



Vestavná trouba

Návod k obsluze

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



MBBID10500MTMW

385444951_2/ CS/ SK/ R.AC/ 03.12.25 11:31
7754886781

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbody a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKA
Y

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce.....	4	6.1.2 Maso, ryby a drůbež	40	CS
1.1 Zamýšlené použití	4	6.1.3 Gril	41	
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4	6.1.4 Vaření v páře.....	41	
1.3 Elektrická bezpečnost	5	6.1.5 Testované potraviny.....	44	
1.4 Bezpečnost dopravy	7	7 Údržba a čištění	46	
1.5 Bezpečná instalace	7	7.1 Obecné informace o čištění	46	
1.6 Bezpečnost použití	8	7.2 Příslušenství pro čištění	47	
1.7 Upozornění na teplotu	9	7.3 Čištění ovládacího panelu	47	
1.8 Použití příslušenství	9	7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření).....	47	
1.9 Bezpečnost při vaření.....	9	7.5 Čištění dvířek trouby.....	48	
1.10 Parní systém	11	7.6 Odstranění vnitřního skla dveří trouby.....	49	
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	11	7.7 Čištění světla trouby	49	
2 Pokyny pro životní prostředí.....	12	8 Odstraňování závad	49	
2.1 Směrnice o odpadech	12			
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	12			
2.2 Informace o balíčku.....	12			
2.3 Doporučení pro úsporu energie	12			
3 Váš výrobek	13			
3.1 Představení výrobku.....	13			
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku.....	13			
3.2.1 Ovládací panel.....	14			
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby.....	14			
3.3 Provozní funkce trouby	14			
3.4 Příslušenství k produktu	16			
3.5 Použití příslušenství výrobku.....	17			
3.6 Technické specifikace	19			
4 První použití.....	20			
4.1 První nastavení časovače	20			
4.2 Počáteční čištění	21			
5 Použití trouby	21			
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	21			
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	22			
5.3 Vaření za pomoci páry	26			
5.4 Nastavení	27			
5.5 Používání sondy na maso.....	35			
6 Obecné informace o vaření	37			
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	37			
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby.....	37			



1 Bezpečnostní instrukce

CS

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- Tento spotřebič je určen k použití do maximální výšky 2500 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně

- rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
 - Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
 - Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
 - Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
 - Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:
 1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
 4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.

- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.



1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.
- Výrobek se nesmí přepravovat, je-li v něm voda. Před přepravou se ujistěte, že se ve výrobku nenachází voda.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.



1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.

- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrčení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.



1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.

- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.

- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité používat příslušenství dodávané s výrobkem správným způsobem. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství výrobku**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo

po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Pokud je trouba v provozu, NIKDY nestavte plech na pečení, nádobí ani alobal přímo na dno trouby. Akumulace tepla by mohla poškodit dno trouby a dokonce i skříň trouby nebo kuchyňskou podlahu.

Při používání mastného pergamenového papíru nebo podobných materiálů dbejte následujících opatření:

- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.

- Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití drátěného grilu by měl být na spodní rošt umístěn plech. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné

pro gril na silném ohni.
Potraviny neumísťujte príliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

1.10 Parní systém

- Při vaření v páře může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit popáleniny. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Při vybírání jídla po přípravě v páře může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je v tabulce vaření.
- Do trouby nenalévejte žádnou vodu. V opačném případě může dojít ke vzniku horké páry.
- Nikdy nevařte s vodou v troubě. Mohou se poškodit vnitřní povrchy trouby.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte

namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vyjímání nebo umísťování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.

1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Po každém vaření v páře vypusťte zbylou vodu z nádoby na vodu a vyčistěte ji. Použití

vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení

jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU).

Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnici. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným

odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

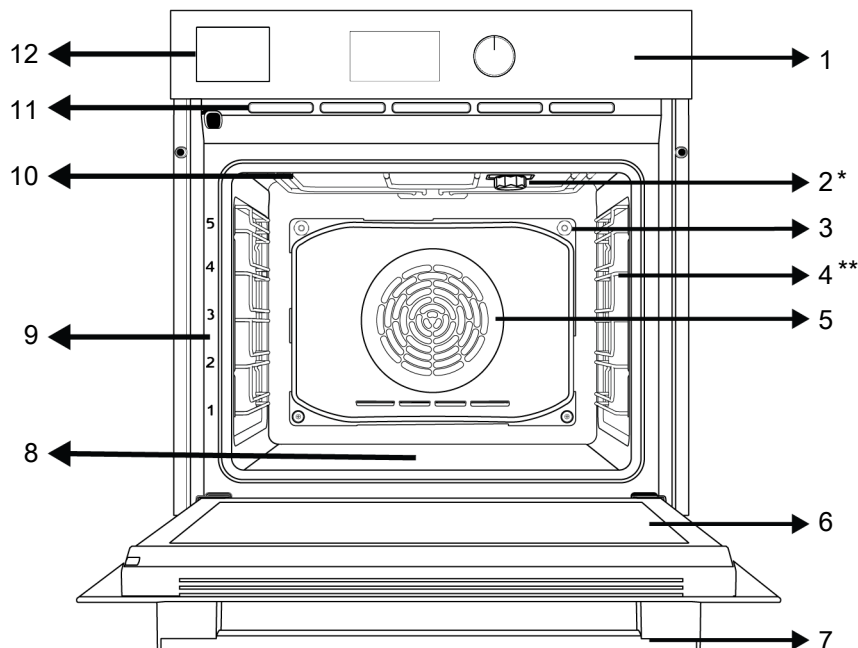
2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci Eco Pečení s Ventilátorem neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci Eco Pečení s Ventilátorem, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

3.1 Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 3 Otvor výstupu páry
- 5 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 7 Rukojeť
- 9 Poloha police
- 11 Ventilační otvory

- 2 Žárovka
- 4 Drátěné police
- 6 Dveře
- 8 Spodní ohříváč (pod ocelovou deskou)
- 10 Horní ohříváč
- 12 Nádrž na vodu

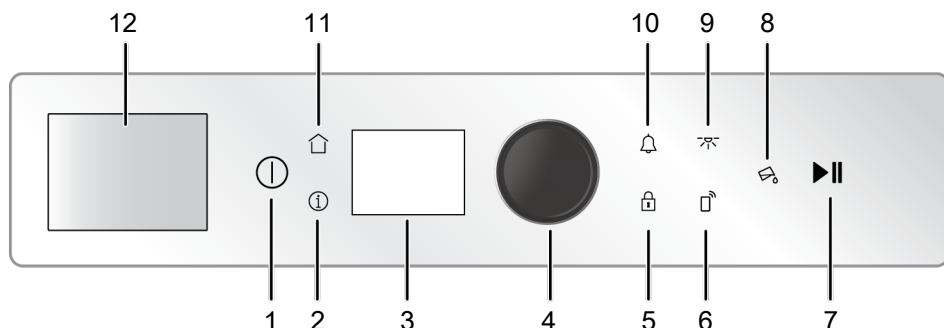
* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

** Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|--|---|
| 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 2 Informační klíč |
| 3 Dotykový displej | 4 Knoflík řízení trouby |
| 5 Tlačítko uzavření tlačítek | 6 Tlačítko kontroly odstranění |
| 7 Tlačítko start / stop pečení | 8 Klíč k otevření dvířek nádrže na vodu |
| 9 Klíč žárovky | 10 Tlačítko alarmu |
| 11 Tlačítko pro návrat do hlavní nabídky | 12 Nádrž na vodu |

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

Knoflík řízení trouby

Mezi nabídkami na displeji můžete přepínat otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a nabídky aktivujete jeho stisknutím.

Dotykový displej

Dotykem na dotykovém displeji můžete aktivovat všechny druhy funkcí a na některých displejích můžete funkce posouvat tažením.

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Rozmrazování	-	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené potraviny s granulemi se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, uvařené potraviny se chladnou. Doba potřebná k rozmrazení celého kusu masa je delší než u potravin s obilovinami.
	Statický	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.

	Spodní Ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout.
	Statické s Ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříváný horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Horkovzduch	40-280	Horký vzduch ohřátý horkovzdušným ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.
	Eco Pečení s Ventilátorem	160-220	Chcete-li šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Horkovzduch“ v rozmezí 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší.
	Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	3D Pečení	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Malý Gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Gril Ventilátor	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Udržování Teploty	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	Nízkoteplotní Pečení	50-150	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodný pro pomalou přípravu pečených/zatavených kusů masa (telecí, jehněčí, drůbež atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Tato funkce zaručuje, že uvařené maso bude měkké a šťavnaté. Používejte hygienické maso. Před smažením/zavřete všechny povrchy masa na pánvi zahřáté na vysokou teplotu ve sporácích, jako jsou varné desky a grily. Před smažením/zatavením maso můžete dlouho vařit při teplotě nastavené ve funkci "Nízkoteplotní Pečení". Vařte na jednom plechu.
	Pára	40-100	Vaření probíhá v páře. Je vhodné pro potraviny, které se mají vařit v páře, jako je zelenina, červené maso, ryba a drůbež. Pára pokrývající povrch potravin během vaření zabraňuje ztrátám výživových složek potravin.
	SousVide	55-95	Umožňuje vaření v páře při nízké teplotě, která se přesně měří ve vakuových sáčcích.

3.4 Příslušenství k produktu

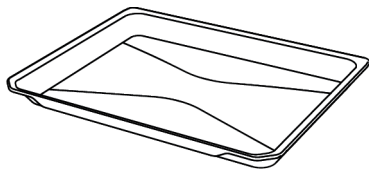
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



Plech uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla zdeformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

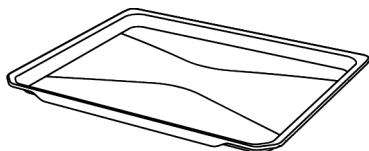
Standardní plech

Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



Plech na pečivo

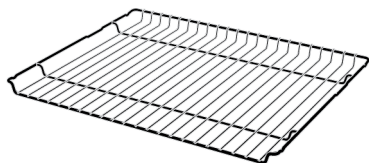
Používá se na sladkosti, jako jsou cookies a sušenky.



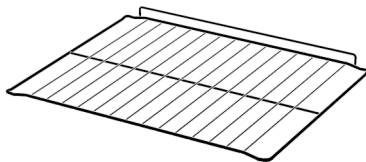
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :



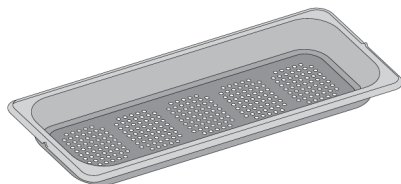
Sonda na maso

Při vaření masných pokrmů se tenký dlouhý konec přikládá do masa a druhý konec se používá tak, že se připojí k jeho zásuvce na boční stěně přístroje.



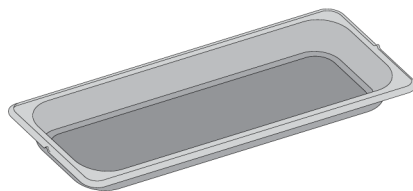
Malý parní pekáč s otvory

Vhodné pro vaření v páře. Perforované podnosy jsou vhodné pro odvádění zkondenzované vody nebo tekutin z potravin.



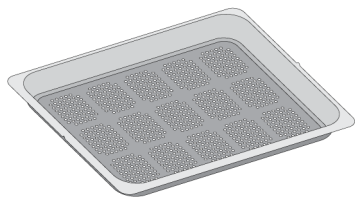
Malý parní pekáč bez otvorů

Používá se k vaření suchých potravin v páře, například luštěnin.



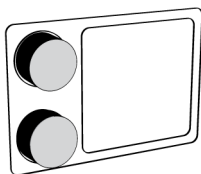
Velký parní pekáč s otvory

Vhodné pro vaření v páře. Perforované podnosy jsou vhodné pro odvádění zkondenzované vody nebo tekutin z potravin.



Tabletka na odstranění vodního kamene

Používá se při funkci odstraňování vodního kamene. S výrobkem se dodávají dvě tablety. Zdraví škodlivý při požití. Dráždí kůži. Způsobuje vážné podráždění očí. Může způsobit alergickou kožní reakci. Může způsobit podráždění dýchacích cest. Držte mimo dosah dětí. Po použití si důkladně umyjte ruce. PO POŽITÍ: Pokud se necítíte dobře, kontaktujte TOXIKOLOGICKÉ CENTRUM EU/lékaře. PŘI ZASAŽENÍ OČÍ: Několik minut opatrně vyplachujte vodou. Vyměňte kontaktní čočky, jsou-li nasazeny a pokud je lze vyjmout snadno. Pokračujte ve vyplachování. Přetrvává-li podráždění očí: Vyhledejte lékařskou pomoc/ošetření. Obsah zlikvidujte v souladu s místními předpisy. Tablety obsahují kyselinu maleinovou. Uchovávejte pouze na suchém a chladném místě. Zbytky se mohou omýt vodou.

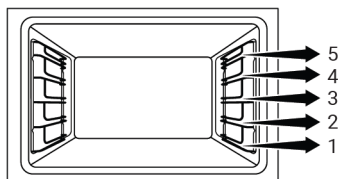


3.5 Použití příslušenství výrobku

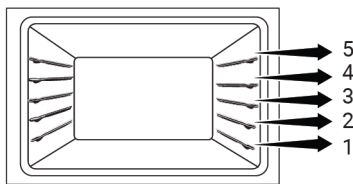
Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 5 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

U modelů s drátěnými policemi :



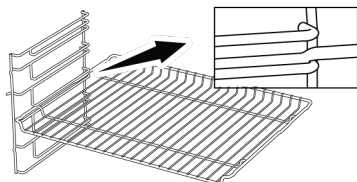
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

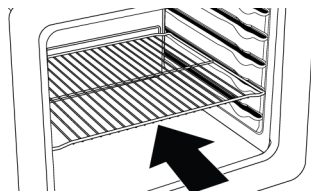
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

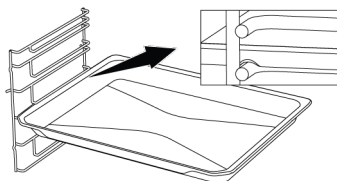
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

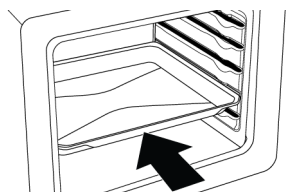
U modelů s drátěnými policemi :

Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



U modelů Modely bez drátěných polic :

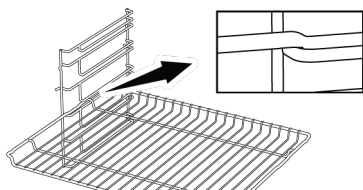
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



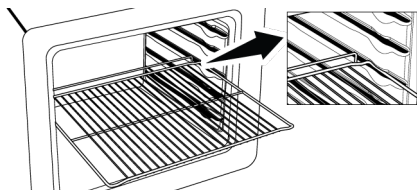
Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

U modelů s drátěnými policemi :

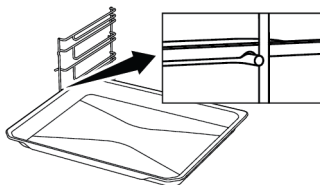


U modelů Modely bez drátěných polic :



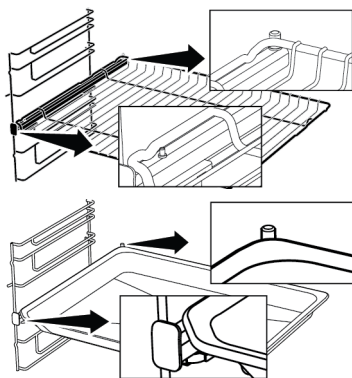
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



3.6 Technické specifikace

CS

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

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Eco Pečení s Ventilátorem , 2-Horkovzduch , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Statický.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

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

4.1 První nastavení časovače



Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

Před prvním použitím trouby se doporučuje nastavit datum, čas a jazyk. Tato nastavení dokončete podle pokynů. Další nastavení naleznete ve vysvětlivkách v části „Nastavení“.

Nastavení časovače

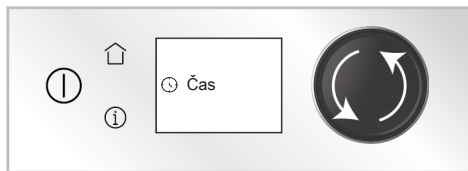
✓ Změna nastavení časovače;

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka ① a zapněte troubu.

⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.



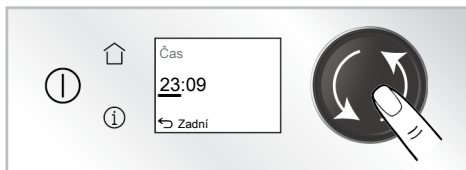
2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazněte nabídku "Čas".



3. Na obrazovku nastavení časovače se dostanete dotykem na "Čas" na displeji nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku.

⇒ Na displeji se aktivuje pole časovače.

4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva nastavte aktuální čas a nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího tlačítka.



⇒ Na obrazovce se aktivuje pole minuty.

5. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální den a dokončete nastavení data dotykem na "Zadní".



Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.



V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

Nastavení jazyka

✓ Změna nastavení jazyka;

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte ① tlačítka a zapněte troubu.



⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.

2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazněte nabídku "Jazyk".



3. Na obrazovku nastavení jazyka vstupte dotykem položky "Jazyk" na obrazovce nebo 1x stiskněte ovládací tlačítko.



4. Na obrazovce se zobrazí nastavený jazyk.



5. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva vyberte požadovaný jazyk a nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího tlačítka. Dokončete nastavení jazyka dotykem položky Zadní" na obrazovce.

