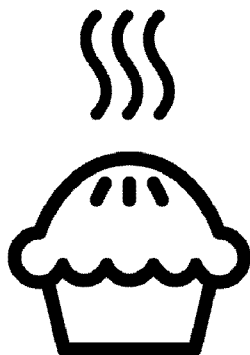




Vestavná trouba

Návod k použití



BBIS13400XDDSE

CZ

385.4411.66/R.AC/14.04.2022/4-2

7757886725



Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Riďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití..... 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 5
 Elektrická bezpečnost..... 5
 Bezpečnost při přepravě..... 7
 Bezpečnost instalace..... 7
 Bezpečnost použití..... 7
 Varování o teplotě 8
 Použití příslušenství 8
 Bezpečnost pečení..... 9
 Parní systém..... 9
 Údržba a čištění 10

2 Pokyny týkající se životního prostředí 12

Nařízení o odpadech 12
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů..... 12
 Likvidace obalových materiálů..... 12
 Doporučení pro úsporu energie..... 12

3 Váš výrobek 13

Představení výrobku 13
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití..... 14
 Ovládání trouby..... 14
 Provozní funkce trouby 16
 Příslušenství k výrobku..... 18
 Použití příslušenství výrobku..... 19
 Technické specifikace..... 22

4 První použití 23

První nastavení času 23
 První čištění..... 23

5 Obsluha trouby 25

Obecné informace o používání trouby 25
 Ovládání řídicí jednotky trouby 25
 Vaření pomocí páry..... 30
 Proces parní dezinfekce 33
 Nastavení..... 36

6 Obecné informace o pečení 40






Obecná varování pro vaření v troubě..... 40
 Pečivo a jídlo do trouby..... 40
 Maso, ryby a drůbež..... 43
 Grilování..... 44
 Vaření v páře 44
 Jídlo pro zkoušky..... 46

7 Údržba a péče 47

Všeobecné informace o čištění 47
 Čištění příslušenství 48
 Čištění ovládacího panelu..... 48
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 48
 Čištění párou..... 49
 Čištění dvířek trouby 50
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 52
 Čištění světla trouby..... 52

8 Řešení problémů 54

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
 - V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
 - Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
 - Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
 -  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
 -  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
 -  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
 -  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.
-  **Účel použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
 - Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
 - Tento výrobek je vhodný pro použití v nadmořských výškách do 2500 metrů.
 - **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
 - Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
 - Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.

Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí

hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.

- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.
- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.

Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem.

Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.

- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.
- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít

do kontaktu s žádným zdrojem tepla.

- Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

(Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)

- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdiřky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
Výrobek se nesmí přepravovat, pokud je v něm voda. Může se přepravovat

až po úplném vypouštění vody.

- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.

- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.

Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek, vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.
- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.

Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.

- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.



Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.
- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
- Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do přehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru. Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.
- Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.



Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko

popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.

- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vyjímání nebo umístování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření pomocí páry se doporučuje přidávat tolik vody, jaké množství je uvedeno ve varné tabulce.

Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při

dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.

- Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržku na vodu otřete čistým vlhkým hadříkem, osušte ji suchým hadříkem a takto ji odložte. Nádržku nikdy nesaňte v troubě.
- Proti vodnímu kameni, který se může tvořit ve vodní nádrži, do nádrže vložte 200 cc vody a 1 čajovou lžičku citrónové soli a nechte odstát asi 1 hodinu. Pak ji premyjte velkým množstvím vody a vysušte. Tento postup se doporučuje aplikovat po každých 4 - 5 použitích.
- K čištění dna trouby nepoužívejte čisticí

prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který může být na spodku trouby, seškrabáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

- V závislosti na frekvenci parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na dně trouby vyskytnout skvrny od vodního kamene.
- Doporučuje se vyčistit vnitřek trouby octovou vodou a hadříkem od vápenných skvrn, které by se mohly na šasi objevit po vaření pomocí páry.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci

recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

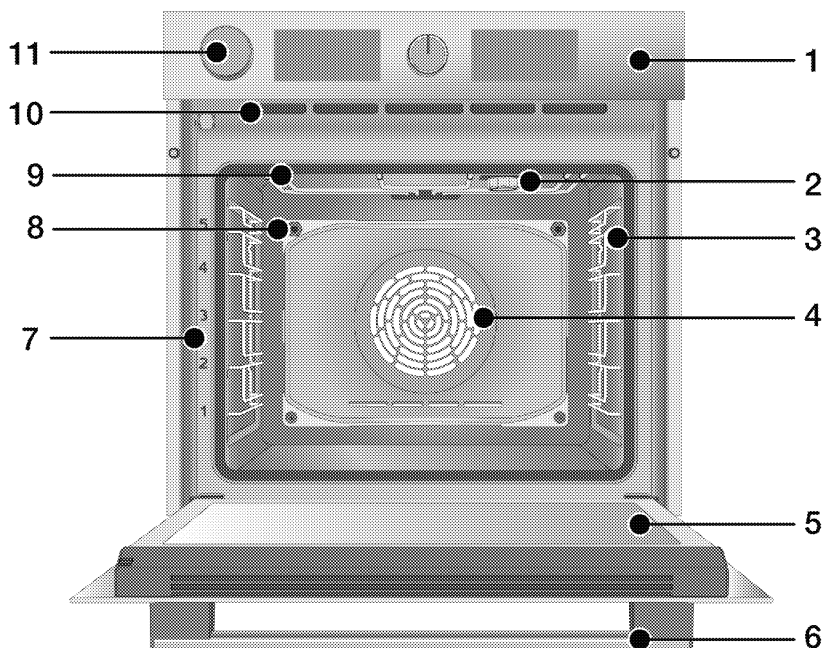
Doporučení pro úsporu energie

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Neotevírejte dvířka trouby při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“. Pokud se dvířka neotevírají, vnitřní teplota se optimalizuje za účelem úspory energie při provozní „Ekonomický ohřev ventilátorem“ funkci, a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na obrazovce.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Svítidlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Poloha police
- 8 Otvor pro výstup páry
- 9 Horní ohřívač
- 10 Ventiláčnické otvory
- 11 Nádrž na vodu

** V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

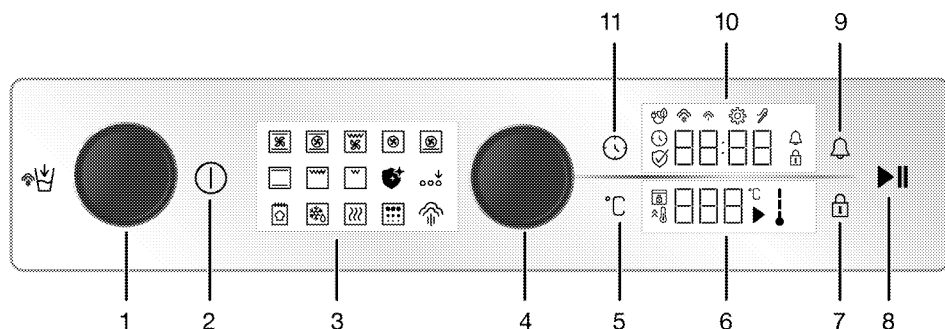
V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se

* typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

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

Ovládání trouby



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 3 Zobrazení funkcí
- 4 Knoflík řízení trouby
- 5 Tlačítko nastavení teploty
- 6 Zobrazení teploty
- 7 Tlačítko uzavření tlačítek
- 8 Tlačítko start / stop vaření
- 9 Tlačítko alarmu
- 10 Zobrazení hodin/času
- 11 Tlačítko času a nastavení

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapuštěny do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík řízení trouby

Pomocí ovládacího knoflíku trouby můžete ovládat nastavení na displeji hodin/času a na displeji teploty. Mezi těmito nastaveními můžete přecházet otočením ovládacího knoflíku trouby

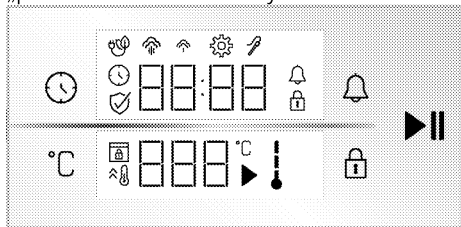
doprava nebo doleva. Nastavení můžete aktivovat a potvrdit jeho stisknutím.

Ukazatel teploty

Ze symbolu vnitřní teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol se zobrazí na displeji při zahájení pečení a jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, bude svítit každý stupeň symbolu vnitřní teploty.






Zobrazení funkcí

Funkční displej obsahuje provozní funkce trouby. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce na obrazovce jsou schematické; nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Provozní funkce, které jsou k dispozici na vašem výrobku, jsou vysvětleny v části „provozní funkce trouby“.












