen verwendet werden, sondern gereinigt werden.

1.3 EINBAUHINWEISE

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn das Gerät ausgepackt wird, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden – kontaktieren Sie in diesem Fall einen autorisierten Servicetechniker. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine mögliche Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es keinen Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder übermäßiger Feuchtigkeit aus.
- Alle Materialien um das Gerät herum (z. B. Schränke) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können.
- Das Gerät darf hinter keiner Ziertür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

1.4 WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, könnte ein leichter Geruch auftreten. Das ist ganz normal – er entsteht durch das Isoliermaterial der Heizelemente. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Ihren Backofen vor der ersten Benutzung 45 Minuten lang leer auf maximaler Temperatur laufen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Umgebung, in der das Produkt installiert wird, gut belüftet ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Garen öffnen. Der heiße Dampf aus dem Ofen kann Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.
- Sie sollten den Backofen auf keinen Fall mit Alufolie auskleiden, da andernfalls die Gefahr einer Überhitzung besteht.
- Stellen Sie während des Garvorgangs kein Geschirr und keine Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden wird sehr heiß und dies könnte zu Schäden am Produkt führen.



Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung in Brand geraten. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Schalten Sie stattdessen den Ofen aus und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke ab.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Hauptstromschalter aus.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backo-

fens immer auf „0" (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Speisen verschütten oder fallen lassen, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Backofentür. Dies könnte das Gleichgewicht des Backofens beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.


1.5 WÄHREND DER REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät vom Stromnetz getrennt ist, ehe Sie es reinigen oder warten.
- Entfernen Sie keinesfalls die Bedienknöpfe, wenn Sie das Bedienfeld reinigen.
- Zur Gewährleistung der Effizienz und Sicherheit Ihres Geräts verwenden Sie Original-Ersatzteile. Kontaktieren Sie bei Bedarf unsere autorisierten Servicetechniker.
- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

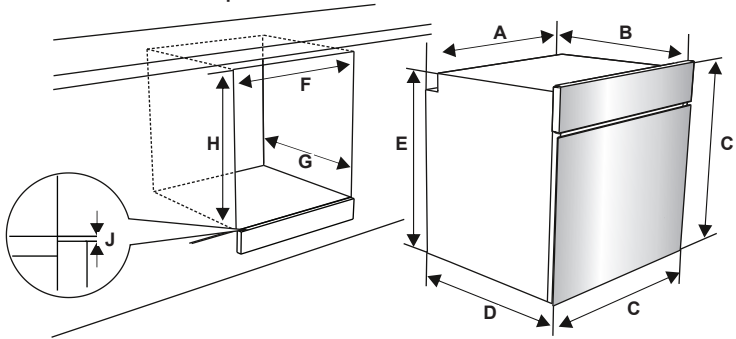
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

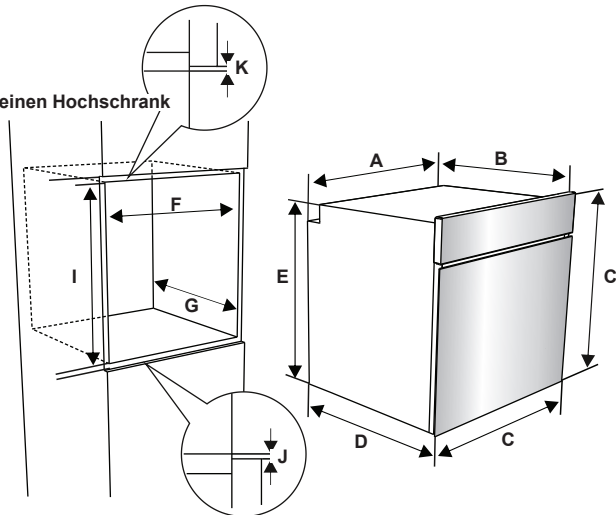
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert. Die Einbaumaße des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

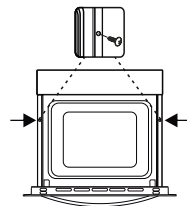
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



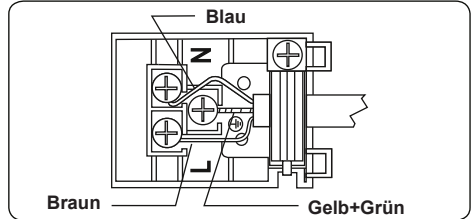
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

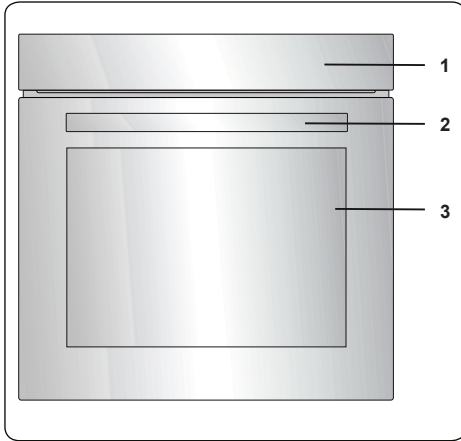


3. PRODUKTMERKMALE



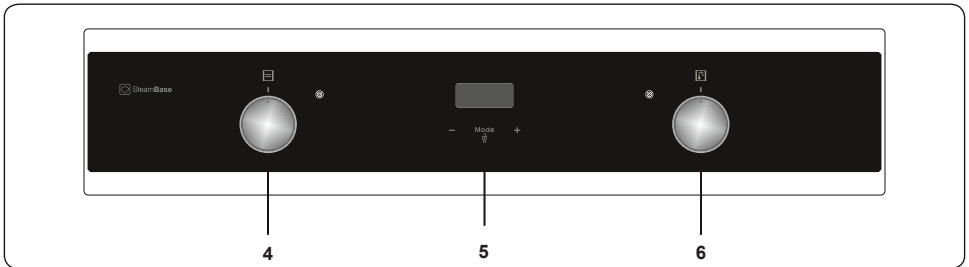
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

Bedienfeld



4. Einstellknopf für Backofenfunktion
5. Timer
6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

Einstellknopf für Backofenfunktion

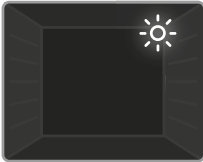
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

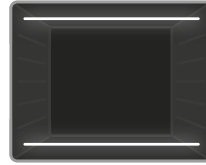
verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

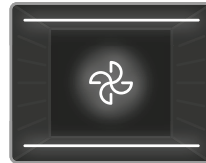
Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart.

Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



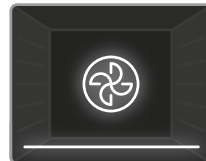
Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



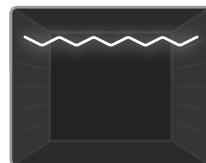
Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Pizzafunktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das

Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.

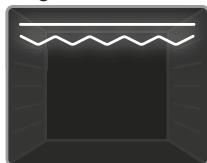


Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet.

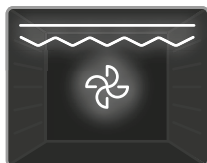
Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts.

Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Vap-Clean-Funktion: Stellen Sie die den Einstellknopf für die Backofenfunktion und den Einstellknopf für die Temperatur auf das Symbol für die Vap-Clean-Funktion. Geben Sie 200-250 ml Wasser (ca. 1 Tasse) in die kleine Mulde am Boden des Garraums. Die Vap-Clean-Funktion dauert ca. 30 - 60 Minuten und bereitet den Backofen so vor, dass er anschließend problemlos gereinigt werden kann.

4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 4	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	8 - 9	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	7 - 8 - 9	200	15-25
	Rindersteak	7 - 8 - 9	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.3 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Rostposition	Temp. (°C)	Wassermenge (ml)	Wasserzugebezeit (Min.)	Garzeit (Min) (etwa)	Gewicht (ungefähres Lebensmittelgewicht g)
Brot	Umluftfunktion + Dampf	3	200	100	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta	Umluftfunktion + Dampf	3	200	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	1500
Gebäck	Turbo+Dampf	3	180	150	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	500
Kartoffeln	Umluftfunktion + Dampf	3	200	250	Vor dem Start des Ofens.	45 – 60	500
Hähnchen	Turbo+Dampf	3	220	200	Vor dem Start des Ofens.	60 – 70	2000
Steak	Umluftfunktion + Dampf	3	180	300	Vor dem Start des Ofens.	100 – 110	1000

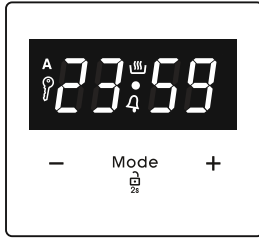


Wichtig: Die oben angegebenen Zeitangaben sind Laborwerte und können in Abhängigkeit von der Netzspannung und der Menge der gegarten Speisen variieren.



Wichtig: Geben Sie kein Wasser in den Wasserbehälter, wenn der Backofen heiß ist.

4.4 VERWENDUNG DES DIGITALEN TOUCH-TIMERS



Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Tastensperre
	Minutenzähler
Mode	Modus-Funktion
-	Zeitschaltuhr verringern
+	Zeitschaltuhr erhöhen
23 59	Timeranzeige

Zeit einstellen

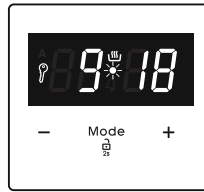
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nachdem Anschluss an die Stromversorgung blinken die Symbole "A" und "00:00" oder "12:00" in der Anzeige.



1. Drücken Sie "MODE" für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten "+", "-" und "Mode" ein, während der Punkt blinkt.



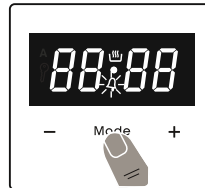
3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und wird dauerhaft angezeigt.

! Tastensperre

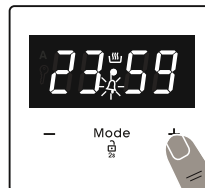
Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol "A" erscheint und leuchtet dauerhaft. Halten Sie zur Freigabe der Timer-Taste 2 Sekunden lang die „MODE“-Taste gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.

Einstellung der akustischen Warnzeit

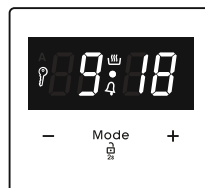
Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen "00:00" und "23:59" Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Der Ofen wird mit dieser Funktion nicht aktiviert.



1. Betätigen Sie "MODE". Das Symbol "A" beginnt zu blinken und die Anzeige "000" erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" und "-" aus, während "A" blinkt.



3. Das Symbol "A" leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol "A" blinkt auf dem Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie das

akustische Warnsignal. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol **"A"** und die Uhr wird angezeigt.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Garzeit)

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie **"MODE"**, bis Sie das Symbol **"dur"** am Display sehen. Das Symbol **"A"** blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **„+“** und **„-“** aus.



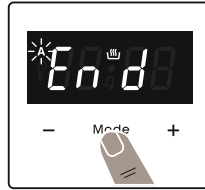
4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole **"A"**, und **"☰"** leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol **"A"** blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung **„0“** und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol **"A"** und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Endzeit)

Diese Funktion startet den Ofen automatisch, so dass der Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet wird. Sie können eine Endzeit von bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Tageszeit einstellen. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie **"MODE"**, bis Sie das Symbol **„end“** am Display sehen. **"A"** und die aktuelle Uhrzeit fängt an zu blinken.



