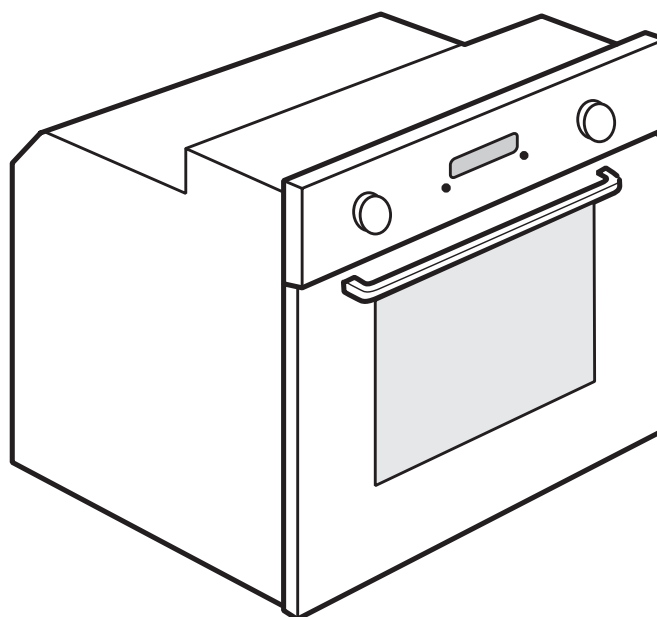


**AKZM 662**



- GB** User and maintenance manual
- CZ** Návod k použití a údržbě
- SK** Návod na používanie a údržbu
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv





# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



### **DANGER**

**Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**



### **WARNING**

**Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

## **Scrapping of household appliances**

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

## INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

### **PREPARING THE HOUSING UNIT**

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

### **ELECTRICAL CONNECTION**

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

### **GENERAL RECOMMENDATIONS**

#### **Before use:**

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

#### **During use:**


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### **Disposal of packing material**

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### **Scrapping the product**

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### **Energy saving**

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

## DECLARATION OF CONFORMITY (C) (E)

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C) (E) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### **The oven does not work:**

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

### **The electronic programmer does not work:**

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

## AFTER-SALES SERVICE

### **Before calling the After-Sales Service:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

**If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.**

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

**SERVICE** 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

## CLEANING

### **! WARNING**

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

### **Oven exterior**

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.**

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

### **Oven interior**

**IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.**

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

**N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.**

### **Accessories:**

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

### **Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):**

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.**

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

## MAINTENANCE

### WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply.

## REMOVING THE DOOR

### To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

### To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

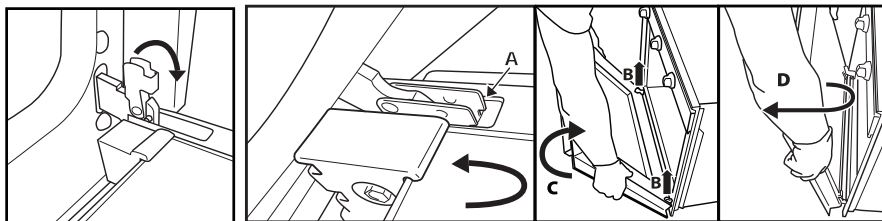


Fig. 1

Fig. 2

## MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

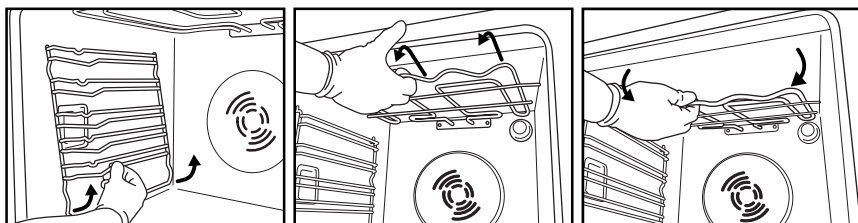


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **REPLACING THE OVEN LAMP**

### **To replace the rear lamp** (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

### **To replace the side lamp** (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

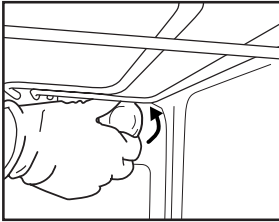


Fig. 6

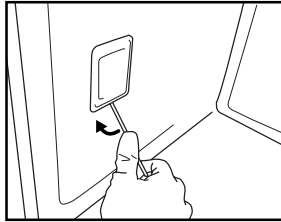


Fig. 7

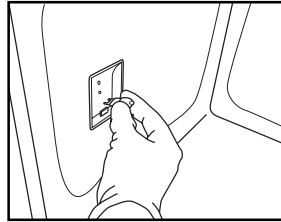


Fig. 8

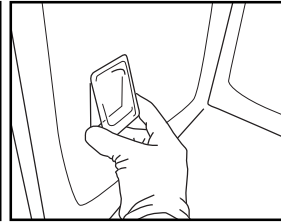


Fig. 9

### **N.B.:**

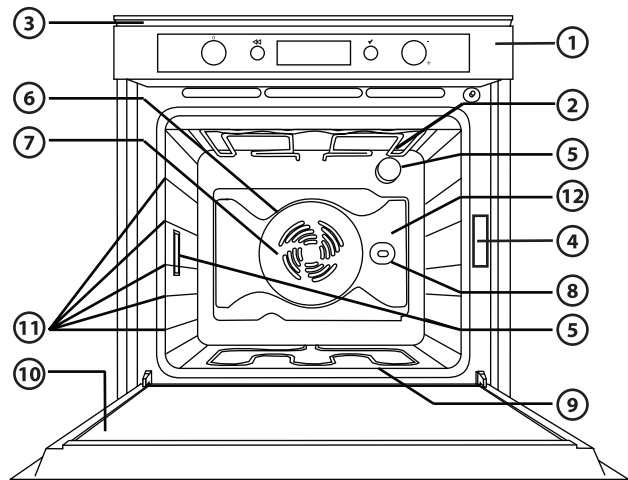
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

### **IMPORTANT:**

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

# INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamps
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

## N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

## ACCESSORIES SUPPLIED

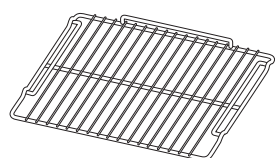


Fig. A

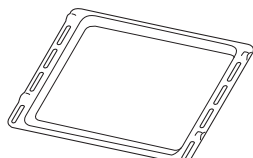


Fig. B

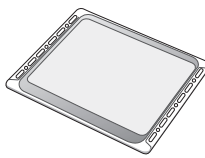


Fig. C

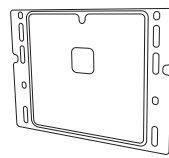


Fig. D

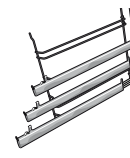


Fig. E

- A. WIRE SHELF (2):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. BAKING TRAY (2):** for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillote, etc.
- D. CATALYTIC PANELS (2):** for easier and more thorough cleaning of the oven walls.
- E. SLIDING RUNNERS:** to facilitate insertion and removal of accessories.

## ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.



## INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

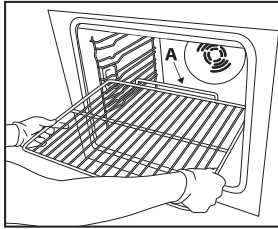


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

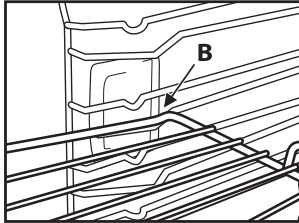


Fig. 2

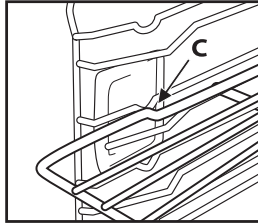


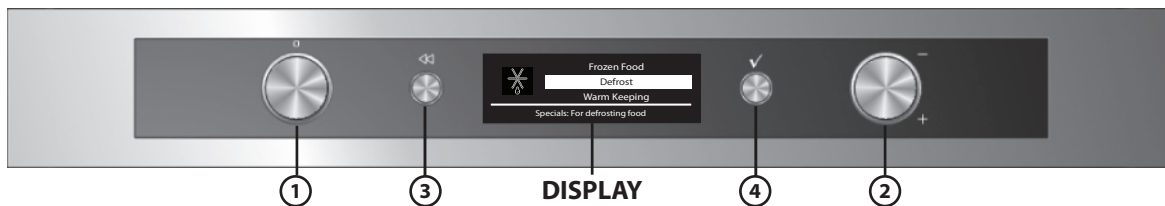
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

### ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** on/off and function selector knob
  2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
- N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.**
3. **BUTTON** (↔): to return to the previous screen
  4. **BUTTON** (✓): to select and confirm settings

### LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

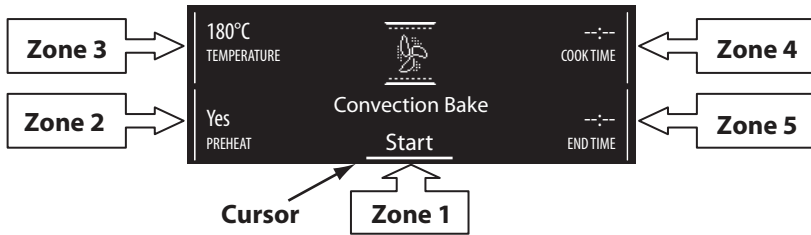
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIAL, SETTINGS, RECIPES and FAVOURITES.



- A. Symbol for highlighted function
- B. Highlighted function can be selected by pressing (✓)
- C. Description of highlighted function
- D. Other available and selectable functions.

## DETAILS OF FUNCTION

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.



To move between the different areas, turn the "Browse" knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button (✓) to select the value, change it by turning the "Browse" knob and confirm with button (✓).

## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING THE TIME

For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

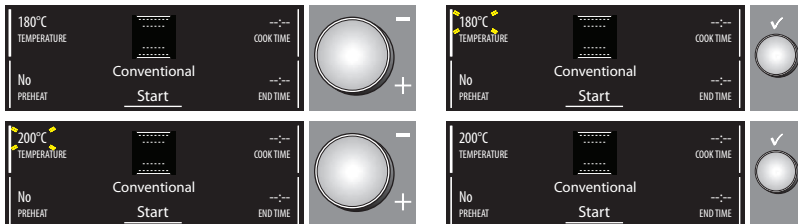
1. Turn the "Functions" knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press (✓) to select it.  
After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the "Browse" knob.
5. Confirm your setting by pressing (✓).

## SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. If the oven is off, turn the "Functions" knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.  
**N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12 and at page 13.**
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the "Browse" knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press (✓).
3. the cooking settings are displayed on the screen. If the pre-set values are those desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press (✓); otherwise, proceed as indicated above to change them.

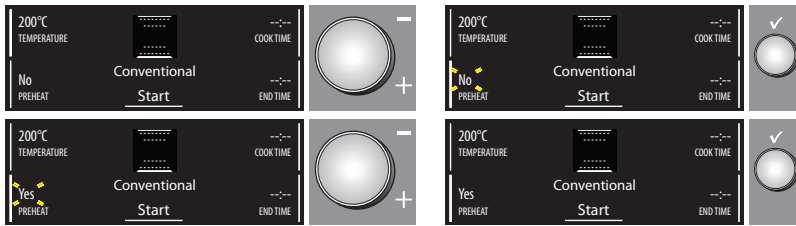
## SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 1); press button (✓) to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the "Browse" knob and press (✓) to confirm.
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press (✓).
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press (✓) to start cooking.  
The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.
5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the "Functions" knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the "Browse" knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

## PREHEATING THE OVEN



If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button to select the setting: "No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: the display shows "Yes".
4. To confirm your choice, press button .

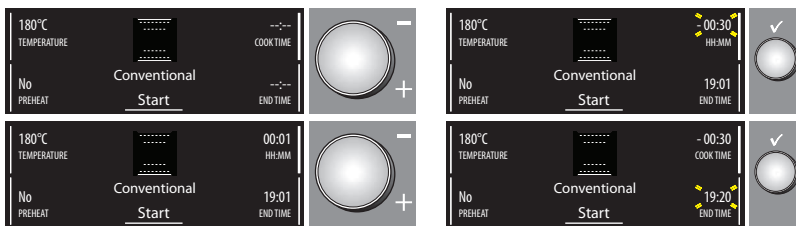
## FAST PREHEATING



If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are displayed on the screen.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function .
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

## SETTING COOKING TIME

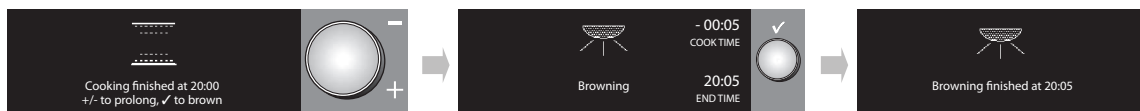


This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. To select the function, turn the "Browse" knob to position the cursor at "cooking duration".
2. Press button to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button .