Zobrazuje

Tlačítka:




-  : Tlačítko času a nastavení
-  : Tlačítko nastavení teploty
-  : Tlačítko uzavření tlačítek
-  : Tlačítko alarmu
-  : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

-  : Symbol Čas vaření/Čas dne
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol vaření Eco ventilátor
-  : Symbol nízké úrovně páry*
-  : Symbol vysoké úrovně páry*
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Symbol dezinfekce*

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







Zobrazení teploty:











-  : Symbol vaření
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnitřní teploty trouby
-  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
-  : Symbol zámku dveří*

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

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

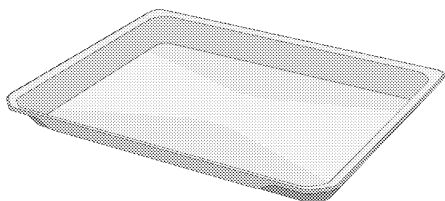
Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Pracuje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené jídlo s granulami se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrný.
	Horní a spodní ohřev	40 - 280	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohříváčem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Ohřev ventilátorem	40 - 280	Horký vzduch ohřátý ohříváčem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160 - 220	Pro úsporu energie můžete tuto funkci použít namísto použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220 °C. Doba pečení však bude o něco delší. Použití této funkce je popsáno v kapitole "Obsluha řídicí jednotky trouby".
	Funkce Pizza	40 - 280	Dolní ohříváč a ohřev s ventilátorem pracují. Vhodné pro pečení pizzy.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Funkce „3D“	40 - 280	Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Částečný gril	40 - 280	Malý gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování menších množství.
	Úplný gril	40 - 280	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Úplný gril s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Udržování tepla	40 - 100	Používá se pro udržování jídla při teplotě připravené k podávání po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se pro pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze změnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Používá se k aktivaci funkcí, které se při prvním spuštění nezobrazují na displeji funkce.
	Funkce páry	-	Používá se pro pečení s podporou páry. Aktivuje funkce, díky kterým se peče s podporou páry.
	Čištění párou	80	Tato poloha se používá ke změkčení nečistot vytvořených v troubě ihned po dokončení pečení jídla. Přečtěte si vysvětlení k této funkci v části o údržbě a čištění.
	Funkce páry dezinfekce	70/120	Troubu můžete použít k dezinfekci mikroorganismů, které mohou být na površích materiálů odolných 70 a 120°C při 100% relativní vlhkosti.

Příslušenství k výrobku

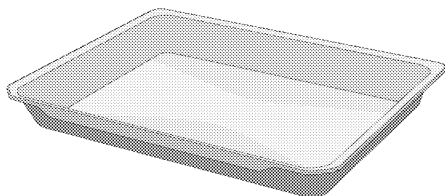
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKY : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty deformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Standardní plech

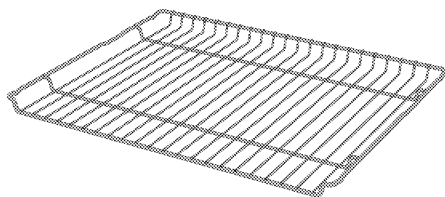
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



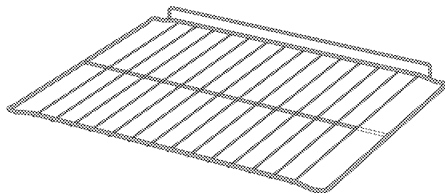
Hluboký podnos

Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.

Modely s drátěnými policemi:

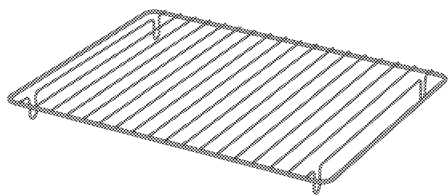


Modely bez drátěných polic:



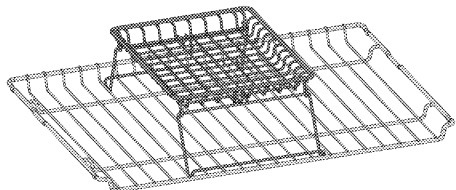
Drátěný gril

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



Drátěný gril v podnose

Umístěním do této mísy (pokud je k dispozici) se zajistí, že oleje tekoucí během grilování se shromažďují v míse, a tím se zamezí kontaminaci trouby. Drátěný gril v plechu není vhodný pro použití s hlubokým plechem.



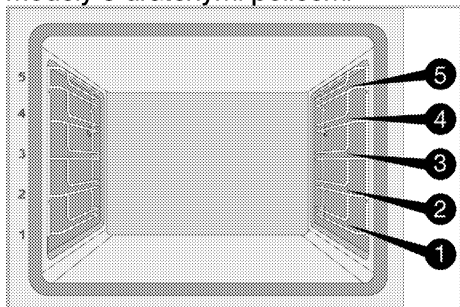
Vlastní skládací koš na dezinfekci nohou

Slouží zejména k dezinfekci na drátěné mřížce a jedná se o příslušenství, které lze po použití snadno složit a uložit. Před použitím se ujistěte, že je na drátěné mřížce upevněno.

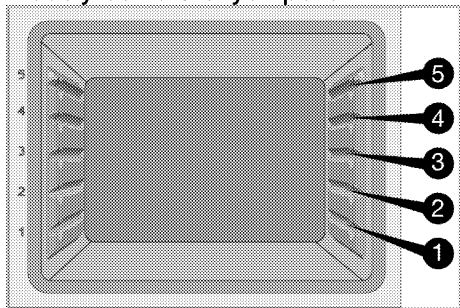
Použití příslušenství výrobku Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



Modely bez drátěných polic

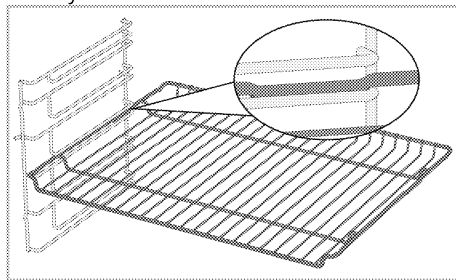


Umístění roštu na varné police

Modely s drátěnými policemi:

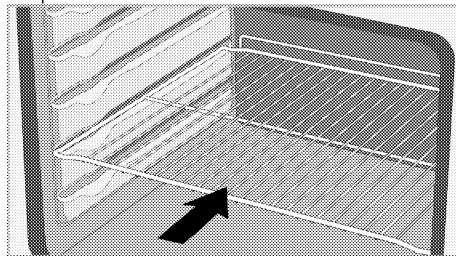
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování

roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zářezkou. Nesmí projít přes zářezku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



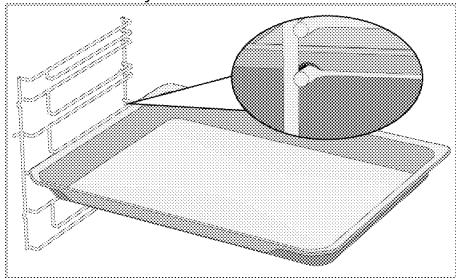
Umístění mísy na varné police

Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích pro rošt.

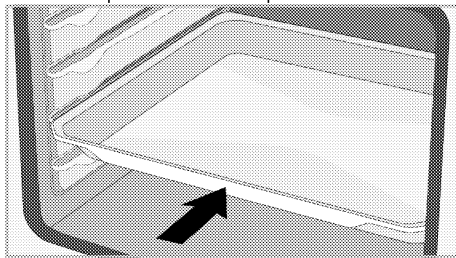
Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.

Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

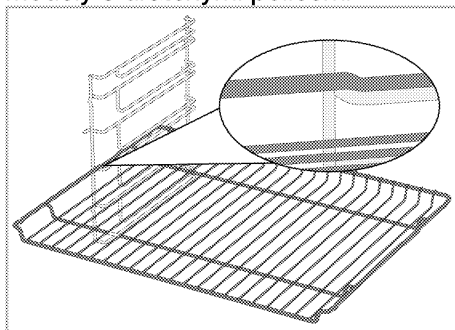
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



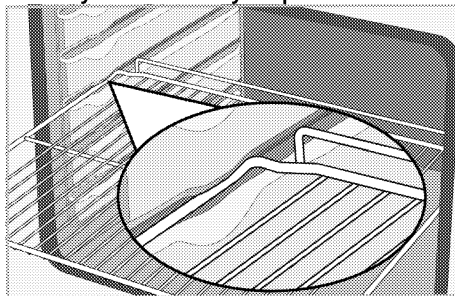
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte jej přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi

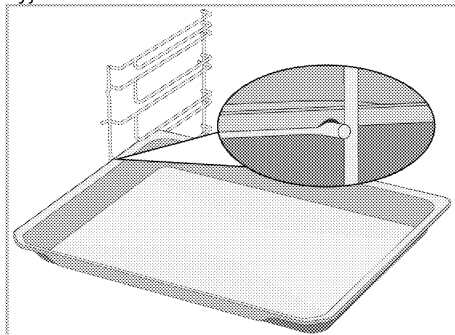


Modely bez drátěných polic



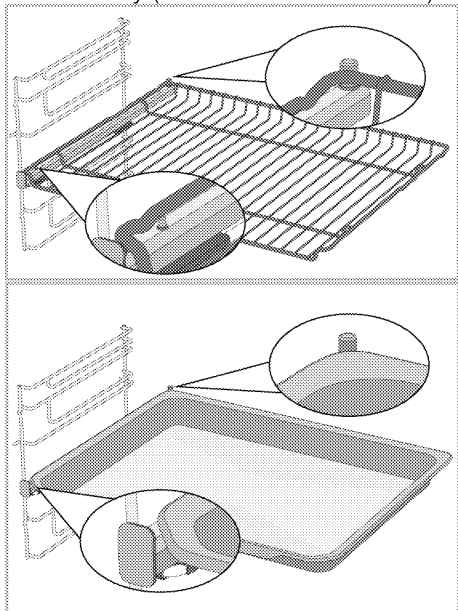
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)	590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napětí / frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	3,4 kW
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřevače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.