3. Stellen Sie mit **„+“** und **„-“** die gewünschte Endzeit ein.



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole **"A"** und **"☰"** leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol **"A"** blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung **„0“** und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Alarm. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol **"A"** und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Vollautomatische Programmierung

Diese Funktion können Sie nutzen, wenn Sie das Garen von Speisen zu einer bestimmten Zeit für einen bestimmten Zeitraum starten möchten. Es kann eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten nach der aktuellen Tageszeit eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



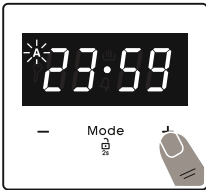
2. Drücken Sie „MODE“, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus.



4. Drücken Sie „MODE“, bis Sie das Symbol „end“ am Display sehen. Die Zeit und das Symbol „A“ blinkt.



5. Wählen Sie die gewünschte Endzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus. Das Symbol „☀“ verschwindet. Fügen Sie die Garzeit zur aktuellen Uhrzeit hinzu. Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten danach einstellen.



6. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“, und leuchten weiterhin.

Die Betriebszeit wird berechnet, und das Symbol „☀“ für den automatischen Start des Ofens erscheint wieder auf dem Bildschirm, so dass der Garvorgang zur eingestellten Endzeit beendet wird. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein akustisches Warnsignal ertönt und das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste beenden Sie den Alarm. Das Symbol verschwindet und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um. Wenn Sie „MODE“ 2 Sekunden lang drücken,

verschwindet das Symbol „A“ und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Signaleinstellung

Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken. Drücken Sie „MODE“, um den aktuellen Signalton anzuzeigen. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „+“ ein anderer Signalton ausgegeben. Es gibt drei verschiedene Arten von Signaltonen. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine anderen Tasten. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

4.5 VERWENDUNG DER DAMPFUNKTION

- Ihr Backofen verfügt über eine Dampffunktion.
- Wenn Sie Wasser in den Wasserbehälter am Boden des Backofens gießen, bildet sich während des Garvorgangs ein heißer Dampf, mit dem Sie ein besseres Garergebnis Ihrer Speisen erzielen.
- Das Dampfgaren verringert den Feuchtigkeitsverlust bei fleischartigen Lebensmitteln. Gleichzeitig werden sie innen saftiger und außen knuspriger, während bei Teig die Lebensmittel außen knuspriger und voluminöser werden.

⚠ Achtung: Das Dampfgaren ist nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen möglich.

⚠ Achtung: Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters am Backofenboden ist maximal 300 ml. Füllen Sie nicht mehr als 300 ml Wasser ein.

So geht das Dampfgaren:

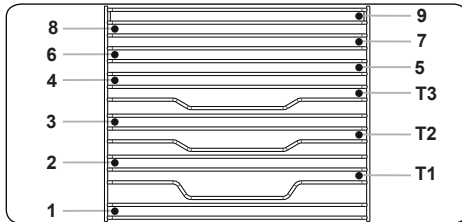
- Füllen Sie die vorgeschriebene Menge Wasser in den Wasserbehälter im Backofenboden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in dem empfohlenen Bereich.
- Beginnen Sie mit dem Garen: Stellen Sie dazu die Funktion, die Temperatur und die Zeit entsprechend den Lebensmitteln in der Dampftabelle ein. Sollten Lebensmittel nicht in der Tabelle aufgeführt sein, können Sie

Temperatur, Garfunktion und Zeit selbst einstellen.

4.6 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 9 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Ebene T1 und Ebene T3 werden für das Kochen auf zwei Ebenen mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.

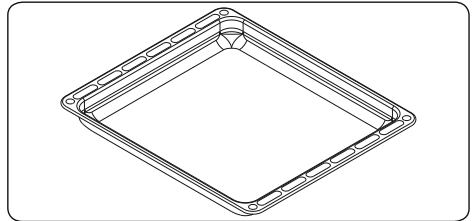
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Tiefe Fettpfanne

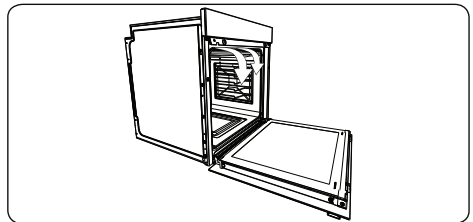
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Heißluftabschirmung

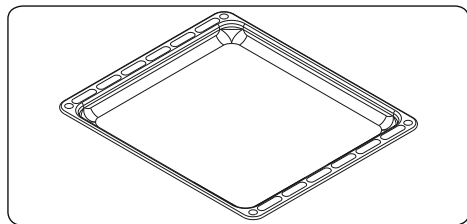
Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



Flaches Backblech

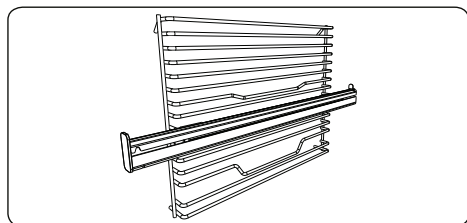
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



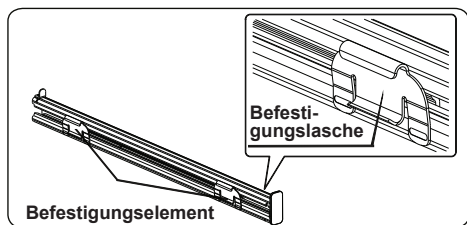
Gittereinsatz mit voll ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die Teleskopschiene lässt sich vollkommen ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

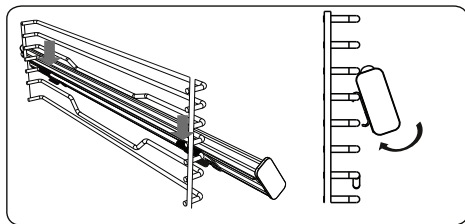


Teleskopschienen

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



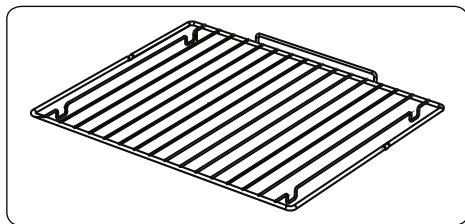
- Die Positionierung der Teleskopschienen auf dem Gittereinsatz wird mit den Befestigungsglaschen an den Verbindungselementen gesichert.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



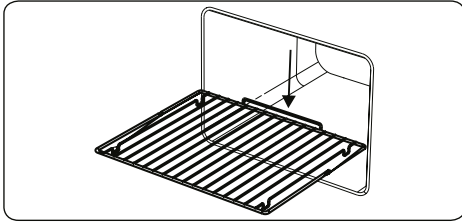
- An jeder Teleskopschiene sind oben und unten Befestigungselemente angebracht, mit denen Sie die Schienen neu positionieren können.
- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und befolgen die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



- ⚠️ Warnung:** Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



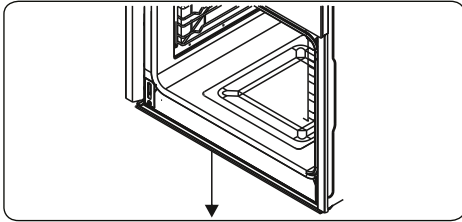
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche

beschädigen können.

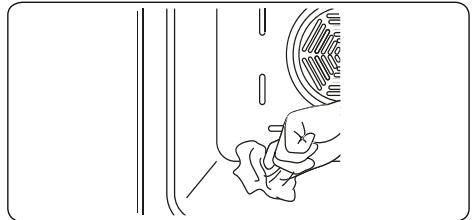
⚠️ Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

⚠️ Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Pyrolytische Reinigung (Falls Enthalten)

⚠️ WARNUNG: Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Backofen leer ist. Belassen Sie nichts im Garraum, wie Roste, Fettpfannen oder Seitengitter (sofern vorhanden), da diese bei der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden können.

- Der Garraum ist mit einem hitzebeständigen Spezialemail beschichtet. Während der pyrolytischen Reinigung kann die Temperatur im Garraum ca. 475°C betragen.
- Aus Sicherheitsgründen wird die Backofentür verriegelt, während die pyrolytische Reinigungsfunktion ausgeführt wird. Nachdem die Reinigung

abgeschlossen wurde, startet der Kühllüfter, und der Backofen bleibt so lange verriegelt, bis er ausreichend abgekühlt ist.

- Es wird empfohlen, den Backofen nach jedem Garvorgang sowie nach jeder pyrolytischen Reinigung mit einem in warmem Wasser eingetauchten Schwamm auszuwischen.
- Bei der pyrolytischen Reinigung entstehen Gerüche und Dämpfe, die auf die Verbrennung von Speiseresten im Backofen zurückzuführen sind. Dies ist normal. Die bei der Backofenreinigung entstehenden Dämpfe können schädlich für Kinder, Haustiere und Vögel sein, weswegen sie ferngehalten werden sollten, bis die Reinigung abgeschlossen wurde.
- Der Bereich, in dem der Backofen aufgestellt ist, sollte insbesondere bei der pyrolytischen Reinigungsfunktion stets gut belüftet werden, und jegliche Zugangstüren zu dem Bereich sollten geschlossen bleiben, um die Ausbreitung von Gerüchen und Dämpfen zu vermeiden.

Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

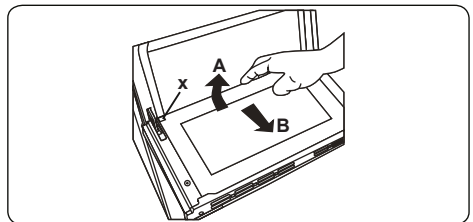
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl,

Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

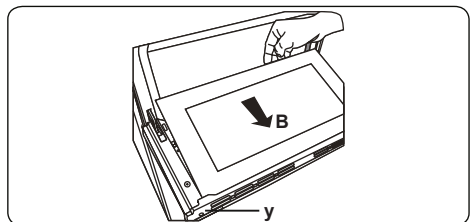
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

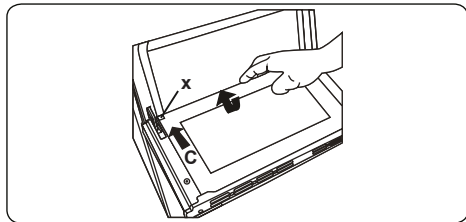



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

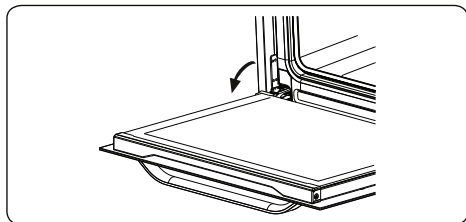


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

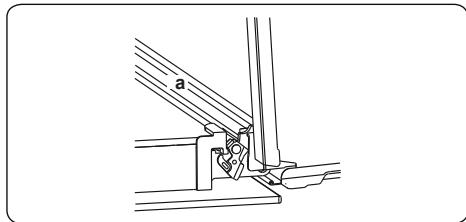
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

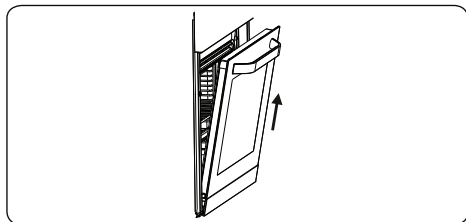
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

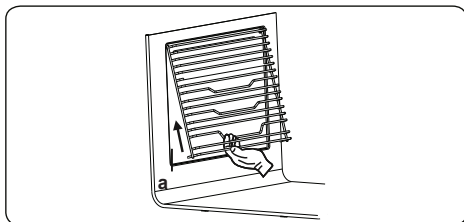


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.