## BROWNING

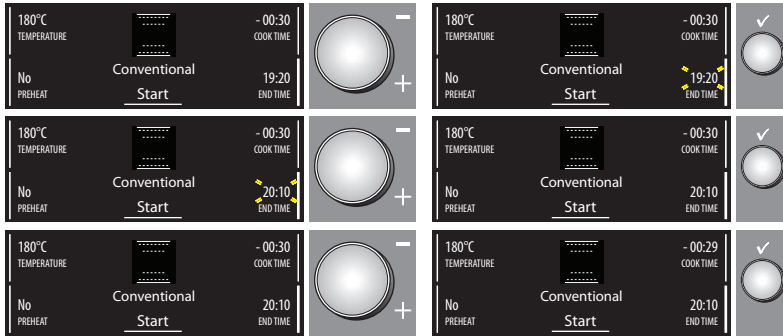
At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows "+/- to prolong, ✓ to brown". Press button , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

## SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**



After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the "Browse" knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button .
5. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press .
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

**N.B.: during the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then pressing .**

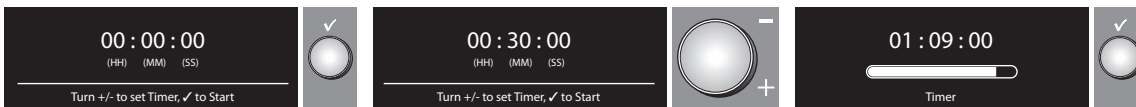
**At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.**

## INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time.

## TIMER

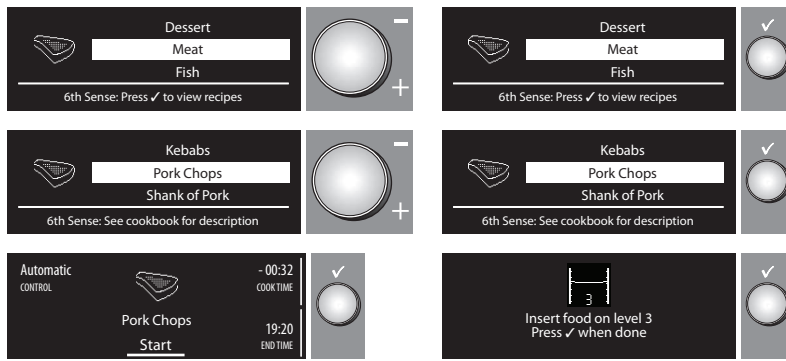


This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

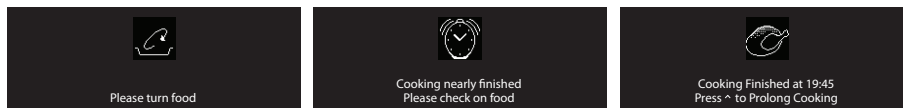
1. With the oven switched off, press button : the display will show "00:00:00".
2. Turn the "Browse" knob to select the desired time.
3. Press button to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button (the time of day will be shown on the display).

## RECIPES

Thanks to “Sixth sense” technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures. Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:



1. Select “RECIPES” by turning the “Functions” knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button (✓).
4. Select the desired recipe by turning the “Browse” knob.
5. Confirm by pressing (✓): the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start”, then press (✓).
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press (✓) to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.



**N.B.: some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.**

**The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.**

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the “Browse” knob.

## SETTINGS

1. To change some display settings, select “SETTINGS” from the main menu by turning the “Functions” knob.
2. Confirm by pressing (✓): the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the “Browse” knob.
4. Press button (✓) to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button (✓); a message appears on the display confirming your selection.












**N.B.:** when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.







## KEY-LOCK

This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.




















To activate it, press (Ⓜ) and (✓) at the same time for at least 3 seconds. If activated, the functions of the buttons are locked and the display shows a message and the symbol (🔒). This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

## FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
	<b>OFF</b>	To halt cooking and switch off the oven.
	<b>LAMP</b>	To switch the oven interior light on/off.
	<b>FAST PREHEATING</b>	To preheat the oven rapidly.
	<b>CONVENTIONAL</b>	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>GRILL</b>	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	<b>TURBO GRILL</b>	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	<b>FORCED AIR</b>	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	<b>CONVECTION BAKE</b>	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>SPECIALS</b>	See SPECIAL FUNCTIONS.
	<b>SETTINGS</b>	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	<b>RECIPES</b>	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	<b>FAVOURITES</b>	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph "SELECTING COOKING FUNCTIONS".



SPECIAL			
	<b>DEFROST</b>	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.	
	<b>KEEP WARM</b>	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.	
	<b>RISING</b>	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 50°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.	
	<b>CONVENIENCE</b>	Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.	
	<b>MAXI COOKING</b>	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated.	
	<b>FROZEN FOOD</b>	<b>Lasagne</b>	The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Strudel</b>	
		<b>French fries</b>	
		<b>Bread</b>	
	<b>Custom</b>	The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.	

# COOKING TABLE
















Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		-	3	160-200	35-90	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-200	40-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		-	3	170-180	20-45	Drip tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Choux pastry		-	3	180-200	30-40	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	Drip tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Drip tray or baking tray
		-	1-4	190-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	180-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
		-	1-3-5	180-190	45-60	Shelf 5: cake tin on wire shelf Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray + cake tin




Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
<b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>		-	3	190-200	20-30	Drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
<b>Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans</b>		-	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
<b>Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg</b>		-	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg</b>		-	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Turkey / Goose 3 Kg</b>		-	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Baked fish / en papillote (fillet, whole)</b>		-	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)</b>		-	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
<b>Toast</b>		-	5	High	3-5	Wire shelf
<b>Fish fillets / steaks</b>		-	3-4	Medium	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
<b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>		-	4-5	Medium-High	15-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
<b>Roast chicken 1-1.3 Kg</b>		-	1-2	Medium	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip tray with water
						Shelf 2: turnspit Shelf 1: drip tray with water
<b>Roast Beef rare 1 Kg</b>		-	3	Medium	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
<b>Leg of lamb / Shanks</b>		-	3	Medium	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
<b>Roast potatoes</b>		-	3	Medium	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
<b>Vegetables au gratin</b>		-	3	High	10-15	Oven tray on wire shelf
<b>Lasagna &amp; Meat</b>		-	1-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
<b>Meat &amp; Potatoes</b>		-	1-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
		-	3	Auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
Frozen pizza		-	1-4	Auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf

**Table of Tested Recipes (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)**

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Shortbread		-	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	20-30	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
		-	1-3-5	160	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers		-	5	High	20-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Roast Pork		-	3	190	150-170	Shelf 3: wire shelf Shelf 2: drip tray with water (top up when necessary)
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip tray / baking tray
		-	1-4	170	45-55	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR"  function when cooking on more than one shelf. When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

## RECOMMENDED USE AND TIPS

### How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

### Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

### Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

### Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

### Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

### Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

### Dough proving function

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:



### NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.



### VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytažování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení masa nebo moučníků alkohol (např. rum, koňak, víno atd.) nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

## Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

### **PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY**

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

### **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko.

### **OBECNÁ DOPORUČENÍ**

#### **Před použitím:**

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výparu z ochranného tuku a izolačních materiálů.

#### **Během použití:**


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nevíste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

## RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

### **Likvidace obalového materiálu**

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

### **Likvidace spotřebiče**

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

### **Úspora energie**

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10/15 minut před koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

## PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY (C E)

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (C E) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/CE.

# JAK ODSTRANIT PORUCHU

## Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

## Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví "F " a po něm následuje číslo, obraťte se nejbližší poprodejní servis. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem "F ".

# SERVIS

## Než zavoláte do servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

**Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího servisu.**

Vždy uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listu;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

**SERVICE** 0000 000 00000



Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

# ČIŠTĚNÍ

## **VAROVÁNÍ**

- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Troubu čistěte, až když vychladne.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

## Vnější plochy trouby

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.**

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

## Vnitřek trouby

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.**

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlahnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte speciálním tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut ze závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

**POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.**

## Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

## Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.**

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

## **! VAROVÁNÍ**

- Použijte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

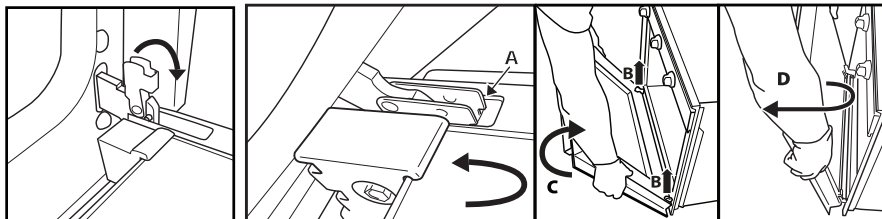
## **ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ**

### **Odstranění dveří:**

1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

### **Nasazení dveří trouby**

1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.

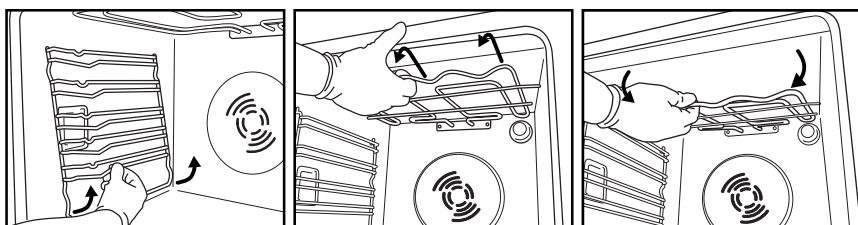


Obr. 1

Obr. 2

## **ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)**

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5



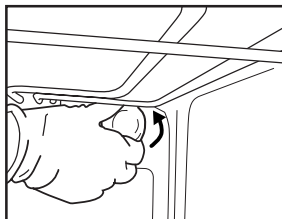
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

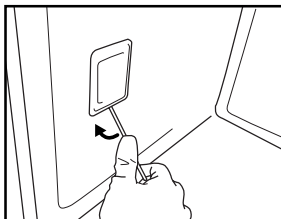
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

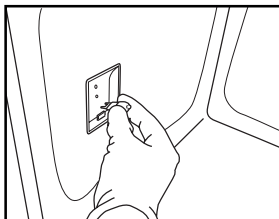
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (Obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (Obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) (Obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl (Obr. 9).
6. Nasadte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



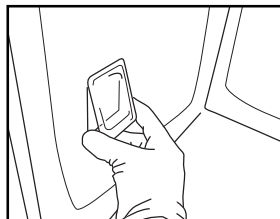
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### POZNÁMKA:

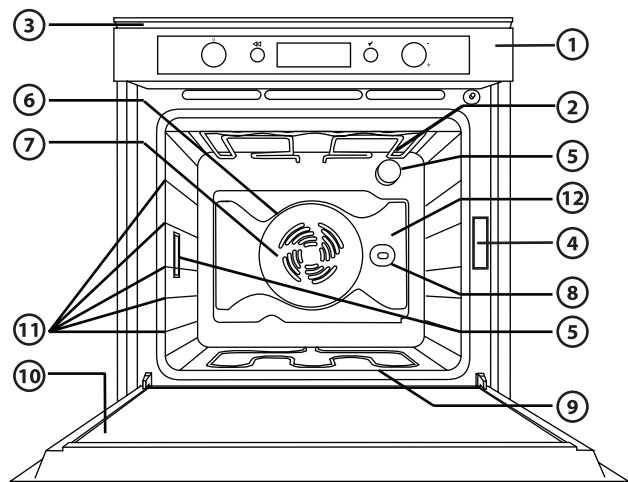
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovky můžete zakoupit poprodejním servisem.

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holými rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

# NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

## U ELEKTRICKÉHO PŘIHOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

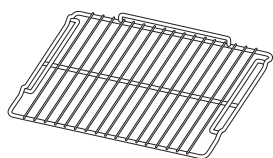


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna

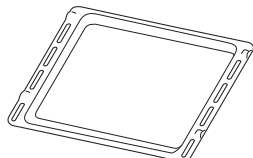
### POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Otevřením dveří během pečení se topná tělesa vypnou.

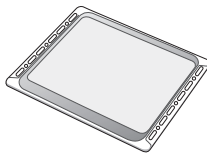
## PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



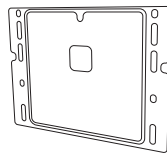
Obr. A



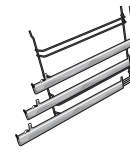
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

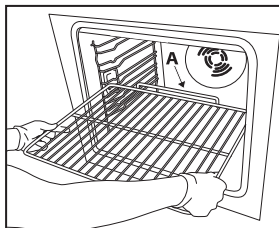
- ROŠT (1):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- HLUBOKÝ PLECH (1):** zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.
- PLECH NA MOUČNÍKY (2):** k pečiva a moučnicků, ale také masa, ryb vlobalu apod.
- KATALYTICKÉ PANELE (2):** pro snadnější čištění stěn trouby.
- VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytahování příslušenství.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

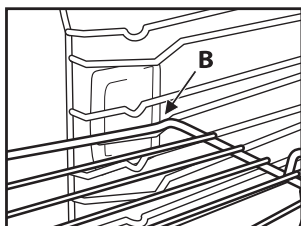
# ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

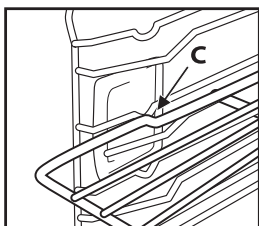


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2



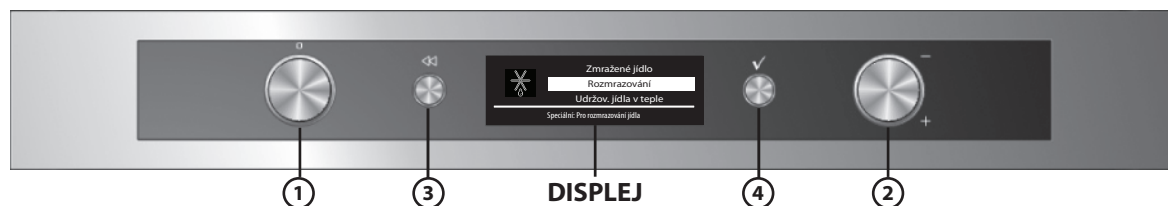
Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (Obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

### ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
  2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky, úprava nastavených hodnot
- POZNÁMKA: oba ovladače jsou zasunovací. Vysunete je stisknutím uprostřed.**
3. **TLAČÍTKO** (↶): k návratu na předchozí obrazovku
  4. **TLAČÍTKO** (✓): k volbě a potvrzení nastavení

### SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače "Funkce" do jakékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

Podnabídky se objeví a lze je zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, RECEPTY a OBLÍBENÉ.