-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

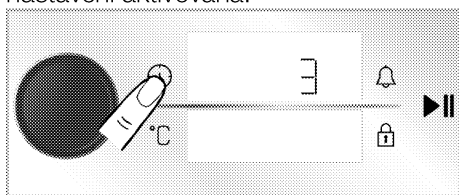
Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

První nastavení času


i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

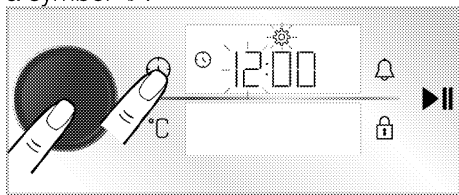
1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




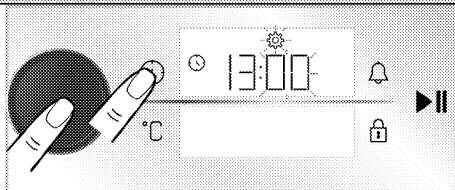
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.


» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .



3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

i Pokud není nastaven počáteční čas, hodiny běží od času nastaveného ve výrobě. Nastavení času dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě dlouhodobého výpadku napájení se nastavení času zruší. Je třeba jej znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor.

Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch. Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát.

Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.


Osvětlení trouby

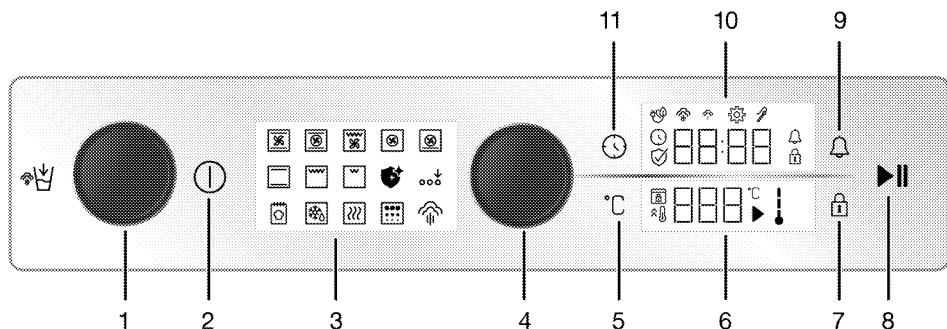
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud se dvířka výrobku otevřou během provozu trouby nebo v zavřené poloze, světlo trouby se rozsvítí automaticky.

Ovládání řídicí jednotky trouby

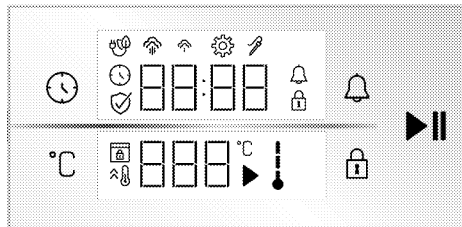
Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- i** Maximální doba, kterou lze nastavit jako konec času, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku napájení bude nastavení doby vaření a vaření zrušeno.
- i** Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
- i** Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- i** Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení rychlého předehřívání (posilovač), na displeji se po zahájení vaření zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro vaření. Informace o nastavení rychlého předehřívání (posilovač) naleznete v části „Nastavení“.



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 3 Zobrazení funkcí
- 4 Knoflík řízení trouby
- 5 Tlačítko nastavení teploty
- 6 Zobrazení teploty
- 7 Tlačítko uzavení tlačítek
- 8 Tlačítko start / stop vaření

- 9 Tlačítko alarmu
- 10 Zobrazení hodin/času
- 11 Tlačítko času a nastavení



Zobrazuje

Tlačítka:

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

- : Symbol Čas vaření/Čas dne
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

- : Symbol vaření Eco ventilátor
- : Symbol nízké úrovně páry*
- : Symbol vysoké úrovně páry*
- : Symbol sondy na maso*
- : Symbol dezinfekce*

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

Zobrazení teploty:

- : Symbol vaření
- : Symbol teploty
- : Symbol vnitřní teploty trouby
- : Symbol rychlého ohřevu (booster)

- : Symbol zámku dveří*

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

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Na tomto displeji

lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu vaření, alarm.

- Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba se asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

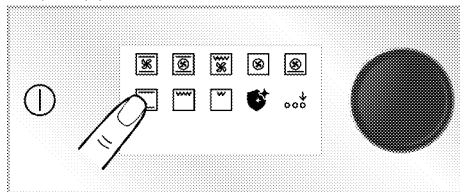
Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.

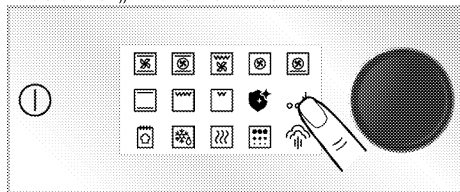
Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.



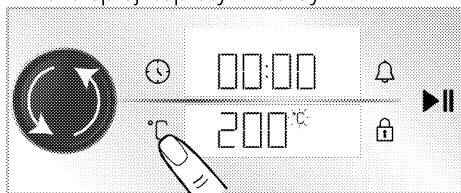
3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.



4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu

změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.

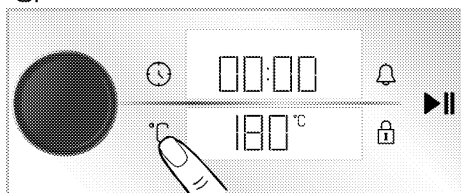
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



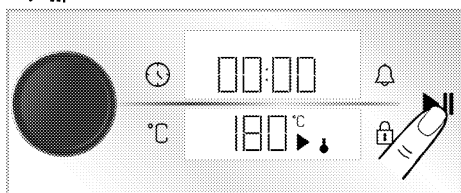
i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrdíte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte vaření dotknutím se tlačítka ►►.



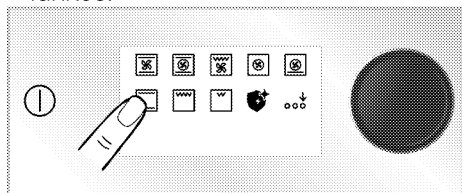
» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji začne odpočet doby vaření. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí,

když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše vaření hotové, stiskněte tlačítko ►► k ukončení přípravy jídla nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

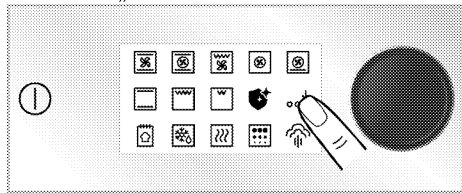
Vaření nastavením doby vaření;

Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na řídicí jednotce. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C a 45 min jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.



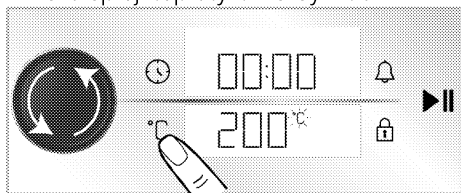
3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.



4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu

změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.

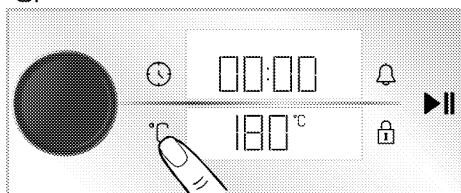
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.

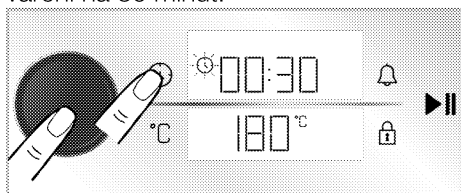
5. Dotknutím se tlačítka °C potvrdíte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



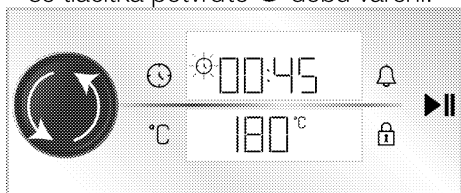
6. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⌚ nastavte dobu vaření.

» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodin/času se zobrazí nastavená doba vaření na 30 minut.



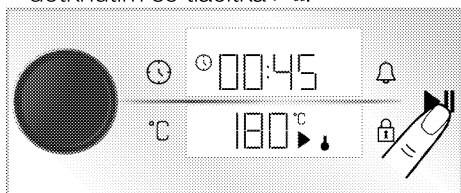
i Po nastavení provozní funkce a teploty se doba vaření nastaví na 30 minut dotknutím se tlačítka ⌚ nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby přímo pro rychlé nastavení doby vaření a změnu času otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.

7. Nastavte dobu vaření otáčením ovládacího knoflíku trouby. Dotknutím se tlačítka potvrdíte ⌚ dobu vaření.



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

8. Po nastavení provozní funkce, teploty a doby vaření spusťte vaření dotknutím se tlačítka ▶||.



» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas vaření se začne odpočítávat. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ▶. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Po dokončení nastavené doby vaření, "End" na displeji teploty se zobrazí „Konec“, časovač spustí zvukovou výstrahu a vaření se zastaví.

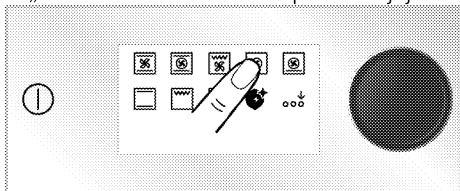
9. Zvuková výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ▶||, zatímco je zvuková výstraha aktivní a

"End" na displeji teploty je zobrazeno „Konec“, trouba pokračuje v provozu na dobu neurčitou. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se přeruší.

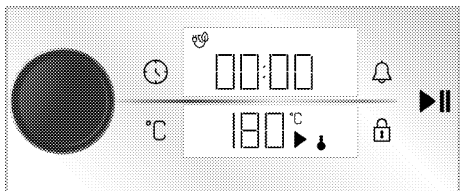
Eco pečení horkým vzduchem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem“ v rozsahu 160-220 °C. Ale; doba vaření bude o něco delší.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Na displeji funkce se dotknete tlačítka „Ohřev ventilátorem“ a podržte jej.



» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po vypršení odpočítávání se zobrazí symbol ☼ a „Eco pečení horkým vzduchem“ je aktivováno.



3. Můžete změnit nastavenou teplotu a nastavit dobu vaření, jak je popsáno v předchozích částech. Pak začnete vařit.

» Při „Eco pečení horkým vzduchem“ lampa svítí kratší dobu než u ostatních funkcí vaření během vaření kvůli úspoře energie.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena „Funkce pečení chleba“ speciálně definovaný pro výrobu chleba. Nastavení teploty a času funkce jsou daná.

Ingredience

- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic
- 10 g slunečnicového oleje
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

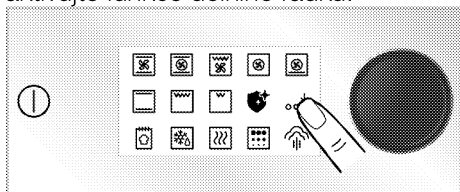
Pro horní část těsta

- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

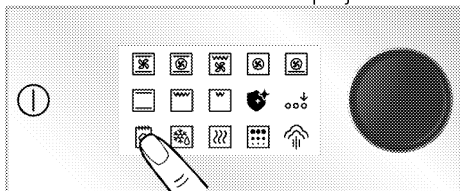
Příprava

1. Do hluboké mísy vsypte mouku. Přidejte cukr a promíchejte dokud nezískáte homogenní směs.
2. Uprostřed vytvořte důlek a přidejte do něj droždí, sůl a slunečnicový olej. Poté postupně přidávejte teplou vodu, vlévat ji začněte od stran směrem ke středu.
3. Těsto prohněteme ručně nebo pomocí robota asi 10-15 minut.
4. Těsto na ručně několikrát prohnětte a vložte do mísy. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryjte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta.
5. Těsto zakryjte pružnou fólií, hustou tkaninou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstranit z něj vzduch. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryjte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta. Těsto nechte kynout při pokojové teplotě po dobu dalších 30 minut.
7. Po dokončení kynutí těsto vytvarujte do tvaru lososa a položte jej na plech. Pomocí nože udělejte do těsta 3-4 zářezy.
8. Plech s těstem vložte do trouby na pozici 3.
9. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.

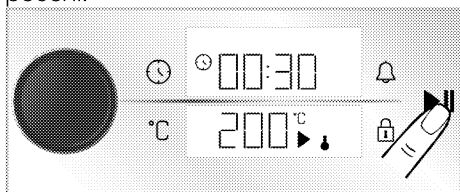
10. Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního řádku.



11. Dotkněte se „Funkce pečení chleba“ v dolním řádku displeje funkce.



12. Dotykem na tlačítko ►|| spustíte pečení.



13. Na konci doby pečení se spustí zvuková výstraha na dobu 1 minutu. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se zastaví.

Vaření pomocí páry

Vaše trouba má funkci vaření pomocí páry. Během vaření tato pára zajistí lepší výsledky vaření. Para zajistí, že povrch pečiva bude světlejší, kůra bude křupavější a velikost bude větší. Pomocí páry navíc snižuje ztrátu vlhkosti v masu a zajišťuje, aby bylo šťavnatější a chutnější.

Existují 2 různé úrovně podpory páry: nízká pára a vysoká pára. Během vaření se do trouby v určitých intervalech přivádí pára. Obecně se nízká úroveň

páry doporučuje pečící cukrářských jídel, jako jsou koláče, pečivo, chléb, vysoká úroveň páry se doporučuje na vaření masových jídel (například velké kusy masa, celé kuře). Tato funkce může záviset na jídle, které vaříte. Za tímto účelem zhlédněte tabulku vaření.

i Vaření pomocí páry se může provádět pouze při teplotách nad 80°C.

i Objem nádrže na vodu je 250 ml. Při vaření nepřidávejte do nádrže na vodu více než 250 ml vody.

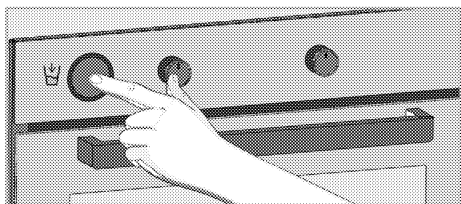
i Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

i Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Unikající pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.

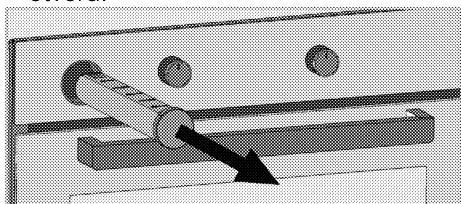
i Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.

Pro vaření pomocí páry:

1. Podle tabulky vaření pomocí páry nastavte funkci, teplotu a čas vhodný pro příslušné jídlo a spusťte proces vaření. Při jídlech, které nejsou uvedeny v tabulce, můžete určit množství vody, teplotu, funkci pečení a čas.
2. Stiskněte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby.

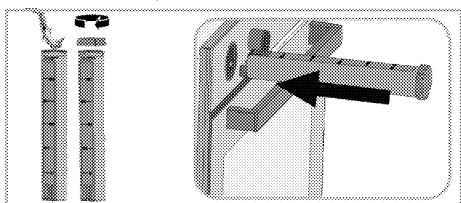


3. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.



4. Otevřete víko nádrže na vodu a naplňte ji vodou v množství uvedeném v tabulce na vaření.

i Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.

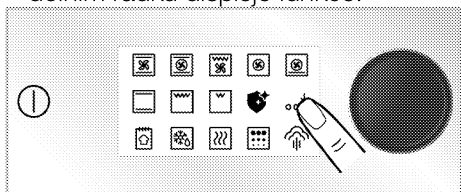


5. Zavřete víko nádrže na vodu a vložte ji do jejího otvoru.

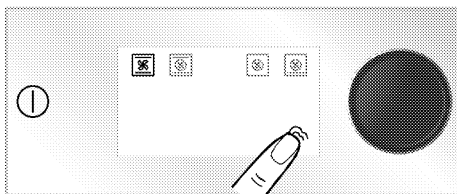
6. Položte jídlo na doporučenou policičku.

7. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.

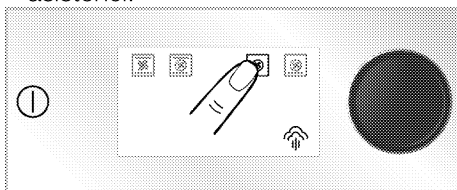
8. Dotkněte se „Funkce pečení chleba“ v dolním řádku displeje funkce.