Ausbauen des Seitengitters


Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



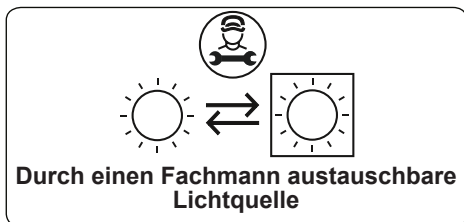
5.2 WARTUNG

 **WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.





Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.


6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. Technische daten




7.1 PRODUKTDATENBLATT

Marke		
Modell		B2
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	32.0
Energieeffizienzindex – konventionell		105.7
Energieeffizienzindex – Umluft		94.3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0.93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0.83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
<p>Ofen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges. 		

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění.....	4
1.2 Funkce vaření s párou.....	6
1.3 Upozornění k instalaci.....	7
1.4 Během použití.....	7
1.5 Při čištění a údržbě.....	8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ.....	11
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž.....	11
2.2 MONTÁŽ TROUBY.....	11
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost.....	12
3.VLASTNOSTI PRODUKTU.....	14
4.POUŽITÍ PRODUKTU.....	15
4.1 Ovladač volby pečicího programu.....	15
4.2 Tabulka pro přípravu jídel.....	16
4.3 Pro funkci páry.....	17
4.4 Použití digitálního dotykového časovače.....	18
4.5 Používání funkce páry.....	20
4.6 Příslušenství.....	20
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	22
5.1 Čištění.....	22
5.2 Údržba.....	24
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA.....	26
6.1 Odstraňování potíží.....	26
6.2 Přeprava.....	26
7.TECHNICKÉ ÚDAJE.....	27
7.1 Informační list výrobku.....	27

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.



⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.


⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

⚠ VAROVÁNÍ: Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.


- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládnání.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.

- Během používání se mohou rukojeti po krátké chvíli rozpálit.
- Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouba ani dalších povrchů hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

  **VAROVÁNÍ:** Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, přesvědčte se před výměnou lampy, že je spotřebič vypnutý.

 **UPOZORNĚNÍ:** Při pečení nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Když spotřebič používáte, dbejte na to, aby se k němu nepřibližovaly děti.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku spotřebiče.

 **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemísťování spotřebiče.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka trouby.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.

1.2 FUNKCE VAŘENÍ S PÁROU

- Vodu musíte nalít do zásobníku před spuštěním trouby.
- Nepřidávejte vodu do zásobníku, když je trouba horká.
- Při otevření dvířek může z trouby uniknout pára. Budte při otevírání dvířek trouby opatrní, protože hrozí popálení.
- V souvislosti s vařením v páře může v troubě zůstat vlhkost. Protože vlhkost může způsobovat korozi, nezapomeňte po vaření vysušit vnitřní prostor trouby.
- Pro vaření s párou používejte pitnou vodu. Nepoužívejte namísto vody hořlavý alkohol nebo pevné látky s pevnými částicemi.
- Pro vaření v páře používejte nerezové nádoby.
- Na konci každého vaření v páře vytřete ze zásobníku.

zbytek vody. Zbylou vodu byste neměli používat při příštím vaření.

1.3 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí být odolné vůči teplotám alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

1.4 BĚHEM POUŽITÍ

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Budte opatrní při otevírání dvířek během pečení

a po něm. Horká pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit produkt.



Při pečení za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevyhlili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívěk.
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

1.5 PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje elektrické energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovladače.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, používejte vždy pouze originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.
- Vodní kámen usazený na dně trouby se nepokoušejte seškrabovat. Mohlo by dojít k poškození dna trouby.
- Abyste případný vodní kámen na dně trouby rozpustili, nalijte na dno 200–250 ml bílého octa s kyselostí nepřesahující 6 % a nechte ho působit 30 minut. Tento postup opakujte po každém 2. nebo 3. použití. Pak dno vyčistěte vlhkým hadrem.

Prohlášení o shodě CE

CE Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

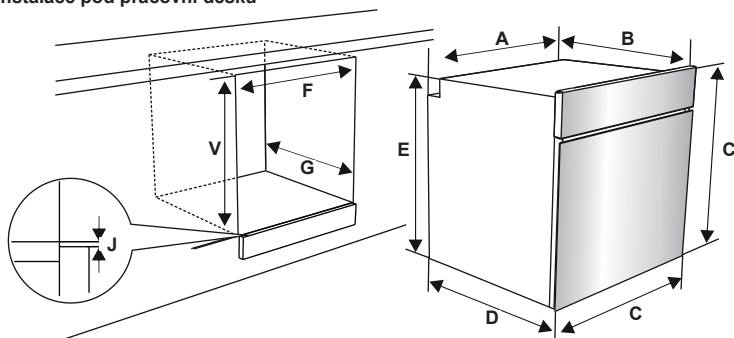
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

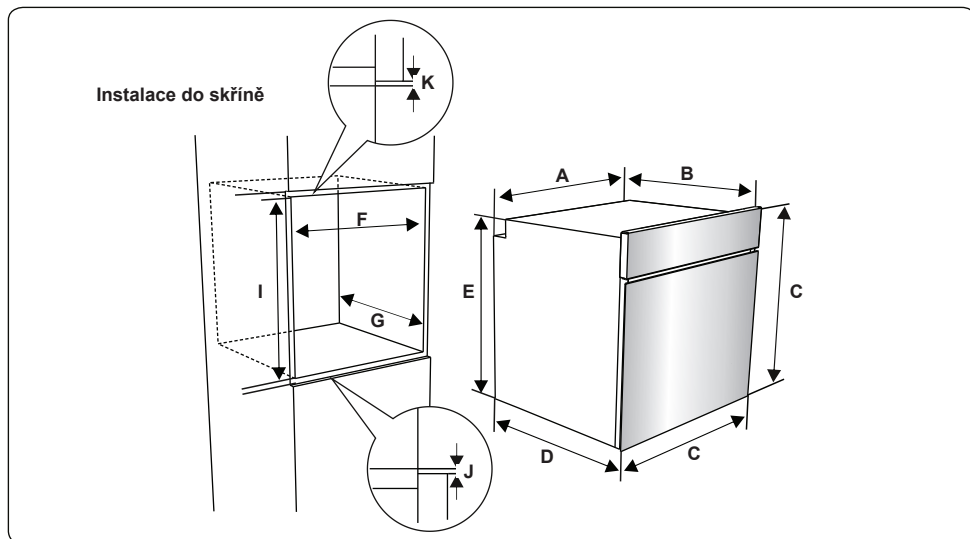
2.2 MONTÁŽ TROUBY

Spotřebiče se dodávají s montážními sadami. Rozměry pro montáž jsou uvedeny níže.

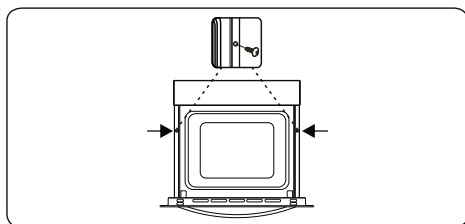
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalace pod pracovní desku





Po napojení elektroinstalace zatlačte zepředu na troubu a zasuňte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



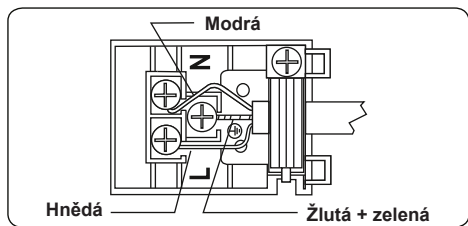
2.3 NÁPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnici.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na výrobním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na výrobním štítku).

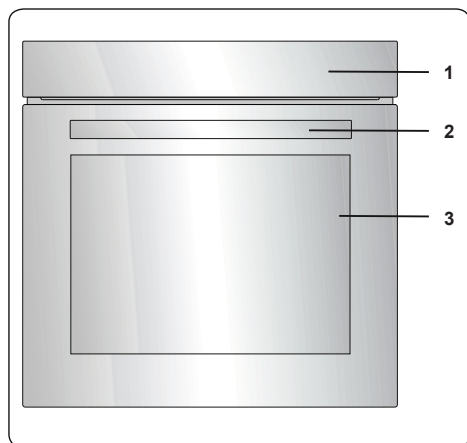
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý, aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříní svorkovnice.



3. VLASTNOSTI PRODUKTU

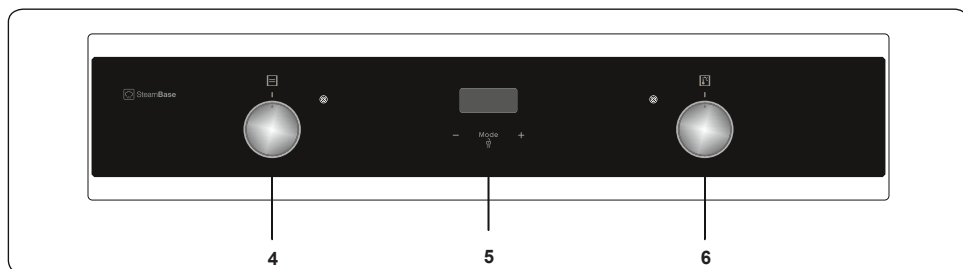
Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek trouby
3. Dvířka trouby

Ovládací panel



4. Ovladač volby pečícího programu
5. Časovač
6. Ovladač termostatu trouby

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 OVLADAČ VOLBY PEČÍČÍHO PROGRAMU

Ovladač volby pečícího programu

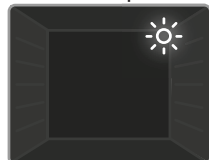
Otočte ovladač programu na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

Ovladač teploty

Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto ovladačem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

Funkce trouby

* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



Světlo v troubě:

Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



Funkce

rozmrazování:

Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování,

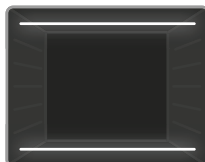
umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmrazením. **V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.**



Funkce Turbo:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě

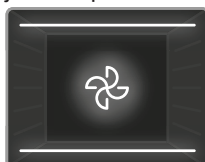
rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



Statická funkce

pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce

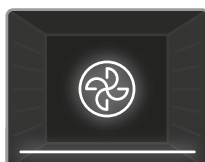
přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřivat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



Funkce ventilátoru:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato

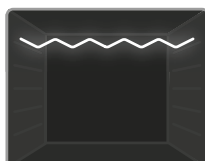
funkce je užitečná při pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. **V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.**



Funkce Pizza:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato

funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta. **V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.**

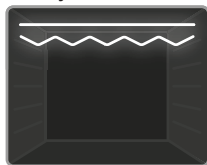


Funkce grilu:

Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke

grilování a opékání jídla na horním patře trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

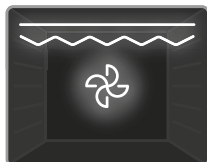
Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá

k rychlejšímu grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístíte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístíte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce dvojitého grilu a ventilátoru: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato

funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístíte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístíte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce čištění parou Nastavte funkci trouby a termostatu na symbol čištění parou. Do malého zásobníku na dně trouby nalijte 200–250 ml vody (zhruba 1 hrnek). Čištění parou trvá asi 30 - 60 minut a připraví troubu tak, abyste ji mohli snadno vyčistit.