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otrěte povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch

vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.
- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Před zahájením vaření se ujistěte, že je kryt otvoru pro sondu do masa zavřený, pokud pečete bez sondy na maso.

Zapínání a vypínání lampy trouby

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu na přibližně 3 sekundy. Lampa trouby se rozsvítí.
2. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu na přibližně 3 sekundy. Lampa trouby se vypne.

 V případě, že nemůžete aktivovat lampu trouby, pokud začnete vařit, tlačítko kontrolky se automaticky aktivuje a kontrolka trouby svítí nepřetržitě. Chcete-li lampu během pečení vypnout, znovu se dotkněte tlačítka .

U některých funkcí pečení se lampa nikdy nezapíná, aby se šetřila energie.

Pokud se na ovládacím panelu nachází tlačítko : V případech, kdy se lampa trouby zapíná nebo vypíná automaticky, můžete lampu kdykoli zapnout nebo vypnout dotykem tlačítka .

Používání nádržky na vodu

1. Dotkněte se klávesy  na ovládacím panelu. Nádrž na vodu lze vyjmout ven.
2. Vyjměte nádržku na vodu, vyprázdněte vodu v ní (pokud nějakou obsahuje) a přidejte čistou vodu maximálně po úroveň "max.".

 Riziko pro zdraví! V parním systému nepoužívejte kromě pitné vody žádné jiné kapaliny.

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

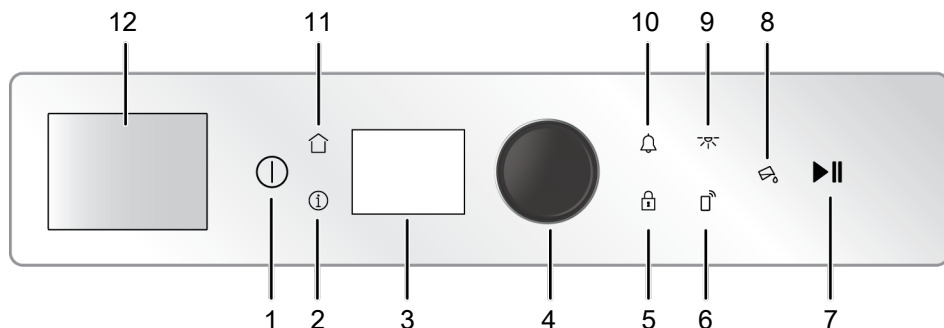
 Díky krytu na nádrži ji můžete naplnit i bez toho, abyste ji museli vyjmout.

3. Vyměňte nádržku na vodu a zasuňte ji do otvoru.

 Před spuštěním funkcí vaření v páře nebo vaření s asistencí páry se ujistěte, že je kryt zásuvky masové sondy zavřený.

4. Na konci varného cyklu vypusťte zbylou vodu z nádržky z hygienických důvodů.

 Voda ze systému pro výrobu páry v troubě se po skončení vaření přibližně za 15 minut odvede do zásobníku na vodu. Tuto vodu nahromaděnou v nádrži na vodu z hygienických důvodů vypusťte.



- | | |
|--|--|
| 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 2 Informační klíč |
| 3 Dotykový displej | 4 Knoflík řízení trouby |
| 5 Tlačítko uzavření tlačítek | 6 Tlačítko kontroly odstranění |
| 7 Tlačítko start / stop pečení | 8 Klíč k otevření dveří nádrže na vodu |
| 9 Klíč žárovky | 10 Tlačítko alarmu |
| 11 Tlačítko pro návrat do hlavní nabídky | 12 Nádrž na vodu |

Zapínání a vypínání trouby

- Když troubu zapojíte do elektrické sítě a je v pohotovostní poloze, dotkněte se tlačítka "1" na přibližně 3 sekundy.
 - ⇒ Po animaci obrazovky trouby se zobrazí obrazovka hlavní nabídky.
- Když je trouba aktivní, můžete ji vypnout dotykem tlačítka "1" na přibližně 3 sekundy.

Menu manuálního pečení

- Zapněte troubu dotykem tlačítka 1.
 - ⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.

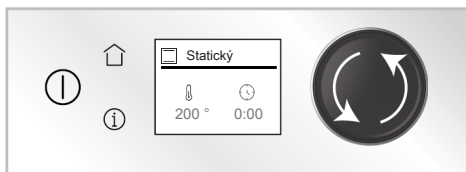


- Na obrazovku pečicích funkcí se dostanete dotykem Manuální Vaření na obrazovce nebo jedním stisknutím ovládacího tlačítka.



⇒ Zobrazí se první provozní funkce, která je definována na obrazovce.

- Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva a vyberte provozní funkci, kterou chcete použít k pečení.



- Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Tuto teplotu změníte jedním stisknutím ovládacího tlačítka trouby.



5. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/ doleva a vyberte teplotu, kterou chcete použít k pečení.

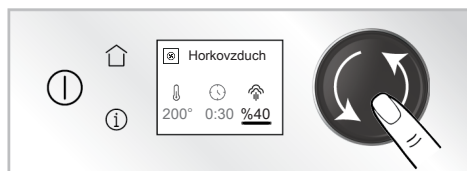


6. **Nastavení času pečení:** Chcete-li, aby pečení fungovalo při nastavených funkcích a teplotách po určitou dobu a aby se po uplynutí času automaticky ukončilo, nastavte dobu pečení. Pokud spustíte pečení dotykem tlačítka ►► bez nastavení času, měli byste pečení sledovat ručně a dokončit ho sami. Nastavte požadovaný čas pečení otáčením ovládacího knoflíku doprava/ doleva. Funkce "Horkovzduch" a teploty pečení na 200 °C a doby pečení na 30 minut jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.



7. **Pro nastavení úrovně páry během pečení s asistencí páry:** Pečení s podporou páry můžete provádět ve funkci pečení s plnou párou nebo v jiných funkcích pečení, při kterých pracuje motor ventilátoru/hořák ventilátoru. Pokud budete vařit v páře, nastavte úroveň páry na informační obrazovce příslušné funkce. Podrobné informace o úrovních vaření v páře naleznete v poli "Parní asistent". Před zahájením vaření v páře/pečení s asistencí páry byste měli naplnit nádržku na vodu vodou podle kroků, které jsou vysvětleny v poli "Používání nádržky na vodu". Pokud nebudete vařit v páře, toto nastavení vynechte jedním stisknutím ovládacího knoflíku nebo se dotkněte jiných nastavení na displeji.

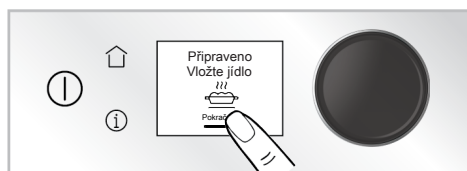
8. Po nastavení času vaření stiskněte jednou ovládací knoflík trouby a otáčením ovládacího knoflíku trouby doleva/doprava nastavte požadovaný stupeň vaření v páře.



9. Pokud jsou všechna vaše nastavení vyhovující, dotkněte se ►► čímž spustíte pečení.
⇒ Zobrazí se obrazovka předehřívání.
10. Na displeji předehřevu trouba nastaví vnitřní teplotu trouby na nastavenou teplotu v krátké době tak, že spustí všechna topná tělesa, aby dosáhla nastavené teploty. Na této obrazovce můžete počkat na dokončení předehřívání nebo předehřívání přeskocit tak, že se jednou dotknete ovládacího knoflíku "Přeskočit".



11. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí nabídka, která znamená "vložte plech do trouby".
12. Vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka trouby a jednou se dotkněte tlačítka "Pokračovat".



13. Spustí se pečení. Zatímco pečení probíhá, můžete jej zrušit nebo změnit nastavení. Chcete-li provést nastavení, můžete stisknout funkční tlačítko trouby

a otáčet jím doprava/doleva. Vždy, když stisknete toto tlačítko, provozní funkce se přepne mezi teplotou a časem pečení.



⇒ Pokud doba pečení není nastavena, trouba pracuje manuálně. V tomto případě se na displeji zobrazí uplynulý čas. Pokud je jídlo upečené, nejprve se dotkněte tlačítka ►► pak jej můžete přeskočit tak, že se jednou dotknete tlačítka "Zruš vaření" na obrazovce a dokončíte pečení jeho dotykem. V opačném případě trouba bude pokračovat ve fungování.

⇒ Pokud je doba pečení nastavena, trouba přestane pracovat na konci doby pečení. Na displeji se zobrazí symboly "Pokračovat" a "Přidej Oblíbené". Pokud se dotknete položky "Pokračovat", trouba bude pokračovat v provozu ještě 5 minut při nastavených funkcích a teplotách. Pokud se dotknete položky "Přidej Oblíbené", můžete uložit nastavení pečení pro oblíbenou část.

Menu jídel připravené k podávání

- ✓ Menu, které je k dispozici na ovládacím panelu trouby, obsahuje recepty, které pro vás speciálně připravili profesionální kuchaři. V těchto jídelních lístcích je krok za krokem vysvětleno, jak připravit jídlo pomocí obrázků. Kromě toho se teplota, poloha polic a funkce pečení automaticky určují podle typu a hmotnosti jídla. Na obrazovce menu připraveného k podávání jsou k dispozici názvy hlavního menu pečiva "Maso", "Ryba",

"Drůbež", "Pečivo", "Dezert", "Pizza", "Vegetarián", "Speciální", "Chléb" a "Těstoviny".

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.

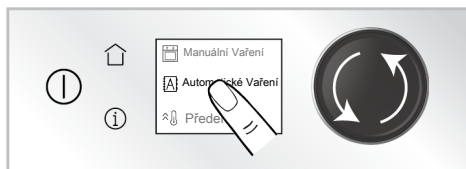
⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.



2. Otočte ovládacím knoflíkem doprava/doleva a vyberte nabídku Automatické Vaření" a dotykem "Automatické Vaření" nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku vstupte do podnabídek pečení.



Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek, které se zobrazují na obrazovce hlavní nabídky, avšak nemůžete jimi procházet, abyste získali přístup k jiným titulům hlavní nabídky. Pomocí ovládacího knoflíku se dostanete do dalších hlavních nabídek.



3. Otočte ovládacím knoflíkem doprava/doleva a vyberte nabídku automatického pečení.
4. Otočte ovládacím knoflíkem doprava/doleva a vyberte jídlo, které chcete vařit.
 - ⇒ Na obrazovce se zobrazí údaje o hmotnosti a době pečení, které jsou specifické pro dané jídlo.
5. Dotkněte se vybraného jídla a dotkněte se tlačítka ►► čímž spustíte pečení.
6. Pro jídla, která vyžadují předehřev, se spustí předehřev. Na displeji předehřevu trouba nastaví vnitřní teplotu trouby na

nastavenou teplotu v krátké době tak, že spustí všechna topná tělesa, aby dosáhla nastavené teploty.



Pokud se během pečení otevřou dvířka trouby, na displeji se zobrazí symbol .

7. Trouba přestane pracovat na konci doby pečení. Na displeji se zobrazí symboly "Pokračovat" a "Přidej Oblíbené". Pokud se dotknete položky "Pokračovat", trouba bude pokračovat v provozu ještě 5 minut při nastavených funkcích a teplotách. Pokud se dotknete položky "Přidej Oblíbené", můžete uložit nastavení pečení pro oblíbenou část.

Oblíbené položky Menu

Pokud si na konci pečení uložíte nastavení pečení, která jste předtím upravili v troubě, můžete se k těmto nastavením dostat z nabídky oblíbených položek. Záznamy v tomto poli budou uloženy s názvy, které jste uložili předtím. Tato nastavení můžete v tomto poli opětovně použít a vařit stejným způsobem.

Do nabídky oblíbených položek se rychle dostanete dotykem tlačítka ☆ na ovládacím panelu.

5.3 Vaření za pomoci páry

Vaše trouba má funkci vaření v páře a vaření s pomocí páry.

Vaření v páře: Vaření pouze s párou výběrem „Pára“ provozní funkce a nastavení hladiny páry.

Vaření s pomocí páry: Vaření se provádí nastavením hladiny páry v některých provozních funkcích, které poskytují parní asistenci. Ve funkcích vaření s pomocí páry se na displeji provozní funkce na řídicí jednotce zobrazí nastavení hladiny páry.

S pomocí páry je při tomto vaření dosaženo lepšího výsledku vaření. S pomocí páry je povrch pečiva jasnější, kůrka je křupavá a objem je větší. Parní asistent navíc snižuje ztrátu vlhkosti potravin masového typu, což umožňuje šťavnatější a chutnější vaření masa.

Parní asistent

Mezi funkce pečicí trouby patří i parní asistent. U funkcí, které zahrnují parní asistent, se na obrazovce zobrazí pole nastavení "Vlhkost".

Každá funkce je vybavena třemi různými úrovněmi páry: nízkou, střední a vysokou. Tyto funkce v pravidelných intervalech vypouštějí páru na vaření.

Pro přípravu pečiva, jako jsou koláče, buchty atd., se doporučuje použít nízký stupeň páry (% 40).

Pro přípravu pečiva, například chleba, se doporučuje použít střední stupeň páry (% 60). Para zajistí, že povrch pečiva bude světlejší, kůra bude křupavější a velikost bude větší.

Pro maso (velké kusy masa, celé kuře atd.) se doporučuje vysoký stupeň páry (80 %). Pára snižuje ztrátu vlhkosti při vaření masa, díky čemuž je maso šťavnatější a chutnější.

Obecná varování

- Objem zásobníku na vodu je 1200 ml. Při vaření nedávejte do nádržky na vodu více než 1200 ml vody.
- Vzhledem k tomu, že teplota varu vody se mění v závislosti na nadmořské výšce místa, kde je produkt instalován, nastavená teplota páry se může na displeji lišit.
- Po vaření v páře nebo vaření za pomoci páry může během otevírání dvířek trouby kapat kondenzace ve dvířkách trouby. Jakmile otevřete dvířka trouby, otřete kondenzát.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože pára a teplo mohou unikat během a po vaření v páře nebo při vaření s pomocí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a/nebo oči.
- Pokud voda zůstane v troubě po každém vaření v páře nebo v páře, sušte troubu s funkcí sušení nebo suchým hadříkem po vychladnutí trouby. V opačném případě může zbývající voda způsobit kalcifikaci.
- Pokud má váš výrobek sondu na maso, ujistěte se, že je kryt sondy na maso uzavřen před vařením v páře nebo

vařením s asistencí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry ze zásuvky sondy na maso.

Při vaření v páře nebo při vaření s pomocí páry:

- Pokud je v nádrži na vodu dostatek vody, trouba bude pokračovat ve vaření v páře nebo ve vaření s pomocí páry, dokud v nádrži nedojde voda. I po dokončení vaření může v nádrži zůstat voda.
- Chcete-li pokračovat ve vaření v páře nebo ve vaření s pomocí páry, vyjměte nádrž na vodu, naplňte ji dostatečným množstvím vody a umístěte ji na místo. Trouba začne sama poskytovat parní asistenci čerpáním vody z nádrže.

- Během vaření v páře nebo vaření s pomocí páry je provozní zvuk čerpadla z trouby normální, zejména pokud je zbývající voda v nádrži na vodu nízká.

Po vaření v páře nebo vaření s pomocí páry:

- Nějakou dobu po dokončení vaření v páře nebo vaření s pomocí páry odebírá trouba zbývající vodu z generátoru zpět do nádrže. Mezitím je provozní zvuk čerpadla z trouby normální.
- Po nasátí zbytkové vody vypusťte z hygienických důvodů zbývající vodu v nádrži na vodu.
- Vzhledem ke zdravotním rizikům vyprázdněte nádržku na vodu a před zahájením každého vaření v páře nebo vaření s pomocí páry přidejte čerstvou vodu.

5.4 Nastavení



Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

Aktivace zámku tlačítek

- ✓ Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.
1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.



- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítek a rozsvítí se kontrolka tlačítka  na ovládacím panelu. Pokud se po nastavení blokování tlačítek dotknete libovolného tlačítka nebo

stisknete ovládací knoflík trouby, na obrazovce se zobrazí "Zamknuto" a symbol a ozve se zvukový signál.



Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.



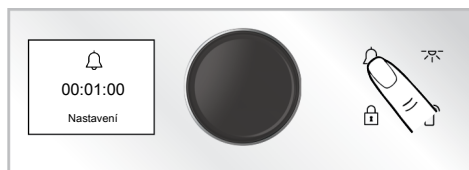
- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se zámek tlačítek deaktivuje a kontrolka tlačítka  na ovládacím panelu zhasne.

Nastavení alarmu

- ✓ Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.

i Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
 - ⇒ Na displeji se zobrazí nastavené trvání budíku 1 minuta.



2. Nejprve nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.



3. Nastavte časovač otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Dotkněte se položky "Nastavení" a potvrďte nastavení.



⇒ Na ovládacím panelu se rozsvítí kontrolka tlačítka  a nastaví se trvání alarmu. Zbývajícím čas si můžete prohlédnout stisknutím tlačítka .

4. Po uplynutí času buzení zhasne kontrolka tlačítka  a ozve se zvukové upozornění.

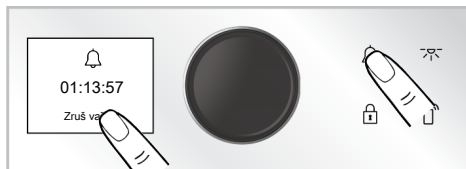
i Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji časovače/trvání je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
 - ⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li zrušit období buzení, dotkněte se jednou tlačítka .