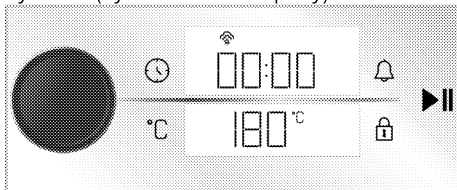
9. Dotkněte se „Funkce páry“ v dolním řádku displeje funkce.



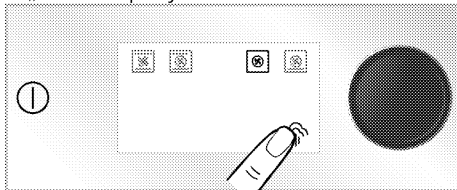
» Na displeji se zobrazí provozní funkce, které u vaření nabízí podporu páry. Aktivní provozní funkce se rozsvítí jasněji. 10. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření s parní asistencí.



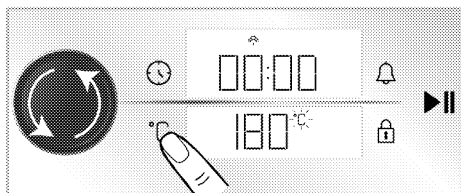
» Na displeji se zobrazí předdefinovaná teplota speciálně pro tuto funkci a symbol vysoká úroveň páry.



11. Úroveň páry můžete změnit na nízkou úroveň podle typu jídla. Chcete-li provést změnu, stiskněte „Funkce páry“.



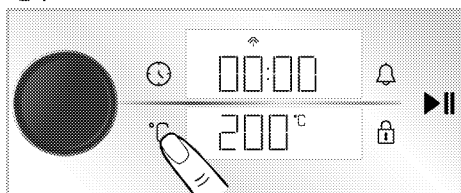
12. Na displeji teploty se zobrazí předdefinovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva. » Na displeji teploty bliká symbol °C.



i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.

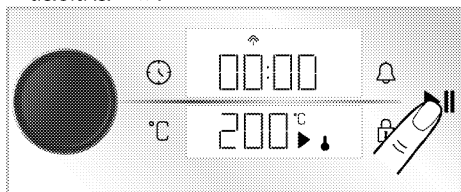
13. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



14. Můžete nastavit čas vaření nebo můžete vařit ručně, a to tak, že si ho sami nastavíte. Informace o nastavení času pečení naleznete v části "Vaření nastavením času vaření".

15. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte vaření dotknutím se tlačítka ►||.



» **Pokud není nastavený čas vaření:** Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji začne odpočet doby vaření.

Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše vaření hotové, stiskněte tlačítko ►|| k ukončení přípravy jídla nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

» **Pokud je nastaven čas vaření:** Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas vaření se začne odpočítávat. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Po dokončení nastavené doby vaření se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a vaření se zastaví. Zvuková výstraha bude znít jednu minutu. Pokud stisknete tlačítko ►||, dokud zazní zvukové varování a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v činnosti na neurčito. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se přeruší.

Během vaření pomocí páry:

- Pokud je v nádrži na vodu dostatek vody, trouba pokračuje ve vaření s párou, dokud se voda v nádrži nemine.
- Pokud dojde voda v nádrži na vodu nebo pokud není dočerpané dostatečné množství vody, na displeji začne blikat symbol ☁ nebo symbol ☁ a po chvíli se vydá zvukové varování. Mezitím trouba dále vaří bez páry.
- Chcete-li pokračovat ve vaření pomocí páry, vyberte nádržku na vodu, naplňte ji dostatečným množstvím

vody a vložte ji do zásuvky. Trouba začne poskytovat podporu páry nasávaním vody z nádrže.

Po vaření pomocí páry:

- Po určitém čase po dokončení vaření pomocí páry trouba načerpá zbylou vodu z generátoru zpět do nádrže. Jinak, provozní zvuk čerpadla, který vychází z trouby, je normální.
- Po nasátí zbytkové vody z hygienických důvodů vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu.
- Z důvodu zdravotních rizik vyprázdněte nádrž na vodu a vždy dolijte čerstvou vodu před každým vařením pomocí páry.

Proces parní dezinfekce

Díky dezinfekční síle 100% syté páry poskytované v prostředí trouby je dezinfekce prováděna s teplotní podporou. Tento proces zabíjí 99,9 % - 99,999 % mikroorganismů uvedených v tabulce.

Dezinfikovat můžete pomocí dvou samostatných programů.

- i** Nikdy neotevírejte dvířka trouby před koncem dezinfekčních programů.
- i** Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože může unikat pára a teplo. Unikající pára vám může popálit ruce, obličej a/nebo oči.
- i** Nylon atd., který se může roztavit v procesu dezinfekce. Nedezinfikujte balené potraviny a produkty.
- i** Při otevření dvířek trouby může na dvířkách trouby odkapávat kondenzát. Otřete kondenzát, jakmile otevřete dvířka trouby.

1. Program dezinfekce 70 °C

Pomocí tohoto programu můžete dezinfikovat mikroorganismy, u kterých máte podezření, že kontaminují povrchy potravin, aniž byste je odstranili z obalu balených hotových jídel (pizza atd.) objednaných zvenčí. Poskytuje také hygienu na povrchu chleba a podobného pečiva. Tento program trvá 15 minut a dosáhne 100% relativní vlhkosti. V tomto programu se doporučuje použít 200 ml vody.

- i** Jak je popsáno, používejte pouze k dezinfekci obalů hotových jídel, jako je pizza. Kromě toho mléko atd., o kterém máte podezření, že je zkažené. Nevhodné pro použití s krabičkovými potravinami.
- i** Potraviny typu chleba, které budete používat v procesu dezinfekce, musí být spotřebovány čerstvě.
- i** V tomto programu musí být produkty a jejich obaly, které mají být dezinfikovány, odolné do 70 °C.

Tabulka odstraňování mikroorganismů:

Typ mikroorganismu	Název mikroorganismu	Logaritmické snížení (%)
Bakterie	Escherichia coli	%99,99
Bakterie	Staphylococcus aureus	%99,999
Houba	Candida albicans	%99,99
Plíseň	Aspergillus niger	%99,99
Virus	Poliovirus type 1	%99,99
Virus	Adenovirus type 5	%99,99

Typ mikroorganismu	Název mikroorganismu	Logaritmické snížení (%)
Virus	Murine Norovirüs	%99,99
Virus	Bovine Coronavirüs	%99,99

i Testy odstranění mikroorganismů byly provedeny na Yeditepe University v laboratorních podmínkách.

2. Program dezinfekce 120 °C

Pomocí tohoto programu můžete dezinfikovat mikroorganismy, u kterých máte podezření, že infikují povrchy materiálů, jako jsou skleněné lahve, dózy, porcelánové nebo kovové talíře, kojenecké lahve, dudlíky, vidličky a nože s vyšší tepelnou odolností. Tento program trvá 20 minut a dosáhne 100% relativní vlhkosti. V tomto programu se doporučuje použít 250 ml vody.

i V tomto programu musí být produkty a jejich obaly, které mají být dezinfikovány, odolné do 120 °C.

i Ujistěte se, že otevřená část materiálů, jako jsou sklenice a lahve k dezinfekci, je umístěna směrem dolů.

Tabulka odstraňování mikroorganismů:

Typ mikroorganismu	Název mikroorganismu	Logaritmické snížení (%)
Bakterie	Escherichia coli	%99,99
Bakterie	Staphylococcus aureus	%99,999
Houba	Candida albicans	%99,99
Plíseň	Aspergillus niger	%99,99

Typ mikroorganismu	Název mikroorganismu	Logaritmické snížení (%)
Virus	Poliovirüs type 1	%99,99
Virus	Adenovirüs type 5	%99,99
Virus	Murine Norovirüs	%99,99
Virus	Bovine Coronavirüs	%99,99

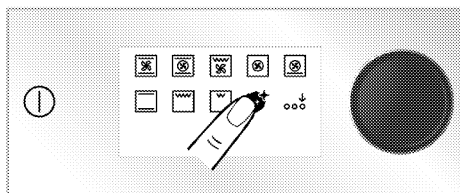
i Testy odstranění mikroorganismů byly provedeny na Yeditepe University v laboratorních podmínkách.

Proces dezinfekce

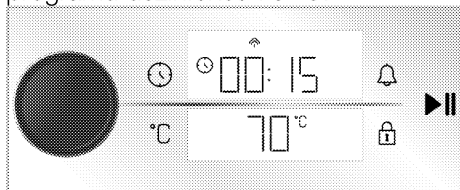
1. Určete, který program budete dezinfikovat, podle teplotní odolnosti materiálu/balených hotových jídel, které budete dezinfikovat.
2. Umístěte materiál/balené hotové potraviny k dezinfekci na mřížku a umístěte je na pozici 2. police.
3. Pokud se chystáte dezinfikovat malé množství materiálu/balených hotových potravin, můžete dezinfekční koš položit na mřížku a materiál/balené hotové potraviny položit na toto příslušenství.

i Dezinfekci provádějte na mřížce nebo v dezinfekčním koši. Nedezinfikujte pokládáním jakéhokoli materiálu na dno trouby.