4.2 TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

Funkce	Pokrm			
				min.
Statická příprava	Listové těsto	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Koláč/dort	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2 - 4	200	45–60
Ventilátor	Listové těsto	2 - 4	170–190	25–35
	Koláč/dort	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2 - 3 - 4	200	45–60
Turbo	Listové těsto	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Koláč	2 - 3 - 4	150–170	30–40
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
Gril	Masové kuličky	8 - 9	200	10–15
	Kuře	*	190	50–60
	Plátky masa	7 - 8 - 9	200	15–25
	Beefsteak	7 - 8 - 9	200	15–25

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

4.3 PRO FUNKCI PÁRY

Potravina	Funkce	Pozice police	Teplota (°C)	Množství vody (ml)	Doba přidání vody (min.)	Doba vaření (min) (přibl.)	Hmotnost (přibližná hmotnost jídla v gramech)
Chléb	Funkce ventilátoru + páry	3	200	100	Před spuštěním trouby	30-50	820
Zapékací těstoviny	Funkce ventilátoru + páry	3	200	200	Před spuštěním trouby	30-40	1500
Drobné pečivo	Turbo+pára	3	180	150	Před spuštěním trouby	30-40	500
Brambora	Funkce ventilátoru + páry	3	200	250	Před spuštěním trouby	45-60	500
Kuře	Turbo+pára	3	220	200	Před spuštěním trouby	60-70	2000
Steak	Funkce ventilátoru + páry	3	180	300	Před spuštěním trouby	100-110	1000

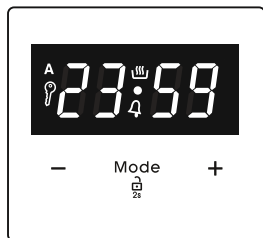


Důležité: Výše uvedené časy byly získány v laboratorních podmínkách a mohou se lišit v závislosti na vstupním napětí a na množství připravovaného jídla.



Důležité: Nepřidávejte vodu do zásobníku když je trouba horká.

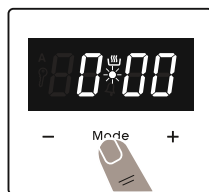
4.4 POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO DOTYKOVÉHO ČASOVAČE



Popis funkce	
A	Automatické vaření
	Manuální vaření
	Zámek
	Minutka
Mode	Režim
-	Snížení hodnoty
+	Zvýšení hodnoty
23 59	Zobrazení časovače

Nastavení času

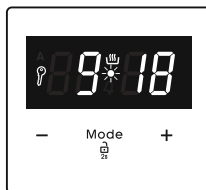
Před použitím trouby musíte nastavit čas. Po připojení spotřebiče k elektrické síti na displeji začne blikat symbol "A" a "00:00" nebo "12:00".



1. Stisknutím a podržením tlačítka "MODE" po dobu 2 sekund deaktivujete zámek. Tečka uprostřed obrazovky začne blikat.



2. Když tečka bliká, nastavte pomocí tlačítek "+" a "-" čas.



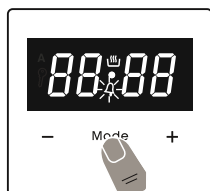
3. Po několika sekundách tečka přestane blikat a zůstane svítit.

! Zámek

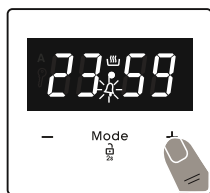
Zámek se automaticky aktivuje, pokud se časovač nepoužíval více než 7 sekund. Objeví se symbol "A" a zůstane svítit. Chcete-li tlačítka časovače odemknout, stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund. Poté lze provést požadovanou operaci.

Nastavení doby zvukového upozornění

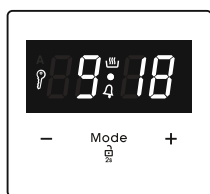
Doba zvukového upozornění může být nastavena v rozmezí "00:00" až "23:59" hodin. Doba zvukového upozornění slouží pouze jako upozornění. Tato funkce troubu nezapne.



1. Stiskněte tlačítko "MODE". Symbol "A" začne blikat a zobrazí se "000".



2. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovanou dobu, zatímco na displeji bliká "A".



3. Symbol "A" zůstane svítit, doba se uloží a upozornění bude nastaveno.

Když časovač dosáhne nuly, zazní zvukové upozornění a na displeji začne blikat symbol "A". Stisknutím libovolného tlačítka zvukové upozornění zrušíte. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "A" zmizí a zobrazí se hodiny.

Poloautomatické nastavení času (doba vaření)

Tato funkce vám umožní vařit po určitou dobu. Lze nastavit časové rozmezí od 0 do 10 hodin. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do trouby.

1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "dur". Symbol "A" začne blikat.



3. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovanou dobu vaření.



4. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly "A" a "☞" zůstanou svítit.

Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne a uslyšíte zvukové upozornění. Symboly "A" začnou blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy "0" a stisknutím libovolného tlačítka na časovači zrušte zvukové upozornění. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "A" zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

Poloautomatické nastavení času (čas ukončení vaření)

Tato funkce automaticky spustí troubu tak, aby vaření v nastavený čas skončilo. Konec vaření můžete nastavit až 10 hodin dopředu. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do trouby.

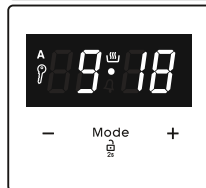
1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "end". Symbol "A" a aktuální čas začne blikat.



3. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas ukončení vaření.



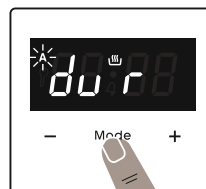
4. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly "A" a "☞" zůstanou svítit.

Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne a uslyšíte zvukové upozornění. Symbol "A" začne blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy "0" a stisknutím libovolného tlačítka na časovači zrušte zvukové upozornění. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "A" zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

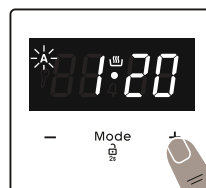
Plně automatické vaření

Tato funkce spustí vaření po určité době a po určitou dobu bude pokračovat. Lze nastavit čas až 23 hodin a 59 minut dopředu. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do trouby.

1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "dur". Symbol "A" začne blikat.



3. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovanou dobu vaření.



4. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "end". Čas a symboly "A" začnou blikat.



5. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovaný čas ukončení. Symbol "☀" zmizí. Připočtete dobu vaření k aktuálnímu času. Čas můžete nastavit až 23 hodin a 59 minut dopředu.



6. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly "A" a zůstanou svítit.

Vypočítá se doba potřebná k vaření a trouba se automaticky spustí. Na obrazovce se znovu objeví symbol "☀" a vaření bude dokončeno v nastavený čas ukončení. Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne, uslyšíte zvukové upozornění a symboly "A" začnou blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy "0" a stisknutím libovolného tlačítka zrušte zvukové upozornění. Symbol zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "A" zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

Nastavení zvuku

Chcete-li upravit hlasitost zvukového upozornění, stiskněte tlačítka "+" a "-", zatímco je na displeji zobrazen aktuální čas. Tečka uprostřed obrazovky začne blikat. Po stisknutí tlačítka "MODE" uslyšíte aktuální zvukový signál. Poté, po každém stisknutí tlačítka "-" zazní jiný signál. Máte na výběr ze tří zvukových signálů. Vyberte požadovaný zvukový signál, aniž byste stiskli jakékoli jiné tlačítko. Poté bude vybraný zvukový signál uložen.

4.5 POUŽÍVÁNÍ FUNKCE PÁRY

- Tato trouba má funkci vaření s párou.
- Z vody nalité do zásobníku na dně trouby se během přípravy jídla vytváří horká pára, díky které dosáhnete

lepších výsledků vaření.

- Vaření s párou snižuje ztrátu vlhkosti v jídlech s masem, u kterých bude vnitřní část pokrmu šťavnatější a vnější část naopak křupavější. Pokrmy z těsta budou nadýchanější, křupavější a objemnější.

! Varování: Vaření s párou lze použít pouze u funkcí uvedených v tomto manuálu.

! Varování: Zásobník na dně trouby má maximální objem 300 ml. Nepřidávejte do ní více než 300 ml vody.

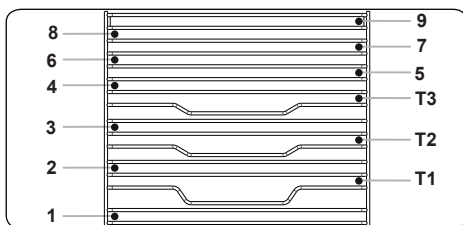
Jak na vaření s párou:

- Do zásobníku umístěné na dně trouby nalijte určené množství vody.
- Umístěte jídlo na doporučené patro trouby.
- Začněte tím, že nastavíte funkci, teplotu a čas podle typu jídla uvedeného v tabulce pro vaření s párou. Pokud připravované jídlo není v tabulce, nastavte teplotu, funkci a čas sami.

4.6 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Drátěný rošt EasyFix

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na

výškovou úroveň 1 až 9.

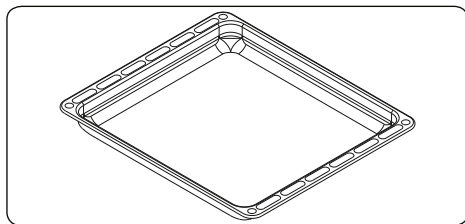
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejnicemi.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Výškové úrovně T1 a T3 doporučujeme použít při pečení na dvou úrovních s teleskopickými kolejnicemi.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

****Příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

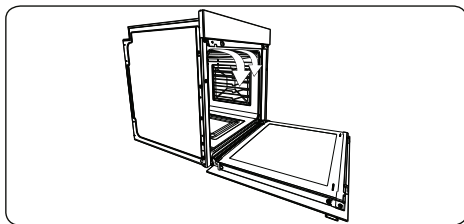
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



PRVNÍ NA SVĚTĚ

System ochrany před horkým vzduchem

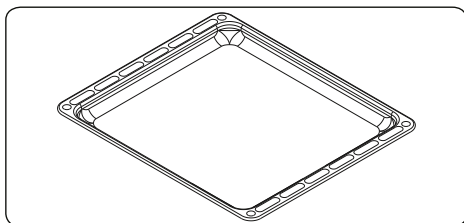
Tento patentovaný systém ochrany před horkým vzduchem zabraňuje tomu, aby uživatel přišel do kontaktu s horkým vzduchem. Používá k tomu clonu vzduchu, která se vytvoří při otevření dvířek.