2. Dotkněte se "Zruš vaření" na obrazovce.
 - ⇒ Trvání alarmu se zruší.

Nastavení hlasitosti

- ✓ Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  a zapnete troubu.

⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.



2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazníte nabídku "Zvuk".

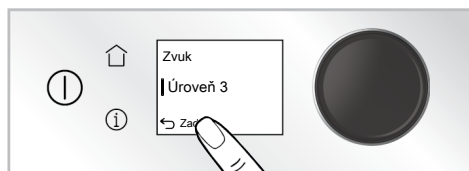
- Dotknutím se položky "Zvuk" na obrazovce nebo jednorázovým stisknutím ovládacího knoflíku otevřete obrazovku nastavení úrovně zvuku.



- Požadovanou úroveň zvuku nastavte otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.



- Dokončete nastavení dotykem položky "Zadní" na obrazovce.



Nastavení jasu displeje

- ✓ Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.
- Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka ① a zapněte troubu.
 - ⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.

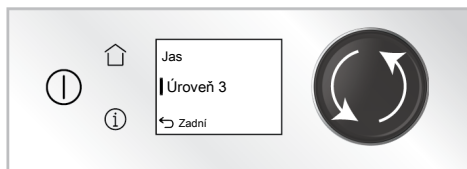


- Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazněte nabídku "Jas".

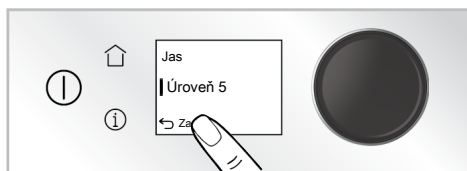
- Dotknutím se položky "Jas" na obrazovce nebo jednorázovým stisknutím ovládacího knoflíku otevřete obrazovku nastavení jasu.



- Nastavte požadovanou úroveň jasu otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.



- Dokončete nastavení dotykem položky "Zadní" na obrazovce.

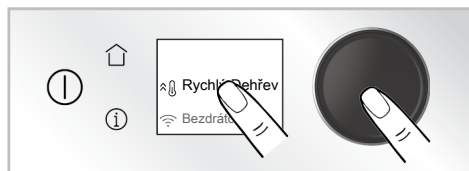


Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

- ✓ Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí.
- Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka ① a zapněte troubu.
 - ⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.



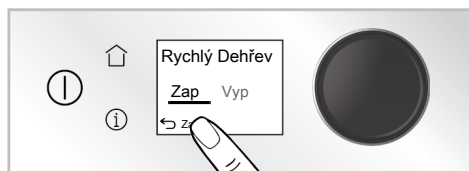
2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazněte hlavní nabídku "Rychlý Dehřev".
3. Dotknutím se položky "Rychlý Dehřev" na obrazovce nebo jednorázovým stisknutím ovládacího knoflíku vstupte na obrazovku nastavení úrovně přehřátí.



4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva přepněte nastavení "Vyp" na nastavení "Zap".



5. Dokončete nastavení dotykem položky "Zadní" na obrazovce.



- i** Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Vypnutím nastavení "Vyp" můžete zrušit automatické nastavení rychlého přehřevu.

Nastavení časovače

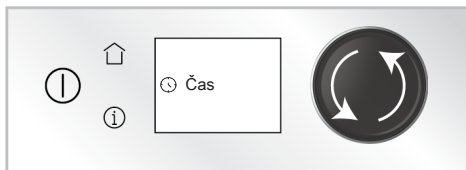
- ✓ Změna nastavení časovače;

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka **i** a zapněte troubu.

- ⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.



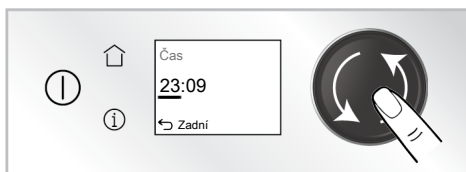
2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazněte nabídku "Čas".



3. Na obrazovku nastavení časovače se dostanete dotykem na "Čas" na displeji nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku.

- ⇒ Na displeji se aktivuje pole časovače.

4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva nastavte aktuální čas a nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího tlačítka.



- ⇒ Na obrazovce se aktivuje pole minuty.

5. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální den a dokončete nastavení data dotykem na "Zadní".



i Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „**Nastavení**“.

i V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

Nastavení jazyka

✓ Změna nastavení jazyka;

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte **i** tlačítka a zapnete troubu.



⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.

2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazníte nabídku "Jazyk".



3. Na obrazovku nastavení jazyka vstupte dotykem položky "Jazyk" na obrazovce nebo 1x stiskněte ovládací tlačítko.



4. Na obrazovce se zobrazí nastavený jazyk.



5. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva vyberte požadovaný jazyk a nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího tlačítka. Dokončete nastavení jazyka dotykem položky "Zadní" na obrazovce.

Nabídka sušení

Umožňuje sušení v troubě odpařováním zbylé vody v troubě po vaření v páře. Z hygienických důvodů se doporučuje používat tuto funkci po každém vaření v páře.

i Před zahájením sušení vyjměte potraviny a plechy z trouby.

i Před použitím funkce sušení setřete suchým hadříkem vodu (pokud nějaká je) nahromaděnou na základně trouby.

i U hotových jídel v páře uložených v oblíbených se po dokončení vaření zobrazí doporučení automatického sušení.

1. Dotkněte se tlačítka "**i**", abyste zapnuli troubu.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva vyberte hlavní nabídku "Sušení".
3. Dotkněte se "Sušení" na displeji nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Dotkněte se položky "▶||" na obrazovce, čímž spustíte proces sušení.
5. Proces sušení trvá 10 minut. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.
⇒ Na konci této doby otevřete dvířka trouby, aby pára unikla.

Nabídka odstraňování vodního kamene

Doporučuje se použít program na odstraňování vodního kamene z vápna nahromaděného v systému pro výrobu páry. Vaše trouba vás upozorní, abyste provedli odstranění vodního kamene na základě nastavené úrovně tvrdosti vody. S výrobkem se dodávají dvě tablety na odstraňování vodního kamene. (Můžete použít i komerčně dostupné odvápnovače, které se doporučují pro parní varné spotřebiče, v souladu s jejich návodem k použití.)



Riziko pro zdraví! V parním systému nepoužívejte kromě pitné vody žádné jiné kapaliny.



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



Vodu můžete napustit i s nasazeným víkem, aniž byste museli vyjmout nádržku na vodu.

1. Dotkněte se tlačítka "ⓘ", abyste zapnuli troubu.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva vyberte hlavní nabídku "Odvápňování".
3. Dotkněte se "Odvápňování" na displeji nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Dotkněte se tlačítka "▶||" na obrazovce, čímž spustíte proces odstraňování vodního kamene.
5. Na obrazovce se zobrazí "Přidejte 250ml vody a vložte 1 tabletu.". Jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
6. Nádrž na vodu lze vyjmout ven.
7. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní případnou vodu a přidejte do ní 250 ml vody a tabletu.

8. Vložte jej do otvoru pro nádrž na vodu. Na obrazovce se zobrazí "Tableta se rozpouští".
9. Během procesu odstraňování vodního kamene se tableta rozpustí a odstraní vodní kámen nahromaděný v parním generátoru trouby. Trouba provede tento proces automaticky a na konci procesu se na displeji zobrazí "Vypusťte vodu z nádrže a znovu přidejte 250ml vody.". Jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

10. Nádrž na vodu lze vyjmout ven.

11. Vyprázdněte nádrž a přidejte 250 ml čisté vody. Vložte nádrž na vodu. Na obrazovce se zobrazí "Proces Oplachování".

12. Na obrazovce se zobrazí "Odvápňení je dokončeno, vypusťte vodu z nádrže.".



Odstraňování vodního kamene trvá přibližně 1,5 – 2 hodiny.

⇒ Otevřete dvířka trouby, aby unikla pára a vypusťte zbylou vodu z nádržky na vodu.

Nabídka čištění párou

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (které nečekají příliš dlouho) se po určité době působení páry změkčí kapkami vody kondenzujícími uvnitř trouby.

1. Dotkněte se tlačítka "ⓘ", abyste zapnuli troubu.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva vyberte hlavní nabídku "Parní čistič".
3. Dotkněte se "Parní čistič" na displeji nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Dotkněte se tlačítka "▶||" na obrazovce, čímž spustíte proces čištění párou. Postupujte podle kroků popsanych v části "**Používání nádržky na vodu**" a naplňte nádržku na vodu vodou, aby se funkce mohla spustit.

i Na parní čištění se používá přibližně 500 ml vody.

5. Na konci procesu otevřete dvířka a otřete vnitřní povrch trouby suchou houbou nebo hadříkem.

Používání aplikace HomeWhiz

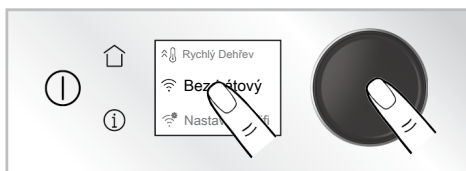
Chcete-li ovládat a monitorovat svůj výrobek prostřednictvím chytrého zařízení, postupujte podle níže uvedených kroků. Inteligentní zařízení připojte k vaší domácí internetové síti a stáhněte si aplikaci "HomeWhiz" z aplikačního obchodu chytrého zařízení (vyhledejte ji zadáním adresy "HomeWhiz" a stáhněte si aplikaci, která se zobrazí na obrazovce). Abyste mohli výrobek ovládat prostřednictvím inteligentního zařízení, výrobek i inteligentní zařízení musí být připojeny ke stejné internetové síti.

Nastavení bezdrátového připojení

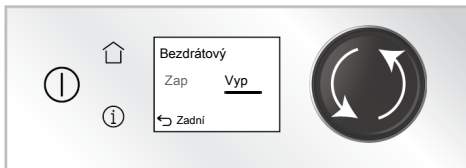
- ✓ Abyste mohli svůj výrobek zavést do aplikace "HomeWhiz" a ovládat jej prostřednictvím tabletu/telefonu, měli byste provést nastavení bezdrátové sítě. Pro tento účel;
1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka **i** a zapněte troubu.
 - ⇒ Na displeji se zobrazí nabídka domovské obrazovky.



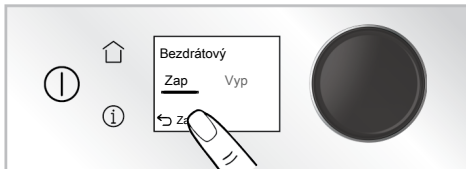
2. Otáčením ovládacího knoflíku doprava / doleva zvýrazněte nabídku "Bezdrátový".
3. Dotknutím se položky "Bezdrátový" na obrazovce nebo jednorázovým stisknutím ovládacího knoflíku vstupte na obrazovku nastavení bezdrátové sítě.



4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva přepněte nastavení "Vyp" na nastavení "Zap".



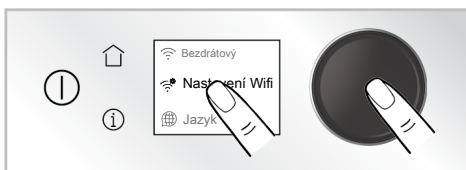
5. Dotknutím se položky "Zadní" na obrazovce se vraťte do hlavní nabídky.



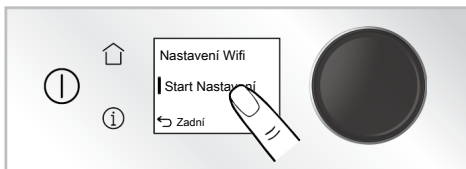
Instalace aplikace HomeWhiz

1. V nabídce nastavení se dotkněte pole nastavení "Nastavení Wifi" na obrazovce.

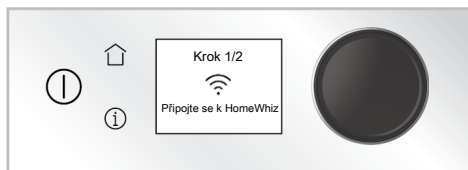
i Pokud aplikace "HomeWhiz" nebyla dříve nainstalována, můžete rychle přejít na instalační obrazovku stisknutím tlačítka **i**.



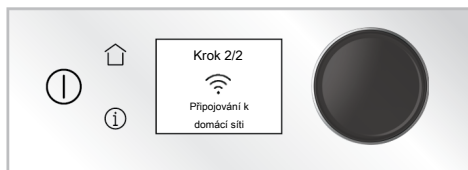
2. Když je aktivní pole "Nastavení Wifi", dotkněte se pole "Start Nastavení".



- ⇒ Na obrazovce se zobrazí stránka
Krok 1/2.



3. Dotkněte se pole "Přidat troubu" v poli "Přidat zařízení" prostřednictvím aplikace "HomeWhiz".
4. Na zobrazené obrazovce zadejte číslo sku vašeho výrobku. Číslo sku výrobku naleznete na typovém štítku po otevření dvířek trouby. (10místné číslo začínající 77...)
⇒ Během připojování k domácí síti se na obrazovce zobrazí fáze Krok 2/2.



5. Po vstupu na hlavní stránku aplikace se zobrazí přidáný produkt. Chcete-li výrobek ovládat na dálku, dotkněte se tlačítka "🔑", které je k dispozici na ovládacím panelu výrobku.
⇒ Výrobek můžete ovládat prostřednictvím inteligentního zařízení.

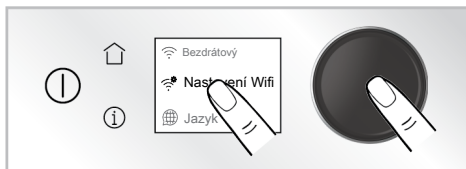
i "HomeWhiz" aplikace na vašem chytrém zařízení vás bude informovat o vytvoření připojení a používání aplikace.

i V případě výpadku napájení, když je zapnuté připojení "HomeWhiz" vašeho spotřebiče, a pokud jste odpojení, se "HomeWhiz" automaticky přepne do vypnuté polohy.

i Když je váš výrobek připojen k aplikaci "HomeWhiz", dálkové ovládání se aktivuje dotykem tlačítka "🔑", výrobek nelze ovládat manuálně. Troubu můžete vypnout pouhým klepnutím na tlačítko "⏻" nebo aktivovat zámek klíče klepnutím na tlačítko "🔑".

Odstranění aplikace HomeWhiz

1. V nabídce nastavení se dotkněte pole nastavení "Nastavení Wifi" na obrazovce.



2. Když je aktivováno pole "Nastavení Wifi", klepněte na pole "Odstranit HomeWhiz" otáčením ovládacího knoflíku doprava/doleva.
3. Na obrazovce se zobrazí symbol "Smazat HomeWhiz Párování?" (Delete HomeWhiz Pairing?). Klepnutím na "Vymazat" (Delete) (Odstranit) (Remove pairing).

Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě

	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
Frekvenční pásmo	: 2.4 Ghz
Max. přenosový výkon	: max. 100 mW
CE prohlášení o shodě Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce support.beko.com v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

Tento produkt shromažďuje a přenáší data o používání po připojení k internetu (např. nastavení teploty, doba používání, chybové kódy). V souladu se zákonem EU o údajích (nařízení EU 2023/2854) máte právo k těmto údajům přistupovat a spravovat je. Podrobnosti o tom, jaké údaje shromažďujeme, jak je používáme a jak k nim přistupovat, najdete na adrese:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

5.5 Používání sondy na maso

Obecné informace a upozornění

- Aby se mohla používat masová sonda, trouba musí být nastavena na konkrétní provozní funkci a teplotu.
- Funkce masové sondy je k dispozici ve funkcích, ve kterých nepřetržitě svítí symbol masné sondy.
- Pokud jste před použitím masové sondy nastavili časovač trouby na určitou dobu pečení, tato doba se automaticky zruší, když se nainstaluje masová sonda.
- Během vaření s masovou sondou nemůžete používat stojany nad konektorem masové sondy.
- Masovou sondu čistíte vlhkým hadříkem a po každé operaci ji osušíte suchým hadříkem.

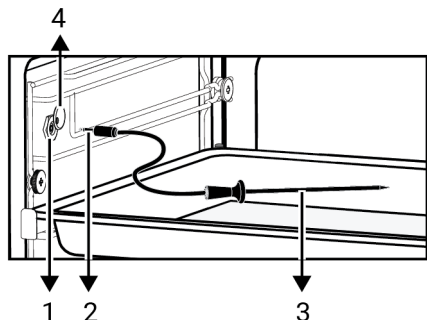
- Pokud se u funkcí, při kterých je aktivována masná sonda, nezobrazuje **75C**, zkontrolujte, zda je konektor pevně nasazen na svém místě.
- Pokud se senzorový hrot masové sondy používá bez vložení do masa, senzorový hrot zjistí teplotu uvnitř trouby a po dosažení nastavené teploty ukončí vaření. Je-li však masová sonda vystavena teplotě 250°C nebo vyšší, senzor je nepoužitelný.
- Provozní teplota může být nejméně o 30°C vyšší než teplota masné sondy. Příklad: Je-li teplota masné sondy nastavena na 70°C, provozní teplota musí být nastavena na minimálně 100°C.
- Teplota jádra masa (nejchladnější bod) musí být z hlediska bezpečnosti potravin nejméně 63 °C.
- Teplota v jádru nejchladnějšího bodu drůbežního masa musí být z hlediska bezpečnosti potravin nejméně 74 °C a teplota v jádru dobře propečeného masa musí být 85 °C.