- A. Ikona označující zvýrazněnou funkci.
- B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím. (✓)
- C. Popis zvýrazněné funkce.
- D. Další možné a volitelné funkce.

## PODROBNOSTI FUNKCE

Po zvolení požadované funkce se na displeji zobrazí další možnosti a podrobnosti, které s ní souvisejí.



Různými zónami můžete procházet otáčením ovladače "NAVIGACE": kurzor se nastaví u upravitelných hodnot podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko k volbě hodnoty, upravte ji otáčením ovladače "Navigace" a potvrďte tlačítkem .

## PRVNÍ POUŽITÍ - VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN

Ke správnému používání trouby je před zapnutím nutné zvolit požadovaný jazyk a nastavit denní čas.

Postupujte následujícím způsobem:

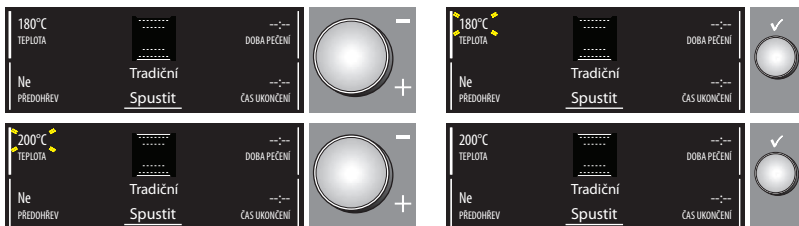
1. Otočte ovladačem "Funkce" do jakékoli polohy: na displeji se zobrazí seznam prvních tří volitelných jazyků.
2. Otočením ovladače "Navigace" projdete seznam.
3. Po zvolení požadovaného jazyka stiskněte k jeho výběru.  
Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající 12:00.
4. Otáčením ovladače "Navigace" nastavte čas.
5. Potvrďte nastavení stisknutím .

## VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Jestliže je trouba vypnutá, otočte ovladačem "Funkce"; na displeji se zobrazí funkce pečení nebo příslušné podnabídky.  
**POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 30 a strana 31.**
2. Uvnitř podnabídek si můžete prohlédnout různé možnosti otáčením ovladače "Navigace": zvolená funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje. Chcete-li ji vybrat, stiskněte tlačítko .
3. Na displeji se objeví nastavení pečení. Jestliže předem nastavené hodnoty odpovídají požadovaným hodnotám, otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko ; jestliže potřebujete jiné hodnoty, můžete je změnit podle dále uvedených pokynů.

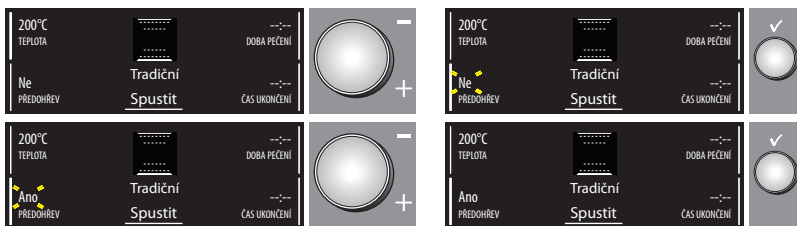
## NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU



Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

1. Zkontrolujte, zda je kurzor nastavený u hodnoty teploty (zóna 1); stiskněte tlačítko k volbě parametru, který chcete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Nastavte požadovanou hodnotu otáčením ovladače "Navigace" a stiskněte tlačítko k potvrzení.
3. Otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko .
4. Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka spustíte pečení.  
Nastavenou teplotu je možné změnit i během pečení provedením stejného postupu.
5. Na konci pečení se na displeji objeví příslušná zpráva. Nyní můžete vypnout troubu otočením ovladače "Funkce" na 0 (nula), nebo pečení ještě prodloužit otáčením ovladače "Navigace" směrem doleva. Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

## PŘEDOHŘEV TROUBY



Chcete-li troubu před vložením jídla předehřát, je nutné změnit předvolbu trouby takto:

1. Otáčením ovladače "Navigace" nastavte kurzor na předohřev.
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru: nápis "Ne" bliká.
3. Změňte parametr otáčením ovladače "Navigace": Na displeji se objeví "Ano".
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

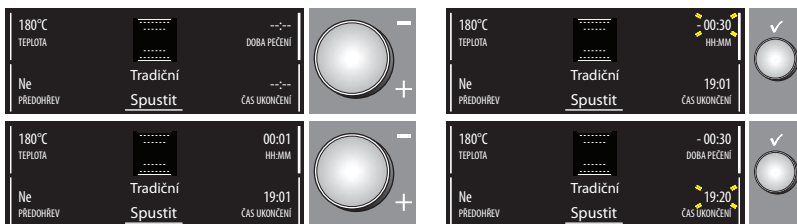
## RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



V případě, že chcete troubu rychle předehřát, postupujte následujícím způsobem:

1. Zvolte funkci rychlého předehřevu otáčením ovladače "Funkce".
2. Potvrďte tlačítkem : na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko . Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení . Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače "Funkce".

## NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ



Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

1. Nastavte funkci umístěním kurzoru na slova "Délka pečení" pomocí ovladače "Navigace".
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru; na displeji začne blikat "00:00".
3. Otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .

## ZHNĚDNUTÍ

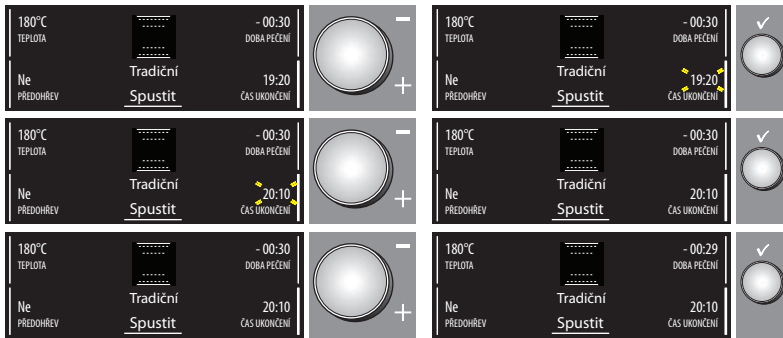
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí " ^ k pokrač. ✓ k zhnědnutí". Stisknutím tlačítka  spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

## NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení. **Toto nastavení je k dispozici pouze tehdy, jestliže zvolená funkce nevyžaduje předehřev trouby.**



Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 19:20). Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Otáčením ovladače "Navigace" nastavte kurzor na čas konce pečení.
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru: čas konce pečení bliká.
3. Posuňte čas konce pečení otočením ovladače "Navigace" na požadovanou hodnotu.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .
5. Otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "SPUSTIT", a pak stiskněte tlačítko .
6. Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka  spustíte pečení. Trouba spustí pečení až po nastavené prodlevě tak, aby pečení skončilo v předem nastavený čas (např. jestliže se má péct jídlo, které vyžaduje dobu pečení 20 minut, a konec pečení je nastaven na 20:10, trouba spustí pečení v 19:50).

**POZNÁMKA: během prodlevy je ale možné ihned spustit pečení otáčením ovladače "Navigace", až se kurzor nastaví u "Spustit", a pak stisknout tlačítko .**

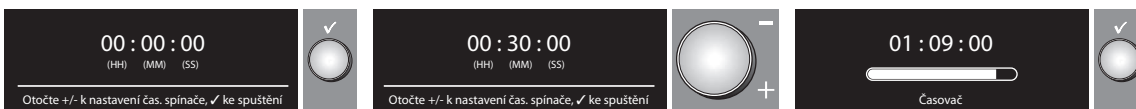
**Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) kdykoli můžete změnit podle pokynů ve výše uvedených odstavcích.**

## UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50° C, na displeji se objeví teplota v daném okamžiku a lišta zobrazující průběh ochlazení. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50 °C, na displeji se objeví denní čas.

## MINUTKA

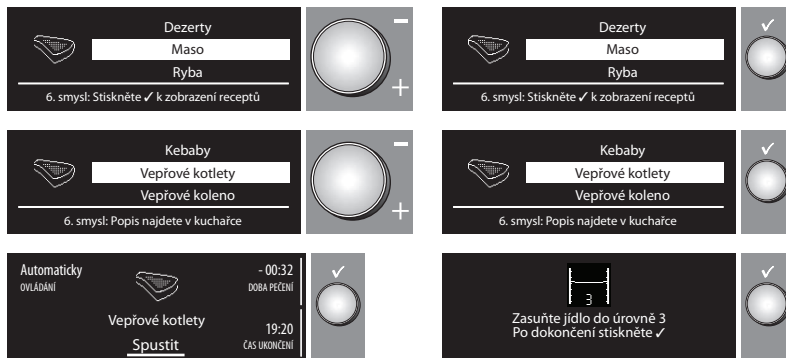


Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

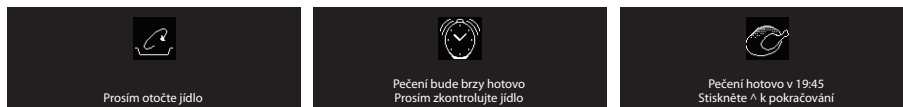
1. U vypnuté trouby stiskněte tlačítko : na displeji se objeví "00:00:00".
2. Otočením ovladače "Navigace" zvolte požadovaný čas.
3. Stiskněte tlačítko  k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví "00:00:00" a zazní zvukový signál. Nyní můžete čas ještě prodloužit, podle výše uvedeného popisu, nebo minutku vypnout stisknutím tlačítka  (na displeji se objeví denní čas).

## RECEPTY

Díky technologii "Šestý smysl" je možné využít 30 již nastavených receptů s ideální funkcí a teplotou pečení pro dané jídlo. Podle přiloženého receptáře si zjistíte pouze nezbytné přísady a způsob přípravy jídla.) Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



1. Zvolte "RECEPTY" otočením ovladače "Funkce".
2. V nabídce si vyberte jídlo.
3. Potvrďte jídlo tlačítkem ✓.
4. Zvolte požadovaný recept otáčením ovladače "Navigace".
5. Potvrďte stisknutím tlačítka ✓: na displeji se zobrazí přibližný čas pečení.
6. Vložte jídlo a otočte ovladačem "Navigace", až se kurzor objeví u "Spustit", a pak stiskněte tlačítko ✓.
7. Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka ✓ spusíte pečení. Chcete-li pečení odložit, řiďte se příslušným odstavcem.



**POZNÁMKA: některé recepty vyžadují zamíchání nebo obrácení jídla v polovině doby pečení: trouba vás na to upozorní zvukovým signálem a na displeji se zobrazí požadovaná činnost.**

**Doba pečení zobrazená na začátku je čistě orientační: může se během pečení automaticky prodloužit.**

Chvilí před koncem pečení vás trouba požádá, abyste zkontrolovali, zda je jídlo dobře propečené podle vašeho přání. Není-li tomu tak, můžete dobu pečení prodloužit ručně otočením ovladače "Navigace".

## NASTAVENÍ

1. Ke změně některých parametrů displeje zvolte "NASTAVENÍ" z hlavní nabídky otáčením ovladače "Funkce".
2. Potvrďte tlačítkem ✓: Na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
3. Otáčením ovladače "Navigace" zvolte nastavení, které chcete změnit.
4. Stiskněte tlačítko ✓ k potvrzení.
5. Při změně parametru se řiďte pokyny na displeji.
6. Stiskněte tlačítko ✓; na displeji se objeví potvrzující zpráva o provedeném postupu.

**POZNÁMKA: když je trouba vypnutá a přitom je zapnutá (ON) funkce ECOMODE (úspora energie), displej po několika vteřinách zhasne. Jestliže ale funkce není zapnutá (OFF), po několika vteřinách se pouze sníží jas displeje.**












## ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)

Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek a ovladačů na ovládacím panelu.

Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka ⏪ a ✓ na alespoň 3 vteřiny. Jestliže je zapnutá, jsou tlačítka zablokována a na displeji se objeví upozornění a příslušná ikona 🔒. Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokována, můžete troubu vypnout otočením ovladače na 0 (nula). V tomto případě je ale nutné znovu nastavit předtím zvolenou funkci.