Mělký plech

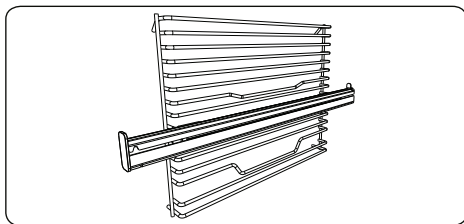
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



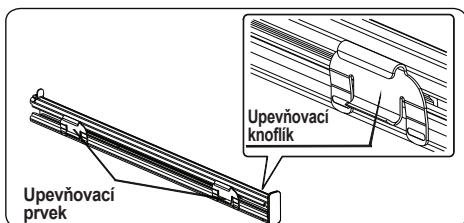
Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejnicí EasyFix

Teleskopické kolejnice lze zcela vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.



Teleskopické kolejnice

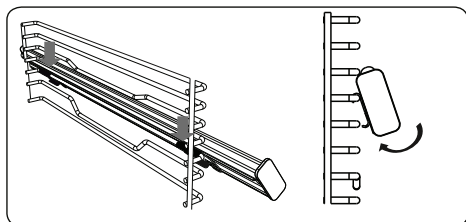
Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



- Usazení teleskopických kolejnic je

zajištěno upevňovacími knoflíky na upevňovacím prvku.

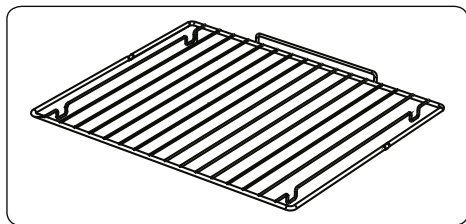
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



- Na každé teleskopické kolejnici je horní a dolní upevňovací prvek umožňující změnu pozice kolejníc.
- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

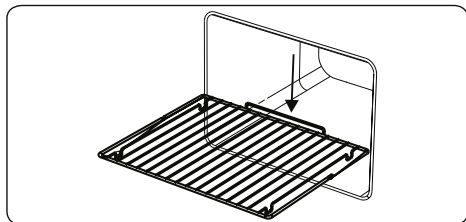
Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



VAROVÁNÍ

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



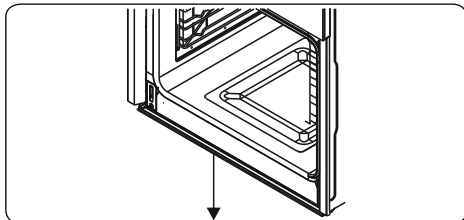
Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechejte je takto 20 vteřin.

Voda steče do kolektoru na vodu.

Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.



5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.
- Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované nebo lakované části spotřebiče.
- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

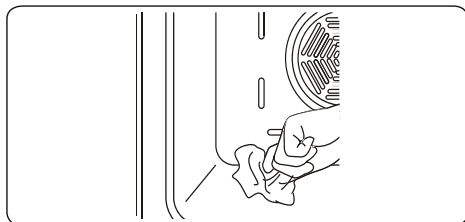
Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čistěčem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu

otřete mokrým hadrem a vysušte.

- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.



Pyrolytické čištění (pokud je součástí)

! **VAROVÁNÍ:** Před aktivací funkce pyrolytického čištění odstraňte nadměrné znečištění a ujistěte se, že je trouba prázdná. Nenechávejte nic uvnitř trouby – například drátěné mřížky, plechy nebo podpěry (pokud je trouba má), protože by se během pyrolytického čištění mohly poškodit.

- Prostor trouby je ošetřen speciálním smaltem odolným vůči vysokým teplotám. Během procesu pyrolytického čištění může teplota v prostoru trouby dosáhnout zhruba 475 °C.
- Pro vaši bezpečnost se dvířka trouby automaticky uzamknou a zůstanou uzamčená po celou dobu pyrolytického čištění. Po dokončení čištění se spustí chladič ventilátor a trouba zůstane uzamčená až do zchladnutí.
- Po každém pečení nebo cyklu pyrolytického čištění se doporučuje troubu otřít houbičkou namočenou do teplé vody.
- Během pyrolytického čištění může docházet k uvolňování zápachu a výparů, protože se při tomto čištění ničí zbytky jídla uvnitř trouby. To je normální. Výpary z trouby mohou být smrtelné pro ptactvo, děti a domácí zvířata, takže je udržujte mimo dosah.
- Prostor, kde se trouba nachází, se třeba udržovat odvětrávaný, obzvláště během pyrolytického čištění. Dveře vedoucí do tohoto prostoru je třeba zavřít, aby jimi nemohly procházet pachy a výpary.

Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.

- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

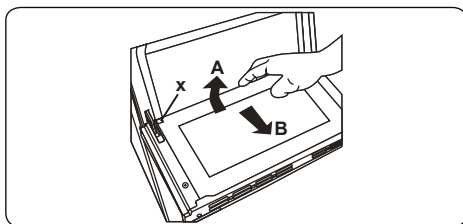
Čištění částí s lakem (pokud je spotřebič má)

- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odmašťovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

Odstranění vnějšího skla

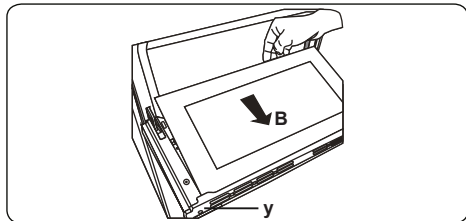
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

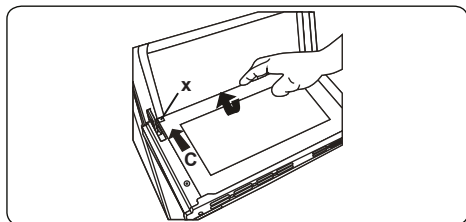



Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ní (y) ve směru B.



3. Usadte sklo pod upevňovací svorku (x) ve směru C.

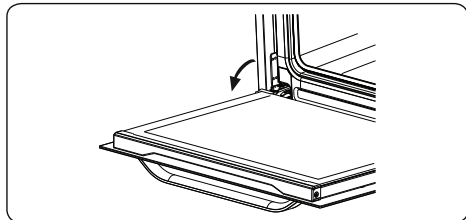


 Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

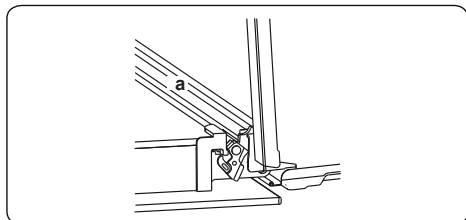
Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte níže.

1. Otevřete dvířka trouby.

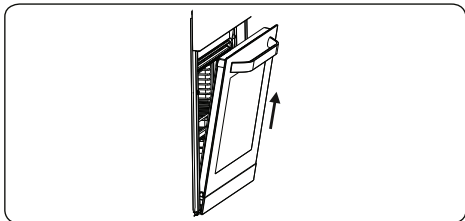


2. Otevřete západku (a) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.



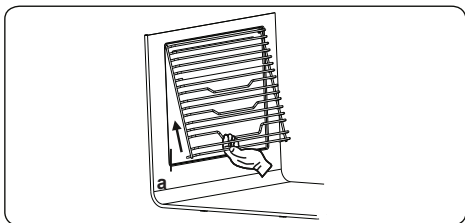
3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice

a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.




Odstranění drátěné police


Drátěnou polici odstraňte tak, že za ni zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (a) ji zdvihněte nahoru.



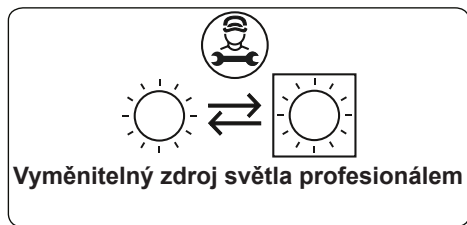
5.2 ÚDRŽBA


 **VAROVÁNÍ:** Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu.

Výměna žárovky trouby

 **VAROVÁNÍ:** Než začnete s výměnou žárovky vypněte troubu a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



 Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

- Vodní kámen usazený na dně trouby se nepokoušejte seškrabovat. Mohlo by dojít k poškození dna trouby.
- Abyste případný vodní kámen na dně trouby rozpustili, nalijte na dno 200–250 ml bílého octa s kyselostí nepřesahující 6 % a nechte ho působit 30 minut. Tento postup opakujte po každém 2. nebo 3. použití. Pak o vyčistěte vlhkým hadrem.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.


6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

7. TECHNICKÉ ÚDAJE






7.1 INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

Značka		
Model		B2
Typ trouby		ELEKTRINA
Hmota	kg	32.0
Index spotřeby energie - běžný		105.7
Index spotřeby energie - vynucený		94.3
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0.93
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0.83
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTRINA
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		
Tipy pro úsporu energie		
Trouba		
- Jídla vařte společně, je-li to možné.		
- Zkratek dobu předehřívání.		
- Dobu vaření neprodlužujte.		
- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.		
- Během vaření troubu neotevírejte.		

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

Ikona	Typ	Význam
	VÝSTRAHA	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRUDOM	Nebezpečné napätie
	POŽIAR	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	UPOZORNENIE	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správna prevádzka systému

OBSAH


1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	3
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia	3
1.2 Varenie v pare	5
1.3 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....	6
1.4 Počas používania	6
1.5 Počas čistenia a údržby.....	7
2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE	10
2.1 Pokyny pre inštalatéra	10
2.2 Inštalácia rúry	10
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....	11
3. FUNKCIE PRODUKTU.....	13
4. POUŽITIE PRODUKTU.....	14
4.1 Ovládanie rúry	14
4.2 Tabuľka varenia	15
4.3 Na funkciu varenia v pare.....	16
4.4 Použitie digitálneho dotykového časovača.....	17
4.5 Používanie funkcie pary	19
4.6 Príslušenstvo	19
5. ČISTENIE A ÚDRŽBA	21
5.1 Čistenie.....	21
5.2 Údržba	24
6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....	25
6.1 Riešenie problémov.....	25
6.2 Preprava	25
7. TECHNICKÉ ÚDAJE	26
7.1 INFORMAČNÝ LIST VÝROBKU	26

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY


- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.


 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

  **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte veci na variacích povrchoch.


  **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
 - Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
 - Na čistenie skla dverí rúry a iných povrchov nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
 - Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.
-   **VÝSTRAHA:** Aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné. Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na výrobnom štítku.

 **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom

prostredí alebo na ohrev miestnosti.

- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

1.2 VARENIE V PARE

- Vodu musíte naliať do nádržky pred spustením rúry.
- Nedopĺňajte vodu do zásobníka na vodu, keď je rúra horúca.
- Po otvorení dvierok rúry môže zvnútra unikať para. Pri otváraní dvierok rúry buďte opatrní, pretože môže vzniknúť riziko popálenia.
- V dôsledku varenia v pare môže v rúre zostať vlhkosť. Keďže vlhkosť môže spôsobiť koróziu, uistite sa, že vnútro rúry po varení vyschne.
- Na varenie v pare v rúre používajte pitnú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavý alkohol ani pevné látky s pevnými časticami.
- Na varenie v pare používajte antikorový riad.
- Ak na konci každého varenia v pare zostane v zásobníku na vodu trochu vody, mala by sa vyčistiť a táto zostávajúca voda by sa nemala použiť pri

ďalšom varení.

1.3 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Všetky materiály (t. j. skrinky) okolo zariadenia musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

1.4 POČAS POUŽÍVANIA

- Pri prvom použití rúry môžete cítiť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť

popáleniny.

- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.
- Počas varenia nekladte riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.



Nenechávajte rúru bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.

- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.
- Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky uteráky, utierky na riad ani šaty.

1.5 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY


- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.

- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vždy použite originálne náhradné diely a v prípade potreby volajte iba zástupcov autorizovaného servisu.
- Nepokúšajte sa zoškrabať zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade dôjde k poškodeniu dna rúry.
- Na rozpustenie vodného kameňa, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte po každých 2 až 3 použitíach na dno rúry 200 až 250 ml bieleho octu s obsahom kyseliny maximálne 6 % a počkajte 30 minút. Potom ho vyčistite vlhkou handričkou.

Prehlásenie o zhode CE

CE Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

! VÝSTRAHA: Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na výrobnom štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

Všeobecné pokyny

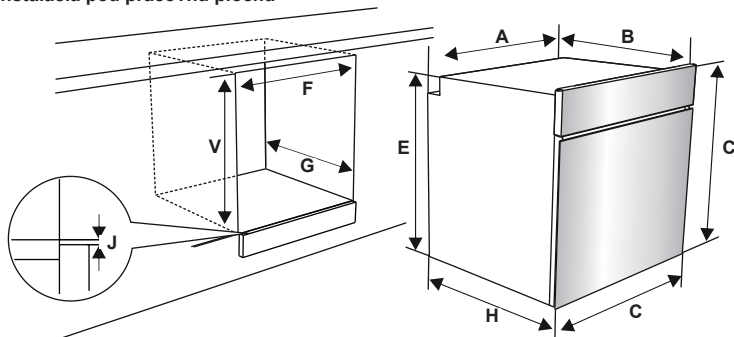
- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Rúra sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

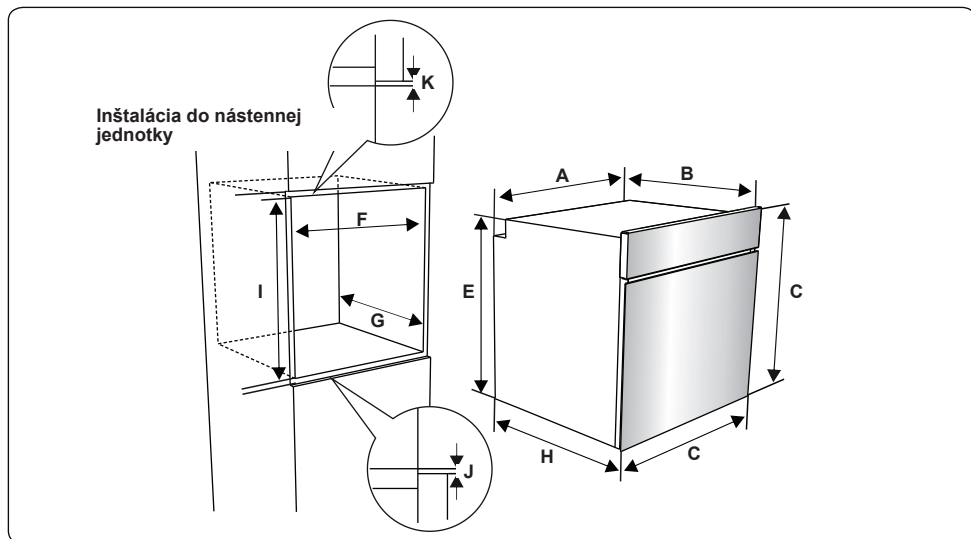
2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

Zariadenia sa dodávajú s inštaláčnymi súpravami. Nižšie sú uvedené rozmery pre inštaláciu.

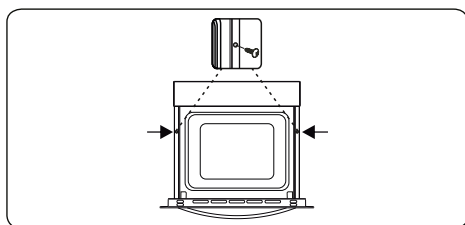
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
H (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Inštalácia pod pracovnú plochu





Po pripojení elektrických pripojení vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Zariadte, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.



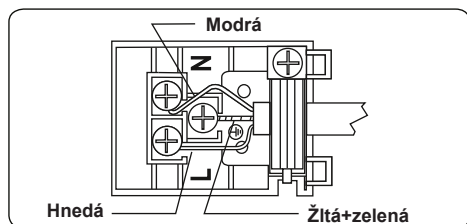
2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

⚠ VÝSTRAHA: Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

⚠ VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájacíemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na výrobnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť
- menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na výrobnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, musí urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel musí byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220-240V. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí na prednej strane skrinky.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.

- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

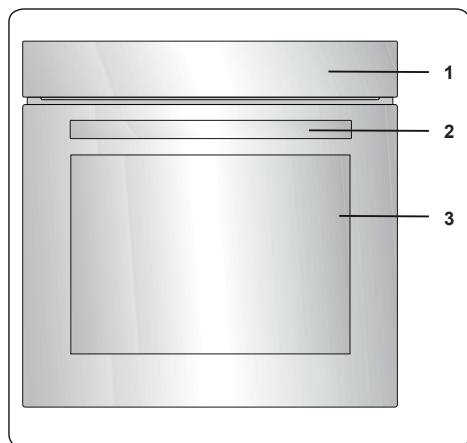


3. FUNKCIE PRODUKTU



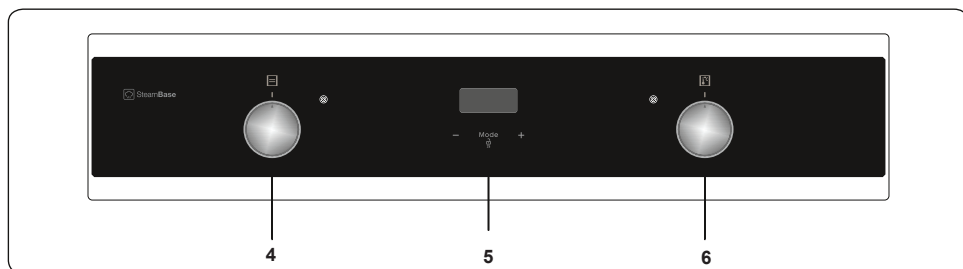
Dôležité: Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

Zoznam komponentov



1. Ovládací panel
2. Rúčka dverí rúry
3. Dvere rúry

Ovládací panel



4. Ovládač funkcií rúry
5. Časovač
6. Ovládač termostatu rúry

4. POUŽITIE PRODUKTU

4.1 OVLÁDANIE RÚRY

Ovládač funkcie rúry

Otočte ovládač na zodpovedajúci symbol požadovanej funkcie varenia. Podrobnosti o rôznych funkciách nájdete v časti „Funkcie rúry“.

Ovládač termostatu rúry

Po výbere funkcie varenia otočte týmto ovládačom, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti vždy, keď je termostat v prevádzke na zahriatie rúry alebo udržanie jej teploty.

Funkcie rúry

* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.

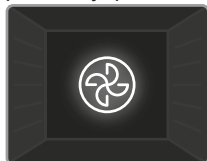


Svetlo v rúre: Zapne sa iba svetlo v rúre. Zostane zapnuté po celú dobu varenia.



Funkcia rozmrazovania: Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, dajte

svoje zmrazené potraviny do rúry na mriežku umiestnenú v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



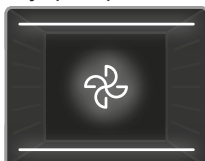
Funkcia Turbo: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne

rozptyľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých úrovniach uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút. [V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.](#)



Funkcia statického varenia: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje

rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej úrovni.



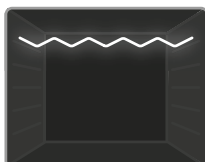
Funkcia ventilátora: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá

na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugruluje. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút. [V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.](#)



Funkcia Pizza: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto

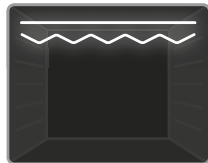
funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla. [V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.](#)



Funkcia grilovania: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa používa na grilovanie

jedla, použite horné úrovne rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

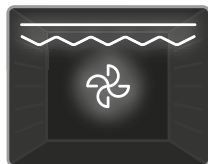
! Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia rýchlejšieho grilovania: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Táto funkcia sa používa na

rýchlejšie grilovanie a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch, napríklad mäso. Použite horné úrovne rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

! Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia dvojitého grilu a ventilátora: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto

funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom. Použite horné úrovne rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

! Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia čistenia parou: Nastavte funkciu rúry a termostat na symbol funkcie čistenia parou. Nalejte 200 – 250 ml vody (asi 1 šálku) do

zásobníka na základni rúry. Funkcia čistenia parou trvá približne 30 - 60 minút a pripraví vašu rúru tak, aby sa dala ľahko vyčistiť.

4.2 TABUĽKA VARENIA

Funkcia	Pokrm			
Statické	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Pečivo	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 4	200	45 – 60
Ventilátor	Lístkové cesto	2 - 4	170 – 190	25 – 35
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Pečivo	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Turbo	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	30 – 40
	Pečivo	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
Grilovanie	Grilované mäsové gule	8 - 9	200	10 – 15
	Kura	*	190	50 – 60
	Kotleta	7 - 8 - 9	200	15 – 25
	Biľtek	7 - 8 - 9	200	15 – 25

*Ak je k dispozícii, variť s pečeným kuracím špízom.

4.3 NA FUNKCIU VARENIA V PARE

Potraviný	Funkcia	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množstvo vody (ml)	Čas pridávania vody (min.)	Doba varenia (min.) (pribl.)	Hmotnosť (približná hmotnosť jedla v gramoch)
Chlieb	Funkcia ventilátora + pary	3	200	100	Pred spustením rúry.	30 – 50	820
Zapekané cestoviny	Funkcia ventilátora + pary	3	200	200	Pred spustením rúry.	30 – 40	1500
Pečivo	Turbo+para	3	180	150	Pred spustením rúry.	30 – 40	500
Zemiaky	Funkcia ventilátora + pary	3	200	250	Pred spustením rúry.	45 – 60	500
Kura	Turbo+para	3	220	200	Pred spustením rúry.	60 – 70	2000
Steak	Funkcia ventilátora + pary	3	180	300	Pred spustením rúry.	100 – 110	1000

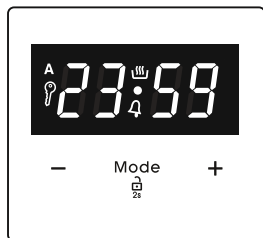


Dôležité: Uvedené časy sú časy získané v laboratórnych podmienkach a môžu sa líšiť v závislosti od sieťového napätia a množstva pripravovaného jedla.