Referenční tabulka pro rozsah pečení červeného masa:

Úroveň pečení	Teplota jádra masa* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

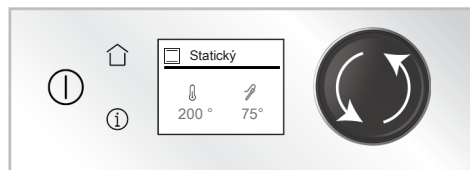
- Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.

2. Posuňte kryt štěrby (4) na boční stěně trouby směrem nahoru a zasuňte konektor masné sondy (2) do štěrby masové sondy (1).



- 1 Štěrba na masovou sondu
- 2 Zástrčka sondy na maso
- 3 Hrot snímače sondy na maso
- 4 Kryt štěrby na masovou sondu

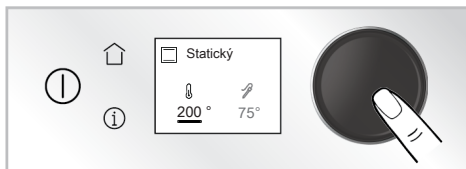
3. Když je k výrobku připojena masná sonda, na displeji funkcí se zobrazí provozní funkce, které lze použít s masovou sondou. Chcete-li vařit v jiné provozní funkci, otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva. (Na obrázku je zobrazena provozní funkce Statický



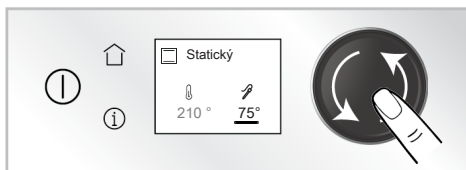
⇒ 75 °C, což je navrhovaná hodnota teploty pro masovou sondu a na displeji se zobrazí symbol spolu s navrhovanou teplotou pro provozní funkci.

- i** Doporučená teplota masové sondy je 75 °C. Teplotu můžete libovolně měnit mezi 40 a 99 °C. Pro funkci Pára je tento teplotní rozsah mezi 40-80 °C.

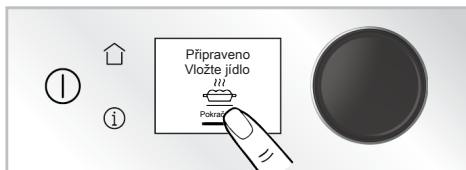
4. Chcete-li změnit předdefinovanou teplotu pro zvolenou provozní funkci, stiskněte jednou ovládací knoflík trouby.



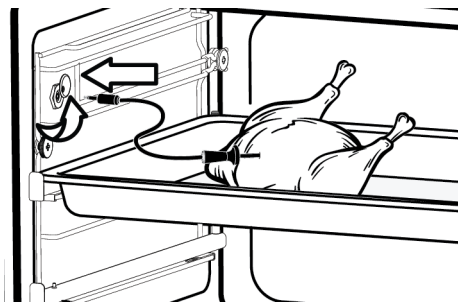
5. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva a vyberte hodnotu teploty v troubě, kterou chcete použít k pečení. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby změníte vnitřní teplotu masové sondy.



6. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva změníte teplotu masové sondy.
7. Chcete-li zahájit pečení, dotkněte se tlačítka ►||.



8. Vložte jídlo do trouby a přiložte senzorový hrot masové sondy k připravovanému jídlu.



9. Snímač masné sondy automaticky zjistí, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené teploty pro masovou sondu, a ukončí vaření, když teplota uvnitř masa

dosáhne této teploty. Když se masová sonda vyjme před koncem pečení, pečení skončí a trouba se vypne.

- ⇒ Po dokončení pečení trouba vydá zvukové upozornění. Na displeji se zobrazí symboly “Pokračovat” a “Přidej Oblíbené” Pokud se dotknete položky “Pokračovat”,

trouba bude pokračovat v provozu ještě 5 minut při nastavených funkcích a teplotách. Pokud se dotknete položky “Přidej Oblíbené”, můžete uložit nastavení pečení pro oblíbenou část.

10. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①.

6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.

- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.

- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučniku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučniku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvýšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Statický	3	180	30 ... 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Horkovzduch	2	180	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Statický	3	160	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horkovzduch	3	145	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu	Statický	2	155	40 ... 50
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horkovzduch	2	155	30 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Statický	3	170	25 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Horkovzduch	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Statický	2	200	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	Statické s Ventilátorem	2	180	35 ... 45
Brioška	Standardní plech *	Statický	2	200	20 ... 35
Brioška	Standardní plech *	Horkovzduch	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Statický	3	200	30 ... 45
Celý chléb	Standardní plech *	Horkovzduch	3	200	30 ... 40

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Statický	2 nebo 3	200	30 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Statický	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horkovzduch	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardní plech *	Statický	2	250	10 ... 20
Pizza	Standardní plech *	Pizza	2	280	5 ... 10

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	1-Standardní plech * 3-Plech na pečivo *	Horkovzduch	1 - 3	145	30 ... 40
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Horkovzduch	2 - 4	170	25 ... 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Horkovzduch	1 - 4	180	40 ... 50
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Horkovzduch	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka vaření s provozními funkcemi "Eco Pečení s Ventilátorem"

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Eco Pečení s Ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Eco Pečení s Ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní

teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Eco Pečení s Ventilátorem" troubu nepřehřívejte.

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	3	180	25 ... 35
Pečivo	Standardní plech *	3	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	3	200	35 ... 45

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okoření citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmísť do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Statické s Ventilátorem	3	15 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Statické s Ventilátorem	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Statické s Ventilátorem	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	3D Pečení	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Statické s Ventilátorem	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	3D Pečení	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Statické s Ventilátorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	3D Pečení	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filetu, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 4

Po 5 minutách na grilu předeheřování vynechte.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvést v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

6.1.4 Vaření v páře

- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- U potravin z červeného masa můžete použít 40% úroveň páry, abyste dosáhli více propečeného výsledku, a 60-80% úroveň páry, abyste získali více vařené chuti.
- Před vařením naplňte nádržku na vodu na maximální úroveň.

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Úroveň páry	Čas pečení (min.) (přibližně)
Celý chléb	Standardní plech *	2	Horkovzduch	180	%80	30 ... 40
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	2	Statické s Ventilátorem	15 minuty 250/ max, po 190	%80	60 ... 70
Žebrový steak (jeden kousek) **	Standardní plech *	3	3D Pečení	180	%80	40 ... 55
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	3D Pečení	170	%80	80 ... 100
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	Horkovzduch	180	%60	20 ... 30
Tvarohový koláč	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	3	Horkovzduch	120	%40	60 ... 70
Kuřecí paličky	Standardní plech *	3	3D Pečení	200	%80	20 ... 30
Pečený brambor	Standardní plech *	3	3D Pečení	190	%40	45 ... 55
Hamburgerová houska	Standardní plech *	3	Horkovzduch	180	%60	20 ... 30
Losos se zeleninou	Standardní plech *	3	3D Pečení	200	%60	15 ... 25
Koláč ve skořápce	Standardní plech *	2	Horkovzduch	180	%40	30 ... 40
Vejce natvrdo	Standardní plech *	3	Horkovzduch	100	%80	5 ... 8
Rybí polévka se zeleninou	Zapekaná mísa **	3	Horkovzduch	180	%60	15 ... 25
Maso se zeleninou v kastrolu	Zapekaná mísa **	3	Horkovzduch	220	%60	25 ... 35
Pretzel buchty	Standardní plech *	3	Horkovzduch	220	%40	15 ... 20
Bramborový koláč s mletým masem	Standardní plech *	3	Horkovzduch	190	%40	25 ... 35
Piškotové těsto	Standardní plech *	3	Horkovzduch	180	%40	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Pára

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Mražený hrášek	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	30 ... 40
Mražený hrášek	3 - Velký parní pekáč s otvory 5 - Malý parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3 ... 5	Pára	100	35 ... 45
Žebrový steak	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	55 ... 65
Kousky brambor	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	35 ... 45

Potraviný	Príslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Kuřecí prso	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	30 ... 40
Brokolice	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	20 ... 30
Hovězí svíčková	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	50 ... 60
Ryby	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	20 ... 30
Kousky mrkve	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	25 ... 35
Květák	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	20 ... 30
Růžičková kapusta	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	10 ... 20
Zelené fazole	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	25 ... 35
Rýže	Kuchyňské nádobí z borosilikátového skla + Podnos v troubě	3	Pára	100	25 ... 35
Míchaná zelenina	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	20 ... 30
Chléb Bao	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	10 ... 15
Kukuřice	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	35 ... 45
Vejce natvrdo	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	13 ... 17
Vejce naměkko	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	8 ... 10
Čínské knedlíky	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	10 ... 20
Karamelo vý krém	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	20 ... 30
Ravioli	Velký parní pekáč s otvory + Podnos v troubě	3	Pára	100	8 ... 12

Nepřehřívajte

Při pečení umístěte plech do trouby na 1. příčku a perforovaný plech na 3. příčku

SousVide (Sous-vide)

Sous-vide je metoda vaření ve vakuu.

Provádí se při nízkých teplotách od 55 do 95 °C s použitím 100 % páry. Vaření sous-vide se používá pro šetrné vaření potravin, jako je maso, ryby, zelenina a dezerty.

Potraviný se ohřívají v komorové vakuové svářečce ve speciálním vzduchotěsném vakuovém sáčku odolném vůči teplu.

Ochranný obal vakuového sáčku uchovává

živiny a chuť. Nízké teploty a přímý přenos tepla umožňují přesnou kontrolu požadovaných výsledků vaření.

- Při vaření ve vakuu zůstávají v potravinách zachovány chuť, zintenzivňuje chuť, jako jsou koření, bylinky a česnek.
- Před vařením naplňte nádržku na vodu na maximální úroveň.
- Před vařením se ujistěte, že vakuum v sáčku je neporušen:
 1. Ve vakuovém sáčku nesmí být žádný vzduch.

- 2. Teplem utěsnitelný šev je dokonale utěsněný.
- 3. Ve vakuovém sáčku není žádný otvor.
- Vakuový sáček můžete položit na drátěný podnos.
- U jídel připravovaných při teplotě nižší než 65 °C se po vaření doporučuje opečení.

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Provozní funkce	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Kuřecí prso	Drátěný gril	3	SousVide	70	90 ... 150
Brokolice	Drátěný gril	3	SousVide	85	40 ... 60
Květák	Drátěný gril	3	SousVide	85	40 ... 60
Losos	Drátěný gril	3	SousVide	60	25 ... 35
Bítek	Drátěný gril	3	SousVide	65	90 ... 150
Filé z makrely	Drátěný gril	3	SousVide	55	20 ... 30
Jehněčí kolínko	Drátěný gril	3	SousVide	95	100 ... 110
Krevety	Drátěný gril	3	SousVide	55	20 ... 30
Nepřehřívajte					

6.1.5 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Statický	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horkovzduch	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Statický	3	160	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	Horkovzduch	3	145	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu	Statický	2	155	40 ... 50

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horkovzduch	2	155	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Statický	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horkovzduch	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	1-Standardní plech * 3-Plech na pečivo *	Horkovzduch	1 - 3	145	30 ... 40
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Horkovzduch	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

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

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeheřev troubu na 5 minut.
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Jogurt

Příprava jogurtu;

1. Vyjměte příslušenství a boční rošty (pokud existují) z varné zóny.

2. Umístěte nádobu na jogurt na dno varné zóny.
3. Po přípravě jogurtu jej nechte alespoň 12 hodin odpočinout v chladničce.
4. Po celou dobu nechte dvířka trouby napůl pootevřená.

Potraviný	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jogurt	Horkovzduch	Spodní část varné zóny	50 - 60	240 ... 360

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Na odolné skvrny lze použít čistič trouby a grilu doporučený na webových stránkách vaší značky produktu. Nepoužívejte větší čistič trouby. Pokud je povrch silně znečištěný, lehce jej navlhčete a jemně očistěte kartáčem s měkkými štetinami nebo drátěným drátem. Nevývíjejte nadměrný tlak.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrhu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

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

- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

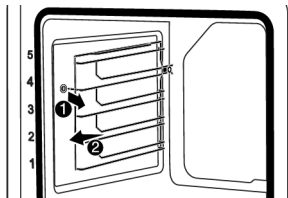
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.



3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

7.5 Čištění dvířek trouby

Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "Demontáž dvířek trouby" a "Demontáž vnitřních skel dvířek". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.



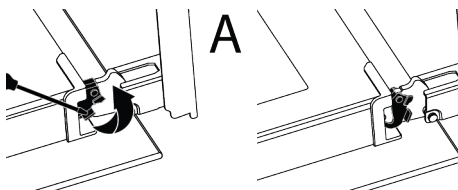
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

Odstranění dvířek trouby

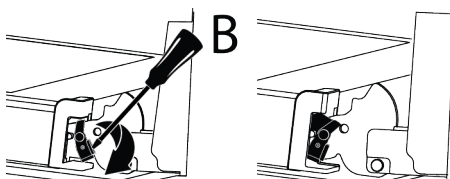
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.

3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.

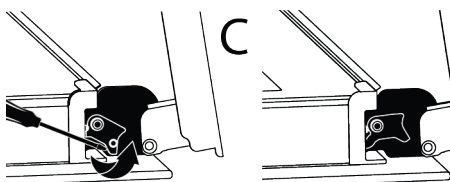
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



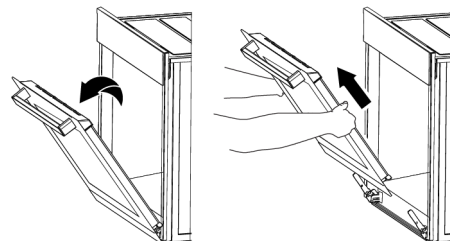
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

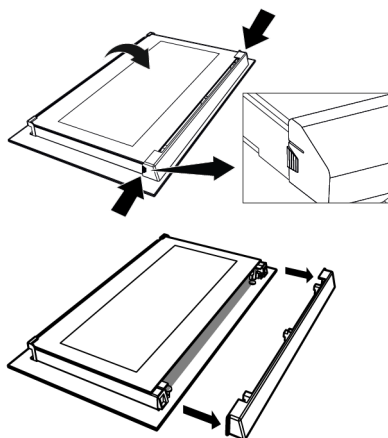


Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

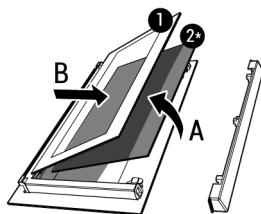
7.6 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "A" a poté jej vyjměte tahem směrem k "B".



- 1 Vnitřní sklo 2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.7 Čištění světla trouby

Lampa trouby nesmí být odstraněna uživatelem z důvodu bezpečnosti výrobku. V případě jakékoli poruchy lampy to sdělte autorizovanému servisu a nechte ji vyměnit.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru.
>>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Výměnu by měl provést výrobce žárovky trouby, oprávněná osoba nebo autorizovaný servis
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Příkaz, který chcete odeslat z aplikace "HomeWhiz", neprochází. (pokud jsou splněny podmínky vzdáleného přístupu)

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Aplikace "HomeWhiz" nezobrazuje stav trouby správně.

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Pokud se po vložení výrobku do aplikace "HomeWhiz" zobrazí chybové hlášení "Při přiřazování výrobku k vašemu domovu nebo zadané místnosti došlo k chybě. Toto zařízení patří do jiné domácnosti." nebo pokud jste zapomněli, ve kterém kontě "HomeWhiz"

- Vymažte párování podle pokynů v části "Vymazání párování připojené trouby "HomeWhiz" a zopakujte párování výrobku od začátku.

Během instalace produktu do aplikace "HomeWhiz" se zobrazí upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth".

- V případě, že je v domácnosti více než jeden domácí spotřebič nastaven do režimu nastavení ve stejnou dobu a vysílá signál bluetooth, může se během instalace do aplikace "HomeWhiz" objevit upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth". >>> Vypněte instalační režimy ostatních spotřebičů a pokračujte v používání pouze jednoho spotřebiče se zapnutým instalačním režimem.

V aplikaci "HomeWhiz" se zobrazují jiné výrazy než jazyk, který jsem zadal.

- V případech, kdy je výkon internetu nízký, se v aplikaci homewhiz mohou objevit výrazy v jiných jazycích, než jsou jazyky, které jste definovali v aplikaci. >>> Toto není porucha.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	-	-

Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	0,8	20
Síťový pohotovostní režim	2,0	20

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotřebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	56
1.1 Zamýšľané použitie	56
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	56
1.3 Elektrická bezpečnosť	57
1.4 Bezpečnosť dopravy	59
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	59
1.6 Bezpečnosť používania	60
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	61
1.8 Používanie príslušenstva	61
1.9 Bezpečnosť varenia	61
1.10 Parný systém	62
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia	63
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	64
2.1 Smernica o odpadoch	64
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	64
2.2 Informácie o balení	64
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	64
3 Váš produkt	65
3.1 Predstavenie výrobku	65
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	65
3.2.1 Ovládací panel	66
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	66
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	66
3.4 Príslušenstvo k produktu	68
3.5 Používanie príslušenstva produktu	69
3.6 Technické špecifikácie	71
4 Prvé uvedenie do prevádzky	72
4.1 Prvé nastavenie časovača	72
4.2 Prvé čistenie	73
5 Používanie rúry	73
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	73
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	74
5.3 Varenie za pomoci pary	78
5.4 Nastavenia	79
5.5 Používanie sondy na mäso	87
6 Všeobecné informácie o varení	88

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	89
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	89
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	92
6.1.3 Grilovanie	93
6.1.4 Varenie v pare	93
6.1.5 Testovanie potravín	96
7 Údržba a čistenie	98
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	98
7.2 Čistiace príslušenstvo	99
7.3 Čistenie ovládacieho panela	99
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	99
7.5 Čistenie dvierok rúry	100
7.6 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	101
7.7 Čistenie lampy rúry	101
8 Riešenie problémov	101



1 Bezpečnostné pokyny

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



1.1 Zamýšľané použitie

SK

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



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

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

zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedo-
hliada.
- Tento výrobok by nemali použí-
vať osoby s obmedzenými fy-
zickými, zmyslovými alebo du-
ševnými schopnosťami (vráta-
ne detí), pokiaľ nie sú pod do-
hľadom alebo nedostávajú po-
trebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom,
aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebez-
pečné pre deti a domáce zvia-
ratá. Deti a domáce zviera-
tá sa nesmú s výrobkom hrať,
liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predme-
ty, na ktoré môžu deti dosiah-
nuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania
sú prístupné povrchy výrobku
horúce. Uchováajte deti mimo
dosahu výrobku.
- Uchováajte obalové materiály
mimo dosahu detí. Hrozí
nebezpečenstvo poranenia a
udusenía.