# TABULKA FUNKCÍ

## OVLADAČ FUNKCE














OVLADAČ FUNKCE		
	<b>OFF</b>	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	<b>OSVĚTLENÍ</b>	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
	<b>RYCHLÝ PŘEDOHŘEV</b>	K rychlému zahřátí trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b>	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň pečení. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívát.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování kotlet, ražničí a klobás, zapékání zeleniny nebo osmažení chleba dozlatova. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	<b>TURBOGRIL</b>	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. rovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně třech) (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 3. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3. a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Troubu nemusíte předehřívát.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívát.
	<b>SPECIÁLNÍ</b>	Viz SPECIÁLNÍ FUNKCE.
	<b>NASTAVENÍ</b>	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	<b>RECEPTY</b>	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz příložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	<b>ZÁSTUPCI</b>	K přímému přístupu k 10 nejpoužívanějším funkcím. Postup ke změně nastavení požadované funkce najdete v odstavci "VOLBA FUNKCE PEČENÍ".






























**SPECIÁLNÍ FUNKCE**

	<b>ROZMRAZENÍ</b>	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.	
	<b>UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE</b>	K udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákyků). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65 °C.	
	<b>KYNUTÍ</b>	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 50 °C, aby kynutí správně proběhlo. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.	
	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ</b>	K pečení již připraveného jídla, uchovávaného v teplotě prostředí nebo v chladničce (sušenky, tekuté přísady na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Pomocí této funkce upečete rychle a šetrně všechna jídla; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.	
	<b>MAXI PEČENÍ</b>	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Použijte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat.	
	<b>ZMRAŽENÉ JÍDLO</b>	<b>Lasagne</b>	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Použijte 2. nebo 3. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Závin</b>	
		<b>Hranolky</b>	
		<b>Chléb</b>	
		<b>Jiné</b>	Podle přání můžete nastavit teplotu mezi 50 a 250 °C pro pečení jiných druhů jídel.
















# TABULKA PEČENÍ


Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		-	2 / 3	160-180	30-90	pekáč na roštu
		-	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160-200	35-90	hluboký plech/plech na moučníky nebo pekáč na roštu
		-	1-4	160-200	40-90	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
Sušenky/muffiny		-	3	170-180	20-45	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Krémové zákusky		-	3	180-200	30-40	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Pusinky		-	3	90	110-150	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	90	140-160	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	90	140-160	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	190-250	25-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
						Úrov. 5: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky						
Plněný slaný koláč (zeleninový, quiche)		-	3	180-190	40-55	pekáč na roštu
		-	1-4	180-190	45-60	Úrov. 4: pekáč na roštu
						Úrov. 1: pekáč na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-60	Úrov. 5: pekáč na roštu
						Úrov. 3: pekáč na roštu
Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky + pekáč						
Lístkové taštičky/ lístkové keksy		-	3	190-200	20-30	hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky						
Lasagne/ zapékané těstoviny/canelloni/ nákypy		-	3	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		-	3	190-200	80-110	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		-	3	200-230	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krocen / Husa 3 kg		-	2	190-200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/ v alobalu (filety, celé)		-	3	180-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	5	vysoká	3-5	Rošt
Rybí filety / řízký		-	3-4	střední	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	4-5	střední-vysoká	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1 -1,3 kg		-	1-2	střední	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte)
			-	1-2	vysoká	60-80
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	střední	35-45	Talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	3	střední	60-90	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	střední	45-55	Hluboký plech nebo plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	vysoká	10-15	talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		-	1-4	200	50-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Masa a brambory		-	1-4	200	45-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Mražené pizy		-	3	Auto	10-15	hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt
			-	1-4	Auto	15-20
		-	1-3-5	Auto	20-30	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky
						Úrov. 1: talíř na pečení na roštu
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 4: hluboký plech nebo plech na moučníky
Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky						
Úrov. 1: talíř na pečení na roštu						

**Tabulka s recepty (otestovanými podle norem IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		-	3	170	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	20-30	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Malé moučníky (Small cakes)		-	3	170	25-35	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
		-	1-3-5	160	35-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Píškot bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	pekáč na roštu
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Dva jablečné koláče (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	pekáč na roštu
		-	1-4	175	75-95	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toasty (Toast)		-	5	vysoká	3-5	Rošt
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burgers)		-	5	vysoká	20-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obrátte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablkový koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Vepřová pečeně (Roast pork)		-	3	190	150-170	Úrov. 3: rošt
						Úrov. 2: hluboký plech s vodou (v případě potřeby doplňte)
<b>DIN 3360-12:07 příloha C</b>						
Plochý koláč (Flat cake)		-	3	170	40-50	hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	170	45-55	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít třetí úroveň a stejnou teplotu navrženou pro funkci HORKÝ VZDUCH  na více úrovních.

Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

# RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

## Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez přehřátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

## Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "HORKÝ VZDUCH" můžete péct současně různá jídla (například: ryby a zeleninu), která vyžadují stejnou teplotu pečení, na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

## Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedn úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

## Masa

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo jeté lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

## Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložení do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

## Pizza

Plech trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

## Funkce kynutí

Před vložení těsta do trouby ho vždy zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší v porovnání s kynutím při pokojové teplotě (20-25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

## VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ OSTATNÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:



### NEBEZPEČENSTVO

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, spôsobia vážne zranenia.



### VAROVANIE

Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia.

Vo všetkých bezpečnostných upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou aspoň 3 mm medzi kontaktmi.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestnosti). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné použitie alebo za nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do spotrebiča ani do jej blízkosti nekladte horľavé materiály. V prípade náhodného zapnutia spotrebiča mohlo dôjsť k požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte spotrebič nikdy bez dozoru.
- Ak pri pečení mäsa alebo zákuskov použijete alkoholické nápoje (napr. rum, koňak, víno a pod.), nezabudnite, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

## Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Pri likvidácii dodržiavajte miestne predpisy o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním do zberu odrežte napájacie káble, aby sa spotrebiče nedali pripojiť k elektrickej sieti.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

# INŠTALÁCIA

Vybalte rúru a skontrolujte, či rúra nebola poškodená počas prepravy a že dvierka rúry sa riadne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

## PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí odolávať teplu (min. 90°C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

## ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Prípadnú výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

## VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

### Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach, dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

### Počas používania:


- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Do vnútra horúcej rúry nikdy nelejte vodu; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

# OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

## Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100 %, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

## Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

## Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

# VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol vyrobený tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.



# PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

## Rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

## Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje "F" s číslicou, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene "F".

## SERVIS

### Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skontrolujte, či nedokážete problém vyriešiť sami podľa bodov popísaných v časti "Odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

**Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.**

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove "Service" na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

**SERVICE** 0000 000 00000



Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na **stredisko autorizovaného servisu** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

## ČISTENIE

### **VAROVANIE**

- **Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Čistite iba rúru chladnú na dotyk.**
- **Odpojte spotrebič od elektrického napájania.**

### Povrch rúry

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.**

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Ukončte suchou handrou.

### Vnútro rúry

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.**

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, radšej kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škrvny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite špeciálnymi čiatiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

**POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď ochladení rúry ju osušte utierkou alebo špongiou.**

### Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývacie prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

### Čistenie zadnej steny a katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.**

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200°C približne jednu hodinu.
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

## ! VAROVANIE

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

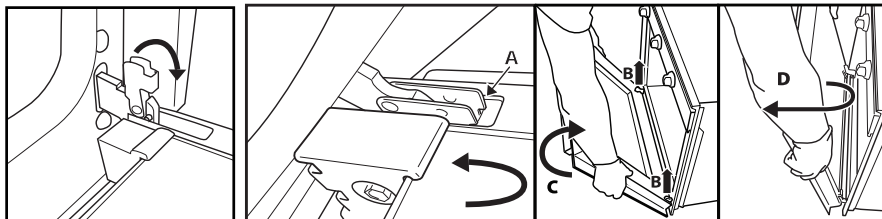
## VYBRATIE DVIEROK

### Pri vyberaní dvierok:

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (Obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (Obr. 2).

### Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka.

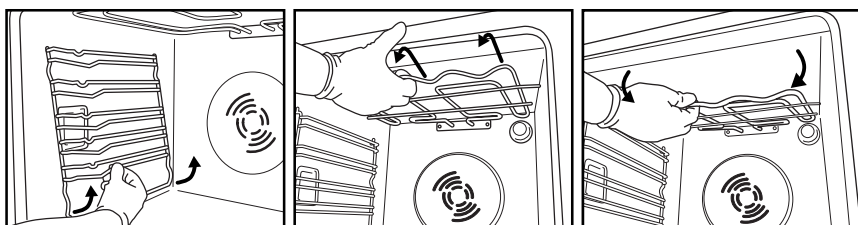


Obr. 1

Obr. 2

## PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (Obr. 3).
2. Ohrevný článok trochu vytiahnite (Obr. 4) a spustte (Obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

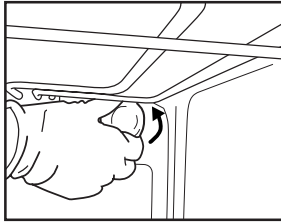
## VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

**Výmena zadnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

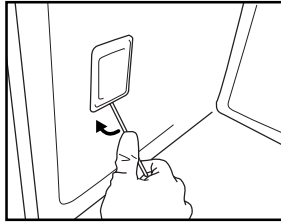
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 6), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

**Pri výmene bočnej žiarovky** (ak je k dispozícii):

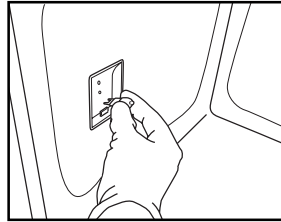
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva, ak sú vo výbave (Obr. 3).
3. Plochým skrutkovačom vypáčte kryt žiarovky (Obr. 7).
4. Vymeňte žiarovku (údaje o type nájdete v poznámke) (Obr. 8).
5. Vráťte kryt žiarovky na miesto a zatlačte ho proti stene, aby sa správne upevnil (Obr. 9).
6. Opäť namontujte mriežky na upevnenie príslušenstva.
7. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



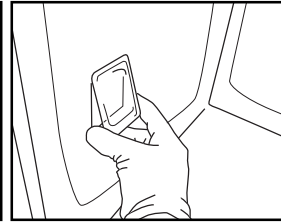
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### POZNÁMKA:

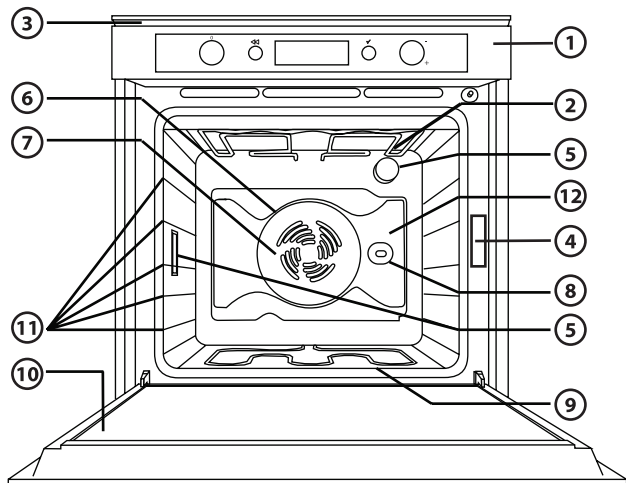
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40W/230V typu E-14, T300°C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20-40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **V prípade použitia halogénových žiaroviek s nimi nemanipulujte holými rukami, aby sa nepoškodili odtlačkami prstov.**
- **Rúru nezapínajte skôr, ako ste opäť namontovali kryt žiarovky.**

# POKYNY NA POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII

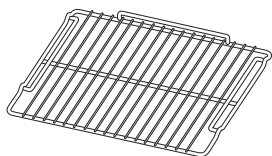


1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Okrúhly ohrevný článok (nevidno ho)
7. Ventilátor
8. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
9. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
10. Dvierka
11. Poloha roštov (číslo úrovne je uvedené na prednej strane rúry)
12. Zadná stena

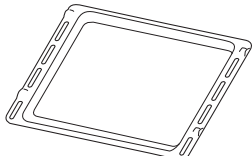
## POZNÁMKA:

- Počas pečenia sa môže chladiaci ventilátor striedavo zapínať a vypínať, aby sa znížila spotreba energie.
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.
- Otvorením dvierok počas pečenia sa ohrevné články vypnú.

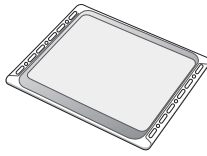
## DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO



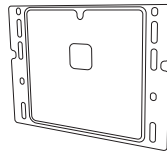
Obr. A



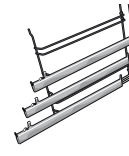
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

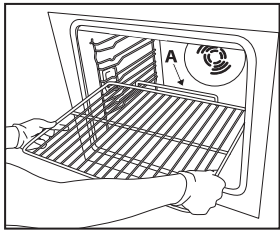
- ROŠT (1):** používa sa na pečenie jedál alebo ako podložka pre pekáče, formy na torty alebo akúkoľvek inú nádobu vhodnú na pečenie v rúre.
- PEKÁČ NA ODKVAPKÁVANIE (1):** umiestnený pod roštom sa používa na zachytávanie tuku alebo sa používa ako plech na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, koláčov a pod.
- PLECH NA PEČENIE ZÁKSKOV (2):** používa sa na pečenie koláčov a zákuskov, ale aj na pečenie mäsa, rýb v alobale a pod.
- KATALYTICKÉ PANELE (2):** na zjednodušenie čistenia a zaručenie čistoty stien rúry.
- POSUVNÉ LIŠTY:** na uľahčenie vsúvania a vyberania príslušenstva.