Dôležité: Nedoplňajte vodu do zásobníka na vodu, keď je rúra horúca.,

4.4 POUŽITIE DIGITÁLNEHO DOTYKOVÉHO ČASOVAČA



Funkčný popis	
A	Automatické varenie
	Manuálne varenie
	Uzamknutie tlačidiel
	Minútový odpočet
Mode	Funkcia MODE
-	Skrátiť čas
+	Pridať čas
23 59	Displej časovača

Nastavenie času

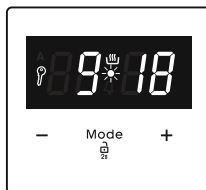
Čas je potrebné nastaviť pred prvým použitím rúry. Po pripojení do elektrickej siete budú na displeji blikať symboly „A“ a „00:00“ alebo „12:00“.



1. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy, aby ste deaktivovali uzamknutie tlačidiel. Bodka v strede displeja začne blikať.



2. Nastavte čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“, kým táto bodka bliká.



3. Po niekoľkých sekundách bodka prestane blikať a zostane svietiť.

! Uzamknutie tlačidiel

Funkcia uzamknutia tlačidiel sa aktivuje automaticky, ak časovač nebol použitý po dobu 7 sekúnd. Objaví sa symbol „“ a zostane osvetlený. Pre odomknutie tlačidiel časovača na 2 sekundy stlačte a podržte tlačidlo „MODE“. Teraz môžete vykonať vami požadovanú operáciu.

Nastavenie času zvukového upozornenia

Čas zvukového upozornenia možno nastaviť v rozsahu „00:00“ a „23:59“ hodín. Zvukové upozornenie slúži len ako pripomienka. Rúra sa použitím tejto funkcie neaktivuje.



1. Stlačte „MODE“. Začne blikať symbol „“ a zobrazí sa „000“.



2. Zvoľte požadovaný čas. Použite tlačidlá „+“ a „-“, kým „“ bliká.



3. Symbol „“ zostane svietiť, čas sa uloží a upozornenie bude nastavené.

Keď časovač dosiahne nulu, zaznie zvukové upozornenie a na displeji bude blikať symbol „“. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla. Stlačte „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „“ zmizne a zobrazia sa hodiny.

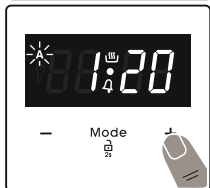
Poloautomatické nastavenie času (doba varenia):

Táto funkcia vám pomôže variť počas pevne stanovenej doby. Je možné nastaviť časový rozsah od 0 do 10 hodín. Pokrm pripravte na varenie a vložte ho do rúry.

1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



2. Stlačte „MODE“, kým na displeji neuvidíte symbol „dur“. Symbol „A“ bude blikať.



3. Použitím tlačidiel „+“ a „-“ zvolíte požadovaný čas varenia.



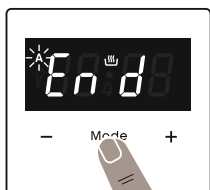
4. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Symboly „A“ a „☰“ budú svietiť.

Keď sa časovač vráti na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvukové upozornenie. Symboly „A“ budú blikať. Otočte oba ovládače do polohy „0“ a pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo na časovači. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „A“ zmizne a časovač sa prepne do manuálneho MODEu.

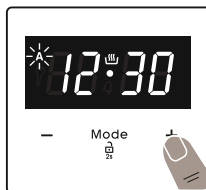
Poloautomatické nastavenie času (čas dokončenia):

Táto funkcie automaticky zapne rúru tak, aby varenie skončilo v požadovanom čase. Konečný čas môžete nastaviť až do 10 hodín po aktuálnom čase. Pokrm pripravte na varenie a vložte ho do rúry.

1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



2. Stlačte „MODE“, kým na displeji neuvidíte symbol „end“. „A“ a aktuálny čas budú blikať.



3. Pre nastavenie požadovaného času dokončenia použite tlačidlá „+“ a „-“.



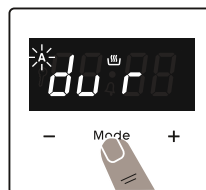
4. Na displeji sa znovu zobrazí aktuálny čas a symboly „A“ a „☰“ budú svietiť.

Keď sa časovač vráti na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvukové upozornenie. Symbol „A“ bude blikať. Otočte oba ovládače do polohy „0“ a pre vypnutie zvuku stlačte ľubovoľné tlačidlo na časovači. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „A“ zmizne a časovač sa prepne do manuálneho MODEu.

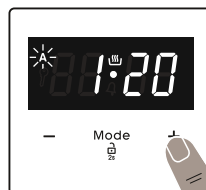
Plne automatické programovanie:

Táto funkcia sa používa na začatie varenia po určitom čase a na určenú dobu trvania. Je možné nastaviť rozsah až do 23 hodín a 59 minút po aktuálnom čase. Pokrm pripravte na varenie a vložte ho do rúry.

1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



2. Stlačte a podržte tlačidlo „MODE“, kým na displeji neuvidíte symbol „dur“. Symbol „A“ bude blikať.



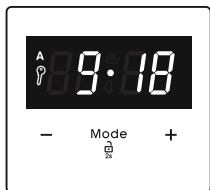
3. Použitím tlačidiel „+“ a „-“ zvolíte požadovaný čas varenia.



4. Stlačte a podržte tlačidlo „**MODE**“, kým na displeji neuvídate symbol „end“. Čas a symboly „**A**“ budú blikať.



5. Použitím tlačidiel „+“ a „-“ zvolíte požadovaný čas. Symbol „☀“ zmizne. K aktuálnemu času pridajte dobu varenia. Môžete nastaviť čas až do 23 hodín 59 minút po aktuálnom čase.



6. Na displeji sa znovu objaví aktuálny čas a symboly „**A**“ zostanú svietiť.

Vypočíta sa prevádzkový čas a rúra sa spustí automaticky. Na displeji sa znovu objaví symbol „☀“ a varenie sa ukončí v nastavenom čase dokončenia. Keď sa časovač vráti na nulu, rúra sa vypne, zaznie zvukové upozornenie a symboly „**A**“ budú blikať. Otočte oba ovládače do polohy „0“ a pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo. Symbol zmizne a časovač sa prepne späť do manuálneho MODEu. Stlačte tlačidlo „**MODE**“ na 2 sekundy. Symbol „**A**“ zmizne a časovač sa prepne späť do manuálneho MODEu.

Nastavenie zvuku

Pre nastavenie hlasitosti zvukového upozornenia pri zobrazenom aktuálnom čase, stlačte tlačidlá „+“ a „-“. Bodka v strede displeja začne blikať. Stlačte „**MODE**“, aby zaznel signál zvukového upozornenia. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „-“ zaznie iný zvuk. K dispozícii sú rôzne typy zvukových signálov. Zvoľte požadovaný zvuk a nestláčajte žiadne iné tlačidlo. Vybraný zvuk sa uloží po krátkom čase.

4.5 POUŽÍVANIE FUNKCIE PARY

- Vaša rúra má funkciu varenia v pare.
- Voda naliata do zásobníka na vodu v spodnej časti rúry vytvára počas pečenia horúcu paru a umožňuje dosiahnuť lepší výsledok prípravy jedla.

- Varenie v pare znižuje stratu vlhkosti v mäsových potravinách, pričom vnútro je šťavnatejšie a vonkajšok chrumkavejší. Jedlo je nadýchanejšie, chrumkavejšie a zvonka objemnejšie.

! Výstraha: Varenie v pare je možné vykonávať len s funkciami uvedenými v návode.

! Výstraha: Objem zásobníka na vodu v spodnej časti rúry je maximálne 300 ml. Neprikladajte viac vody ako 300 ml.

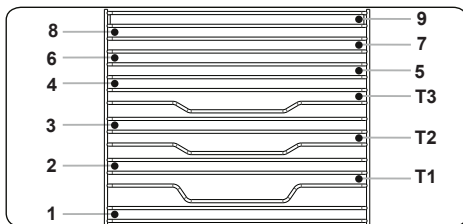
Varenie v pare;

- Naplňte určené množstvo vody do zásobníka na vodu, ktorý sa nachádza v spodnej časti rúry.
- Potraviny umiestnite na odporúčanú policu.
- Varenie začnite nastavením funkcie, teploty a času podľa potravín v tabuľke varenia v pare. Pre potraviny, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, môžete sami nastaviť teplotu, funkciu varenia a čas.

4.6 PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na

ľubovoľnú úroveň od 1 do 9.

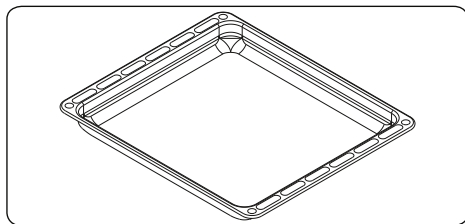
- Teleskopické koľajničky môžete umiestniť na úrovne T1, T2, T3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Pri dvojúrovňovom varení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Pri dvojúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T1 a T3.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

****Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

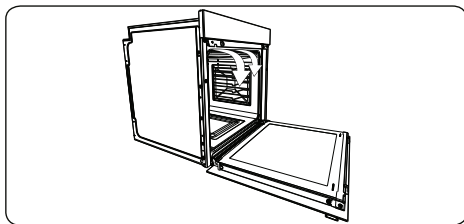
Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



PRVÝ NA SVETE

System tepelného štítu v zabudovaných rúrach

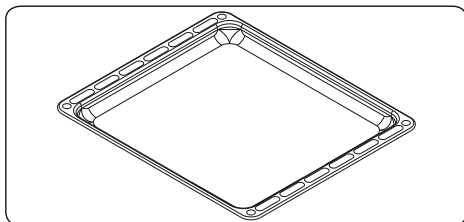
Patentovaný systém tepelného štítu zabraňuje prívodu horúceho k používateľovi vytvorením vzduchovej clony pri otvorení dvierok rúry.



Plytký plech

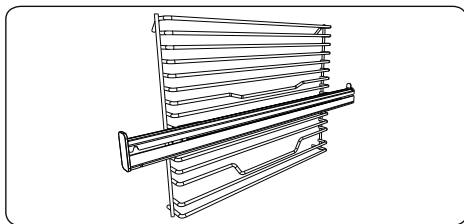
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Dajte plech do ľubovoľného pozície a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



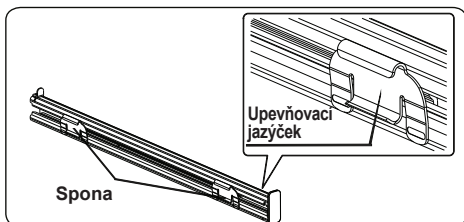
Drôtený rošt s plne vysúvacou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopické koľajnice je možné úplne vysunúť pre jednoduchý prístup k jedlu.