- Keď sú dvere otvorené, nedá-
vajte na ne žiadne ťažké pred-
mety ani na ne nedovoľte
deťom sedieť. Môžete spôs-
obiť prevrátenie rúry alebo po-
škodenie závesov dvierok.
- Pred vyradením opotrebova-
ných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a
vytiahnite ju zo zásuvky.
 2. Odpojte napájací kábel a od-
pojte ho zástrčkou od výro-
bku.
 3. Prijmite preventívne opa-
trenia, aby ste zabránili
vstupu detí do produktu.
 4. Nedovoľte deťom hrať sa s
produktom, keď je v režime
nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpeč- nosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej
zásuvky chránenej poistkou,
ktorá zodpovedá hodnotám
prúdu uvedeným na typovom
štítku. Uzemňovaciu inštaláciu
nechajte vykonať kvalifikova-
ným elektrikárom. Výrobok ne-
používajte bez uzemnenia v
súlade s miestnymi/národnými
predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická
prípojka spotrebiča musí byť
na ľahko prístupnom mieste.
Ak to nie je možné, na elektric-
kej inštalácii, ku ktorej je výro-

bok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa

môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Vý-

robok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poisktovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

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

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.

- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom voda. Pred prepravou sa uistite, že sa vo výrobku nenachádza voda.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.



1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.

- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poiskrnickej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité správne používať príslušenstvo dodané s produktom. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva k produktom**".

- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.
- Používajte iba sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Keď je rúra v prevádzke, NIKDY neumiestňujte plech na pečenie, riad alebo alobal priamo na dno rúry. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť dno rúry

a dokonca by mohlo spôsobiť poškodenie skrinky rúry alebo kuchynskej podlahy.

Pri používaní masného pergamenového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaníu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masný papier

alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití drôteného grilu by mal byť na spodnom rošte umiestnený plech. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Parný systém

- Pri varení s parou môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary a spôsobiť popáleniny. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.

- Ak v rúre po varení pomocou pary zostane vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. V rúre neskladujte počas dlhej doby mokré potraviny.
- Pri vyberaní jedla po príprave v pare môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení v pare sa odporúča pridať toľko vody, koľko je uvedené v tabuľke varenia.
- Do rúry by sa nemala vyliat žiadna voda. Inak môže dôjsť k výskytu horúcej pary.
- Nikdy nevarte s vodou v rúre. Mohli by sa poškodiť vnútorné povrchy rúry.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.
- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechcené povrchy.



1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom pro-

stredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

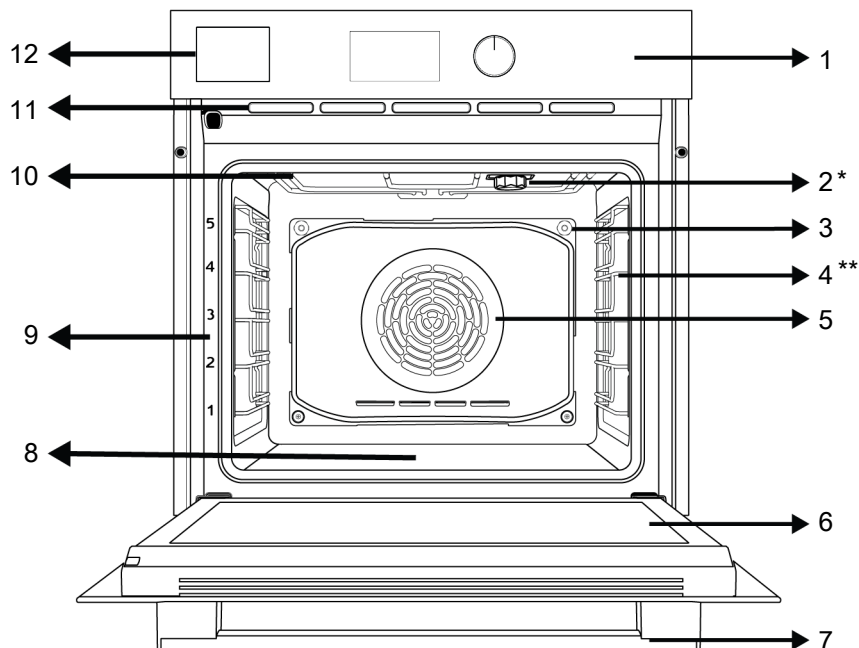
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



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

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

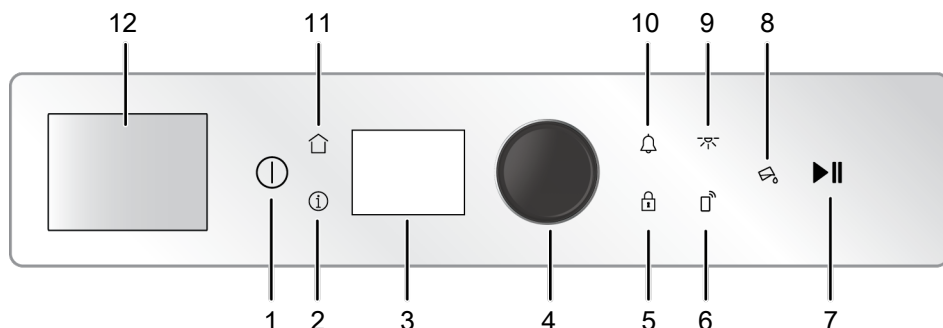
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

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

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel



- 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 2 Info klúč
- 3 Dotykový displej
- 5 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia
- 9 Tlačidlo lampy
- 11 Tlačidlo pre návrat do hlavného menu

- 4 Gombík riadenia rúry
- 6 Odstráňte ovládacie tlačidlo
- 8 Kľúč na otvorenie dverí nádrže na vodu
- 10 Tlačidlo alarmu
- 12 Nádrž na vodu

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

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík riadenia rúry

Medzi ponukami na displeji môžete prepínať otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a ponuky aktivujete jeho stlačením.

Dotykový displej

Dotykom na dotykovom displeji môžete aktivovať všetky druhy funkcií a na niektorých displejoch môžete funkcie posúvať ťahaním.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

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

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Rozmrazovanie	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Statický	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.

	Spodný ohrev	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Statické s ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Horúci vzduch	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Eco pečenie s ventilátorom	160-220	Vďaka rýchlo distribuovanému vzduchu pomocou tejto funkcie môžete plytké alebo bezolejové vyprážanie. Podrobné informácie nájdete v časti „“.
	Pizza	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	3D pečenie	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Malý gril	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Gril	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Gril + ventilátor	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Udržiavanie teploty	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	Nízкотeplotné pečenie	50-150	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodný na pomalú prípravu pečených/zatavených kusov mäsa (teľacie, jahňacie, hydina atď.) v otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Táto funkcia zaručuje, že uvarené mäso bude mäkké a šťavnaté. Používajte hygienické mäso. Predsmažte/zatvorte všetky povrchy mäsa na panvici zahriatej na vysokú teplotu v sporákoch, ako sú varné dosky a grily. Predsmažené/zatavené mäso môžete dlho variť pri teplote nastavenej vo funkcii "Nízкотeplotné pečenie". Varte na jednom plechu.
	S polno paro	40-100	Varenie prebieha v pare. Je vhodné na potraviny, ktoré sa majú variť v pare, ako je zelenina, červené mäso, ryby a hydina. Para pokrývajúca povrch potravín počas varenia zabráňuje stratám výživových zložiek potravín.
	SousVide	55-95	Umožňuje varenie v pare pri nízkej teplote, ktorá sa presne meria vo vákuových vreckách.

3.4 Príslušenstvo k produktu

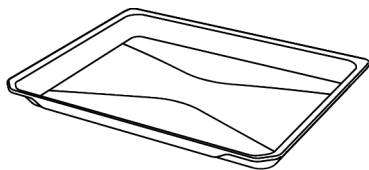
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



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

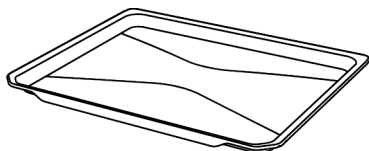
Štandardný plech

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



Plech na pečivo

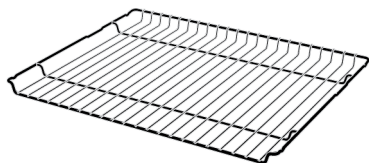
Používa sa na pečivo, ako sú sušienky a keksy.



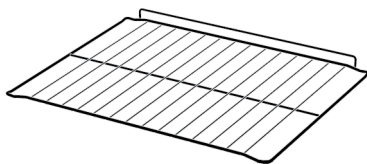
Drôtené mreže

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :



SK

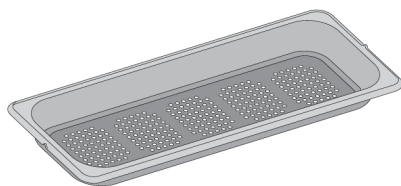
Sonda na mäso

Pri varení mäsových pokrmov sa tenký dlhý koniec prikladá do mäsa a druhý koniec sa používa tak, že sa pripojí k jeho zásuvke na bočnej stene prístroja.



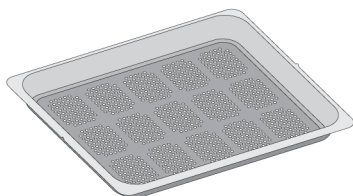
Malý parný pekáč s otvormi

Vhodné na varenie v pare. Perforované podnosy sú vhodné na odvádzanie skondenzovanej vody alebo tekutín z potravín.



Veľký parný pekáč s otvormi

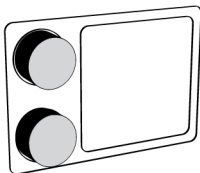
Vhodné na varenie v pare. Perforované podnosy sú vhodné na odvádzanie skondenzovanej vody alebo tekutín z potravín.



Tabletka na odstránenie vodného kameňa

Používa sa pri funkcii odstraňovania vodného kameňa. S výrobkom sa dodávajú dve tablety. Škodlivý po požití. Dráždi pokožku. Spôsobuje vážne podráždenie očí. Môže spôsobiť alergickú kožnú reakciu. Môže spôsobiť podráždenie dýchacích ciest. Držte mimo dosahu detí. Po použití si dôkladne umyte ruky. PO POŽITÍ: Ak sa necítite

dobré, kontaktujte TOXIKOLOGICKÉ CENTRUM EÚ / lekára. PO ZASIAHNUTÍ OČÍ: Niekoľko minút ich opatrne vyplachujte vodou. Ak používate kontaktné šošovky a je to možné, odstráňte ich. Pokračujte vo vyplachovaní. Ak podráždenie očí pretrváva: Vyhľadajte lekársku pomoc/starostlivosť. Obsah zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi. Tablety obsahujú kyselinu maleinovou. Skladujte iba na suchom a chladnom mieste. Zvyšky sa môžu umyť vodou.

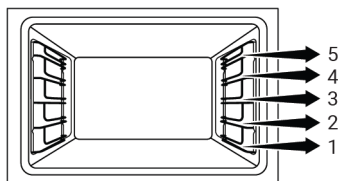


3.5 Používanie príslušenstva produktu

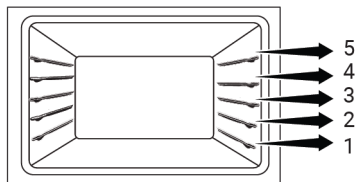
Poličky na pečenie

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

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

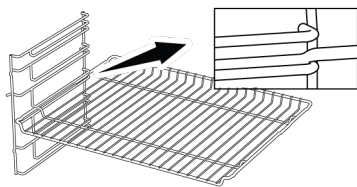


Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

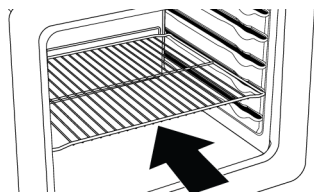
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril

zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

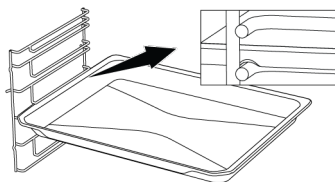
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

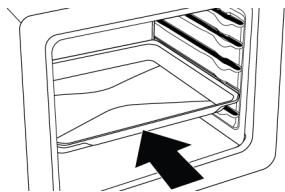
Pri modeloch s drôtenými policami :

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



Pri modeloch bez drôtených políc :

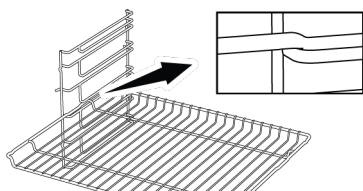
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



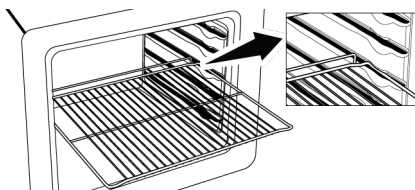
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

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

Pri modeloch s drôtenými policami :

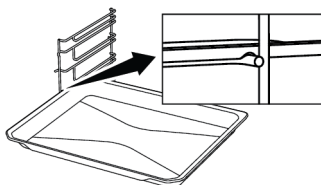


Pri modeloch bez drôtených políc :



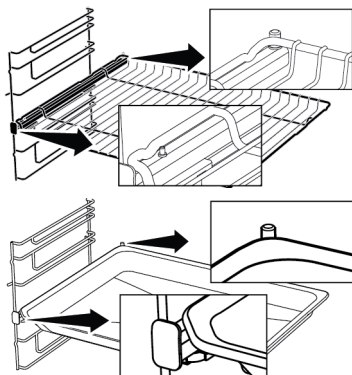
Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

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



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

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



3.6 Technické špecifikácie

SK

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

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

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Eco pečenie s ventilátorom , 2-Horúci vzduch , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Statický.



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé nastavenie časovača

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

Pred prvým použitím rúry sa odporúča nastaviť dátum, čas a jazyk. Tieto nastavenia dokončíte podľa pokynov. Ďalšie nastavenia nájdete vo vysvetlivkách v časti "**Nastavenia**".

Nastavenie časovača

✓ Zmena nastavenia časovača;

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla **i** a zapnite rúru.

⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



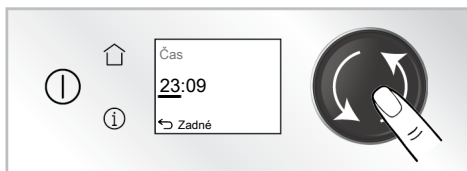
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýrazníte ponuku "Čas".



3. Na obrazovku nastavenia časovača sa dostanete dotykom na "Čas" na displeji alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka.

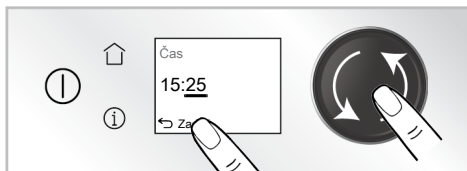
⇒ Na displeji sa aktivuje pole časovača.

4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava / doľava nastavíte aktuálny čas a nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho tlačidla.



⇒ Na obrazovke sa aktivuje pole minúty.

5. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava / doľava nastavíte aktuálny minúta a dokončíte nastavenie dátumu dotykom na "Zadné".



i Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti "**Nastavenia**".

i V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

Nastavenie jazyka

✓ Zmena nastavenia jazyka;

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite **i** tlačidla a zapnite rúru.



⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.

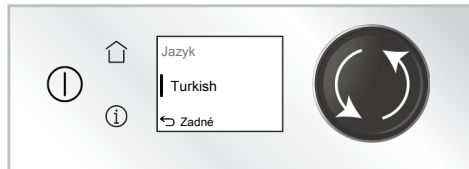
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýraznite ponuku "Jazyk".



3. Na obrazovku nastavenia jazyka vstúpte dotykem položky "Jazyk" na obrazovke alebo 1-krát stlačte ovládacie tlačidlo.



4. Na obrazovke sa zobrazí nastavený jazyk.



5. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava / doľava vyberte požadovaný jazyk a nastavenie potvrďte jedným stlačením ovládacieho tlačidla. Dokončíte nastavenie jazyka dotykem položky "Zadné" na obrazovke.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

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

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez

4.2 Prvé čistenie

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

Pred použitím príslušenstva:

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

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

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

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

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkaním.
- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Pred začatím varenia sa uistite, že kryt otvoru na sondu do mäsa je zatvorený, ak varíte bez sondy na mäso.

Zapínanie a vypínanie lampy rúry

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli na približne 3 sekundy. Lampa rúry sa rozsvieti.
2. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli na približne 3 sekundy. Lampa rúry sa vypne.

 V prípade, že nemôžete aktivovať lampu rúry, ak začnete variť, tlačidlo kontrolky sa automaticky aktivuje a kontrolka rúry svieti nepretržite. Ak chcete lampu počas pečenia vypnúť, znova sa dotknite tlačidla .

Pri niektorých funkciách pečenia sa lampa nikdy nezapína, aby sa šetrila energia.

Ak sa na ovládacom paneli nachádza tlačidlo : V prípadoch, keď sa lampa rúry zapína alebo vypína automaticky, môžete lampu kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť dotykom tlačidla .

Používanie nádržky na vodu

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli. Nádrž na vodu je možné vybrať von.
2. Vyberte nádržku na vodu, vyprázdnite vodu v nej (ak nejakú obsahuje) a pridajte čistú vodu maximálne po úroveň "max.".

 Riziko pre zdravie! V parnom systéme nepoužívajte okrem pitnej vody žiadne iné kvapaliny.

 Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len balenú vodu. Do nádrže na vodu nepridávajte roztoky, ktoré sú horľavé, obsahujú alkohol alebo pevné častice.

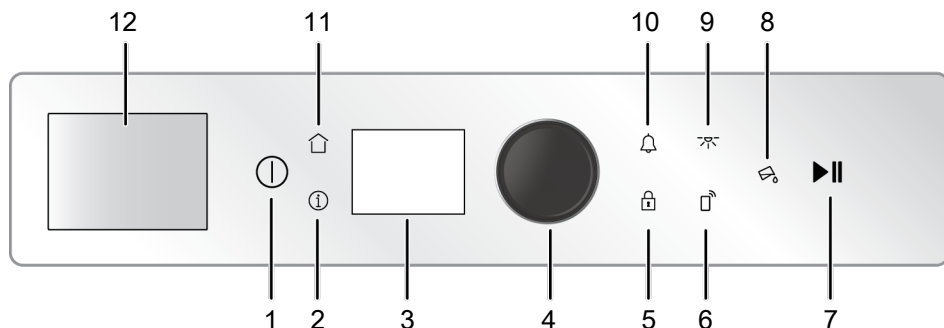
 Vďaka krytu na nádrži ju môžete naplniť aj bez toho, aby ste ju museli vybrať.

3. Vymeňte nádržku na vodu a zasuňte ju do otvoru.

 Pred spustením funkcií varenia v pare alebo varenia s asistenciou pary sa uistite, že je kryt zásuvky mäsovej sondy zatvorený.

4. Na konci varného cyklu vypustíte zvyšnú vodu z nádržky z hygienických dôvodov.

 Voda zo systému na výrobu pary v rúre sa po skončení varenia približne za 15 minút odvedie do zásobníka na vodu. Túto vodu nahromadenú v nádrži na vodu z hygienických dôvodov vypustíte.



- | | |
|--|--|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Info kľúč |
| 3 Dotykový displej | 4 Gombík riadenia rúry |
| 5 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel | 6 Odstráňte ovládacie tlačidlo |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Kľúč na otvorenie dverí nádrže na vodu |
| 9 Tlačidlo lampy | 10 Tlačidlo alarmu |
| 11 Tlačidlo pre návrat do hlavného menu | 12 Nádrž na vodu |

Zapínanie a vypínanie rúry

1. Keď rúru zapojíte do elektrickej siete a je v pohotovostnej polohe, dotknite sa tlačidla "1" na približne 3 sekundy.

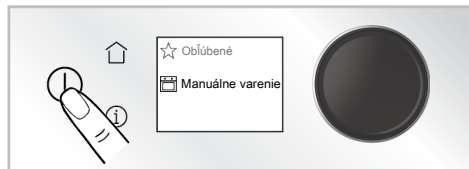
⇒ Po animácii obrazovky rúry sa zobrazí obrazovka hlavnej ponuky.

2. Keď je rúra aktívna, môžete ju vypnúť dotykom tlačidla "1" na približne 3 sekundy.

Menu manuálneho pečenia

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla 1.

⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.

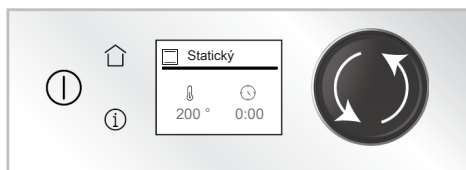


2. Na obrazovku funkcií pečenia sa dostanete dotykom "Manuálne varenie" na obrazovke alebo jedným stlačením ovládacieho tlačidla.



⇒ Zobrazí sa prvá prevádzková funkcia, ktorá je definovaná na obrazovke.

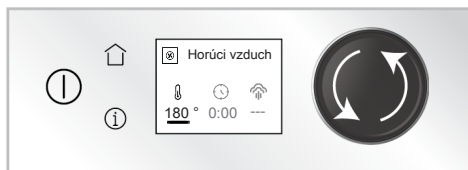
3. Otočte ovládací gombík rúry doprava/dolava a vyberte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete použiť na pečenie.



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Túto teplotu zmeníte jedným stlačením ovládacieho tlačidla rúry.



5. Otočte ovládací gombík rúry doprava/ doľava a vyberte teplotu, ktorú chcete použiť na pečenie.



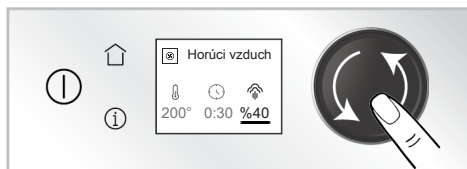
6. **Nastavenie času pečenia:** Ak chcete, aby pečenie fungovalo pri nastavených funkciách a teplotách po určitú dobu a aby sa po uplynutí času automaticky ukončilo, nastavte čas pečenia. Ak spustíte pečenie dotykom tlačidla ►|| bez nastavenia času, mali by ste pečenie sledovať ručne a dokončiť ho sami. Nastavte požadovaný čas pečenia otáčaním ovládacieho gombíka doprava/doľava. (Ako príklad je na obrázkoch zobrazená funkcia "Horúci vzduch", 200 °C a 30 minút pečenia.)



7. **Na nastavenie úrovne pary počas pečenia s asistenciou pary:** Pečenie s podporou pary môžete vykonávať vo funkcii pečenia s plnou parou alebo v iných funkciách pečenia, pri ktorých pracuje motor ventilátora/horák ventilátora. Ak budete variť v pare, nastavte úroveň pary na informačnej obrazovke príslušnej funkcie. Podrobné informácie o úrovniach varenia v pare nájdete v poli "Parný asistent". Pred začatím varenia v pare/pečenia s asistenciou pary by ste mali naplniť nádržku na vodu vodou podľa krokov, ktoré sú vysvetlené v poli

"Používanie nádržky na vodu". Ak nebudete variť v pare, toto nastavenie vynechajte jedným stlačením ovládacieho gombíka alebo sa dotknite iných nastavení na displeji.

8. Po nastavení času varenia stlačte raz ovládací gombík rúry a otáčaním ovládacieho gombíka rúry doľava/doprava nastavte požadovaný stupeň varenia v pare.



9. Ak sú všetky vaše nastavenia vyhovujúce, dotknite sa ►|| čím spustíte pečenie.

⇒ Zobrazí sa obrazovka predhrievania.

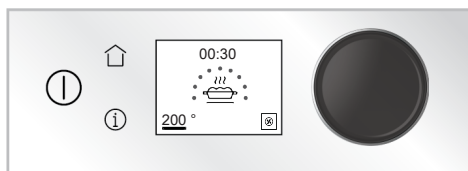
10. Na displeji predohrevu rúra nastaví vnútornú teplotu rúry na nastavenú teplotu v krátkom čase tak, že spustí všetky vykurovacie telesá, aby dosiahli nastavenú teplotu. Na tejto obrazovke môžete počkať na dokončenie predhrievania alebo predhrievanie preskočiť tak, že sa raz dotknete ovládacieho gombíka "Preskočiť".



11. Po dokončení predhrievania sa na displeji zobrazí ponuka, ktorá znamená "vložte plech do rúry".
12. Vložte jedlo do rúry, zatvorte dverka rúry a raz sa dotknite tlačidla "Pokračovať".



13. Spustí sa pečenie. Kým pečenie prebieha, môžete ho zrušiť alebo zmeniť nastavenia. Ak chcete vykonať nastavenie, môžete stlačiť funkčné tlačidlo rúry a otáčať ním doprava/dol'ava. Vždy, keď stlačíte toto tlačidlo, prevádzková funkcia sa prepne medzi teplotou a časom pečenia.



⇒ Ak čas pečenia nie je nastavený, rúra pracuje manuálne. V tomto prípade sa na displeji zobrazí uplynulý čas. Ak je jedlo upečené, najprv sa dotknite tlačidla **||**, potom ho môžete preskočiť tak, že sa raz dotknute tlačidla "Zruš varenie" na obrazovke a dokončíte pečenie jeho dotykem. V opačnom prípade rúra bude pokračovať vo fungovaní.

⇒ Ak je čas pečenia nastavený, rúra prestane pracovať na konci času pečenia. Na displeji sa zobrazia symboly "Pokračovať" a "Pridaj obľúbené". Ak sa dotknete položky "Pokračovať", rúra bude pokračovať v prevádzke ešte 5 minút pri nastavených funkciách a teplotách. Ak sa dotknete položky "Pridaj obľúbené", môžete uložiť nastavenia pečenia pre obľúbenú časť.

Menu jedál pripravené na podávanie

- ✓ Menu, ktoré je k dispozícii na ovládaní rúry, obsahuje recepty, ktoré pre vás špeciálne pripravili profe-

sionálni kuchári. V týchto jedálnych lístkoch je krok za krokom vysvetlené, ako pripraviť jedlo pomocou obrázkov. Okrem toho sa teplota, poloha políc a funkcie pečenia automaticky určujú podľa typu a hmotnosti jedla. Na obrazovke menu pripraveného na podávanie sú k dispozícii názvy hlavného menu pečiva "Mäso", "Ryby", "Hydina", "Pečivo", "Dezert", "Pizza", "Vegetariánsky", "Poseben", "Chlieb" a "Cestoviny".

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.

⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



2. Otočte ovládacím gombíkom doprava/dol'ava a vyberte ponuku "Automatické varenie" a dotykem "Automatické varenie" alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka vstúpte do podponúk pečenia.

① Do podponúk môžete vstúpiť dotykem hlavných ponúk, ktoré sa zobrazujú na obrazovke hlavnej ponuky, avšak nemôžete nimi prechádzať, aby ste získali prístup k iným titulom hlavnej ponuky. Pomocou ovládacieho gombíka sa dostanete do ďalších hlavných ponúk.



3. Otočte ovládacím gombíkom doprava/dol'ava a vyberte ponuku automatického pečenia.

4. Otočte ovládacím gombíkom doprava/dol'ava a vyberte jedlo, ktoré chcete variť.

⇒ Na obrazovke sa zobrazia údaje o hmotnosti a čase pečenia, ktoré sú špecifické pre dané jedlo.

5. Dotknite sa vybraného jedla a dotknite sa tlačidla ►||, čím spustíte pečenie.
6. Pre jedlá, ktoré si vyžadujú predohrev, sa spustí predohrev. Na displeji predohrevu rúra nastaví vnútornú teplotu rúry na nastavenú teplotu v krátkom čase tak, že spustí všetky vykurovacie telesá, aby dosiahli nastavenú teplotu.



Ak sa počas pečenia otvoria dvierka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .

7. Rúra prestane pracovať na konci času pečenia. Na displeji sa zobrazia symboly "Pokračovať" a "Pridaj obľúbené". Ak sa dotknete položky "Pokračovať", rúra bude pokračovať v prevádzke ešte 5 minút pri nastavených funkciách a teplotách. Ak sa dotknete položky "Pridaj obľúbené", môžete uložiť nastavenia pečenia pre obľúbenú časť.

Oblíbené položky Menu

Ak si na konci pečenia uložíte nastavenia pečenia, ktoré ste predtým upravili v rúre, môžete sa k týmto nastaveniam dostať z ponuky obľúbených položiek. Záznamy v tomto poli budú uložené s názvami, ktoré ste uložili predtým. Tieto nastavenia môžete v tomto poli opätovne použiť a variť rovnakým spôsobom.

Do ponuky obľúbených položiek sa rýchlo dostanete dotykom tlačidla ☆ na ovládacom paneli.

5.3 Varenie za pomoci pary

Vaša rúra je vybavená funkciou varenia v pare a varenia s podporou pary.

Varenie v pare: Varenie len s parou výberom tlačidla „S polno paro“ prevádzková funkcia a nastavenie hladiny pary.

Varenie s pomocou pary: Varenie sa vykonáva nastavením hladiny pary v niektorých prevádzkových funkciách, ktoré poskytujú parný asistent. Pri funkciách varenia s

pomocou pary sa na displeji prevádzkovej funkcie na riadiacej jednotke zobrazí nastavenie úrovne pary.

Pomocou pary sa pri tomto varení dosiahne lepší výsledok varenia. Pomocou pary je povrch pečiva jasnejší, kôra je chrumkavá a objem je väčší. Parný asistent navyše znižuje stratu vlhkosti potravín mäsového typu, čo umožňuje šťavnatejšie a chutnejšie varenie mäsa.

Parný asistent

Medzi funkcie rúry na pečenie patrí aj parný asistent. Pri funkciách, ktoré zahŕňajú parný asistent, sa na obrazovke zobrazí pole nastavenia "Vlažnosť".

Každá funkcia je vybavená tromi rôznymi úrovňami pary: nízkou, strednou a vysokou. Tieto funkcie v pravidelných intervaloch vypúšťajú paru na varenie.

Na prípravu pečiva, ako sú koláče, buchty atď., sa odporúča použiť nízky stupeň pary (% 40).

Na prípravu pečiva, napríklad chleba, sa odporúča použiť stredný stupeň pary (% 60). Para zabezpečí, že povrch pečiva bude svetlejší, kôra bude chrumkavejšia a veľkosť bude väčšia.

Pre mäso (veľké kusy mäsa, celé kurča atď.) sa odporúča vysoký stupeň pary (80 %).

Para znižuje stratu vlhkosti pri varení mäsa, vďaka čomu je mäso šťavnatejšie a chutnejšie.

Všeobecné upozornenia

- Kapacita zásobníka na vodu je 1200 ml. Pri varení nedávajte do zásobníka na vodu viac ako 1200 ml vody.
- Keďže teplota varu vody sa mení v závislosti od nadmorskej výšky miesta, kde je produkt nainštalovaný, nastavená teplota pary sa môže na displeji líšiť.
- Po varení v pare alebo varení s podporou pary môže počas otvárania dvierok rúry kvapkať kondenzácia vo dvierkach rúry. Kondenzáciu utrite hneď po otvorení dvierok rúry.

- Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej, pretože počas a po varení v pare alebo pri varení s podporou pary môže uniknúť para a teplo. Pára vám môže popáliť ruku, tvár a/alebo oči.
- Ak voda zostane v rúre po každom varení v pare alebo pri príprave v pare, sušte rúru s funkciou sušenia alebo suchou hantričkou po vychladnutí rúry. V opačnom prípade môže zvyšná voda spôsobiť kalifikáciu.
- Ak je váš výrobok vybavený sondou na mäso, pred varením v pare alebo varením s asistenciou v pare sa uistite, že je kryt sondy na mäso zatvorený. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku pary zo zásuvky sondy na mäso.

Pri varení v pare alebo pri varení s podporou pary:

- Ak je v nádrži na vodu dostatok vody, rúra bude pokračovať vo varení v pare alebo vo varení s pomocou pary, až kým sa v nádrži nevyčerpá voda. Aj keď je varenie dokončené, voda môže zostať v nádrži.

- Ak chcete pokračovať vo varení v pare alebo vo varení s pomocou pary, vyberte nádrž na vodu, naplňte ju dostatočným množstvom vody a umiestnite ju na svoje miesto. Rúra začne sama poskytovať pomoc pary čerpaním vody z nádrže.
- Počas varenia v pare alebo varenia s podporou pary je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny, najmä ak je zvyšná voda v nádrži na vodu nízka.

Po varení v pare alebo varení za pomoci pary:

- Nejaký čas po dokončení varenia v pare alebo varenia s pomocou pary rúra odoberie zvyšnú vodu z generátora späť do nádrže. Medzitým je prevádzkový zvuk čerpadla z rúry normálny.
- Keď sa zvyšná voda nasaje, z hygienických dôvodov vypustíte zvyšnú vodu v nádrži na vodu.
- Z dôvodu zdravotných rizík vyprázdnite nádrž na vodu a pred začatím každého varenia v pare alebo varenia s podporou pary pridajte čerstvú vodu.

5.4 Nastavenia



Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

Aktivácia zámku tlačidiel

- ✓ Pomocou funkcie uzamknutia tlačidiel môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.
1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa aktivuje zámok tlačidiel a

rozsvieti sa kontrolka tlačidla  na ovládacom paneli. Ak sa po nastavení blokovania tlačidiel dotknete ľubovoľného tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry, na obrazovke sa zobrazí "Zamknuté" a symbol a ozve sa zvukový signál.



Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.



- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa zámok tlačidiel deaktivuje a kontrolka tlačidla  na ovládacom paneli zhasne.

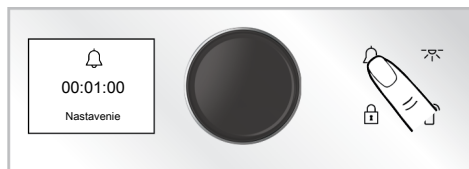
Nastavenie alarmu

- ✓ Radiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.

 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.

⇒ Na displeji sa zobrazí nastavené trvanie budíka 1 minúta.



2. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole časovača jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.



3. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava. Dotknite sa položky "Nastavenie" a potvrdte nastavenie.



- ⇒ Na ovládacom paneli sa rozsvieti kontrolka tlačidla  a nastaví sa trvanie alarmu. Zostávajúci čas si môžete pozrieť stlačením tlačidla .

4. Po uplynutí času budenia zhasne kontrolka tlačidla  a ozve sa zvukové upozornenie.

 Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na displeji časovača / trvania sa zobrazí kratší čas.

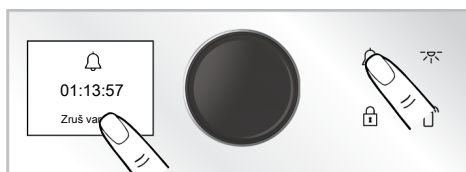
Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;

1. Ak chcete zrušiť obdobie budenia, dotknite sa raz tlačidla .



2. Dotknite sa položky "Zruš varenie" na obrazovke.

⇒ Trvanie alarmu sa zruší.

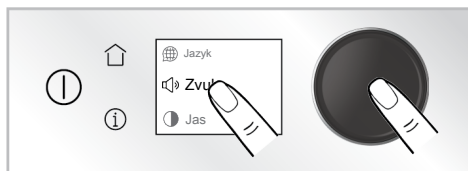
Nastavenie hlasitosti

- ✓ Môžete nastaviť hlasitosť vašej radiacej jednotky.
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  a zapnite rúru.

⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



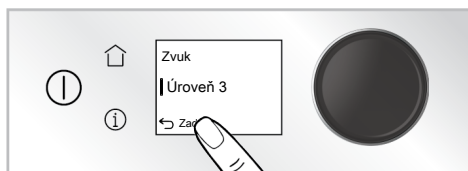
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýraznite ponuku "Zvuk".
3. Dotknutím sa položky "Zvuk" na obrazovke alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka otvorte obrazovku nastavenia úrovne zvuku.



4. Požadovanú úroveň zvuku nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.



5. Nastavenie dokončíte dotykem položky "Zadné" na obrazovke.



Nastavenie jasu displeja

- ✓ Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru.

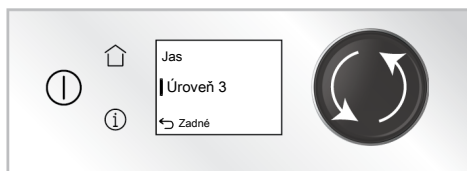
⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



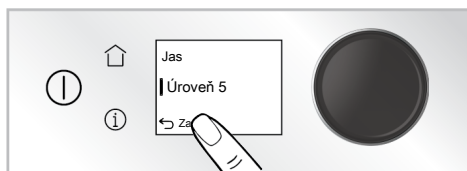
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýraznite ponuku "Jas".
3. Dotknutím sa položky "Jas" na obrazovke alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka otvorte obrazovku nastavenia jasu.



4. Požadovanú úroveň jasu nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.



5. Nastavenie dokončíte dotykem položky "Zadné" na obrazovke.



Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

- ✓ Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru.

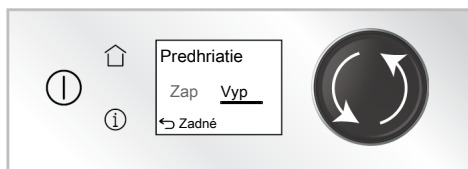
- ⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



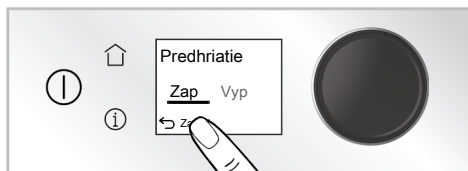
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava/doľava zvýraznite hlavnú ponuku "Predhriatie".
3. Dotknutím sa položky "Predhriatie" na obrazovke alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka vstúpte na obrazovku nastavenia úrovne predhriatia.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava prepnete nastavenie "Vyp" na nastavenie "Zap".



5. Nastavenie dokončíte dotykem položky "Zadné" na obrazovke.



- i** Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Otočením nastavenia do polohy "Vyp" môžete zrušiť automatické nastavenie rýchleho predohrevu.

Nastavenie časovača

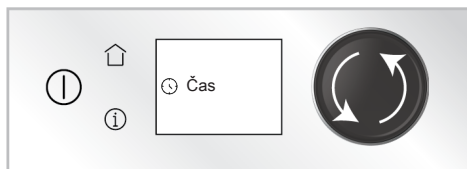
- ✓ Zmena nastavenia časovača;

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru.

⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



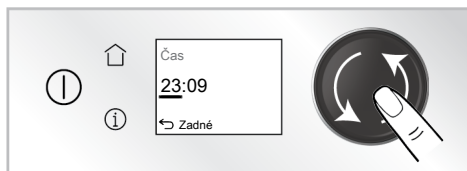
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýraznite ponuku "Čas".



3. Na obrazovku nastavenia časovača sa dostanete dotykem na "Čas" na displeji alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka.

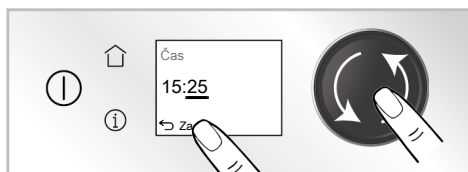
⇒ Na displeji sa aktivuje pole časovača.

4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava / doľava nastavte aktuálny čas a nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho tlačidla.



⇒ Na obrazovke sa aktivuje pole minúty.

5. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava / doľava nastavte aktuálny minúta a dokončíte nastavenie dátumu dotykem na "Zadné".



i Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

Nastavenie jazyka

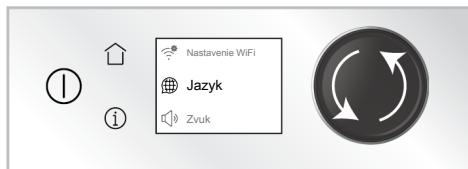
✓ Zmena nastavenia jazyka;

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite **i** tlačidla a zapnite rúru.



⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.

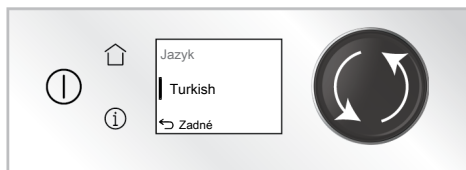
2. Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýrazníte ponuku "Jazyk".



3. Na obrazovku nastavenia jazyka vstúpte dotykem položky "Jazyk" na obrazovke alebo 1-krát stlačte ovládacie tlačidlo.



4. Na obrazovke sa zobrazí nastavený jazyk.



5. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava / doľava vyberte požadovaný jazyk a nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho tlačidla. Dokončíte nastavenie jazyka dotykem položky "Zadné" na obrazovke.

Ponuka sušenia

Umožňuje sušenie v rúre odparovaním zvyšnej vody v rúre po varení v pare. Z hygienických dôvodov sa odporúča používať túto funkciu po každom varení v pare.

i Pred začatím sušenia vyberte potraviny a plechy z rúry.

i Pred použitím funkcie sušenia zotrite suchou handričkou vodu (ak nejaká je) nahromadenú na základni rúry.

i Pri hotových jedlách v pare uložených v obľúbených sa po dokončení varenia zobrazí odporúčanie automatického sušenia.

1. Dotknite sa tlačidla "**i**", aby ste zapli rúru.
2. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava vyberte hlavnú ponuku "Sušenie".
3. Dotknite sa "Sušenie" na obrazovke alebo raz stlačte ovládacie gombík rúry.
4. Dotknite sa položky "►||" na obrazovke, čím spustíte proces sušenia.
5. Proces sušenia trvá 10 minút. Na obrazovke sa zobrazí zostávajúci čas.
⇒ Na konci tohto času otvorte dverka rúry, aby para unikla.

Ponuka odstraňovania vodného kameňa

Odporúča sa použiť program na odstraňovanie vodného kameňa z vápna nahromadeného v systéme na výrobu pary. Vaša rúra vás upozorní, aby ste vykonali odstránenie vodného kameňa na základe nastavenej úrovne tvrdosti vody. S výrobkom sa dodávajú dve tablety na odstraňovanie vodného kameňa. (Môžete použiť aj komerčne dostupné odvápnovače, ktoré sa odporúčajú pre parné varné spotrebiče, v súlade s ich návodom na použitie.)



Riziko pre zdravie! V parnom systéme nepoužívajte okrem pitnej vody žiadne iné kvapaliny.



Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len balenú vodu. Do nádrže na vodu nepridávajte roztoky, ktoré sú horľavé, obsahujú alkohol alebo pevné častice.



Vodu môžete napustiť aj s nasadeným vekom bez toho, aby ste museli vybrať nádržku na vodu.

1. Dotknite sa tlačidla "①", aby ste zapli rúru.
2. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava vyberte hlavnú ponuku "Odvápňovanie".
3. Dotknite sa "Odvápňovanie" na obrazovke alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.
4. Dotknite sa tlačidla "▶||" na obrazovke, čím spustíte proces odstraňovania vodného kameňa.
5. Na obrazovke sa zobrazí "Pridajte 250 ml vody a vložte 1 tabletu.". Raz stlačte ovládací gombík rúry.
6. Nádrž na vodu je možné vybrať von.
7. Vyberte nádržku na vodu, vypustíte z nej prípadnú vodu a pridajte do nej 250 ml vody a tabletu.
8. Vložte ho do otvoru na nádrž na vodu. Na obrazovke sa zobrazí "Tableta sa rozpúšťa".

9. Počas procesu odstraňovania vodného kameňa sa tableta rozpustí a odstráni vodný kameň nahromadený v parnom generátore rúry. Rúra vykoná tento proces automaticky a na konci procesu sa na displeji zobrazí "Vypustite vodu z nádrže a znovu pridajte 250 ml vody.". Raz stlačte ovládací gombík rúry.

10. Nádrž na vodu je možné vybrať von.

11. Vyprázdnite nádrž a pridajte 250 ml čistej vody. Vložte nádrž na vodu. Na obrazovke sa zobrazí "Proces oplachovania".

12. Na obrazovke sa zobrazí "Odvápnenie je dokončené, vypustite vodu z nádrže".



Odstraňovanie vodného kameňa trvá približne 1,5 - 2 hodiny.

⇒ Otvorte dvierka rúry, aby unikla para a vypustite zvyšnú vodu z nádržky na vodu.

Ponuka čistenia parou

Zabezpečuje jednoduché čistenie, pretože nečistoty (ktoré nečakajú príliš dlho) sa po určitom čase pôsobenia pary zmäknú kvapkami vody kondenzujúcimi vo vnútri rúry.

1. Dotknite sa tlačidla "①", aby ste zapli rúru.
2. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava vyberte hlavnú ponuku "Parný čistič".
3. Dotknite sa "Parný čistič" na obrazovke alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.
4. Dotknite sa tlačidla "▶||" na obrazovke, čím spustíte proces čistenia parou. Postupujte podľa krokov opísaných v časti "Používanie nádržky na vodu" a naplňte nádržku na vodu vodou, aby sa funkcia mohla spustiť.



Na parné čistenie sa používa približne 500 ml vody.

- Na konci procesu otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry suchou špongiou alebo handričkou.

Používanie aplikácie HomeWhiz

Ak chcete ovládať a monitorovať svoj výrobok prostredníctvom inteligentného zariadenia, postupujte podľa nižšie uvedených krokov. Inteligentné zariadenie pripojte k svojej domácej internetovej sieti a stiahnite si aplikáciu „HomeWhiz“ z aplikáčného obchodu inteligentného zariadenia (vyhľadajte ju zadaním adresy „HomeWhiz“ a stiahnite si aplikáciu, ktorá sa zobrazí na obrazovke). Aby ste mohli výrobok ovládať prostredníctvom inteligentného zariadenia, výrobok aj inteligentné zariadenie musia byť pripojené k rovnakej internetovej sieti.

Nastavenie bezdrôtového pripojenia

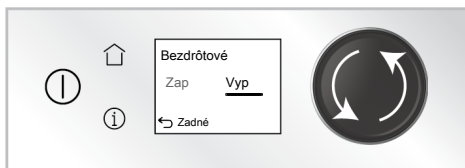
- ✓ Aby ste mohli svoj výrobok zaviesť do aplikácie „HomeWhiz“ a ovládať ho prostredníctvom tabletu/telefónu, mali by ste vykonať nastavenia bezdrôtovej siete. Pre tento účel;
- Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí ponuka domovskej obrazovky.



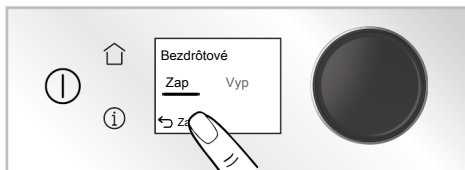
- Otáčaním ovládacieho gombíka doprava / doľava zvýraznite ponuku "Bezdrôtové".
- Dotknutím sa položky "Bezdrôtové" na obrazovke alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka vstúpte na obrazovku nastavenia úrovne predhriatia.



- Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava prepnete nastavenie "Vyp" na nastavenie "Zap".



- Dotknutím sa položky "Zadné" na obrazovke sa vrátite do hlavnej ponuky.

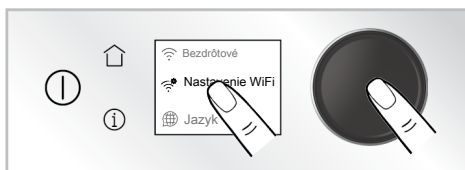


Inštalácia aplikácie HomeWhiz

- V ponuke nastavení sa dotknite poľa "Nastavenie WiFi" na obrazovke.



Ak aplikácia „HomeWhiz“ ešte nebola nainštalovaná, môžete rýchlo prejsť na obrazovku inštalácie stlačením tlačidla „i“.



- Keď je aktívne pole "Nastavenie WiFi", dotknite sa poľa "Zahájiť nastavenie".



⇒ Na obrazovke sa zobrazí stránka Krok 1/2 stage.



3. Dotknite sa poľa "Pridať rúru" v poli "Pridať zariadenie" prostredníctvom aplikácie „HomeWhiz“.
4. Na zobrazenej obrazovke zadajte číslo sku vášho výrobku. Číslo sku výrobku nájdete na typovom štítku po otvorení dvierok rúry. (10-miestne číslo začínajúce 77...)

⇒ Počas pripájania k domácej sieti sa na obrazovke zobrazí fáza Krok 2/2.



5. Po vstupe na hlavnú stránku aplikácie sa zobrazí pridaný produkt. Ak chcete výrobok ovládať na diaľku, dotknite sa tlačidla "□", ktoré je k dispozícii na ovládacom paneli výrobku.

⇒ Výrobok môžete ovládať prostredníctvom inteligentného zariadenia.

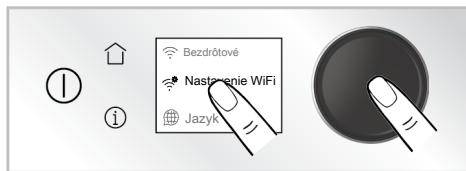
i „HomeWhiz“ aplikácia na vašom inteligentnom zariadení vás bude informovať o vytvorení pripojenia a používaní aplikácie.

i V prípade výpadku elektrického prúdu, keď je zapnutá prípojka „HomeWhiz“ vášho spotrebiča a ak ste odpojený, sa „HomeWhiz“ automaticky prepne do vypnutej polohy.

i Keď je váš výrobok pripojený k aplikácii „HomeWhiz“ a diaľkové ovládanie sa aktivuje dotykom tlačidla "□", výrobok nie je možné ovládať manuálne. Rúru môžete vypnúť jednoduchým ťuknutím na tlačidlo "①" alebo aktivovať zámok kľúča ťuknutím na tlačidlo "⌂".

Odstránenie aplikácie HomeWhiz

1. V ponuke nastavení sa dotknite poľa "Nastavenie WiFi" na obrazovke.



2. Keď je aktivované pole "Nastavenie WiFi", ťuknite na pole "Odstrániť HomeWhiz" otáčaním ovládacieho gombíka doprava/dol'ava.
3. Na obrazovke sa zobrazí symbol "Zmazať HomeWhiz párovanie?". Klepnutím na položku "Vymazať" (Odstrániť) odstránite párovanie.

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

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

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

Tento produkt zhromažďuje a prenáša údaje o používaní po pripojení na internet (napr. nastavenia teploty, trvanie používania, chybové kódy). V súlade so zákonom EÚ o údajoch (nariadenie EÚ 2023/2854) máte právo na prístup k týmto údajom a ako k nim správnu. Podrobnosti o tom, aké údaje sa zhromažďujú, ako sa používajú a ako k nim získať prístup, nájdete na: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

5.5 Používanie sondy na mäso

Všeobecné informácie a upozornenia

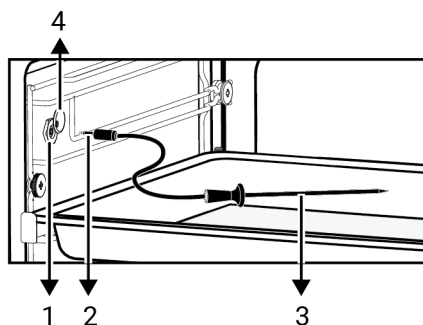
- Aby sa mohla používať mäsová sonda, rúra musí byť nastavená na konkrétnu prevádzkovú funkciu a teplotu.
- Funkcia mäsovej sondy je k dispozícii vo funkciách, v ktorých nepretržite svieti symbol mäsovej sondy.
- Ak ste pred použitím mäsovej sondy nastavili časovač rúry na určitú dobu pečenia, táto doba sa automaticky zruší, keď sa nainštaluje mäsová sonda.
- Počas varenia s mäsovou sondou nemôžete používať stojany nad konektorom mäsovej sondy.
- Mäsovú sondu čistíte vlhkou handričkou a po každej operácii ju osušte suchou handričkou.
- Ak sa pri funkciách, pri ktorých je aktivovaná mäsová sonda, nezobrazuje **75C**, skontrolujte, či je konektor pevne nasadený na svojom mieste.
- Ak sa senzorový hrot mäsovej sondy používa bez vloženia do mäsa, senzorový hrot zistí teplotu vo vnútri rúry a po dosiahnutí nastavenej teploty ukončí varenie. Ak je však mäsová sonda vystavená teplote 250°C alebo vyššej, senzor je nepoužiteľný.

- Prevádzková teplota môže byť najmenej o 30°C vyššia ako teplota mäsovej sondy. Príklad: Ak je teplota mäsovej sondy nastavená na 70°C, prevádzková teplota musí byť nastavená na minimálne 100°C.
- Teplota jadra mäsa (najchladnejší bod) musí byť z hľadiska bezpečnosti potravín najmenej 63 °C.
- Teplota v jadre najchladnejšieho bodu hydínového mäsa musí byť z hľadiska bezpečnosti potravín najmenej 74 °C a teplota v jadre dobre prepečeného mäsa musí byť 85 °C.

Referenčná tabuľka pre rozsah pečenia červeného mäsa:

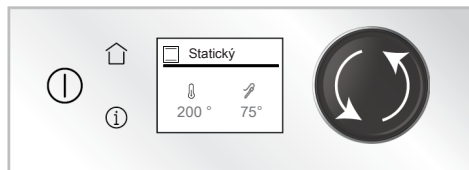
Úroveň pečenia	Teplota jadra mäsa* (°C)
Blue rare	55-59
Rare 60-62	
Medium rare	63-70
Medium 71-76	
Well-done	77-81
Prepečené	≥ 82

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Posuňte kryt štrbiny (4) na bočnej stene rúry smerom nahor a zasunite konektor mäsovej sondy (2) do štrbiny mäsovej sondy (1).



- 1 Štrbina na mäsovú sondu
 - 2 Zástrčka sondy na mäso
 - 3 Hrot snímača sondy na mäso
 - 4 Kryt štrbiny na mäsovú sondu
3. Keď je k výrobku pripojená mäsová sonda, na displeji funkcie sa zobrazia prevádzkové funkcie, ktoré je možné použiť s mäsovou sondou. Ak chcete variť v

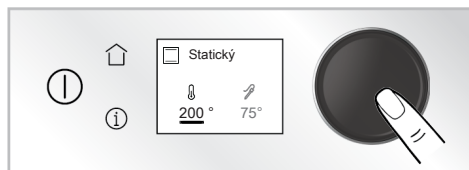
inej prevádzkovej funkcii, otočte ovládací gombík rúry doprava/dol'ava. (Na obrázku je zobrazená prevádzková funkcia Statický.)



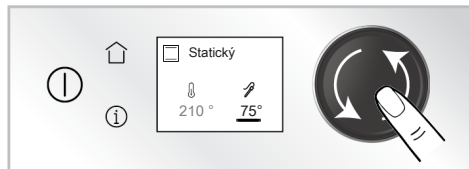
⇒ 75 °C, čo je navrhovaná hodnota teploty pre mäsovú sondu a na displeji sa zobrazí symbol spolu s navrhovanou teplotou pre prevádzkovú funkciu.

i Odporúčaná teplota mäsovej sondy je 75 °C. Teplotu môžete ľubovoľne meniť medzi 40 a 99 °C. Pre funkciu S polno paro je tento teplotný rozsah medzi 40-80 °C.

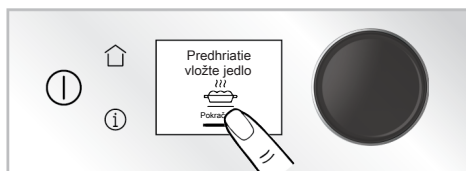
4. Ak chcete zmeniť preddefinovanú teplotu pre zvolenú prevádzkovú funkciu, stlačte raz ovládací gombík rúry.



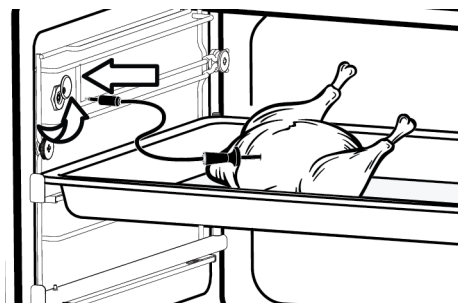
5. Otočte ovládací gombík rúry doprava/dol'ava a vyberte hodnotu teploty v rúre, ktorú chcete použiť na pečenie. Jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry zmeníte vnútornú teplotu mäsovej sondy.



6. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava zmeníte teplotu mäsovej sondy.
7. Ak chcete spustiť pečenie, dotknite sa tlačidla ►||.



8. Vložte jedlo do rúry a priložte senzorový hrot mäsovej sondy k pripravovanému jedlu.



9. Snímač mäsovej sondy automaticky zistí, že vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú teplotu pre mäsovú sondu, a ukončí varenie, keď teplota vo vnútri mäsa dosiahne túto teplotu. Keď sa mäsová sonda vyberie pred koncom pečenia, pečenie sa skončí a rúra sa vypne.

⇒ Po dokončení pečenia rúra vydá zvukové upozornenie. Na displeji sa zobrazia symboly "Pokračovať" a "Pridaj obľúbené". Ak sa dotknete položky "Pokračovať", rúra bude pokračovať v prevádzke ešte 5 minút pri nastavených funkciách a teplotách. Ak sa dotknete položky "Pridaj obľúbené", môžete uložiť nastavenia pečenia pre obľúbenú časť.

10. Vypnite rúru dotykem tlačidla ①.

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

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

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná polica rúry je označená ako polica 1.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy pre pečivo

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

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Statický	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Horúci vzduch	2	180	30 ... 40
Koláčky	Štandardný plech *	Statický	3	160	30 ... 40
Koláčky	Štandardný plech *	Horúci vzduch	3	145	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile	Statický	2	155	40 ... 50
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horúci vzduch	2	155	30 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Statický	3	170	25 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Horúci vzduch	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Statický	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Statické s ventilátorom	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Statický	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Horúci vzduch	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Statický	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horúci vzduch	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádobu na drôtenom grile **	Statický	2 alebo 3	200	30 ... 45

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Statický	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horúci vzduch	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Statický	2	250	10 ... 20
Pizza	Štandardný plech *	Pizza	2	280	5 ... 10

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	1-Štandardný plech * 3-Plech na pečivo *	Horúci vzduch	1 - 3	145	30 ... 40
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Horúci vzduch	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Horúci vzduch	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Horúci vzduch	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Eco pečenie s ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Eco pečenie s ventilátorom" nemeňte nastavenie teploty.

- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Eco pečenie s ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neotvorí, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.
- V prevádzkovej funkcii "Eco pečenie s ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

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

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Statické s ventilátorom	3	15 minút 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Statické s ventilátorom	3	170	85 ... 110
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Statické s ventilátorom	2	15 minút 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	3D pečenie	2	15 minút 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Statické s ventilátorom	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	3D pečenie	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Statické s ventilátorom	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	3D pečenie	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 4
Po 5 minútach na grile predhrievanie vynechajte.				
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.				

6.1.4 Varenie v pare

- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kúskov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

- V prípade potravín z červeného mäsa môžete použiť 40% úroveň pary, aby ste dosiahli viac prepečeného výsledku, a 60-80% úroveň pary, aby ste získali viac varenej chuti.
- Pred varením naplňte nádržku na vodu po maximálnu úroveň.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Úroveň pary	Čas pečenia (min) (cca)
Celý chlieb	Štandardný plech *	2	Horúci vzduch	180	%80	30 ... 40
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	2	Statické s ventilátorom	15 minúty 250/ max, po 190	%80	60 ... 70
Rebrový steak (jeden kus) **	Štandardný plech *	3	3D pečenie	180	%80	40 ... 55
Jahňacie kolená so zeleninou	Štandardný plech *	3	3D pečenie	170	%80	80 ... 100
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	Horúci vzduch	180	%60	20 ... 30
Cheesecake	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	3	Horúci vzduch	120	%40	60 ... 70
Kuracie paličky	Štandardný plech *	3	3D pečenie	200	%80	20 ... 30
Pečený zemiak	Štandardný plech *	3	3D pečenie	190	%40	45 ... 55
Hamburgerový chlieb	Štandardný plech *	3	Horúci vzduch	180	%60	20 ... 30
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	3D pečenie	200	%60	15 ... 25
Koláč v škrupine	Štandardný plech *	2	Horúci vzduch	180	%40	30 ... 40
Vajce natvrdo	Štandardný plech *	3	Horúci vzduch	100	%80	5 ... 8
Rybia polievka so zeleninou	Zapekaná misa **	3	Horúci vzduch	180	%60	15 ... 25
Mäso so zeleninou v kastróle	Zapekaná misa **	3	Horúci vzduch	220	%60	25 ... 35
Pretzel buchty	Štandardný plech *	3	Horúci vzduch	220	%40	15 ... 20
Zemiakový koláč s mletým mäsom	Štandardný plech *	3	Horúci vzduch	190	%40	25 ... 35
Piškótové cesto	Štandardný plech *	3	Horúci vzduch	180	%40	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

S polno paro

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Mrazený hrášok	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	30 ... 40
Mrazený hrášok	3 - Veľký parný pekáč s otvormi 5 - Malý parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3 ... 5	S polno paro	100	35 ... 45
Rebrový steak	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	55 ... 65
Kúsky zemiakov	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	35 ... 45
Kuracie prsia	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Brokolica	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	20 ... 30
Hovädzia sviečková	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	50 ... 60
Ryby	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	20 ... 30
Kúsky mrkvky	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	25 ... 35
Karfiol	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	20 ... 30
Ružičkový kel	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	10 ... 20
Zelená fazuľa	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	25 ... 35
Ryža	Kuchynský riad z borosilikátového skla + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	25 ... 35
Miešaná zelenina	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	20 ... 30
Chlieb Bao	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	10 ... 15
Kukurica	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	35 ... 45
Vajce natvrdo	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	13 ... 17
Vajce namákko	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	8 ... 10
Čínske knedlíky	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	10 ... 20
Karamelový krém	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	20 ... 30
Ravioli	Veľký parný pekáč s otvormi + Podnos v rúre	3	S polno paro	100	8 ... 12
Nepredhrievajte					
Pri pečení umiestnite plech do rúry na 1. priečku a perforovaný plech na 3. priečku					

SousVide (Sous-vide)

Sous-vide je metóda varenia vo vákuu. Vykona sa pri nízkych teplotách od 55 do 95 °C s použitím 100 % pary. Varenie sous-vide sa používa na šetrné varenie potravín, ako je mäso, ryby, zelenina a dezerty. Potraviny sa ohrievajú v komorovej vákuovej zväračke v špeciálnom vzduchotesnom vákuovom vrecku odolnom voči teplu. Ochranný obal vákuového vrečka uchováva živiny a chute. Nízke teploty a priamy prenos tepla umožňujú presnú kontrolu požadovaných výsledkov varenia.

- Pri varení vo vákuu zostávajú v potravinách zachované chute. Zintenzívňuje chute, ako sú korenie, bylinky a cesnak.
- Pred varením naplňte nádržku na vodu po maximálnu úroveň.
- Pred varením sa uistite, že vákuum vo vrecku je neporušené:
 1. Vo vákuovom vrecku nesmie byť žiadny vzduch.
 2. Teplom utesniteľný šev je dokonale utesnený.
 3. Vo vákuovom vrecku nie je žiadny otvor.
- Vákuové vrecko môžete položiť na drôtený podnos.

- Pri jedlách pripravovaných pri teplote nižšej ako 65 °C sa po varení odporúča opečenie.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Kuracie prsia	Drôtené mreže	3	SousVide	70	90 ... 150
Brokolica	Drôtené mreže	3	SousVide	85	40 ... 60
Karfiol	Drôtené mreže	3	SousVide	85	40 ... 60
Losos	Drôtené mreže	3	SousVide	60	25 ... 35
Steak	Drôtené mreže	3	SousVide	65	90 ... 150
Filé z makrely	Drôtené mreže	3	SousVide	55	20 ... 30
Jahňacie kolienko	Drôtené mreže	3	SousVide	95	100 ... 110
Krevety	Drôtené mreže	3	SousVide	55	20 ... 30
Nepredhrievajte					

6.1.5 Testovanie potravín

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

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným pechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Statický	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horúci vzduch	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Statický	3	160	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horúci vzduch	3	145	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile	Statický	2	155	40 ... 50

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horúci vzduch	2	155	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Statický	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horúci vzduch	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	1-Štandardný plech * 3-Plech na pečivo *	Horúci vzduch	1 - 3	145	30 ... 40
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Horúci vzduch	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.
Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Jogurt

Príprava jogurtu;

1. Odstráňte príslušenstvo a bočné drôtené rošty (ak sú) z varnej zóny.
2. Nádobu na jogurt umiestnite na dno varnej zóny.
3. Po príprave jogurtu ho nechajte aspoň 12 hodín odpočívať v chladničke.
4. Počas celej doby nechajte dvierka rúry pootvorené.

Potraviny	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Jogurt	Horúci vzduch	Spodok varnej plochy	50 - 60	240 ... 360

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnuce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.

- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkavít nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Na odolné škvrny môžete použiť čistič rúry a grilu odporúčaný na webovej stránke vašej značky produktu. Nepoužívajte externý čistič rúry. Ak je povrch silne zne-

čistený, mierne ho navlhčite a jemne vyčistite kefkou s mäkkými štetinami alebo drôteným drôtom. Nepoužívajte nadmerný tlak.

Katalytické povrchy

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

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvryny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škvrynu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvryny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

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

7.2 Čistiace príslušenstvo

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

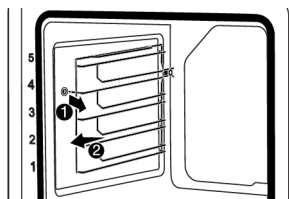
Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy". Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončite čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

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



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

7.5 Čistenie dvierok rúry

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

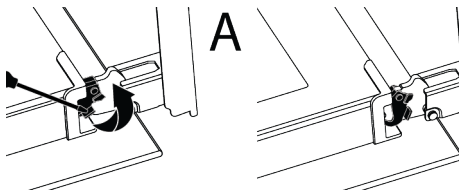


Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

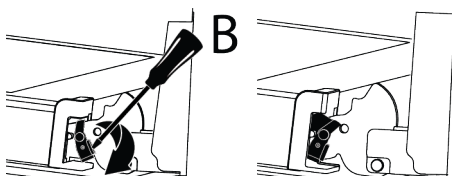
Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte dvierka rúry.

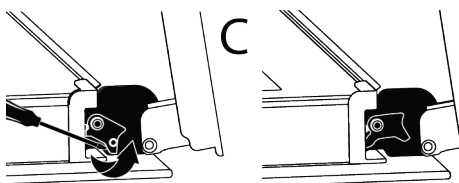
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobu ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy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



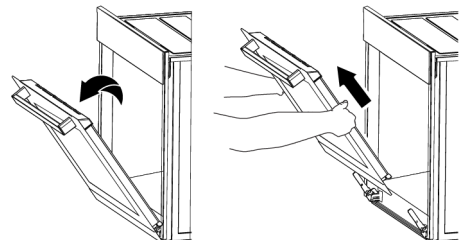
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



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



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



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

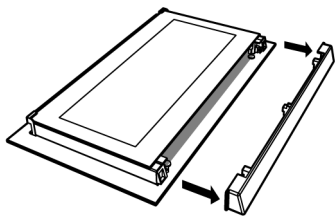
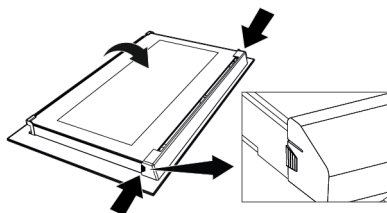


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

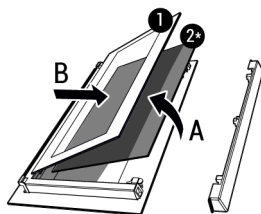
7.6 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

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

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



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



1 Vnútorné sklo

2* Vnútorné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odstránenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

7.7 Čistenie lampy rúry

Lampa rúry nesmie byť odstránená používateľom z dôvodu bezpečnosti výrobku. V prípade akejkoľvek poruchy lampy to oznámte autorizovanému servisu a nechajte ju vymeniť.

8 Riešenie problémov

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

Počas prevádzky rúry vychádza para.

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

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

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

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

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

Produkt nefunguje.

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

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Osvetlenie rúry môže byť chybné. >>> Mal by ju vymeniť výrobca lampy v rúre, oprávnená osoba alebo autorizovaný servis
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

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

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

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

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

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

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

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

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

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysielá signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštaláčny režim ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštaláčnym režimom.

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

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

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	-	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	0,8	20
Sieťový pohotovostný režim	2,0	20

*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