## PRÍSLUŠENSTVO, KTORÉ SA NEDODÁVA

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

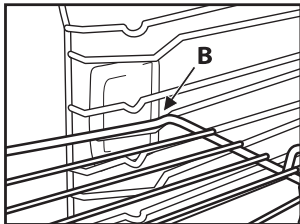
## VLOŽENIE ROŠTOV A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA DO RÚRY

Rošt a ostatné príslušenstvo sú vybavené blokovacím systémom, ktorý bráni ich neželanému vysunutiu z rúry.

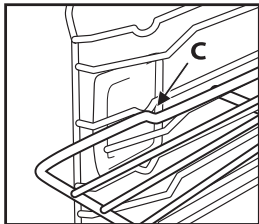


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou "A" smerujúcou hore (Obr. 1).
2. Rošt v blízkosti polohy zablokovania "B" nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2



Obr. 3

3. Vráťte rošt do vodorovnej polohy a zatlačte ho, až kým sa úplne nevsunie "C" (Obr. 3).
4. Pri vyberaní roštu postupujte v opačnom poradí.

Iné časti príslušenstva, ako pekáč na odkvapkávanie a plech na zákusky, vsuňte rovnakým spôsobom. Výstupok na plochej strane umožňuje zablokovanie.

## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

### ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ:** zapnutie/vypnutie a voľba funkcií
  2. **OVLÁDACÍ GOMBÍK NAVIGÁCIE:** posun po ponukách, regulácia vopred nastavených hodnôt
- POZNÁMKA:** oba gombíky sú zatlačacie. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.
3. **TLAČIDLO** (↶): návrat k predchádzajúcemu zobrazeniu
  4. **TLAČIDLO** (✓): na voľbu a potvrdenie nastavení

## ZOZNAM FUNKCIÍ

Otočením ovládacieho gombíka "Funkcie" do ľubovoľnej polohy sa rúra aktivuje: na displeji sa zobrazia funkcie a k nim pridružené rozšírené ponuky.

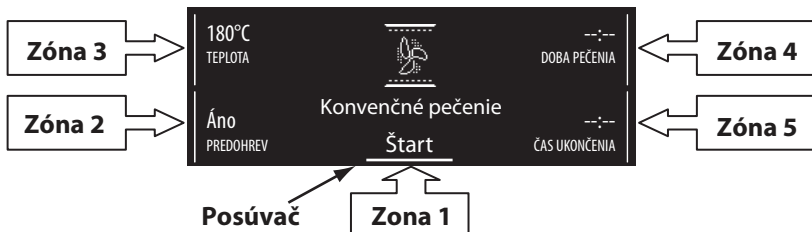
Rozšírené ponuky sa dajú zobraziť a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, RECEPTY a OBLÍBENÉ RECEPTY.



- A. Ikona príslušnej zvýraznenej funkcie
- B. Zvýraznená funkcia sa dá zvoliť stlačením (✓)
- C. Popis zvýraznenej funkcie
- D. Ďalšie funkcie, ktoré sú k dispozícii a dajú sa zvoliť.

## PODROBNOSTI O FUNKCII

Po zvolení želanej funkcie sa na displeji zobrazia ďalšie možnosti a pridružené podrobnosti



Pri posune medzi jednotlivými zónami otáčajte gombíkom "Navigácia": posúvač sa posúva vedľa meniteľných hodnôt podľa hore popísaného poriadku. Stlačením tlačidla zvolte hodnotu, zmeňte ju otáčaním gombíka "Navigácia" a potvrdte ju tlačidlom .

## PRVÉ POUŽITIE - NASTAVENIE JAZYKA A ČASU

Aby sa dala rúra správne používať, bude nevyhnutné nastaviť želaný jazyk a presný čas.

Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

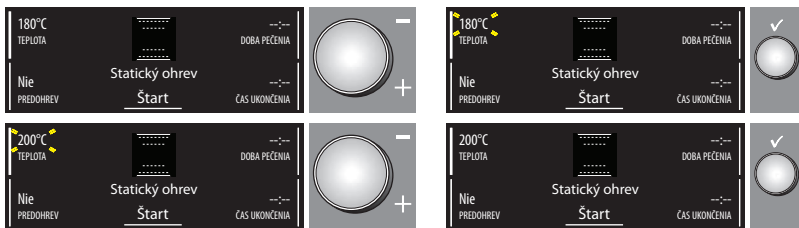
1. Otočte ovládací gombík "Funkcie" do ľubovoľnej polohy: na displeji sa zobrazí zoznam prvých troch jazykov, ktoré sú k dispozícii.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" sa posúvajte po zozname.
3. Po zvýraznení želaného jazyka stlačte , aby ste jazyk nastavili.  
Po nastavení jazyka sa na displeji zobrazí blikajúci čas 12:00.
4. Presný čas nastavte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Nastavenie potvrdte stlačením .

## NASTAVENIE FUKCÍ PEČENIA



1. Ak je rúra vypnutá, otočte ovládací gombík "Funkcie"; na displeji sa zobrazia funkcie pečenia alebo príslušné rozšírené ponuky.  
**POZNÁMKA: zoznam a popis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke na strana 48 a strana 49.**
2. V rámci rozšírených ponúk si vyhľadajte rôzne dostupné možnosti otáčaním gombíka "Navigácia": zvolená funkcia sa zvýrazní bielym písmom v strede displeja. Aby ste ju nastavili, stlačte tlačidlo .
3. Nastavenia pečenia sa zobrazia na displeji. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby posúvač zodpovedal polohe "Štart" a potom stlačte tlačidlo ; ak nie, pri ich úprave postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

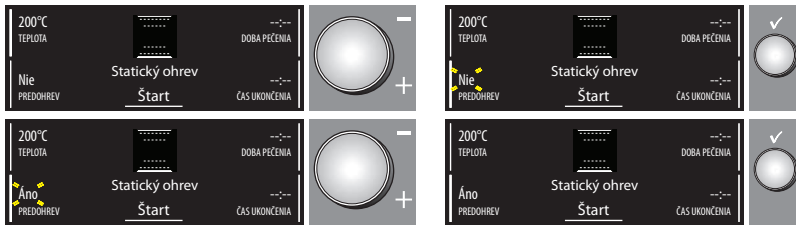
## NASTAVENIE TEPLoty/VÝKONU GRILU



Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, bude nevyhnutné dodržať nasledujúci postup:

1. Overte si, či je posúvač vedľa hodnoty teploty (zóna 1); stlačením tlačidla zvolte parameter, ktorý chcete upraviť: príslušné hodnoty teploty blikajú.
2. Nastavte želanú hodnotu otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" a stlačením tlačidla ju potvrdte.
3. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo .
4. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo , čím sa zapne pečenie.  
Nastavenú teplotu možno rovnakým postupom upraviť aj počas pečenia.
5. Po ukončení pečenia sa zobrazí správa o ukončení procesu. Teraz môžete rúru vypnúť otočením ovládacieho gombíka "Funkcie" na 0 (nula) alebo predĺžiť pečenie o ďalšiu dobu otočením gombíka "Navigácia" smerom vpravo. Po vypnutí sa na displeji zobrazí pruh chladenia, ktorý indikuje teplotu vnútri rúry.

## PREDOHREV VNÚTRA



Ak by ste chceli rúru pred vložením potravín predohriať, bude nevyhnutné zmeniť nastavenie rúry nasledujúcim postupom:

1. Premiestnite posúvač, otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" do polohy predohrevu.
2. Stlačením tlačidla  zvolte parameter: nápis "Nie" bliká.
3. Parameter upravte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia": na displeji sa zobrazí "Áno".
4. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla .

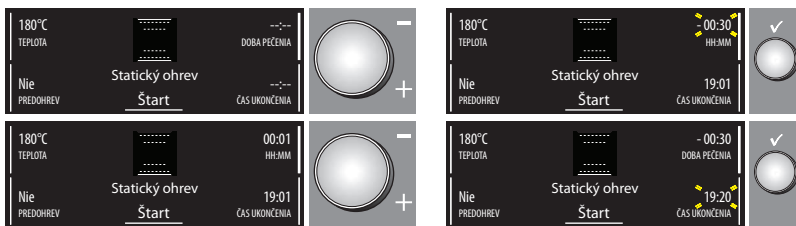
## RÝCHLY PREDOHREV



Ak by ste rúru chceli rýchlo predohriať, postupujte podľa nasledujúceho postupu:

1. Zvolte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka "Funkcie".
2. Potvrďte tlačidlom : nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak odporúčaná teplota zodpovedá želanej, otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby posúvač zodpovedal polohe "Štart" a potom stlačte tlačidlo . Pri úprave postupujte podľa pokynov v predchádzajúcich odsekoch. Zvukové znamenie vám napovie, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu statického ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.
4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom "Funkcie" a zvolte želanú funkciu.

## NASTAVENIE DOBY PEČENIA

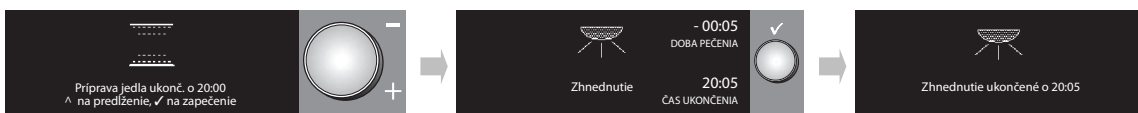


Táto funkcia umožňuje piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.

1. Nastavte funkciu posunutím posúvača do polohy nápisu "doba pečenia" otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".
2. Stlačením tlačidla  zvolte parameter; na displeji bliká "00:00".
3. Hodnotu upravte otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia", až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .

## ZHNEDNUTIE

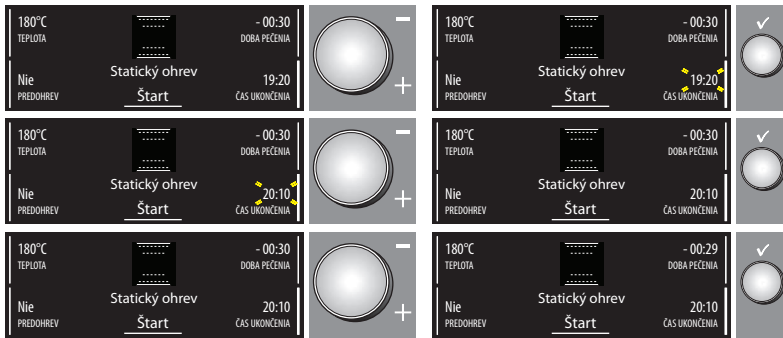
Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť doplnkového zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.



Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí "^ na predĺženie ✓ zhnednutia". Stlačením tlačidla  rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba raz.

## NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia. **Toto nastavenie je k dispozícii iba v tom prípade, že pri zvolenej funkcii sa rúra nemusí predohrievať.**



Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 19:20). Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Umiestnite posúvač do polohy času ukončenia pečenia otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
2. Stlačením tlačidla zvolte parameter: čas ukončenia pečenia bliká.
3. Posuňte čas ukončenia pečenia otočením ovládacieho gombíka "Navigácia", až kým nedosiahnete želanú hodnotu.
4. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla .
5. Otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal až do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo .
6. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo , čím sa zapne pečenie. Rúra začne piecť po dobe čakania vypočítanej tak, aby sa jedlo dopieklo v nastavenom čase ukončenia pečenia (napríklad, ak sa bude piecť jadro, ktoré sa pečie počas 20 minút a nastavený čas ukončenia pečenia je 20:10, rúra začne piecť o 19:50).

**POZNÁMKA: počas doby čakania budete v každom prípade môcť zapnúť cyklus pečenia otočením ovládacieho gombíka "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a stlačením tlačidla .**

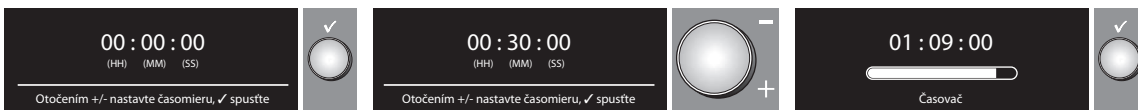
**V ľubovoľnej chvíli môžete tiež upraviť nastavené hodnoty (teplota, úroveň grilu, doba pečenia) podľa postupu v predchádzajúcich odsekoch.**

## INDIKÁCIA ZVYŠKOVÉHO TEPLA V RÚRE



Po ukončení pečenia alebo po vypnutí rúry, ak teplota v jej vnútri presahuje 50° C, na displeji sa zobrazí aktuálna teplota a pruh indikujúci prebiehajúce chladenie. Keď zvyškové teplo dosiahne 50°C, na displeji sa opäť zobrazí presný čas.