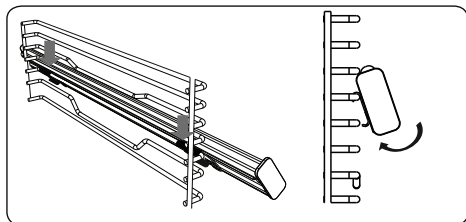


Teleskopické koľajničky

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



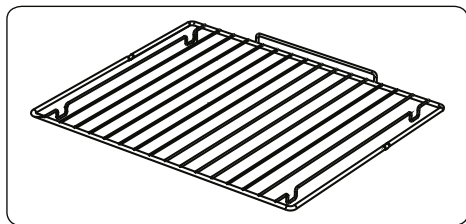
- Umiestnenie teleskopických koľajničiek na drôtenom rošte je zaistené upevňovacími jazýčkami na sponách.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



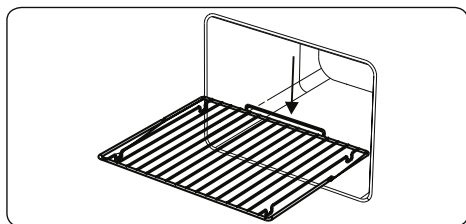
- Na každej teleskopической koľajničke sú horné a dolné spony, pomocou ktorých môžete premiestniť koľajničky.
- Zaveste horné spony teleskopической koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a postupujte podľa predchádzajúcich pokynov v opačnom poradí.

Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



- ! VÝSTRAHA**
Dajte mriežku správne na príslušnú úroveň v rúre a zatlačte ju dozadu.



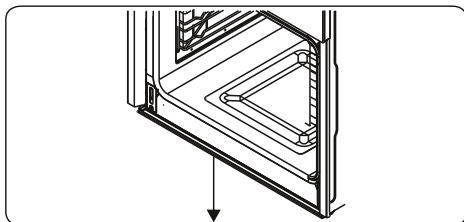
Zberač vody

V niektorých prípadoch varenia sa na vnútornom skle dverí rúry môže objaviť kondenzácia. Nejde o poruchu produktu.

Otvorte dvere rúry do polohy na grilovanie a nechajte ich v tejto polohe po dobu 20 sekúnd.

Voda odkvapká do zberača.

Ochladte rúru a utrite vnútro dverí suchou utierkou. Tento postup sa musíte robiť pravidelne.



5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 ČISTENIE

- ! VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Všeobecné pokyny

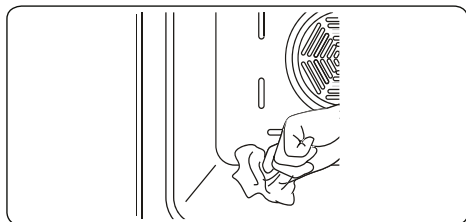
- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškríabať sklo, smaltované a/alebo natreté časti zariadenia.
- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistíte, aby nedošlo k poškodeniu častí.
- Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou,

ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.

- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci prostriedok.



Pyrolytické čistenie (ak je súčasťou)

! VÝSTRAHA: Pred aktiváciou funkcie pyrolytického čistenia odstráňte všetky nadmerné rozliatia a uistite sa, že je rúra prázdna. Vo vnútri rúry nenechávajte žiadne predmety, ako sú drôtené rošty, plechy alebo poličky a podpery rúry (ak sú k dispozícii), pretože by sa mohli počas pyrolytického čistenia poškodiť.

- Vnútro rúry je potiahnuté špeciálnym smaltom odolným voči vysokým teplotám. Počas pyrolytického čistenia môžu teploty vnútri rúry dosiahnuť asi 475 °C.
- Keď je v prevádzke funkcia pyrolytického čistenia, dvere rúry sa pre vašu bezpečnosť automaticky zablokujú. Po dokončení čistenia začne pracovať chladiaci ventilátor a rúra zostane zablokovaná, kým nevychladne.
- Po vykonaní každého varenia alebo pyrolytického čistiaceho cyklu sa odporúča vytrieť rúru špongiou navlhčenou v teplej vode.
- Počas pyrolytickej operácie sa v dôsledku deštrukcie zvyškov potravín v rúre šíri zápach a určité výpary. To je normálne. Výpary z čistenia rúry by mohli byť smrteľné pre vtáky, deti a domáce zvieratá, preto by sa mali držať mimo dosahu, kým sa operácia nedokončí.
- Priestor, v ktorom je rúra nainštalovaná, by mal byť dobre vetraný, najmä počas funkcie pyrolytického čistenia, a všetky dvere vedúce do priestoru by mali byť zatvorené, aby sa zabránilo šíreniu zápalu a výparov do celého priestoru.


Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistíte sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistíte časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistíte, pokiaľ sú ešte stále teplé.

 Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

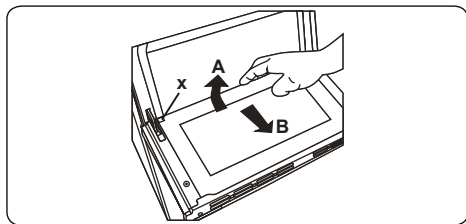
Čistenie lakovaných povrchov (ak nejaké sú)

- Škrvny z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škrvny nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škrvny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

Odstránenie vnútorného skla

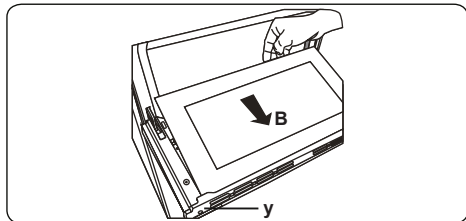
Pred čistením musíte odstrániť sklo dveriek rúry, ako je to znázornené nižšie.

1. Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z polohovacieho držiaka (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.

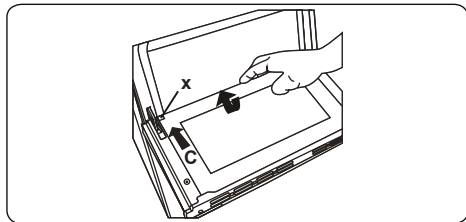



Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

2. Sklo zatlačte smerom k a pod polohovací držiak (**y**), v smere **B**.



3. Sklo dajte pod polohovací držiak (**x**) v smere **C**.

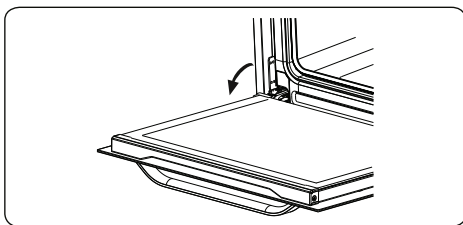


 Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

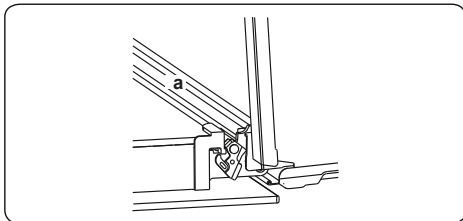
Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

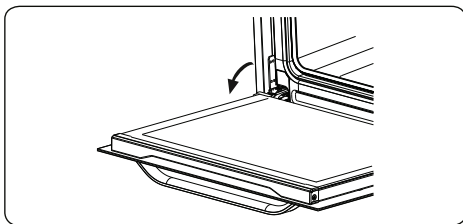
1. Otvorte dvere rúry.



2. Otvorte blokovaciu západku (**a**) (pomocou skrutkovača) až do koncovej polohy.

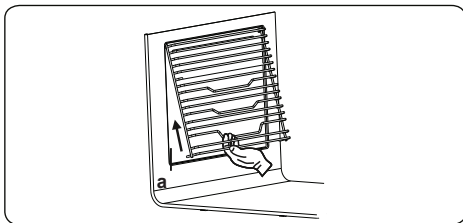


3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



Odstránenie kovového roštu

Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (**a**) ho nadvihnite.



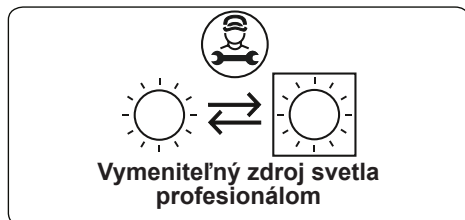
5.2 ÚDRŽBA

! **VÝSTRAHA:** Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

Výmena žiarovky v rúre

! **VÝSTRAHA:** Pred vykonaním výmeny žiarovky zariadenia vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14).
- Nasadte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



! Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

- Nepokúšajte sa zoškrabať zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade dôjde k poškodeniu dna rúry.
- Na rozpustenie vodného kameňa, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte po každých 2 až 3 použitíach na dno rúry 200 až 250 ml bieleho octu s obsahom kyseliny maximálne 6 % a počkajte 30 minút. Potom ho vyčistíte vlhkou handričkou.

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapne.	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.	Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.	Skontrolujte, či je ovládací regulátor teploty rúry nastavený správne.
Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje.	Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zariadenie zapojené v sieťovej zásuvke.
Varenie je v rúre nerovnomerné.	Poličky rúry sú umiestnené nesprávne.	Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy políc. Neotvárajte dvere často, pokiaľ nevaríte veci, ktoré je potrebné otočiť. Ak často otvárate dvere, vnútorná teplota bude nižšia, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.
Tlačidlá časovača sa nedajú správne stlačiť.	Medzi tlačidlami časovača sú zachytené cudzie predmety. Model s dotykovým panelom: na ovládacom paneli je vlhkosť. Je nastavená funkcia zámku tlačidiel.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova. Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. Skontrolujte, či je nastavená funkcia zámku tlačidiel.
Ventilátor rúry (ak je k dispozícii) je hlučný.	Poličky rúry vibrujú.	Skontrolujte, či je rúra vo vodorovnej polohe. Skontrolujte, či poličky a akékoľvek nádoby na pečenie nevibrujú alebo nie sú v kontakte so zadným panelom rúry.


6.2 PREPRAVA

Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú krabicu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

7. TECHNICKÉ ÚDAJE

7.1 INFORMAČNÝ LIST VÝROBKU

Značka		
Model		B2
Typ rúry		ELEKTRINA
Hmotnosť	kg	32.0
Index energetickej efektívnosti - konvenčná		105.7
Index energetickej efektívnosti - vynútený ventilátor		94.3
Energetická trieda		A
Spotreba energie (elektriny) - konvenčná	kWh/cyklus	0.93
Spotreba energie (elektriny) - vynútený ventilátor	kWh/cyklus	0.83
Počet priečinkov		1
Zdroj ohrevu		ELEKTRINA
Objem	l	78
Táto rúra je v súlade s normou EN 60350-1		
Típy pre úsporu energie		
Rúra		
- Jedlá varte spoločne, ak je to možné.		
- Skráťte dobu predhrievania.		
- Dobu varenia nepredlžujte.		
- Na konci varenia nezabudnite rúru vypnúť.		
- Počas varenia rúru neotvárajte.		

**LORD Hausgeräte GmbH
Nymphenburger Straße 4
80335 München
Deutschland**

**info@lord.eu
www.lord.eu**



52421960