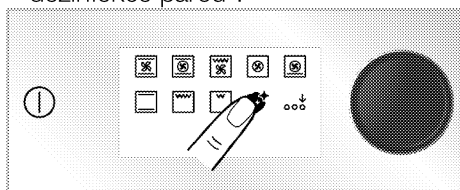
4. Naplňte vodní nádrž trouby doporučeným množstvím vody pro příslušnou funkci.
5. ① zapněte troubu stisknutím tlačítka.
6. Klepněte na ovládací funkci "Funkce dezinfekce párou" na funkční obrazovce.



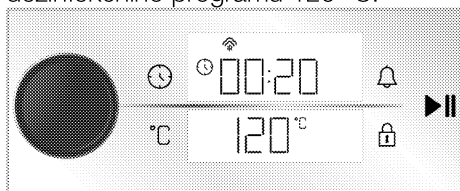
» Na obrazovce se zobrazí nastavení programu dezinfekce 70 °C.



7. Pokud budete používat dezinfekční program 120 °C, klepněte na funkční obrazovce znovu na „Funkce dezinfekce párou“.



» Na obrazovce se objeví nastavení dezinfekčního programu 120 °C.



8. ►► spustíte proces dezinfekce dotykem tlačítka.

i Když během procesu dezinfekce otevřete víko nebo vyjmete nádrž na vodu, proces dezinfekce se zruší a na obrazovce se zobrazí „-:--“.

9. Proces dezinfekce trvá 15 minut při 70 °C a 20 minut při 120 °C. Když je proces dezinfekce dokončen bez jakýchkoli problémů, na obrazovce Čas/čas se zobrazí „00:00“ a symbol a na obrazovce teploty „Konec“.

i Pokud se v procesu dezinfekce setkáte s varováním, že voda skončila před dokončením období programu, a to i přes správné dodržení výše uvedených kroků a přidání doporučeného množství vody; Může hrozit riziko úniku vody nebo páry do vašeho produktu. V takovém případě výrobek nepoužívejte a kontaktujte autorizovaný servis.

i Pokud během procesu dezinfekce dojde k výpadku proudu, proces dezinfekce bude zrušen. Po návratu elektřiny začne zbývající voda odtékat do nádrže.

Po dezinfekci párou:

- Po chvíli po dokončení procesu parní dezinfekce trouba nasaje zbývající vodu z generátoru zpět do nádrže. Mezitím je provozní zvuk čerpadla vycházející z trouby normální.
- Nádrž na vodu nesmí být vyjmuta, dokud je zbývající voda vypuštěna do nádrže. Pokud je odstraněn, proces evakuace se přeruší.
- Po odebrání zbývající vody z hygienických důvodů vyprázdněte zbývající vodu v nádrže na vodu.
- Z důvodu zdravotního rizika vyprázdněte nádrž na vodu a doplňte čerstvou vodu před zahájením každého procesu parní dezinfekce.
- Pokud dojde k výpadku proudu během vypouštění zbývající vody do nádrže, proces vypouštění bude zrušen. Po návratu elektřiny se znovu spustí vypouštění zbývající vody do nádrže.

Indikátor teploty trouby

Po dezinfekčních programech, pokud chcete spustit nový program, pokud je trouba horká, na obrazovce se objeví

„H“ a trouba nepracuje. V tomto případě počkejte, až trouba vychladne.

Případy, kdy je vidět symbol "H":

Funkce	Hodnota teploty trouby
Dezinfekce - 70 °C	Pokud je nad 70 °C
Intenzivní dezinfekce - 120 °C	Pokud je nad 120 °C

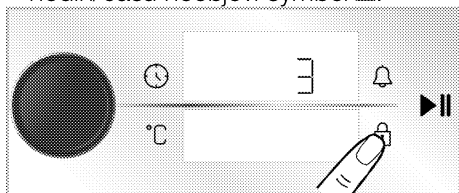
Nastavení



i Nabídky nebo nastavení, která musíte aktivovat delším dotykem, zobrazují odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

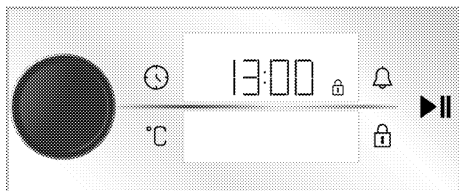
Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do ovládací jednotky.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol .






» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji hodin/času objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Když stisknete jakékoli tlačítko nebo ovládací knoflík trouby, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



i V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol .

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doběhnutí odpočtu symbol  zmizí a zámek tlačítek je na displeji hodin/času deaktivován.


Nastavení alarmu

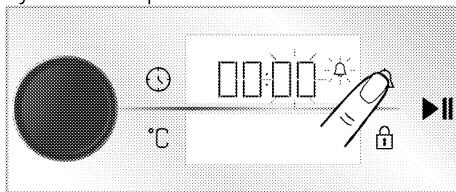
Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než vaření.

Alarm na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Alarm můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, řídicí jednotka vydá zvukové upozornění.

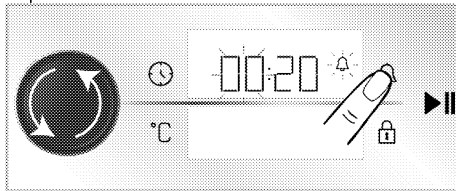
i Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.


1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stisknete tlačítko .

» Na displeji času/hodin začne blikat symbol  a pole minut.





2. Nastavte minutu otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva a jedním stisknutím tlačítka  aktivujete pole hodin.



3. Nastavte hodiny otočením knoflíku ovládacího trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Symbol  se rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu.

4. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

 Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji hodin/času je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoli tlačítka.

» Zvuková výstraha je zastavena.

Pokud chcete alarm zrušit;


1. Chcete-li zrušit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.

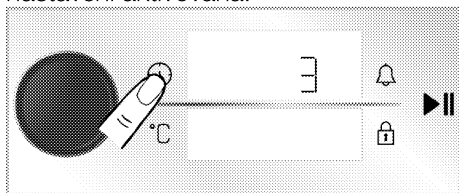
2. Nastavte čas alarmu na „00:00“ otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

Nastavení hlasitosti

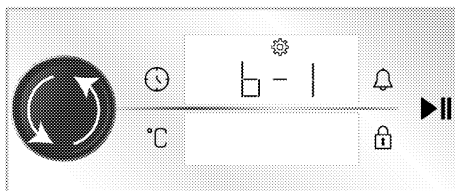
Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. Při této operaci musí být trouba vypnutá.

1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

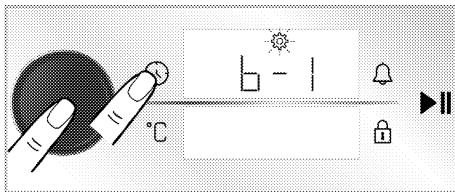


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení hlasitosti.

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.




4. Nastavte požadovanou úroveň hlasitosti otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

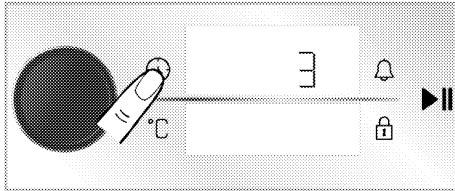
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení hlasitosti.

Nastavení jasu displeje

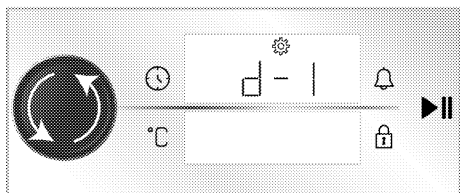
Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. Při této operaci musí být trouba vypnutá.

1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

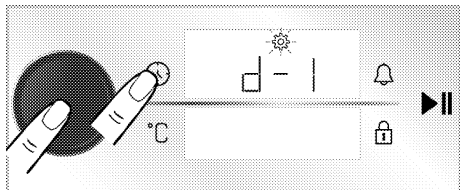


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení jasu.

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.




4. Nastavte požadovanou úroveň jasu otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

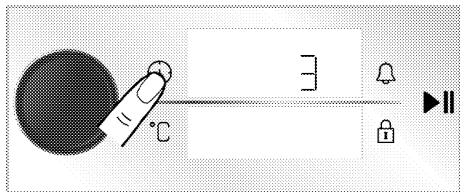
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení jasu.


Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

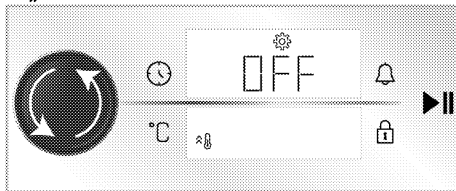
Vaření můžete provozovat automaticky pomocí funkce rychlého přehřevu na vašem produktu. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. Při této operaci musí být trouba vypnutá.


1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

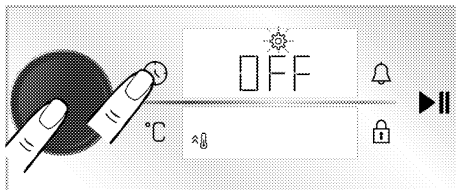


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí symbol  a „OFF“.

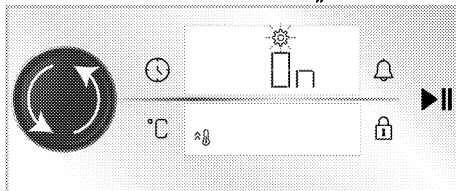



3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.



4. Otočením ovladače trouby doprava/doleva změňte nastavení „OFF“ zobrazené na displeji hodin/času na nastavení „ON“.




5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

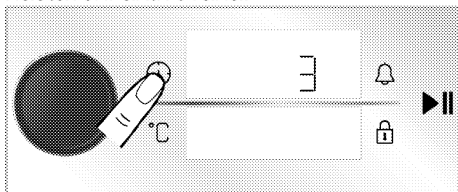
i Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Nastavením na „OFF“ můžete nastavení rychlého přehřátí zrušit.

Změna denní doby


Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

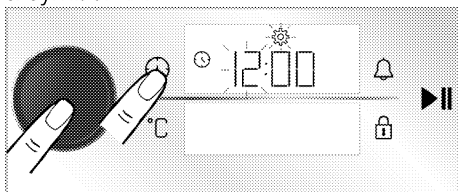
1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




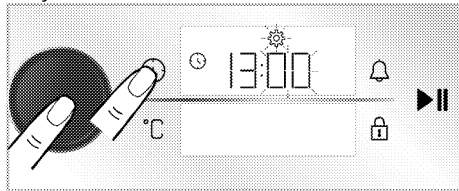
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.


» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .



3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje typy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystřihněte ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovanému teplotnímu rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobí, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích.

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste polevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Návrhy na vaření s jedním podnosem

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Těstovinové pečivo	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Bohaté pečivo	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	280	5 ... 9
	Standardní plech*	Funkce Pizza	2	280	5 ... 10

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Návrhy na vaření se dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Plech na pečivo*				
Koláčky	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
	4 – Plech na pečivo*				
Těstovinové pečivo	1 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	40 ... 50
	4 – Plech na pečivo*				
Bohaté pečivo	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
	4 – Plech na pečivo*				

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Varný stůl pro Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce

- Po zahájení pečení neměňte teplotu pečení Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce.
- Během pečení neotvírejte dvířka Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce. Pokud se dveře neotvírají, vnitřní teplota je optimalizována z důvodu úspory energie a může se lišit od zobrazené.
- Neohřívajte v režimu Ekonomický ohřev ventilátorem.

Návrhy na vaření s jedním podnosem

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém mase a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.
- Uvařte jídla doporučená ve varném stole na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/max, v 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1.5 - 2.0 kg)	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Pečené kuře (1.8-2 kg)	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/max, v 190	60 ... 80
	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	15 minut 250/max, v 190	60 ... 80
Krůta (5.5 kg)	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
	Standardní plech*	Funkce „3D“	1	25 minut 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Drátěný gril*	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

Grilovací stůl

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

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Vaření v páře

Obecné informace

- Vaření v páře lze provádět pouze s funkcemi vaření v páře uvedenými v příručce. Informace o funkcích vaření v

- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.
- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuňte do spodní police plech trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

páře najdete v části "Provozní funkce trouby".

- Pokud je v tabulce vaření doporučeno předeheřt, po předeheřtí vložte jídlo do trouby. Časy uvedené v době

zavlažování označují dobu, která uplynula po přehřátí.











- Tabulka vaření obsahuje doporučení k vaření testovaná výrobcem. Můžete určit množství vody, teplotu, funkci

vaření pomocí páry a čas vaření, které nejsou uvedeny v tabulce.

- Vařte pomocí páry pomocí jediného plechu.

Varný stůl pro parní vaření

Návrhy na vaření s jedním podnosem

Potraviny	Poloha police / Příslušenství í k použití	Provozní funkce	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml) / Úroveň páry	Doba vaření v páře (minuty)**	Čas vaření (min.) (přibližně)	Přibl. hmotnost (v g)
Celý chléb	2 / Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	180	200 / 	před přehřátím	30 ... 40	820
Pečené kuře (1.8-2 kg)	2 / Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní poličku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	25 minuty 250/max, v 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Žebrový steak (Jeden kus)	3 / Standardní plech*	Funkce „3D“	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Jehněčí kolínko se zeleninou	3 / Standardní plech*	Funkce „3D“	170	250+250** / 	po přehřátí ihned	80 ... 100	2000
Kvasnicový domácí vdolečky	3 / Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	180	150 / 	před přehřátím	20 ... 30	1200
Tvarohový koláč	3 / Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu****	Ohřev ventilátorem	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Kuřecí paličky	3 / Standardní plech*	Funkce „3D“	200	150 / 	po přehřátí ihned	20 ... 30	800
Pečený brambor	3 / Standardní plech*	Funkce „3D“	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburger chléb	3 / Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	180	200 / 	před přehřátím	20 ... 30	800
Losos se zeleninou	3 / Standardní plech*	Funkce „3D“	200	100 / 	po přehřátí ihned	15 ... 25	500

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Zobrazuje čas, který uplynul po přehřívání.

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

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

Jídlo pro zkoušky

- Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1,

aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Varný stůl pro testovací jídla

Návrhy na vaření s jedním podnosem

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	140	15 ... 25
Koláčky	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	150	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Návrhy na vaření se dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Plech na pečivo*				
Koláčky	2 – Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Plech na pečivo*				

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3
Fašírka (hovězí) - 12 kusů	Drátěný gril	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

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

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

⚠ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Inox a nerezavějící povrchy

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

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Smaltované povrchy

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

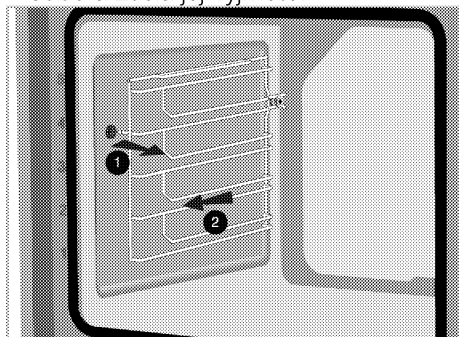
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.



3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Čištění párou

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (které nejsou příliš staré) jsou zjemněné párou, která se vytváří uvnitř trouby, a voda kondenzuje na vnitřních površích trouby.

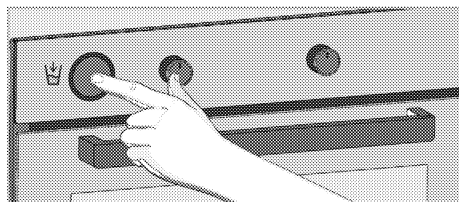
▲ Všeobecná upozornění

- Čas, teplotu a nastavení páry nelze změnit.
- Pokud se voda mine během prvních 5 minut po spuštění funkce čištění párou, pokud dojde k odstranění nádrže na vodu během čištění nebo k otevření víka, funkce čištění se zruší.
- Pokud je vnitřní teplota trouby nad 120°C, funkce čištění párou se nespustí.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.

2. Stisknutím nádrže na vodu na ovládacím panelu trouby nádrž vyberte. Do nádrže nalijte 200 ml vody.

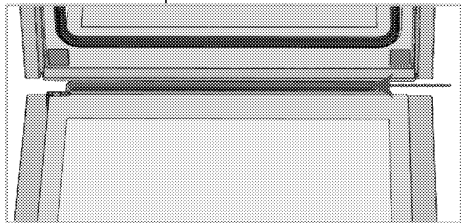
i Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



3. Vložte nádržku na vodu do otvoru a zatlačte ji.
4. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
5. Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního řádku.
6. Dotkněte se „Čištění párou“ v dolním řádku displeje funkce.
7. Stisknutím tlačítka ►|| spusťte čištění.
» Spustí se čištění a na displeji se zobrazí doba čištění párou. Tuto dobu nelze změnit.
8. Po uplynutí času se na displeji zobrazí "00:00".
9. Otevřete dvířka a otřete vnitřní povrchy trouby navlhčenou houbou nebo hadříkem.
10. Na vyčištění přetrvávajících nečistot použijte teplou vodu s čisticím prostředkem, měkký hadřík nebo houbu a otřete ji suchým hadříkem.

i Během režimu čištění párou se voda, která je ve dně ve spodní části trouby na změkčení snadno vytvořených zbytků / nečistot v otvoru trouby, odpaří a kondenzuje v otvoru trouby a na vnitřním skle dvířek trouby, proto může voda kapat, když jsou dveře trouby otevřeny. Ihned po otevření dvířek trouby otřete kondenzací.

11. Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Po kondenzaci v troubě může být v kanálu dna pod troubou voda nebo vlhkost. Po použití tento kanál dna očistěte vlhkým hadříkem a poté osušte.



Čištění dvířek trouby

i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

i Vnitřní sklo dvířek trouby je pokryto snadno čistitelným materiálem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, škrabky z tvrdého kovu, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

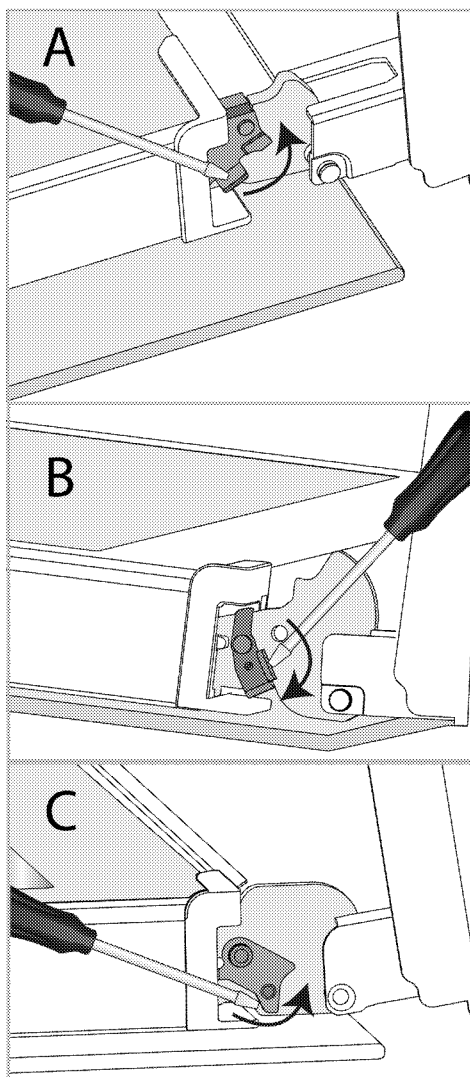
Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete přichytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

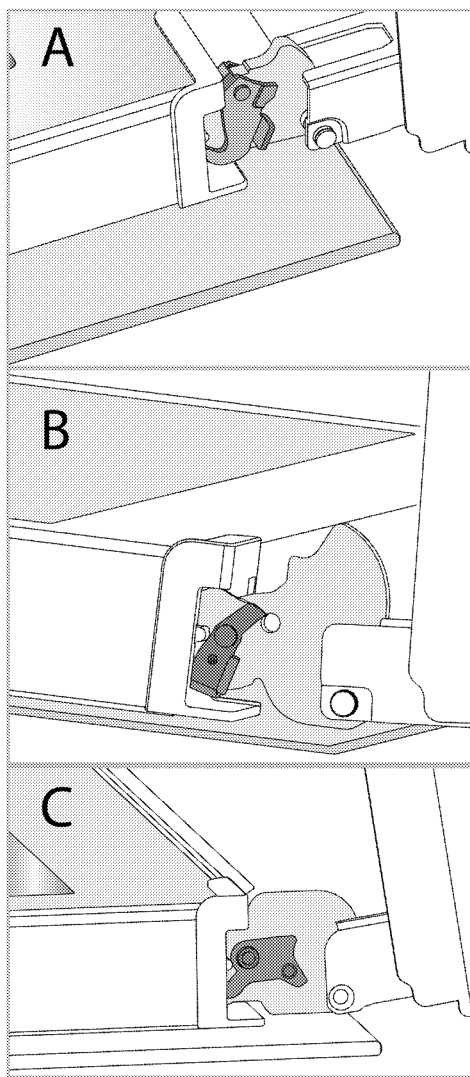
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

Závěs typu (B) je k dispozici u typů dveří s měkkým zavíráním.

Závěs typu (C) je k dispozici u typů dveří s měkkým otevíráním / zavíráním.

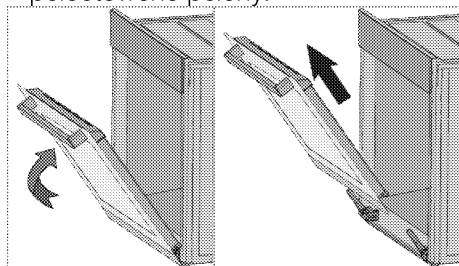


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



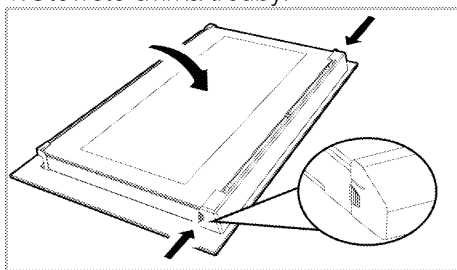
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

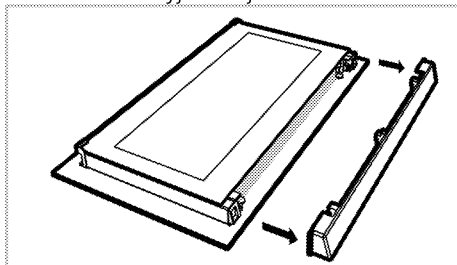
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

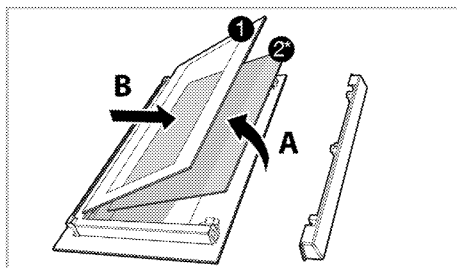
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo (1) směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



1 Nejvnitřnější skleněný panel

2* Vnitřní skleněný panel (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), opakujte stejný postup, abyste jej oddělili (2).

5. Prvním krokem přeskupení dvířek je opětovné sestavení vnitřního skla (2). Umístěte zkosenou hranu skla tak, aby odpovídala zkosené hraně plastové šterbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové šterbině co nejbližše ke zcela vnitřnímu sklu (1).

6. Při opětovném sestavení zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potištěné strany skla na vnitřní sklo. Je důležité umístit spodní rohy zcela vnitřního skla (1) tak, aby odpovídaly spodním plastovým šterbinám.

7. Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dvířek světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby jej můžete vyměnit následujícím postupem.

Výměna žárovky světla trouby

⚠ Obecná varování

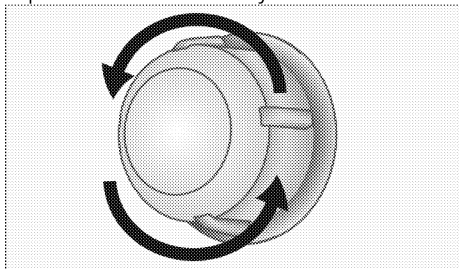
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou

žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 °C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencií.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

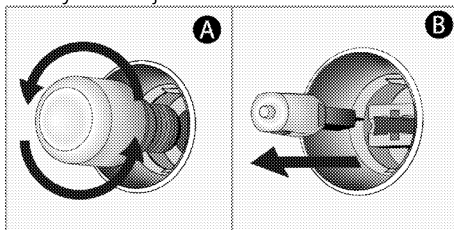
Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte

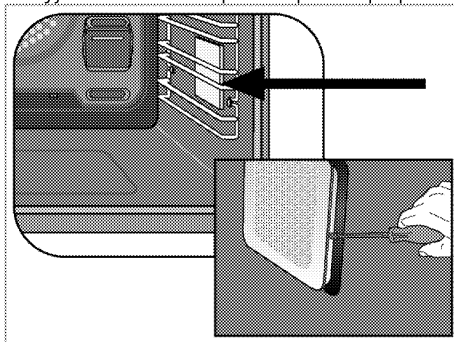
žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



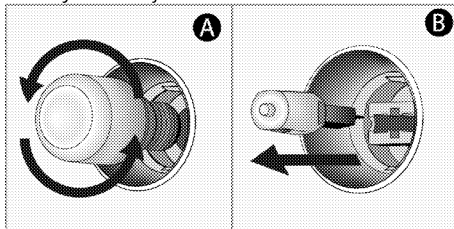
4. Nasadíte zpět skleněný kryt.

Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.
4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadíte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Provedte jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*