## KUCHYNSKÉ MINÚTKY



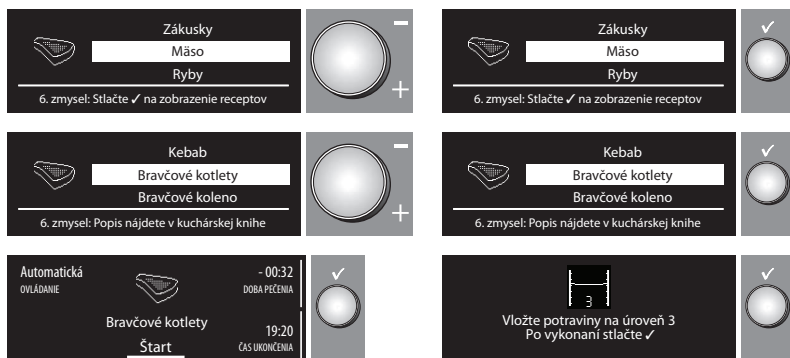
Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín. Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 1 hodina a 30 minút.

1. Keď je rúra vypnutá, stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "00:00:00".
2. Otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia" zvolte želanú dobu.
3. Stlačením tlačidla sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí "00:00:00" a zaznie zvukový signál. Doba sa bude dať predĺžiť podľa hore uvedených pokynov alebo budete môcť minútky vypnúť stlačením tlačidla (na displeji sa zobrazí presný čas).

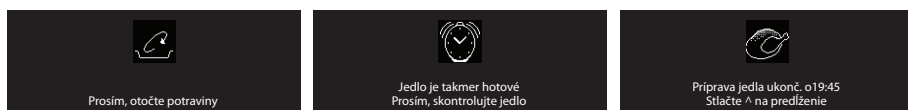


## RECEPTY

Vďaka technológii "Senzor" sa dá použiť 30 funkcií s už vopred nastavenými ideálnymi funkciami a dobami pečenia. Podľa receptov treba postupovať iba pri voľbe surovín a príprave jedla. Čo sa týka zvyšku, dodržiavajte nasledujúce pokyny:



1. Zvoľte "RECEPTY" otočením ovládacieho gombíka "Funkcie".
2. Z ponuky si vyberte jedlo, ktoré chcete pripraviť.
3. Potvrďte jedlo stlačením tlačidla ✓.
4. Zvoľte želaný recept otáčaním ovládacieho gombíka "Navigácia".
5. Potvrďte stlačením tlačidla ✓: na displeji sa zobrazí približná doba prípravy.
6. Vložte potraviny do rúry a otočte ovládací gombík "Navigácia" tak, aby sa posúvač dostal do polohy "Štart" a potom stlačte tlačidlo ✓.
7. Na displeji sa zobrazí informácia o odporúčanej úrovni, na ktorú vložiť jedlo. Vykonajte operáciu a stlačte tlačidlo ✓, čím sa zapne pečenie. Aby ste posunuli začiatok pečenia, pozrite si príslušný odsek.



**POZNÁMKY: niektoré jedlá treba po uplynutí polovice doby pečenia obrátiť alebo premiešať: z rúry zaznie zvukové znamenie a na displeji sa zobrazí príslušný potrebný úkon.**

**Doba pečenia zobrazená na začiatku je iba približná: môže sa automaticky predĺžiť počas pečenia.**

Chvilku pred ukončením pečenia rúra vyžaduje kontrolu, či je jedlo podľa vás dostatočne upečené. Ak by nebolo, po dopečení môžete dobu pečenia predĺžiť manuálne otočením ovládacieho gombíka "Navigácia".

## NASTAVENIA

1. Aby sa dali modifikovať niektoré parametre na displeji, zvoľte v hlavnej ponuke "NASTAVENIA" otáčaním gombíka "Funkcie".
2. Potvrďte tlačidlom ✓: na displeji sa zobrazia parametre, ktoré sa dajú upraviť (jazyk, hlasitosť zvukového znamenia, jas displeja, presný čas, úspora energie).
3. Otáčaním gombíka "Navigácia" zvoľte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
4. Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie.
5. Pri úprave parametra dodržiavajte pokyny na displeji.
6. Stlačte tlačidlo ✓: na displeji sa zobrazí správa potvrdenia.












**POZNÁMKA:** ak je aktívna funkcia EKO REŽIM (úspora energie) (ON), po vypnutí rúry po niekoľkých sekundách zhasne aj displej. Aj je funkcia, naopak, vypnutá (OFF), po niekoľkých sekundách sa displej iba stlmí.

## BLOKOVANIE TLAČIDIEL (KEY-LOCK)







Táto funkcia umožňuje zabrániť používaniu tlačidiel a ovládacích gombíkov na ovládacom paneli.

Aby ste funkciu aktivovali, stlačte súčasne tlačidlá ⏏ a ✓ a podržte ich aspoň 3 sekundy. Ak je funkcia aktívna, tlačidlá nie sú funkčné a na displeji sa zobrazí správa s upozornením a ikona 🔒. Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas pečenia. Aby ste ju zrušili, zopakujte hore uvedený postup. Ak je aktívna funkcia blokovania tlačidiel, rúra sa dá vypnúť otočením ovládacieho gombíka do polohy 0 (nula). V takom prípade bude treba znovu nastaviť predchádzajúcu funkciu.














# TABUĽKA S POPISOM FUNKCIÍ


















OVLÁDACÍ GOMBÍK FUNKCIÍ		
	<b>OFF</b>	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	<b>ŽIAROVKA</b>	Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.
	<b>RÝCHLY PREDOHREV</b>	Na rýchly predohrev rúry.
	<b>STATICÝ OHREV</b>	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Na pečenie pizze, slaných a sladkých tort s tekutou plnkou používajte naopak 1. alebo 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	<b>GRIL</b>	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások; na zapekanie zeleniny alebo chleba. Odporúča sa vložiť jedlo na 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Vložte ju na 3. alebo 4. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené.
	<b>TURBO GRIL</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Jedlo vložte do strednej polohy v rúre. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie tuku na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohriať. Počas pečenia treba udržiavať dvierka rúry zatvorené. Pri tejto funkcii môžete používať otočný ražeň, ak je k dispozícii v príslušenstve rúry.
	<b>HORÚCI VZDUCH</b>	Na súčasné pečenie na viacerých (maximálne troch) úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, zákusky). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Používajte 3. úroveň pri pečení na jednej úrovni, 1. a 4. úroveň pri pečení na dvoch úrovniach a 1., 3. a 5. úroveň pri pečení na troch úrovniach. Rúru netreba predohriať.
	<b>KONVENČNÉ PEČENIE</b>	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
	<b>ŠPECIÁLNE FUNKCIE</b>	Pozrite ŠPECIÁLNE FUNKCIE.
	<b>NASTAVENIA</b>	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
	<b>RECEPTY</b>	Na výber z 30 rôznych vopred nastavených receptov (pozrite priložený receptár). Rúra automaticky nastaví optimálnu teplotu, funkciu a dobu pečenia. Je veľmi dôležité presne dodržiavať pokyny pri príprave, pri výbere pomôcok a úrovni uvedené v recepte.
	<b>SKRATKY</b>	Na priamy prístup k 10 najpoužívanejším funkciám. Pri modifikácii nastavení želanej funkcie dodržiavajte pokyny uvedené v odseku "NASTAVENIE FUNKCIÍ PEČENIA".











**ŠPECIÁLNE FUNKCIE**

	<b>ROZMRAZOVANIE</b>	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo dehydratácii povrchu.	
	<b>UDRŽIAVANIE V TEPLE</b>	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.	
	<b>KYSNUTIE</b>	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 50°C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predohriať.	
	<b>KONVENČNÝ OHREV</b>	Na prípravu hotových jedál, skladovaných pri teplote prostredia alebo v chladničke (sušienky, hotové hmoty na prípravu torty, koláčov, prvé jedlá a výrobky ako chlieb). Pri tejto funkcii sa všetky jedlá úpečú rýchlo a šetrne; funkcia sa dá použiť aj na prihriatie uvarených jedál. Postupujte podľa pokynov na obale jedla. Rúru netreba predohriať.	
	<b>MAXI PEČENIE</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohriať.	
	<b>MRAZENÉ POTRAVINY</b>	<b>Lasagne</b>	Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Pri pečení používajte 2. alebo 3. úroveň. Rúru netreba predohriať.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Závin</b>	
		<b>Zemiak. hranolčeky</b>	
		<b>Chlieb</b>	
	<b>Iné</b>	Podľa želania môžete nastaviť hodnotu teploty v intervale 50 až 250°C a piecť iné druhy výrobkov.	
















# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA


Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		-	2 / 3	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-180	30-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	3	160-200	35-90	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte
		-	1-4	160-200	40-90	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
Sušienky/Koláčiky		-	3	170-180	20-45	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	160-170	20-45	Úr. 4: rošt Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Odpáľované cesto		-	3	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	180-190	35-45	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Snehové sušienky		-	3	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	90	140-160	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	90	140-160	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Chlieb / Pizza / Posúch		-	1 / 2	190-250	20-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	190-250	25-50	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		-	3	180-190	40-55	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	180-190	45-60	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
		-	1-3-5	180-190	45-60	Úr. 5: forma na tortu na rošte Úr. 3: forma na tortu na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky + forma na tortu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	3	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-4	180-190	20-40	Úr. 4: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: pekáč na rošte Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Náky		-	3	190-200	45-55	Pekáč na rošte
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	3	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Moriak / Hus 3 kg		-	2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		-	3	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		-	2	180-200	50-60	Pekáč na rošte
Hrianky		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
Filé / plátky rýb		-	3-4	Stredná	20-30	Úr. 4: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň v rúre (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Klobásky / Špízy / Reberka / Hamburger		-	4-5	Stredne-vysoká	15-30	Úr. 5: rošt (v polovici pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Pečené kurča 1-1,3 Kg		-	1-2	Stredná	55-70	Úr. 2: rošt (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť)
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
		-	1-2	Vysoká	60-80	Úr. 2: otočný ražeň Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý roastbeef 1 kg		-	3	Stredná	35-45	Pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	3	Stredná	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	3	Stredná	45-55	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky (podľa potreby po dvoch tretinách doby pečenia jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	3	Vysoká	10-15	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		-	1-4	200	50-100	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mäso a zemiaky		-	1-4	200	45-100	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50	Úr. 4: pekáč na rošte
						Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Mrazené pizze		-	3	Autom	10-15	Nádoba na odkvapkávanie/plech na zákusky alebo rošt
						Úr. 4: pekáč na rošte
		-	1-4	Autom	15-20	Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
						Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-5	Autom	20-30	Úr. 1: pekáč na rošte
						Úr. 5: pekáč na rošte
						Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
		-	1-3-4-5	Autom	20-30	Úr. 3: nádoba na odkvapkávanie alebo plech na zákusky
						Úr. 1: pekáč na rošte

**Tabuľka s testovanými receptami (v súlade s normami IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo a poznámky
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Sušienky z treného cesta (Shortbread)		-	3	170	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	20-30	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Malé koláčiky (Small cakes)		-	3	170	25-35	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	30-40	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
		-	1-3-5	160	35-45	Úr. 5: pekáč na rošte Úr. 3: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Piškóta bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Dva jablkové koláče (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Forma na tortu na rošte
		-	1-4	175	75-95	Úr. 4: forma na tortu na rošte Úr. 1: forma na tortu na rošte
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Hrianky (Toast)		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burgers)		-	5	Vysoká	20-30	Úr. 5: rošt (Po uplynutí polovice doby pečenia obrátiť) Úr. 4: nádoba na odkvapkávanie s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablkový koláč, koláč v pekáči (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	160	55-65	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Pečené bravčové mäso (Roast pork)		-	3	190	150-170	Úr. 3: rošt Úr. 2: nádoba na odkvapkávanie (podľa potreby podliat)
<b>DIN 3360-12:07 príloha C</b>						
Nízky koláč (Flat cake)		-	3	170	40-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie zákuskov
		-	1-4	170	45-55	Úr. 4: plech na pečenie zákuskov Úr. 1: nádoba na odkvapkávanie

V tabuľke na pečenie sú uvedené ideálne funkcie a teploty na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pre každý druh receptu. V prípade, že by ste chceli piecť s ventilátorom na jednej rovni, odporúča sa použiť tretiu úroveň a rovnakú teplotu ako sa odporúča pri pečení s funkciou "HORÚCI VZDUCH"  na viacerých úrovniach. Pri grilovaní sa odporúča nechať voľné 3-4 cm od predného okraja, aby sa dal rošt ľahšie vybrať.

## ODPORÚČANIA A RADY

### Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

### Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" sa dá pripraviť naraz viac rôznych jedál (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymažte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE". Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

### Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

### Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčťa mäso zviažte a pred vsunutím ražeňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

### Pizza

Plech mierne vmažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

### Funkcia kysnutia

Pred vložением cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skraca o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.



# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



### VESZÉLY!

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**



### FIGYELMEZTETÉS

**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramtét kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva kirántani a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyerekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha az ételek elkészítéséhez alkoholt (pl. rum, konyak, bor) használ, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőz az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

## A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készülékeket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

### **A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE**

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó szélé és a sütő felső szélé közötti minimális hézagot.

### **CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ**

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

### **ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK**

#### **Használat előtt:**


- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

#### **Használat alatt:**


- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne ériék légköri hatások.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### **A csomagolóanyag hulladékba helyezése**

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

### **A termék kiselejtezése**

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

### **Energiatakarékosság**

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

# HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

## A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

## Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn "F" látható, ami után egy szám áll, akkor forduljon a legközelebbi Vevőszolgálathoz. Ilyen esetben közölni kell, hogy milyen szám áll a "F" betű után.

# VEVŐSZOLGÁLAT

## Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szerviszszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szerviszszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

**SERVICE** 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

# TISZTÍTÁS

## FIGYELMEZTETÉS

- **Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

## A sütő külseje

**FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. H bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.**

- Egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

## Sütő belseje

**FONTOS: ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.**

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

**MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal vagy szivaccsal törölje szárazra.**

## Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

## **A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:**

**FONTOS:** ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

## **KARBANTARTÁS**

### **FIGYELMEZTETÉS**

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

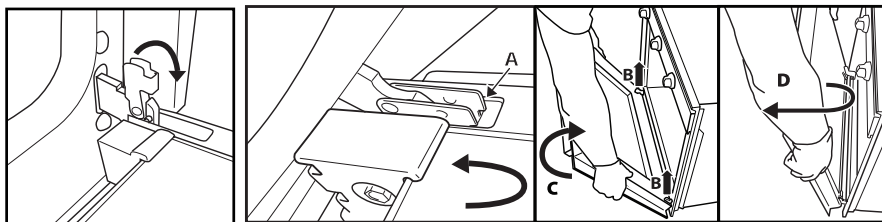
## **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

### **Az ajtó levétele:**

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

### **Az ajtó visszaszerelése:**

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantyúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.

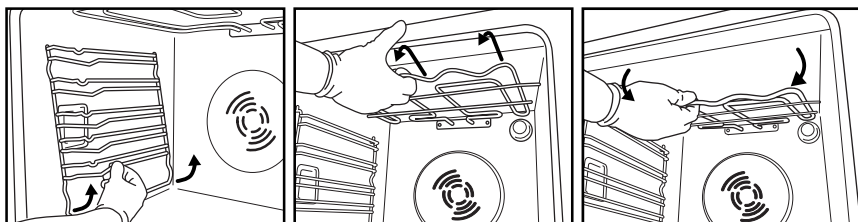


1. ábra

2. ábra

## **A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)**

1. Távolítsa el az oldalsó tartóelem tartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra

4. ábra

5. ábra

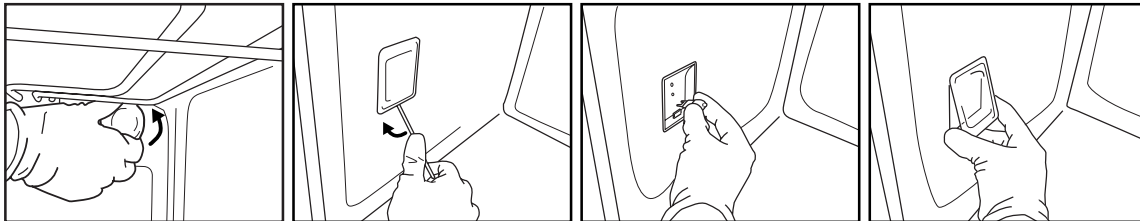
# A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

**A hátsó sütővilágítás** (ha van) izzójának cseréje:

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

**Az oldalfali lámpa cseréje** (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattann (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

8. ábra

9. ábra

## MEGJEGYZÉS:

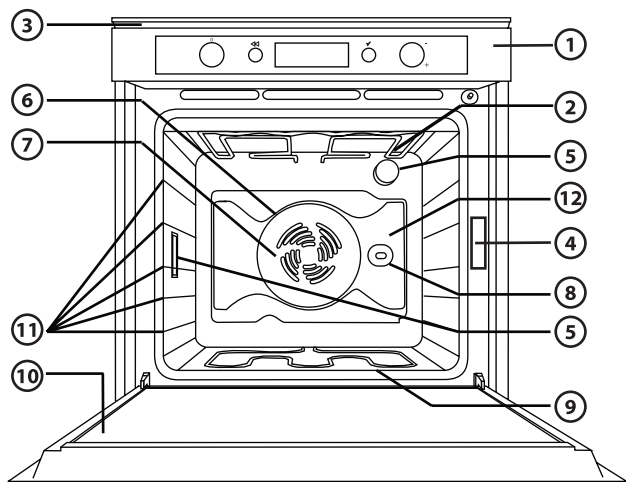
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

## FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor tilos ahhoz fedetlen kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt károsodás történhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

# SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

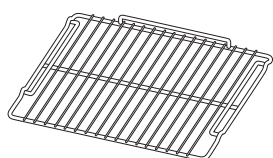


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
12. Hátsó fal

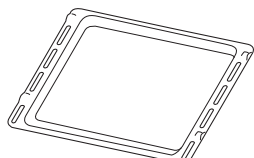
## MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventillátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimumra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- Ha a sütés közben kinyílik az ajtó, akkor a fűtőszálak kikapcsolnak.

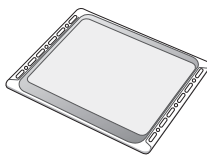
## A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



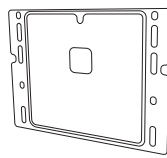
A ábra



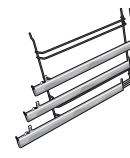
B ábra



C ábra



D ábra



E ábra

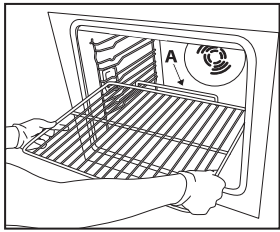
- RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- SÜTEMÉNYES TEPSI (2):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- KATALITIKUS PANELEK (2):** a sütőfalak tisztításának megkönnyítéséhez és garantálásához.
- KIHÚZHATÓ POLCOK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.

## A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

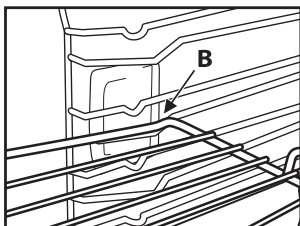
## A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azt, hogy véletlenül kihúzhatók legyenek.

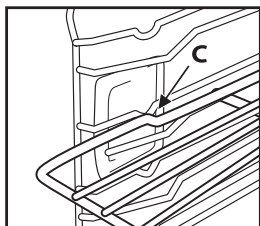


1 ábra

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Döntse a rácsot a "B" blokk helyzetének megfelelően (2 ábra).



2 ábra



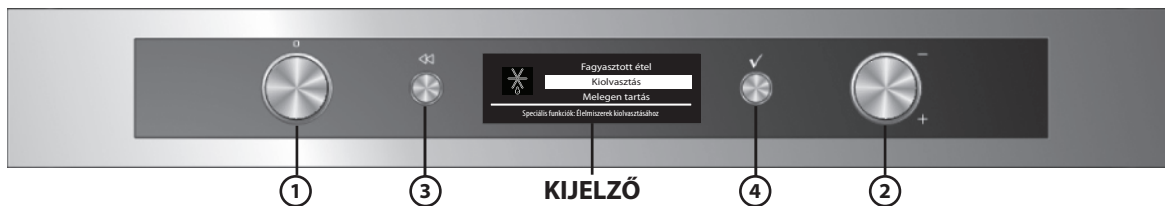
3 ábra

3. Tegye ismét vízszintes helyzetbe, majd a teljes illeszkedésig lökje be a rácsot "C" (3 ábra).
4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.

Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

## A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

### ELEKTRONIKUS PROGRAMVÁLASZTÓ



1. **FUNKCIÓ GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása

**MEGJEGYZÉS: a két gomb süllyesztett kivétel. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.**

3. **<3> GOMB:** visszatérés az előző képernyőre
4. **✓ GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése

## A FUNKCIÓK LISTÁJA

A "Funkciók" gomb bármilyen helyzetbe forgatásával lehet a sütőt bekapcsolni: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.

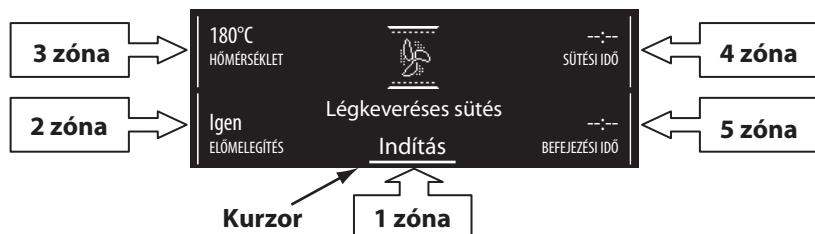
Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILL, SPECIÁLIS FUNKCIÓK, BEÁLLÍTÁSOK, RECEPTEK és KEDVENCEK funkciókra van forgatva.



- A. A kiemelt funkcióhoz tartozó ikon
- B. A megnyomásával kiválasztható kiemelt funkció ✓
- C. A kiemelt funkció leírása
- D. További elérhető és kiválasztható funkciók.

## A FUNKCIÓK RÉSZLETEI

A kívánt funkció kiválasztása után a kijelzőn a funkcióhoz kapcsolódó további opciók és részletek jelennek meg



Az egyes zónák közötti lépegetéshez forgassa el a "Navigáció" gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. Nyomja meg  a gombot az érték kiválasztásához, módosítsa azt a "Navigáció" gomb elforgatásával, majd végezzen megerősítést a  gombbal.

## ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS

A sütő zavartalan használata érdekében az első bekapcsoláskor szükség van a nyelv kiválasztására és az óra beállítására. Ezt a következők szerint végezze:

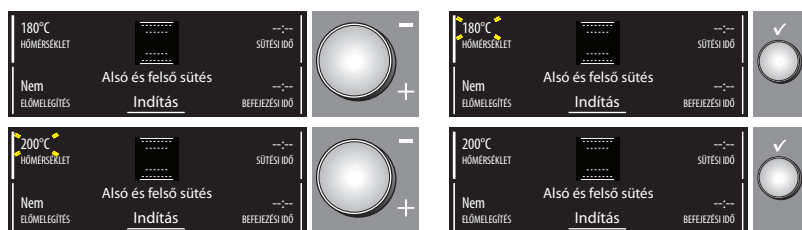
1. Forgassa a "Funkciók" gombot bármelyik helyzetbe: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot.
3. Amikor kiemelődik a kívánt nyelv, a  gomb megnyomásával válassza azt ki. A nyelv kiválasztását követően villogó 12:00 jelenik meg a kijelzőn.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be az órát.
5. A  gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást.

## A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. A sütő kikapcsolt állapotában forgassa el a "Funkciók" gombot; a kijelzőn megjelennek a sütési funkciók vagy az azokhoz kapcsolódó almenük.  
**MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a oldal 66 és oldal 67 oldalon látható táblázat tartalmazza.**
2. Az almenün belül a "Navigáció" gomb elforgatásával lehet böngészni a különböző lehetőségek között: a kiválasztott funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén. Kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
3. A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd nyomja meg a  gombot; egyéb esetben az értékek módosításához az alábbiak szerint járjon el.

## A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

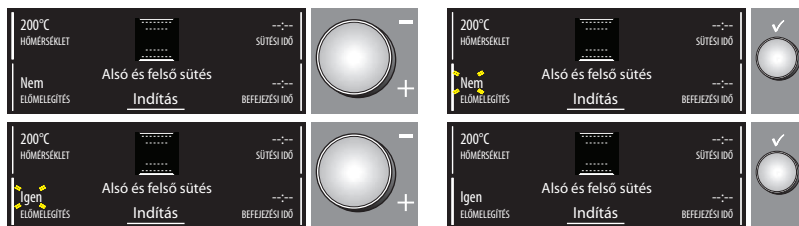


A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

1. Ellenőrizze, hogy a kurzor a hőmérséklet értéke mellett található-e (1. zóna); nyomja meg a  gombot a módosítandó paraméter kiválasztásához: a hőmérsékletre tartozó értékek villognak.
2. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be, majd a gomb megnyomásával erősítse meg a  kívánt értéket.
3. Addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd nyomja meg a  gombot.
4. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot.  
Ugyanezzel a módszerrel a beállított hőmérsékleten sütés közben is lehet változtatni.
5. A sütés végén megjelenik a sütés vége üzenet. Ekkor lehetőség van a sütő kikapcsolására a "Funkciók" gomb 0 (nulla) helyzetbe forgatásával, vagy meghosszabbítani a sütést a "Navigáció" gomb jobbra forgatásával. Kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hűlési csík mutatja a sütő belsejében uralkodó hőmérsékletet.



# A SÜTŐTÉR ELŐMELEGÍTÉSE



Ha a készítendő étel behelyezése előtt szükség van a sütő előmelegítésére, akkor az alábbiak szerint kell módosítani a sütő előválasztásán:

1. A kurzor mozgatásához forgassa a "Navigáció" gombot az előmelegítés lehetőséghez.
2. Nyomja meg a ✓ gombot a paraméter kiválasztásához: a "Nem" szó villog.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával módosítsa a paramétert: a kijelzőn megjelenik az "Igen" szó.
4. A választás megtörténtét a ✓ gomb megnyomásával erősítse meg.

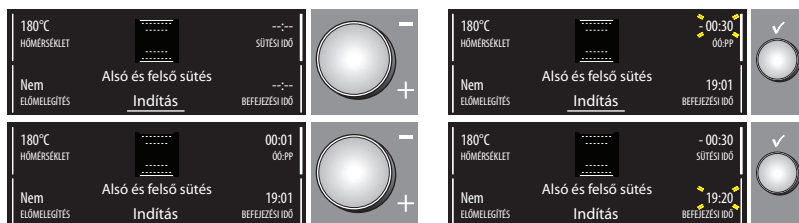
## GYORS ELŐMELEGÍTÉS



Ha a sütő gyors előmelegítése szükséges, az alábbiak szerint járjon el:

1. A "Funkciók" gomb elforgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a ✓ gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd nyomja meg a ✓ gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés funkciót [☐].  
Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a "Funkciók" gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

## A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



Ezzel a funkcióval meghatározott időtartamon át lehet sütni - minimum 1 perctől egészen a kiválasztott funkció által engedélyezett maximumig - aminek végén a sütő automatikusan kikapcsol.

1. A funkció elindításához a "Navigáció" gomb elforgatásával vigye a kurzort a "sütési idő" felirathoz.
2. Nyomja meg a ✓ gombot a paraméter kiválasztásához; "00:00" villog a kijelzőn.
3. Az érték módosításához addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
4. A kiválasztott értéket a ✓ gomb megnyomásával erősítse meg.

## BARNÍTÁS

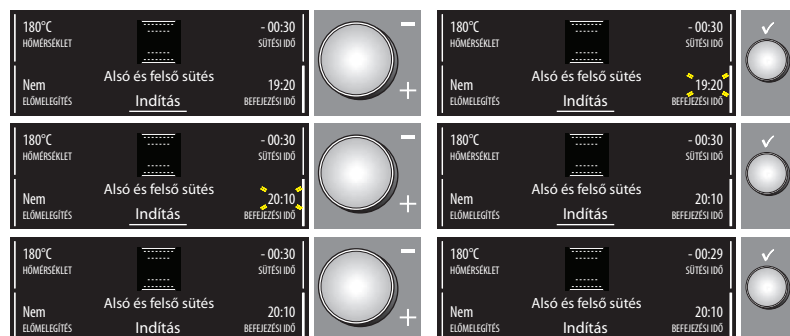
A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön elbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: "Hosszabbítás: ^, barnítás: ✓". A ✓ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak egyszer lehet lefuttatni.

## A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A sütés végének időpontját úgy állíthatja be, hogy a sütő indításához az aktuális időtől számítva maximum 23 óra 59 perc késleltetést választ ki. Ehhez azonban előbb meg kell adnia a sütési időtartamát. **Ez a beállítás csak akkor elérhető, ha a kiválasztott funkcióhoz nem tartozik sütő előmelegítés.**



A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 19:20). A sütés végének késleltetését - a sütő indításának késleltetésével - az alábbiak szerint végezze:

1. A "Navigáció" gomb elforgatásával vigye a kurzort a sütés végének időpontjához.
2. Nyomja meg a  gombot a paraméter kiválasztásához: a sütés végének időpontja villog.
3. A sütés végének késleltetéséhez addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg el nem éri a kívánt értéket.
4. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg.
5. Addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az INDÍTÁS mellé, majd nyomja meg a  gombot.
6. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot. A sütő úgy számolja ki a sütés megkezdéséig eltelő várakozási időt, hogy a sütés befejezése pontosan az előre beállított időpont legyen (ha például az étel elkészítéséhez szükséges időtartam 20 perc és a sütés végének beállított időpontja 20:10, akkor a sütő 19:50 perckor indítja el a sütést).

**MEGJEGYZÉS: a várakozási fázisban is elindíthatja a sütési ciklust úgy, hogy addig forgatja a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd megnyomja a  gombot.**

**A fenti pontokban leírt módon bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő).**

## A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELEZÉSE



A sütés végén, illetve a sütő kikapcsolásakor - ha a sütőtérben uralkodó hőmérséklet 50 °C felett van - a kijelzőn megjelenik az adott pillanatban mért hőmérséklet és a folyamatos hűlést jelző csík. Amikor a maradék hő eléri az 50 °C értéket, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

## PERCSZÁMLÁLÓ



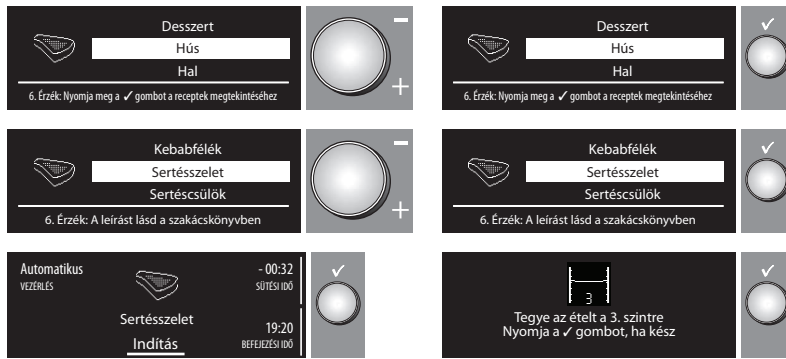
Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tézstasütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 1 óra 30 perc.

1. A sütő kikapcsolt állapotában nyomja meg a  gombot: A kijelzőn ez látható: "00:00:00".
2. A kívánt idő kiválasztásához forgassa el a "Navigáció" gombot.
3. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a  gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn "00:00:00" jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. Ekkor Önnek lehetősége van vagy meghosszabbítani az időt (a fentiek szerint eljárva), vagy a  gomb megnyomásával kikapcsolni a percszámlálót (a kijelzőn ekkor megjelenik a pontos idő).

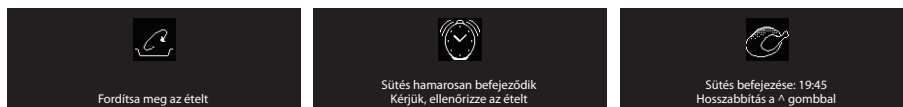
## RECEPTEK

A "Hatodik érzék" technológiának köszönhetően 30 olyan recept közül lehet választani, amelyek az ideális funkció és sütési hőmérséklet figyelembe vételével kerültek előzetes beprogramozásra.

A sütőhöz járó receptek esetében Önnek csak a hozzávalókra és az elkészítés módjára kell figyelnie. Minden mást illetően kövesse az alábbi utasításokat:



1. A "Funkciók" gomb elforgatásával válassza ki a "RECEPTEK" funkciót.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt.
3. A kiválasztott ételt a ✓ gombbal erősítse meg.
4. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt receptet.
5. Erősítse meg a ✓ gombbal: a kijelzőn megjelenik a körülbelüli sütési időtartam.
6. Helyezze be az ételt és utána addig forgassa a "Navigáció" gombot, amíg a kurzor nem kerül az "Indítás" mellé, majd nyomja meg a ✓ gombot.
7. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a ✓ gombot. A sütés késleltetéséhez lásd a vonatkozó pontot.



**MEGJEGYZÉSEK: egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy keverni: a sütő hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a kívánt művelettípus.**

**Az elején jelzett sütési időtartam csupán tájékoztató jellegű: így előfordulhat, hogy sütés közben az automatikusan meghosszabbodik.**

Röviddel a sütési időtartam lejártá előtt a sütő kérni fogja annak ellenőrzését, hogy az étel sütési állapota megfelel-e az Ön igényeinek. Ha nem felel meg, akkor a sütés végén a "Navigáció" gomb elforgatásával Ön manuálisan hosszabbíthatja meg a sütési időt.

## BEÁLLÍTÁSOK

1. A kijelző egyes paramétereinek módosításához a "Funkciók" gomb elforgatásával válassza ki a "BEÁLLÍTÁSOK" pontot a főmenüből.
2. Erősítse meg a ✓ gombbal: a kijelzőn megjelennek a módosítható paraméterek (nyelv, hangjelzés erőssége, kijelző fényereje, pontos idő, energiatakarékosság).
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a módosítandó beállítást.
4. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.
5. A paraméter módosításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
6. nyomja meg a ✓ gombot; a kijelzőn megjelenik a művelet megtörténtét megerősítő üzenet.

**MEGJEGYZÉS:** a sütő kikapcsolt állapotában, ha az ECOMODE (energiatakarékos) funkció aktiválva van (ON), akkor a kijelző néhány másodperc múlva kialszik. Ha viszont a funkció nincs aktiválva (OFF), akkor néhány másodperc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.











## GOMBZÁR (KEY-LOCK)

Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található gombok és kapcsolók használata.







A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a ⏸ és ✓ gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy figyelmeztető üzenet és a 🔒 ikon látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz ismételje meg a fenti eljárást. Aktivált gombzár esetén a sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a gombot 0 (nulla) állásba forgatja. Ilyen esetben azonban az előzetesen kiválasztott funkciót ismét be kell majd állítani.

# A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

## FUNKCIÓK GOMB

















FUNKCIÓK GOMB		
	<b>OFF</b>	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	<b>VILÁGÍTÁS</b>	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.
	<b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b>	A sütő gyors előmelegítéséhez.
	<b>ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS</b>	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>GRILLFŰTŐTEST</b>	Karaj, rablólhús és kolbász grillezése; zöldségek sütése vagy kenyér barnítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	<b>TURBOGRILL</b>	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) két szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>SPECIÁLIS FUNKCIÓK</b>	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
	<b>BEÁLLÍTÁSOK</b>	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	<b>RECEPTEK</b>	Választás az előre beprogramozott 30 receptből (lásd a mellékelt receptgyűjteményt). A sütő automatikusan beállítja az optimális sütési hőmérsékletet, funkciót és időtartamot. Pontosan be kell tartani a receptgyűjtemény előírásait az elkészítésre, tartozékokra és szintekre vonatkozóan.
	<b>GYORSBILLENTYŰK</b>	A 10 leggyakrabban használt funkció közvetlen elérése. A kívánt funkció beállításainak módosításához olvassa el "A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA" című részt.








**SPECIÁLIS FUNKCIÓK**

	<b>KIOLVASZTÁS</b>	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	<b>MELEGEN TARTÁS</b>	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.
	<b>KELESZTÉS</b>	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 50 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>SÜTÉS, TÖBB SZINTEN</b>	Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortahozzávalók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ezzel a funkcióval minden étel gyorsan és kíméletesen készíthető el; már elkészült ételek melegítéséhez is használható. Kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>XXL MÉRETŰ HÚSOK</b>	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>FAGYASZTOTT ÉTEL</b>	<b>Lasagna</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Rétes</b>
		<b>Sültburgonya</b>
		<b>Kenyér</b>
	<b>Egyéb</b>	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250 °C között.

# ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

















Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		-	3	160-200	35-90	Zsírfgó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1-4	160-200	40-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Apró sütemények		-	3	170-180	20-45	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	160-170	20-45	4. szint: rács 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	160-170	20-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	35-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Habcsók		-	3	90	110-150	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	90	140-160	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	90	140-160	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz) Lángos		-	1 / 2	190-250	20-50	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	190-250	25-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	190-250	25-50	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi


Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-60	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-60	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi + tortasütő
Voulevant/Leveles tészta		-	3	190-200	20-30	Tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	20-40	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Lasagna/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		-	3	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		-	3	190-200	80-110	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		-	3	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		-	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		-	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		-	2	180-200	50-60	Sütőforma rácson
Pírtós kenyér		-	5	Magas	3-5	Sütőrács
Halfilé / halszelet		-	3-4	Közepes	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
			4-5	Közepes-Magas	15-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	1-2	Közepes	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
		-	1-2	Magas	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	Közepes	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Báránycomb/Csülök		-	3	Közepes	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	3	Közepes	45-55	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	Magas	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		-	1-4	200	50-100	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		-	1-4	200	45-100	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		-	1-4	180	30-50	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Fagyasztott pizza		-	3	Auto	10-15	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rác
		-	1-4	Auto	15-20	4. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-5	Auto	20-30	1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	Auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-5	Auto	20-30	3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	Auto	20-30	1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
-	1-3-4-5	Auto	20-30	3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi		
-	1-3-4-5	Auto	20-30	1. szint: sütőforma rácson		



**Recept táblázat fejlécek (IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint)**

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Omlós keksz (Shortbread)		-	3	170	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	20-30	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Kis édes sütemények (Small cakes)		-	3	170	25-35	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
		-	1-3-5	160	35-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Két almáspite (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Pirítós (Toast)		-	5	Magas	3-5	Sütőrács
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgerek (Bugers)		-	5	Magas	20-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
		-	5	Magas	20-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Sertéssült (Roast pork)		-	3	190	150-170	3. szint: rács 2. szint: zsírfogó tálca vízzel (szükség esetén rátölteni)
<b>DIN 3360-12:07, C. melléklet</b>						
Lapos torta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	170	45-55	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca

A sütési táblázat az egyes receptek legjobb elkészítéséhez szükséges ideális funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha Ön egyetlen szinten szeretne konvekciós sütést végezni, akkor ajánlatos a harmadik szintet és a több szintű "HŐLÉGBEFÚVÁS"  funkcióhoz javasolt hőmérsékletet alkalmaznia.

Grillezésnél ajánlatos 3-4 cm helyet hagyni a grill elülső szélénél, hogy könnyebb legyen a kiemelés.

## A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Pyrex vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

## Különböző ételek sütése egyszerre

A "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció használatkor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

## Édességek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (gyümölcs- vagy sajttorta) a "LÉGKEVERÉSES SÜTÉS" funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

## Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## Forgóyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

## Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

## Kelesztés funkció

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.



Printed in Italy  
06/2011

**5019 310 01302**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA