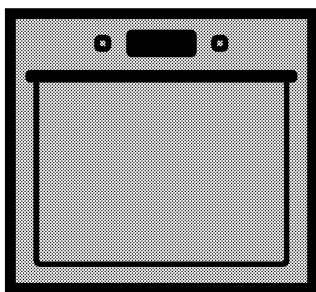


Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BIDM15500XDS

SK | PL

285.4459.95/R.AF/24.09.2019/4-2
7757882941

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

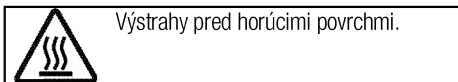
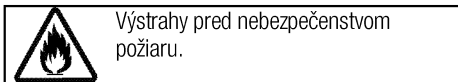
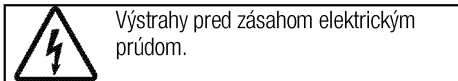
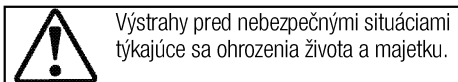
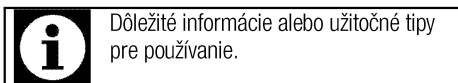
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	8
Bezpečnosť detí	8
Likvidácia starého výrobku	9
Likvidácia obalového materiálu	9

2 Všeobecné informácie **10**

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	13

3 Montáž **14**

Pred montážou	14
Montáž a pripojenie	16
Budúca preprava	17

4 Prípravy **19**

Tipy na šetrenie energiou	19
Prvé použitie	19
Nastavenie času	19
Prvé čistenie výrobku	20
Úprava úrovne tvrdosti vody	20
Prvé zahriatie	21

5 Práca s rúrou **22**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	22
Práca s elektrickou rúrou	22
Prevádzkové režimy	24
Úvod k ovládacímu panelu	27
Ponuka programov na varenie	27
Ponuka automatických funkcií varenia	30
Ponuka dodatočných programov na varenie	32
Ponuka nastavení	37
Tabuľka časov varenia	38
Prevádzka grilu	40
Varné harmonogramy pre grilovanie	43

6 Údržba a starostlivosť **44**

Všeobecné informácie	44
Čistenie ovládacieho panela	44
Čistenie rúry	44
Odstránenie dvierok rúry	45

7 Riešenie problémov **46**

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky

produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalieváním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

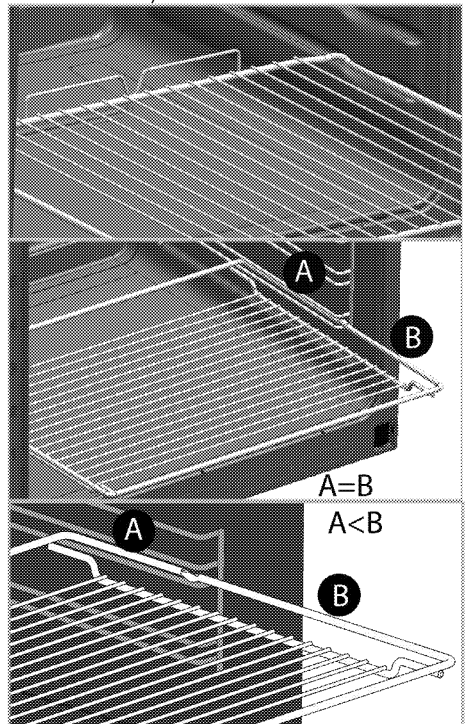
Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné

strany sa počas používania zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva

rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasunú do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- (Ak je váš spotrebič vybavený funkciou/vlastnosťou samočistenia) Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo. Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom pre pyrolitické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať. pozri *Obsah balenia, strana 11*.
- (Ak je váš spotrebič vybavený funkciou/vlastnosťou samočistenia) Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred

odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

- (Ak je váš spotrebič vybavený funkciou/vlastnosťou samočistenia) Počas pyrolytického čistenia, sa povrchy môžu oproti bežnému použitiu zahriať silnejšie. Držte výrobok mimo dosahu detí.
- Pre túto rúru používajte iba odporúčanú teplotnú sondu.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Pre parný systém:

- Keď pri varení v pare otvoríte dvierka produktu, môže dôjsť k úniku pary. Môže hroziť nebezpečenstvo popálenia. Pri otváraní dvierok rúry dávajte pozor.
- Do rúry nenalievajte vodu. V opačnom prípade môžete zaznamenať horúcu paru.
- Vlhkosť zostávajúca v rúre po varení v pare môže spôsobovať koróziu. Po varení počkajte, kým sa vnútro rúry vysuší. V rúre dlho neuchovávajte vlhké potraviny.
- Ak je v rúre voda, nič v nej nevarujte. Vnútrošný povrch rúry sa môže poškodiť.
- Pri varení v pare nepoužívajte nástroje, ktoré podliehajú korózii.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu

nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.

- Nádobu na vodu nikdy nesusušte v rúre.
- Po každom varení v pare zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte a nádobu vyčistite. Používanie vody zostávajúcej v nádobe na vodu na ďalší cyklus varenia by viedlo k hygienickým problémom.
- Nádobu na vodu po použití vysušte a uskladnite podľa pokynov.
- Nádobu na vodu neumývajte v umývačke riadu. Vytrite ju čistou, vlhkou handričkou a potom ju vysušte suchou handričkou.
- Pri odstraňovaní okovín používajte odvápnovacie tablety poskytnuté výrobcom. (Môžete tiež používať bežne dostupné odvápnovacie prípravky odporúčané pre parné varné spotrebiče v súlade s ich návodom na použitie.)

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- UPOZORNENIE: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento produkt je vhodný na používanie vo výškach do 2 500 metrov.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- VÝSTRAHA: Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a

nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

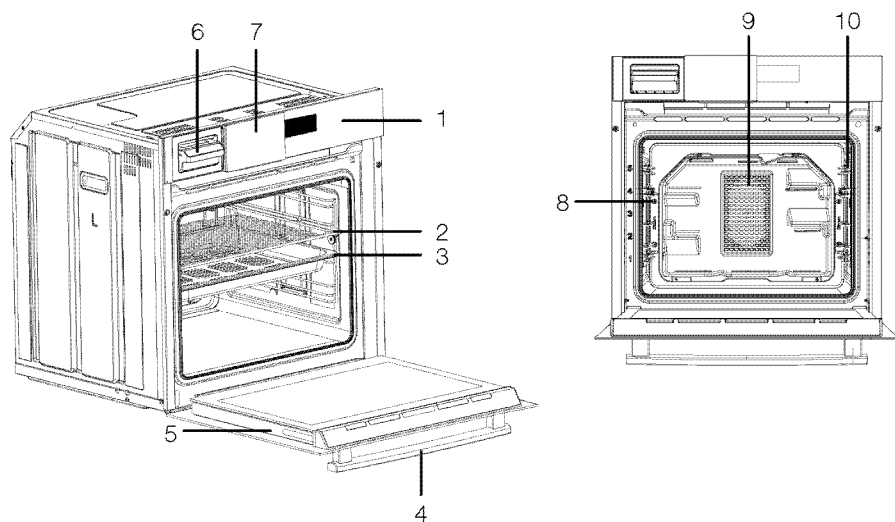
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

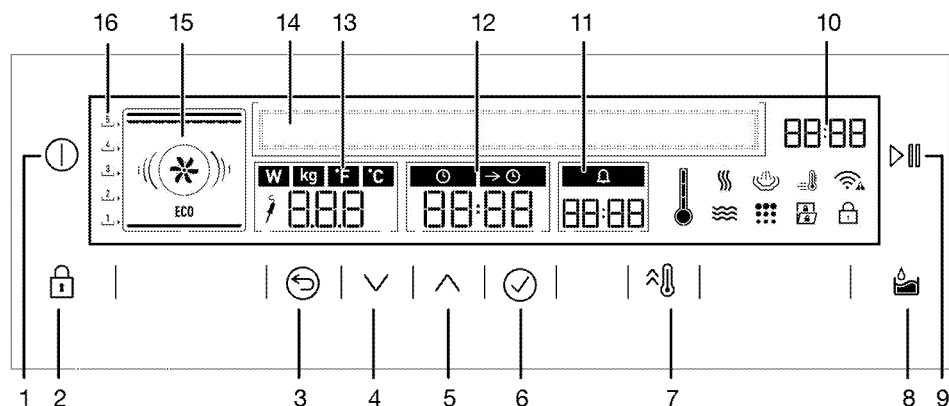
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Zásobník na vodu |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Kryt zásobníka na vodu |
| 3 | Plech | 8 | Otvory na unikanie pary |
| 4 | Rúčka | 9 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 5 | Predné dverka | 10 | Polohy políc |



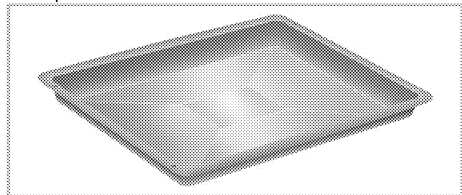
- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 11 | Pole odpočítavania časovača |
| 2 | Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel | 12 | Pole času varenia/času do konca varenia |
| 3 | Tlačidlo Späť | 13 | Políčko indikátora teploty/hmotnosti |
| 4 | Tlačidlo Dole (Výber menu) | 14 | Textový displej |
| 5 | Tlačidlo Hore (Výber menu) | 15 | Zobrazenie funkcií |
| 6 | Tlačidlo OK | 16 | Polohy políc |
| 7 | Tlačidlo rýchleho zohriatia | | |
| 8 | Tlačidlo Uvoľnenie krytu zásobníka na vodu | | |
| 9 | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia | | |
| 10 | Políčko indikátora aktuálneho času | | |

Obsah balenia

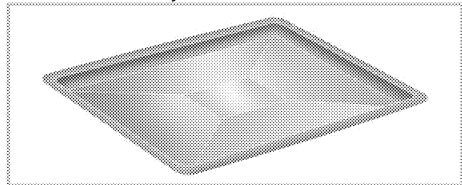


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

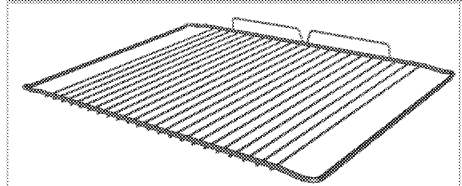
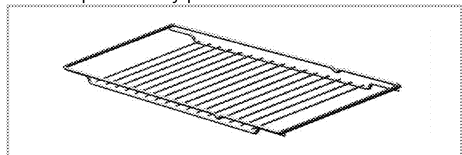
1. **Používateľská príručka**
2. **Štandardný plech**
(Možnosť pyrolitického čistenia – odolnosť proti samočisteniu pri vysokých teplotách)
Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



3. **Plech pre pečivo**
(Možnosť pyrolitického čistenia – odolnosť proti samočisteniu pri vysokých teplotách)
Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



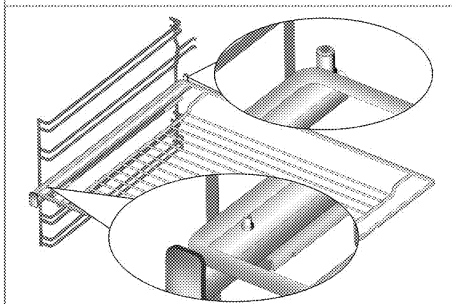
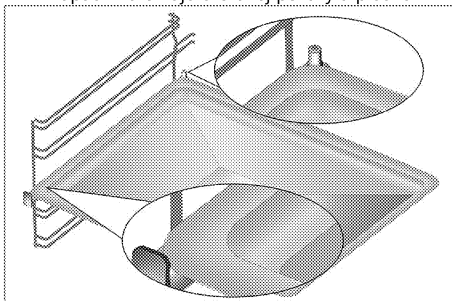
4. **Drôtaná mriežka**
Používa sa na opekánie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



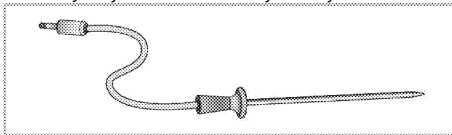
5. **Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce**
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtovej poličky.

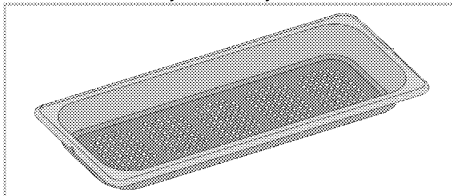
Pri používaní plechu a drôtovej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtovej poličky a plechu.



6. **Sonda mäsa**
Pri varení jedál z mäsa sa používa tak, že sa jej tenký a dlhý koniec zapichnete do mäsa a druhý koniec zavedie do drážky na bočnej strane rámu, aby sa jedlo uvarilo čo najchutnejšie.

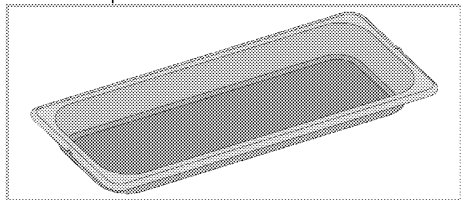


7. **Perforovaný malý plech na varenie v pare**
Vhodné na varenie v pare. Perforované plechy sú vhodné na odtečenie skondenzovanej vody či tekutín uvoľňujúcich sa z jedál.



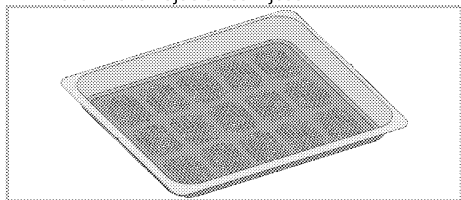
8. **Neperforovaný malý plech na varenie v pare**

Používa sa na varenie suchých potravín v pare, ako napr. strukovín.



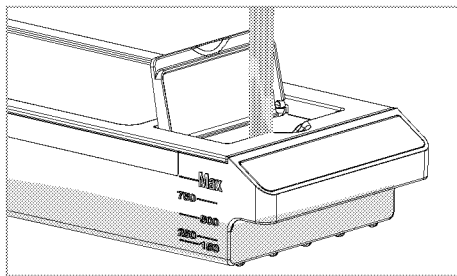
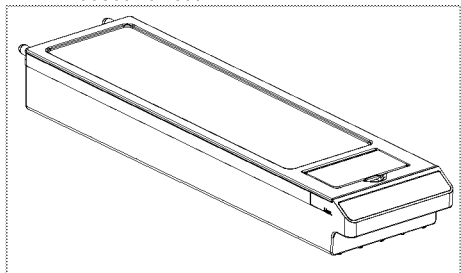
9. **Perforovaný veľký plech na varenie v pare**

Vhodné na varenie v pare. Perforované plechy sú vhodné na odtečenie skondenзованej vody či tekutín uvoľňujúcich sa z jedál.



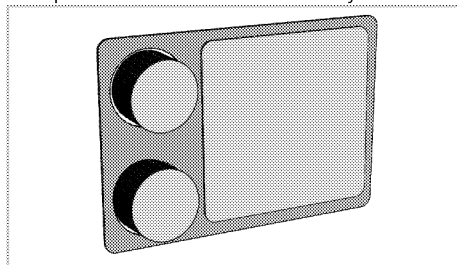
10. **Nádoba na vodu**

Pri varení v pare sa má voda uchovávať výlučne v nádobe na vodu.



11. **Odvápňovacia tableta**

Používa sa pri odvápnovacej funkcii. S produktom sú dodávané dve tablety.



VAROVANIE

Škodlivé pri požití. Dráždi pokožku. Spôsobuje vážne podráždenie očí. Môže vyvolať alergickú kožnú reakciu. Môže spôsobiť podráždenie dýchacích ciest. Uchovávajte mimo dosahu detí.

Po manipulácii si dôkladne umyte ruky. PO POŽITÍ: Pri zdravotných problémoch volajte NÁRODNÉ TOXIKOLOGICKÉ INFORMAČNÉ CENTRUM alebo lekára. PO ZASIAHNUTÍ OČÍ: Niekoľko minút ich opatrne vyplachujte vodou. Ak používate kontaktné šošovky a ak je to možné, odstráňte ich. Pokračujte vo vyplachovaní. Ak podráždenie očí pretrváva: Vyhľadajte lekársku pomoc/starostlivosť. Likvidujte v súlade s miestnymi predpismi. Tablety obsahujú kyselinu maleínovú. Uchovávajte na suchom a chladnom mieste. Zvyšky sa môžu umývať vodou.



Technické parametre


Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.4 kW
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Parná rúra
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobu).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 14*.

	Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobu.
	Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

	Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.
---	---

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

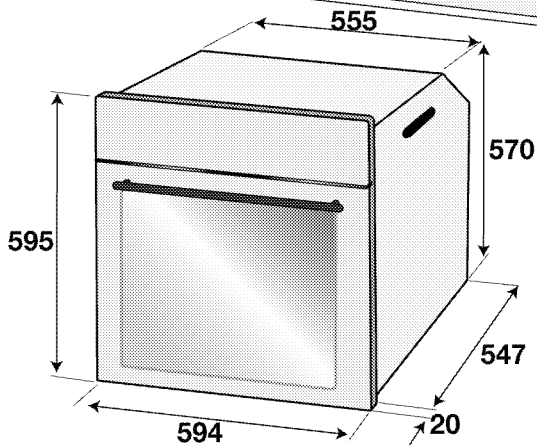
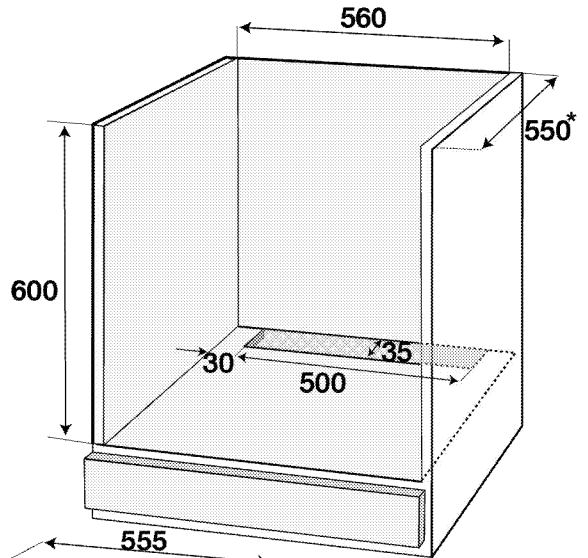
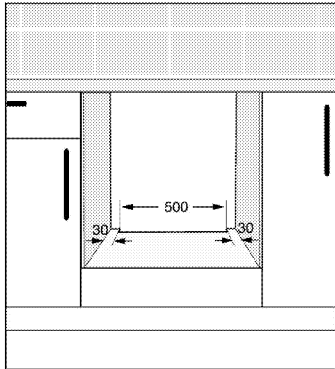
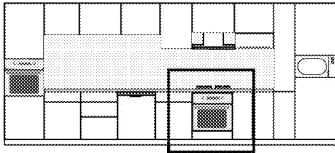
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdušné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.



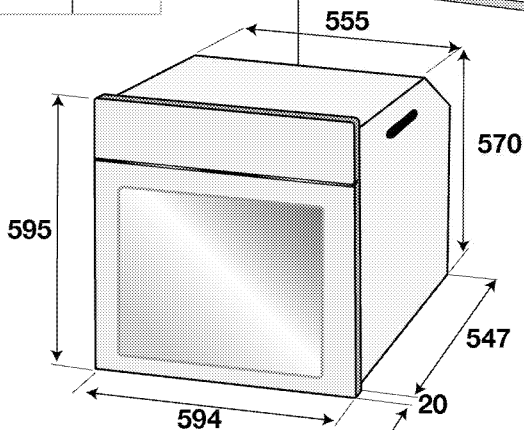
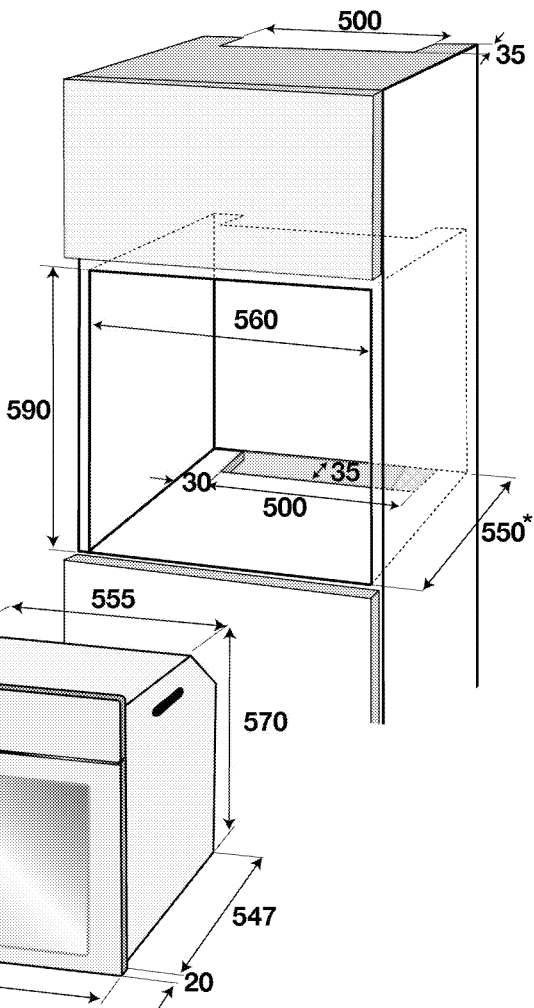
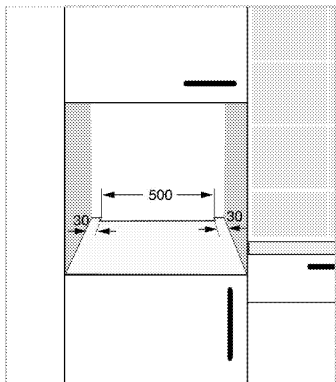
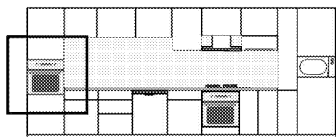
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobu.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobu. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobu musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

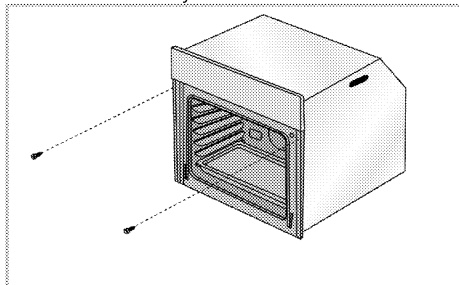


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

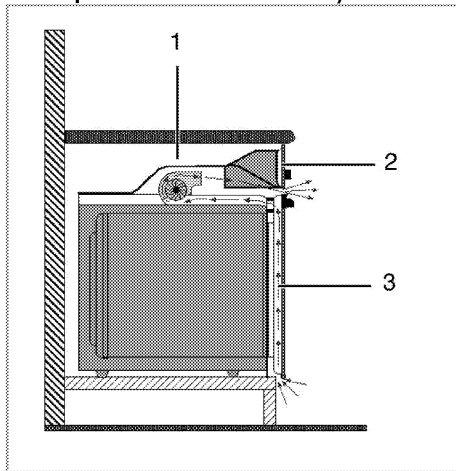
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistíte, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobu.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobu a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dverka rúry s bočnými stenami.

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

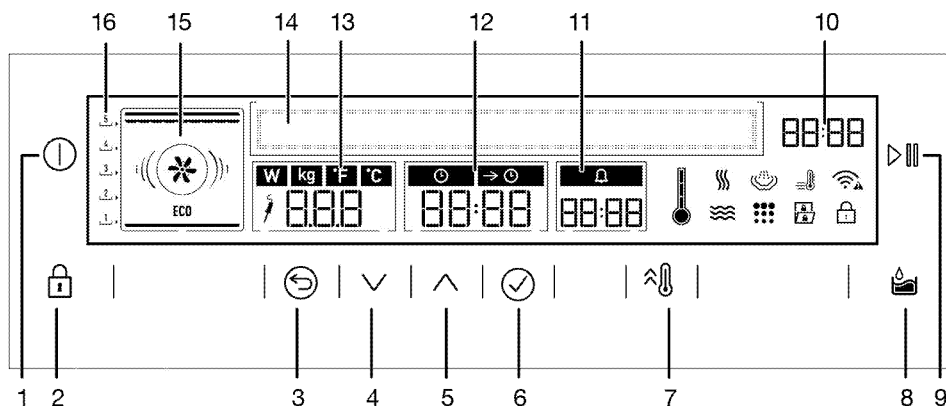
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu v móde

ECO FAN HEATING a môže sa líšiť od tej na displeji.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo Uvoľnenie krytu zásobníka na vodu
- 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 10 Políčko indikátora aktuálneho času
- 11 Pole odpočítavania časovača
- 12 Pole času varenia/času do konca varenia
- 13 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazenie funkcií
- 16 Polohy políc



Nastavenie jazyka

1. Pri zapnutí rúry sa na textovom displeji zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
2. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Language“ (Jazyk).
5. Stlačte . Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.
6. Pre výber požadovaného jazyka stlačte .
7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .


Nastavenie času

Keď sa rúra prvýkrát zapne, na hodinách rúry sa automaticky nastaví „00:00“. Ak chcete zmeniť nastavenie času:

1. Pri zapnutí rúry sa na textovom displeji zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).

2. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Clock“ (Hodiny).
5. Stlačte .
6. Pre nastavenie aktuálneho času stlačte .
7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .




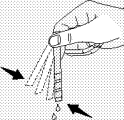
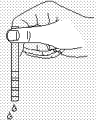






Prvé čistenie výrobku

 Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.







1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Úprava úrovne tvrdosti vody

Počas prvého použitia musíte upraviť úroveň tvrdosti vody pre svoju rúru. Používaný rozsah pre úroveň tvrdosti vody je uvedený v tabuľke nižšie. Je to nevyhnutné kvôli odstráneniu vodného kameňa z povrchov systému na výrobu pary v správnom čase. Príprava testovacieho pásika je opísaná nižšie.

A	B	C	D	E	F
					<p>1  Žiadny vodný kameň</p> <p>2  Veľmi málo vodného kameňa</p> <p>3  Málo vodného kameňa</p> <p>4  Vodný kameň</p> <p>5  Príliš veľa vodného kameňa</p> <p>6  Vysoko nadmerné množstvo vodného kameňa</p>
Vyberte testovací pásik.	Nechajte 1 minútu tiecť vodu z vodovodného kohútika.	Testovací pásik namáčajte 1 minútu vo vode.	Vyberte ho z vody a potraďte ním.	Počkajte 1 minútu.	Úroveň tvrdosti vody pre svoj produkt upravte podľa výsledku získaného z testovacieho pásika.










Tabuľka úpravy tvrdosti vody

Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, britská stupnica °dE	Úroveň tvrdosti vody, nemecká stupnica °dH	Úroveň tvrdosti vody, francúzska stupnica °dF	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, ktorú treba nastaviť pre rúru
1 	0 – 5	0 – 4	0 – 8	Mäkká voda	1
2 	6 – 9	5 – 7	9 – 13	Čiastočne mäkká voda	
3 	10 – 15	8 – 12	14 – 22	Čiastočne stredne tvrdá voda	2
4 	16 – 19	13 – 15	23 – 27	Stredne tvrdá voda	3
5 	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Čiastočne tvrdá voda	
6 	25 – 62	20 – 50	35 – 90	Tvrdá voda	

- Testovací pásik nenechávajte pod tečúcou vodou, meranie vykonajte v pohári.
- Čakanie vyše 1 minúty bude viesť k nesprávnym výsledkom.

- Ak je výsledok tvrdá voda, môžete použiť aj vodu vo fľaši. V prípade potreby môžete meranie pre vodu vo fľaši zopakovať.
- Vyberte z tabulky vyššie vstupnú hodnotu vhodnú pre rad oblastí, ktoré zmenia farbu na testovacom pásiku, a informáciu zadajte na príslušnej obrazovke ponuky.
- Po meraní držte testovací pásik mimo dosahu detí a zlikvidujte ho. Vodu v pohári na meranie vylejte.

Nastavenie úrovne tvrdosti vody

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Water hardness“ (Tvrdosť vody).
5. Stlačte . Zobrazí sa úroveň tvrdosti vody, ktorú ste predtým nastavili.
6. Po ukončení merania stlačte  /  a zvolte úroveň vhodnú pre úroveň tvrdosti vody, ktorú používate.
7. Na potvrdenie nastavenia stlačte .

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 22*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 22*.

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže uniknúť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy. Nádoby musia byť tiež odolné voči mimoriadne silnej pare.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Tipy pre sondu mäsa

- Varte po zapichnutí sondy do najhrubšej časti mäsa. Nedovoľte, aby sa sonda dotýkala vamej nádoby, kosti ani tukového tkaniva.
- Pri varení celého kuraťa zapichnete sondu mäsa medzi brušnú a stehennú časť vzhľadom na dutinu v hrudnej časti.
- Keď mäso varíte naporciované, vyberte kúsky s približne rovnakou veľkosťou. Sondy mäsa zapichnete do najhrubšej časti.
- Ak máte pocit, že po dovarení mäso ešte nie je hotové, zopakujte proces varenia po zapichnutí sondy mäsa na inom mieste.

Práca s elektrickou rúrou

Tabuľka funkcií varenia

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre, a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.

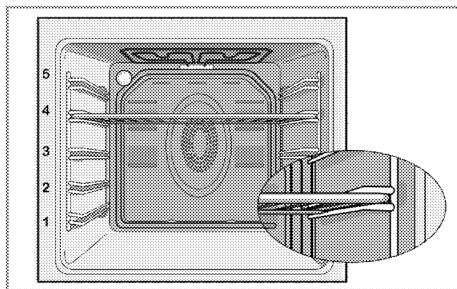


Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.



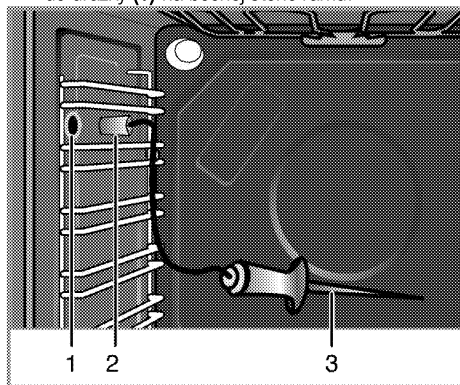
Z bezpečnostných dôvodov je maximálny nastaviteľný čas pre „čas varenia“ obmedzený na 6 hodín vo všetkých polohách, okrem funkcií „Keep Warm“ (Uchovanie teploty) a „Low Temperature Cooking“ (Varenie pri nízkej teplote).

- i** Pri nastavovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka príslušného nastavenia.
- i** Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii, alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plnoautomatické programovanie.
- i** Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.



Používanie sondy mäsa

1. Po nastavení rúry na určitú funkciu a teplotu umiestnite pripojovaciu konzolu sondy mäsa (2) do drážky (1) na bočnej stene rámu.



- 1 Drážka sondy mäsa
- 2 Pripojovacia konzola sondy mäsa
- 3 Zakončenie so senzorom sondy mäsa

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Parný	100	40-100
Parný + Statické + vent.	175	40-280
Statické	180	40-320**
Statické + vent.	200	40-280
Parný + Ohr. ventilátorom	175	40-280
Ekó vyhr. ventilát.	180	160-220
Ohr. ventilátorom	180	40-280
Úpln. varenie (3-D)	200	40-280
Parný + Úplné gril. + vent.	200	40-280
Úplné grilovanie	280	40-280
Nízky gril	280	40-280
Úplné gril. + vent.	200	40-280
Parný + Ohr. vent. + zosp.	220	50-250
Ohr. vent. + zosp.	220	50-320**
Spodné ohrievanie	180	40-220
Var. pri nízk. tepl.	100	50-150
Uchovanie teploty	65	40-100

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.
 **Teplotu je pri modeloch s funkciou pyrolytického samočistenia (pyrolyza) možné nastaviť až na 310 °C

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte tlačidlo zap./vyp. a vypnite rúru.

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

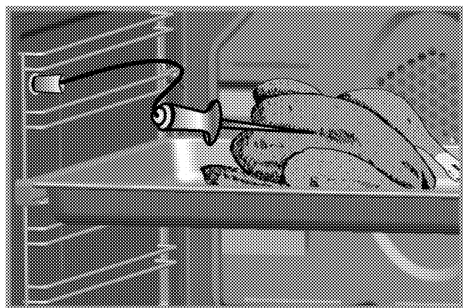
Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasunite drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

- i** Sonda do mäsa je aktívna počas prevádzky funkcií, pri ktorých sa nepretržite zobrazuje symbol sondy do mäsa.
- i** Ak ste pred použitím sondy mäsa nastavili časovač rúry na určitú dobu varenia, toto nastavenie času sa automaticky zruší, keď pripojíte sondu mäsa.
- i** Pri varení s mäsovou sondou sa nemôžu používať police na zásuvke mäsovej sondy.

2. Zapichnete zakončenie so senzorom sondy mäsa do mäsa.



» Rúra automaticky rozpozná, že sonda na mäso je zapichnutá a na poli indikátora teploty sa objaví symbol **P75/075**. Snímač teplotnej sondy na mäso automaticky zistí, že vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú hodnotu a ukončí varenie.

i Ak sa v poli indikátora teploty nezobrazí symbol **P75/075**, skontrolujte, či bola pripojovacia konzola riadne zavedená do príslušnej drážky.

- Odporúčaná teplota sondy na mäso je 75 °C. Požadovanú teplotu môžete zmeniť v prípade potreby od 40 do 99 °C. (V prípade funkcií pary môžete zmeniť túto teplotu zo 40 °C na 90 °C.)
- Sondy mäsa po každom použití vyčistite vlhkou tkaninou a vysušte suchou tkaninou.

i V prípade, že sa sonda používa bez toho, aby sa špička snímača vpichla do mäsa, bude snímač merať teplotu vo vnútri rúry a proces varenia pri dosiahnutí nastavenej teploty skončí. Avšak v prípade, že je sonda vystavená teplote 250 °C a viac, jej snímač sa stane nepoužiteľným.

i Pokiaľ sondy na mäso odoberiete pred skončením procesu varenia, varenie sa zastaví.

i * Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) červeného mäsa dosiahol minimálne 63 °C.
* Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) hydiny dosiahol minimálne 74 °C.

Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Názvy funkcií varenia a odporúčané pozície stojana nájdete na zobrazení času rúry.

Parný

Varenie sa uskutočňuje v pare. Hodí sa na varenie jedál, ako napr. zelenina, červené mäso, ryby a hydina v pare. Keďže povrch jedla zakrýva para, jej výživové zložky sa pri varení nestratia.



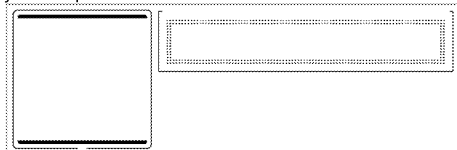
Parný + Statické + vent.

Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Táto funkcia poskytuje aj podporu parou. Varte na jednom plechu.



Statické

Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, múčniky alebo karbonátky a dusené mäso so zeleninou vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.



Statické + vent.

Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

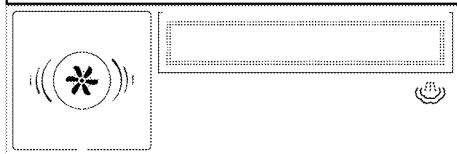
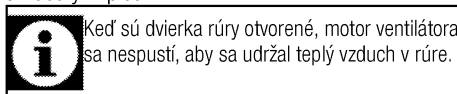
Úroveň varenia	Teplota vnútra mäsa (°C)
Veľmi ojedinelé	55-59
Ojedinelé	60-62
Stredne ojedinelé	63-70
Stredné	71-76
Dobrá práca	77-81
Veľmi dobrá práca	>82

Statické



Parný + Ohr. ventilátorom

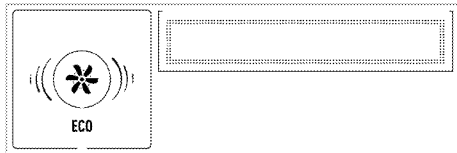
Horúci vzduch ohriaty zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Táto funkcia poskytuje aj podporu ohrevu paru. Je vhodné pre varenie jedál na rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.



Eko vyhr. ventilát.

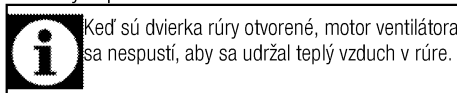
Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varenia, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 °C. Čas varenia sa ale trochu predlží.

Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

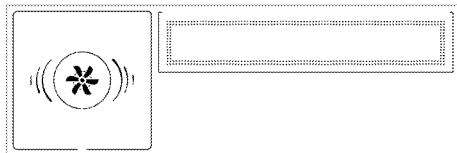


Ohrev ventilátorom

Horúci vzduch ohriaty zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie jedál na rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

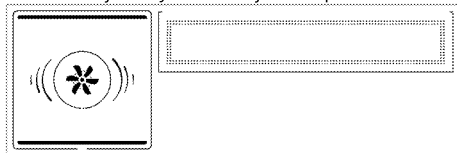


Ohrev ventilátorom



Univ. varenie (3-D)

V prevádzke je horný ohrev, dolný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte na jednom plechu.



Parný + Úplné gril. + vent.

V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa. Táto funkcia poskytuje aj podporu ohrevu paru.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Úplné grilovanie

V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

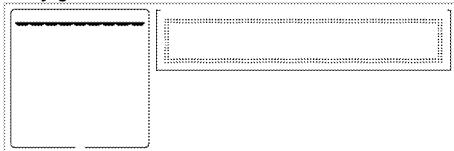


- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Nízky gril

Malý gril v hornej časti rúry je vhodný na grilovanie a zapekanie pokrmov.

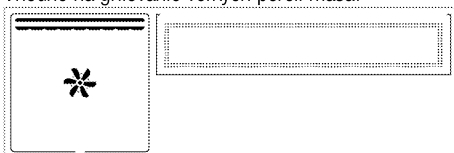
Nízky gril



- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Úplný gril. + vent.

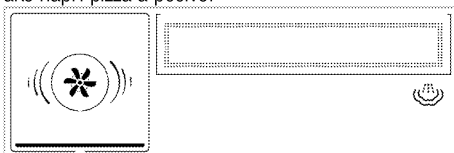
Ohriaty horúci vzduch sa pri úplnom grilovaní pomocou ventilátora v rúre veľmi rýchlo rozšíri. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Parný + Ohr. vent. + zosp.

V prevádzke je spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora (v zadnej stene). Táto funkcia navyše poskytuje aj podporu parou. Hodí sa na varenie jedál, ako napr. pizza a pečivo.



Ohr. vent. + zosp.

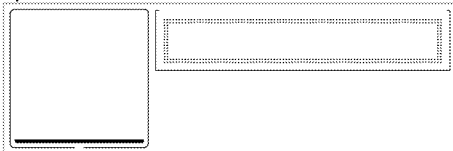
V prevádzke je spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



Spodné ohrievanie

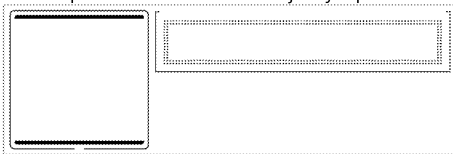
Pracuje len spodný ohrev. Vhodné na pizzu a na následné pečenie jedál z dolnej časti na chrumkavo.

Spodné ohrievanie



Varenie pri nízkej teplote

Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvoľné pečenie vopred opečených / osmažených kusov mäsa (teľacie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodný druh mäsa. Na varnej doske, grilu atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Pieť vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedným plechom.



Uchovanie teploty

Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.



PODPORA PAROU

Nasledujúce funkcie sú vybavené podporou parou.

- Parný + Statické + vent.
- Parný + Ohr. ventilátorom
- Parný + Úplný gril. + vent.
- Parný + Ohr. vent. + zosp.

Každá funkcia je vybavená tromi rôznymi úrovňami pary: nízkou, strednou a vysokou. Tieto funkcie pravidelne dodávajú paru pre várku.

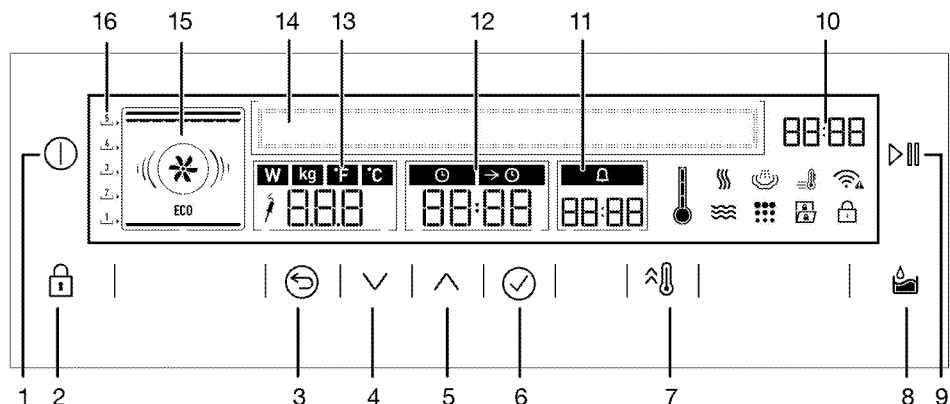
Na varenie pečiva, ako napr. koláč, žemle atď., sa odporúča používať nízku úroveň pary.

Na varenie pečiva, ako napr. chlieb, sa odporúča používať strednú úroveň pary. Vďaka pare je pečivo väčšie, povrch pečiva svetlejší a kôrka chrumkavejšia.

Vysoká úroveň pary sa odporúča na pečenie mäsa (veľké kusy mäsa, celé kurča atď.).

Mäso vďaka pare pri pečení stráca vlhkosť v minimálnej miere a je vlhkejšie a šťavnatejšie.

Úvod k ovládacímu panelu



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo Úvoľnenie krytu zásobníka na vodu
- 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 10 Políčko indikátora aktuálneho času
- 11 Pole odpočítavania časovača
- 12 Pole času varenia/času do konca varenia
- 13 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazenie funkcií
- 16 Polohy políc

3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením
4. a vyberte požadovanú funkciu rúry bez pary. Funkciu aktivujete stlačením
5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte v rámci indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.

Aktivné pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte a posuňte rámeček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámeček nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

- : Symbol posilňovača
- : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia
- : Symbol Alarm
- : Symbol vnútornej teploty rúry
- : Symbol udržiavania teploty
- : Symbol uzamknutia tlačidiel
- : Symbol otvorených dverí
- : Symbol sondy mäsa*
- : Symbol Samočistenie (pyrolýza)*
- : Symbol varenia v pare


*(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)


Ponuka programov na varenie


Použitie funkcií rúry na varenie bez pary



1. Rúru zapnete stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.

6. **Na nastavenie času varenia** stlačte a posuňte rámeček na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte a nastavte požadovaný čas varenia.
7. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.
8. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte a posuňte rámeček na rámeček času budíka. Zobrazí sa . Stlačte a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určitú chvíľu otočiť.

 Maximálny čas budíka môže byť 23 hodín a 59 minút.

9. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite varenie. Začne sa varenie a displej zobrazí v príslušnom poradí nastavenú prevádzkovú funkciu a správu „Cooking“ (Varenie).

 Nastavenie času varenia, varenia, času a času budíka nie je pre prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.











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





» **Ak nebol nastavený čas**, rúra sa spúšťa ručne. Ak je jedlo uvarené, stlačte  a rúra sa vypne. Inak rúra bude pracovať ďalej.

» **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.









Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Ak chcete vybrať varenie v pare alebo požadovanú funkciu varenia s pomocou pary, stlačte . Funkciu aktivujete stlačením .
5. Stlačte . Na úpravu úrovne pary použite  / . Na potvrdenie nastavenia znovu stlačte .
6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámičku indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.



 Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámičkom. Stlačte  a posuňte rámeček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámeček nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlý ponuku.


7. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámeček na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.

Táto funkcia vám neumožňuje začať variť pred nastavením času varenia. Čas varenia sa na displeji nastaví automaticky na 30 minút.

8. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.
9. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte  a posuňte rámeček na rámeček času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určité chvíľu otočiť.

 Maximálny čas budíka môže byť 23 hodín a 59 minút.

10. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite variť.
11. **Kroky postupu pre funkciu pary:** Pokiaľ ste varenie v pare dlho nepoužívali, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).
12. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
13. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

 Riziko pre zdravie! V prípade parného systému nepoužívajte iné kvapaliny než pitnú vodu.




Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.



Vďaka veku na nádobu ju môžete naplniť bez vybratia.

14. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt.


Stlačte  a začnite variť.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.



Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.



Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .



Ak sa voda v nádobe počas varenia spotrebuje, zobrazí sa správa „Please add water“ (Pridajte vodu) a rúra vydá zvukové upozornenie. Varenie sa zastaví. Keď opätovne naplníte nádobu vodou a vložíte ju opäť do krytu, cyklus varenia bude pokračovať tam, kde prestal.

» **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking completed“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking completed“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

15. Na konci cyklu varenia zvýšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.




Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

16. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.





Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, automaticky sa zapne na konci každého cyklu varenia v pare.

17. Pokračovanie vo varení:

Do 5 minút po skončení cyklu varenia môžete na opätovnú prevádzku rúry s pomocou pary/funkcii s pomocou pary stlačiť .

» Rúra bude pokračovať v činnosti podľa rovnakej funkcie varenia a nastavenia teploty.

18. Ak chcete rúru opätovne spustiť **do 5 minút po dokončení cyklu varenia**, zobrazí sa správa „Oven is getting ready“ (Rúra sa pripravuje), keďže rúra začala privádzať vodu zo systému na výrobu pary späť do nádoby na vodu. Keď táto správa zmizne, môžete stlačiť  a začnete variť. Keďže došlo k privedeniu vody zo systému na výrobu vody do nádoby na vodu, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).

19. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zbokú otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

20. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvýšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

21. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite variť.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.



Ak otvoríte dverka rúry pri spustenej funkcii pary, motor ventilátora bude bežať na vysoké obrátky s cieľom vytvoriť vzdušnú clonu.






Počas posledných 3 minút varenia v pare bude motor ventilátora bežať na vysoké obrátky s cieľom znížiť hustotu pary v rúre.

22. Na konci cyklu varenia zvýšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.






Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.


23. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.

	Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, zobrazí sa na displeji rúra na konci každého varenia v pare. Môžete stlačiť  a spustiť ju.
	Pred spustením funkcie sušenia z rúry vyberte jedlo a príslušenstvo, ako napr. plechy, drôtené mriežky atď.

Nastavenie urýchlenia (rýchly ohrev)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty rúry. Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:

1. Stlačte raz . Na displeji sa zobrazí symbol .
2. Po nastavení času varenia a teploty stlačte  a začinite varenie.



» Symbol  zmizne, hneď ako rúra dosiahne požadovanú teplotu a obnoví prevádzku na funkciu zvolenú pred zapnutím posilňovača.

3. Raz stlačte , čím zrušíte funkciu posilňovača.


Posilňovač sa deaktivuje a  zmizne.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel



Aktivovaním funkcie uzamknutia tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

	Uzamknutie tlačidiel možno použiť bez ohľadu na to, či je rúra spustená alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla  , aj keď je uzamknutie tlačidiel aktivované a rúra je v prevádzke.
--	---





1. Stlačte , kým sa na displeji nezobrazí „“.
- » Po aktivácii uzamknutia tlačidiel „**Keylock active**“ (Uzamknutie tlačidiel aktívne) sa na displeji zobrazí hlásenie a symbol  po stlačení ľubovoľného tlačidla (okrem tlačidiel  / .








	Keď je aktívna funkcia zámku, tlačidlá rúry nie sú funkčné. Uzamknutie tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.
--	--






Deaktivácia uzamknutia tlačidiel







1. Stlačte , kým z displeja nezmlzne „“.
- » Uzamknutie tlačidiel sa deaktivuje.



Ponuka automatických funkcií varenia

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Automatic Cooking Menu“ (Ponuka automatického varenia).
3. Stlačte  a vstúpte do ponuky automatického varenia.

4. Stlačte  / , čím zvolíte hlavnú ponuku jedla, ktoré sa chystáte variť. (Informácie nájdete v tabuľke ponuky automatického varenia). Pre potvrdenie stlačte .
5. Stlačte  / , čím zvolíte jedlo, ktoré chcete variť.
6. Keď chcete zmeniť hmotnosť jedla, stlačte  / , keď sa nachádza pole Teplota/Hmotnosť v rámkiku, a nastavte hmotnosť. Hodnota hmotnosti sa potvrdí hneď pri jej zmene. Čas varenia sa zmení automaticky na základe hmotnosti jedla.

	Zmeniť môžete len hmotnosť tých jedál, u ktorých je hmotnosť uvedená.
	Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkikom. Stlačte  a posuňte rámeček k indikačným poliám napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliám naľavo. Ak opätovne stlačíte  , keď sa rámeček nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.


7. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámeček na pole času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia. Počet zmien času varenia na základe hmotnosti jedla je obmedzený.
8. Ak sú funkcia varenia, teplota, hmotnosť a čas varenia vhodné, stlačte tlačidlo  a začinite variť.
9. **Ak zvolené jedlo obsahuje funkciu pary, postupujte podľa pokynov pre funkciu pary nižšie:**
 Pokiaľ ste varenie v pare dlho nepoužívali, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).
10. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
11. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

	Riziko pre zdravie! V prípade parného systému nepoužívajte iné kvapaliny než pitnú vodu.
	Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.



Vďaka veku na nádobe ju môžete naplniť bez vybratia.

12. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt.


Stlačte  a začnite variť.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.



Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.



Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .



Ak sa voda v nádobe počas varenia spotrebuje, zobrazí sa správa „Please add water“ (Pridajte vodu) a rúra vydá zvukové upozornenie. Varenie sa zastaví. Keď opätovne naplníte nádobu vodou a vložíte ju opäť do krytu, cyklus varenia bude pokračovať tam, kde prestal.

» » **Ak bol nastavený čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking completed“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

13. Na konci cyklu varenia zvýšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.




Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

14. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.




Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, automaticky sa zapne na konci každého cyklu varenia v pare.


15. Pokračovanie vo varení:

Do 5 minút po skončení cyklu varenia môžete na opätovnú prevádzku rúry s pomocou pary/funkcií s pomocou pary stlačiť .

» Rúra bude pokračovať v činnosti podľa rovnakej funkcie varenia a nastavenia teploty.

16. Ak chcete rúru opätovne spustiť do 5 minút po dokončení cyklu varenia, zobrazí sa správa

„Oven is getting ready“ (Rúra sa pripravuje), keďže rúra začala privádzať vodu zo systému na výrobu pary späť do nádoby na vodu. Keď táto správa zmizne, môžete stlačiť  a začnete variť. Keďže došlo k privedeniu vody zo systému na výrobu vody do nádoby na vodu, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).

17. Stlačte , Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

18. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

19. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite variť.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.



Ak otvoríte dverka rúry pri spustenej funkcii pary, motor ventilátora bude bežať na vysoké obrátky s cieľom vytvoriť vzdušnú clonu.



Počas posledných 3 minút varenia v pare bude motor ventilátora bežať na vysoké obrátky s cieľom znížiť hustotu pary v rúre.


20. Na konci cyklu varenia zvýšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.



Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

21. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.



Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, zobrazí sa na displeji rúry na konci každého varenia v pare. Môžete stlačiť  a spustiť ju.



Pred spustením funkcie sušenia z rúry vyberte jedlo a príslušenstvo, ako napr. plechy, drôtené mriežky atď.

Funkcie automatického varenia:


Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Zelenina	Kol., chl. a torty	Hydina	Ryby	Mäso	Špeciality
Surový zemiak	Nadýchané	Peč. kura <	Pstruh	Pečené	Makaróny so

(*)	žemličky (*)	1600 g (*)		hovädzie mäso na pare (*)	syrom
Ružičky brokolice (*)	Sendvičový chlieb (*)	Peč. kura > 1600 g (*)	Ostriež	Sekaná	Klasické lazane
Fazuľkové lusky (*)	Domáca bageta (*)	Peč. morč. steh. (*)	Rybie balíčky	Pečené mäso	Torta s čerstvým ovocím
Plnené papriky	Orechové koláčiky	Peč. kura < 1600 g	-	Jahňacia rolka	Jablkový koláč
Pečené zemiaky v šupke	Koláč	Peč. kura > 1600 g	Pstruh so zeleninou	Pečená jahňacina	Jablkové koláčiky
Musaka	Škoricové rolky	Kuracie kúsky	Rybie filé	-	Snehové pusinky
Zapekané zemiaky	-	Kuracie filety	Rybí kebab	Jahňacie tandoori	Plnené banány
-	Ľahké citr. suš.	Kura, filety	Dusená ryba	Steak	-
Gratinovaná zelenina	Ovocný koláč	Pečený moriak	Filé z lososa	Pikantné mäsové guľky	Karamelový krém
Mrazená zelenina	Slané pečivo	-	Rybí koláč	Hovädzia sviečkovica	Čokoládový puding
	Buchtíčky	Fileta z moriaka	-	Bravčové guľky	Crème Brûlée
	Bageta	Kačica		Pečená bravčovina	Jablká na mede
	Sendvičový chlieb	Hus		Bravčové kúsky	Čokoládový koláč
	Chlebový bochník	Králik			Semolinové zemle
	Slané croissanty	Bažant na poľovnícky spôsob			Semolinový koláč
	Croissanty	Bažant			Sušené jablká
	Syrové taštičky				Sušené dule
	Žemľa				Sušené hrušky
	Pizza				-
	Čokoládový chlebič				Zeleninový koláč quiche
	Semolinové zemle				-

* Tieto jedlá obsahujú funkciu pary.







Ponuka dodatočných programov na varenie

 Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.


Odvápňovanie (Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Na vodný kameň nahromadený v systéme na výrobu pary sa odporúča používať odvápnovací program. Vaša rúra vás upozorní, aby ste odvápnovanie vykonávali podľa vami nastavenej úrovne tvrdosti vody. S

produktom sú dodávané dve odvápnovacie tablety. (Môžete tiež používať bežne dostupné odvápnovacie prípravky odporúčané pre parné varné spotrebiče v súlade s ich návodom na použitie.)

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Descaling“ (Odvápňovanie).


5. Stlačte ☺. Na spustenie procesu stlačte ►||.
6. Zobrazí sa správa „Put 250 ml water and tablet to the tank“ (Do nádoby dajte 250 ml vody a tabletu).
7. Stlačte ☺. Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
8. Do nádoby pridajte 250 ml čistej vody a tabletu.
Nádobu vložte a stlačte ☺, čím zatvoríte jej kryt.
9. Na spustenie procesu znovu stlačte ►||.
10. Počas odvápnovacieho procesu sa tableta rozpustí, čím odstráni vodný kameň nahromadený v parnom generátore rúry. Rúra tento proces vykoná automaticky a na konci procesu sa zobrazí správa „Empty the tank and put 250 ml water“ (Vyprázdnite nádobu a pridajte 250 ml vody).
11. Stlačte ☺. Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
12. Nádobu vyprázdnite a pridajte do nej 250 ml čistej vody. Nádobu vložte a stlačte ☺, čím zatvoríte jej kryt. Proces bude pokračovať.
13. Na konci odvápnovacieho procesu sa zobrazí správa „Operation is done“ (Činnosť sa vykonala).


 Prvá fáza odvápnovania trvá takmer 90 minút a druhá fáza približne 20 minút.

» Otvorte dverka rúry, čím vypustíte paru, a vylejte zvyšnú vodu z nádoby na vodu.

Sušenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Umožňuje sušenie vnútra rúry vyparením zvyšnej vody v rúre po varení v pare. Použitie tejto funkcie sa odporúča z hygienických dôvodov po každom varení v pare.

 Pred spustením procesu sušenia vyberte z rúry jedlo a plechy.

 Pred použitím funkcie sušenia utrite suchou handričkou vodu (ak nejaká je) nahromadenú na dne rúry.

1. Rúru zapnite stlačením ①.
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ^ / v, kým sa nezobrazí správa „Extra Programs Menu“ (Ponuka dodatočných programov).
3. Stlačte ☺.

4. Stlačte ^ / v, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Drying“ (Sušenie).
5. Stlačte ☺.
6. Stlačte ►|| a začnite sušiť.
7. Po 10 minútach predstavujúcich automaticky nastavený čas sušenia sa na displeji zobrazí správa „Open oven door“ (Otvorte dverka rúry).
» Otvorte dverka rúry, čím vypustíte paru.

Opätovný ohrev (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Hodí sa na opätovný ohrev varených jedál. Podpora parou predchádza vysušeniu jedál.

- Používajte teplovzdušné nádoby.
- Používajte perforovaný plech na varenie v pare.
- Pri opätovnom ohreve jedlo nezakrývajte.

1. Rúru zapnite stlačením ①.
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ^ / v, kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte ☺.
4. Stlačte ^ / v, kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Reheat“ (Opätovný ohrev).
5. Stlačte ☺. Na spustenie procesu stlačte ►||. Na spustenie funkcie sa riadne „krokmí postupu pre funkciu pary“ opísanými v časti „Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary“.





Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

Kysnutie cesta (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na kysnutie kysnutého cesta, ako napr. cesta na chlieb, na pogaču alebo na pizzu. Podpora parou predchádza vysušeniu povrchu cesta.

- Používajte teplovzdušné nádoby.
- Jedlo pri kysnutí nezakrývajte.
- Počas kysnutia neotvárajte dverka rúry. Môže dôjsť k strate vlhkosti alebo k poklesu cesta.
- Pred použitím funkcie kysnutia cesta sa uistite, že je plocha pečenia dosť studená (má izbovú teplotu).
- Doba kysnutia sa môže líšiť podľa veľkosti a hmotnosti cesta.
- Na drôtenú mriežku sa odporúča klásť na kysnutie cesta veľké teplovzdušné nádoby.

1. Rúru zapnite stlačením ①.
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte ^ / v, kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte ☺.

4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Dough Proving“ (Kysnutie cesta).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

Rozmrazovanie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)









Vhodné na rozmrazovanie zmrazených potravín, ako napr. ovocia, zeleniny a pečiva. Pri rozmrazovaní používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody uvoľňujúcej sa z rozmrazovaných potravín.



Z dôvodu bezpečnosti potravín sa odporúča rozmrazovať mäso, hydinu, ryby atď. v chladničke.



Mrazené potraviny vložte do rúry až po ich vybratí z balenia, ak nejaké je.

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Defrost“ (Rozmrazovanie).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.





Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

Blanširovanie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na blanširovanie ovocia a zeleniny pred zamrazením alebo zaváraním. Pri blanširovaní používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody uvoľňujúcej sa z blanširovaných potravín.



Na zachovanie farby blanširovaných potravín vložte potraviny po blanširovaní do ľadovo studenej vody, čím ich vychladíte a následne vodu nechajte odtiecť.

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Blanch“ (Blanširovanie).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

Hygiena (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na sterilizáciu sklenených pohárov a ich viečok na zaváranie.

Pri sterilizácii kladte nádoby/viečka na drôtenú mriežku rúry. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s mriežkou položte plech na zachytávanie vody vykondenzovanej pôsobením pary. Nádoby/viečka musia byť otvorené. Nádoby/viečka položte naopak, aby sa ich vrchná časť dotýkala drôtenej mriežky.










Používajte teplovzdorné a parovzdorné sklenené nádoby.



Pri sterilizácii viac ako jednej nádoby/viečka sa uistite, že sa navzájom nedotýkajú.



Sterilizujte nádoby podobnej veľkosti.

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Hygiene“ (Hygiena).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmi postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

Zaváranie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



Vhodné na opätovný ohrev blanširovaných potravín (napr. ovocia či zeleniny) po ich vložení do sterilizovaných sklenených nádob.






Blanširované potraviny zalejte tekutinou (vodou, vodou s cukrom, slanou vodou atď.) a potom ich zakryte.

Týmto spôsobom naplníte nádobu tak, aby ste ponechali maximálne 3 cm od vrchu a uzavrite ju sterilizovaným viečkom.

Pri zaváraní v nádobách používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody vykondenzovanej pôsobením pary. Po vychladení vyberte sklenené zaváracie nádoby z plochy pečenia. Po vybratí nechajte sklenené plnené nádoby vychladíť pri izbovej teplote.

- Pri zaváraní viac ako jednej nádoby sa uistíte, že sa navzájom nedotýkajú.
- Zavárajte v nádobách podobnej veľkosti.
- Doba zavárania sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a počtu sklenených nádob.

	Používajte teplovzdorné a parovzdorné sklenené nádoby.
	Pri zaváraní sa môžu sklenené nádoby prasknúť. Uistite sa, že nádoby ani viečka nie sú deformované.

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Bottling“ (Zaváranie).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmí postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.


Pre túto funkciu je zobrazená odporúčaná teplota a čas. Môžete zmeniť teplotu a čas a nastaviť čas ukončenia.

Čokoládové tavenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na tavenie kúskov čokolády.

Balenú čokoládu určenú k priamej spotrebe položte na perforovaný plech na varenie v pare a roztavte ju.

Nebalené kúsky čokolády vložte do teplovzdornej sklenenej nádoby, uzavrite ju viečkom a položte na perforovaný plech určený na varenie v pare.

	Doba tavenia sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín.
---	---


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Chocolate melting“ (Čokoládové tavenie).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „**krokmí postupu pre funkciu pary**“ opísanými v časti „**Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary**“.





Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

Domáci jogurt (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na výrobu jogurtu z pasterizovaného mlieka. Do 1000 ml pasterizovaného mlieka izbovej teploty pridajte 100 g (3 – 4 lyžice) jogurtu a dobre premiešajte. Túto zmes nalejte do teplovzdornej sklenenej nádoby a uzavrite ju viečkom. Pri výrobe jogurtu nádobu položte na drôtený mriežku.

- Ak chcete sladký a redší jogurt, varte ho kratšie, ak ho chcete mať kyslý a hustejší, varte ho dlhšie.
- Keď je proces dokončený, odporúčame, aby ste jogurt spotrebovali po tom, čo ho budete skladovať v chladničke (+4 °C) po dobu 12 hodín.
- Sterilizované trvanlivé mlieka nie sú vhodné na výrobu jogurtu a nemali by sa používať.
- Jogurt použitý na fermentáciu by mal byť čerstvý.

	Na výrobu jogurtu je možné použiť aj surové, tepelne nespracované mlieko, no musí prejsť bodom varu, aby sa tak eliminovali patogény/škodlivé mikroorganizmy. Pred výrobou jogurtu by sa malo prevreté mlieko vychladíť na izbovú teplotu.
---	--

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .



4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Home-made yoghurt“ (Domáci jogurt).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „krokmi postupu pre funkciu pary“ opísanými v časti „Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

Vajičko na tvrdo, na polomätko, na mätko (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vhodné na varenie vaječ s rôznym stupňom tvrdosti podľa potreby. Hlavnou výhodou je, že môžete uvariť veľké množstvo vaječ.

Pri varení vaječ používajte perforovaný plech na varenie v pare. Pod spodný podstavec (podstavec 1) s perforovaným plechom na varenie v pare položte plech na zachytávanie vody uvoľňujúcej sa z blanširovaných potravín.

	Vajcia musíte pred ich varením prederaviť na niekoľkých miestach pomocou ostrého nástroja, napr. ihly.) V opačnom prípade môžu vajcia v procese varenia pknúť.
	Doba varenia vaječ sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a počtu vaječ.









1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Hard-Boiled Egg“ (Vajičko na tvrdo), „Mid-Boiled Egg“ (Vajičko na polomätko) alebo „Soft-Boiled Egg“ (Vajičko na mätko).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „krokmi postupu pre funkciu pary“ opísanými v časti „Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.

Čistenie parou (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Zaručuje jednoduchoé čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami


vody kondenzujúcimi sa vo vnútri rúry pri tvorbe pary po určitý čas.

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs“ (Dodatočné programy).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Steam Clean“ (Čistenie parou).
5. Stlačte . Na spustenie procesu stlačte . Na spustenie funkcie sa riadte „krokmi postupu pre funkciu pary“ opísanými v časti „Použitie funkcií rúry na varenie v pare a varenie s pomocou pary“.

Pre túto funkciu je zobrazený odporúčaný čas. Čas môžete zmeniť a nastaviť čas ukončenia.


6. V čase ukončenia sa zobrazí správa „Wipe the surfaces“ (Utrite povrchy). Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry suchou špongiou alebo handrou.










Čistenie (pyrolytické samočistenie) (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

	VAROVANIE Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti držte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
---	--


Rúra má pyrolytické samočistiace vlastnosti. Rúra sa vyhreje na približne 430-480° C a prítomné nečistoty sa spália na popol. Môže dôjsť k tvorbe silného dymu. Zaisťte dobré vetranie. Rúru treba vyčistiť pri vysokej teplote po každých 10 použitiach.

1. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. Pri modeloch s roštom nezabudnite vybrať rošt. Z rúry nezabudnite vybrať nádobu na vodu.
- Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom na pyrolytické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať.
2. Pred spustením procesu čistenia umyte vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla v jej vnútri pomocou namydenej handričky.

	Nečistite tesnenie dverí. Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. Ak sa tesnenie dverí poškodí, obráťte sa na autorizovaného servisného technika.
---	--

- Rúru zapnite stlačením .
- Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs Menu“ (Ponuka dodatočných programov).
- Stlačte .
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Cleaning“ (Čistenie).
- Stlačte .
- Stlačte  a začnite čistiť. Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Dobu trvania nemožno zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre funkciu samočistenia.
- Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť a na displeji sa zobrazí symbol uzamknutia . Až kým sa proces čistenia neskončí a symbol uzamknutia nezmizne, neskúšajte silou odomknúť zámok na dverkách.
- Po ukončení procesu čistenia odstráňte biele usadeniny octovou vodou.

Úsporné čistenie (pyrolitické samočistenie – úsporná pyrolýza) (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)




VAROVANIE
 Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti držte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

Ak rúra nie je silne znečistená, odporúčame funkciu Úsporné čistenie. Ak rúra je silne znečistená, funkcia Úsporné čistenie nebude dostačujúca. V danom prípade vykonajte čistenie v režime „čistenie“.


- Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. Pri modeloch s roštom nezabudnite vybrať rošt. Z rúry nezabudnite vybrať nádobu na vodu.









Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom na pyrolitické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať.

- Pred spustením procesu čistenia umyte vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla v jej vnútri pomocou namydenej handričky.



Nečistite tesnenie dverí. Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. Ak sa tesnenie dverí poškodí, obráťte sa na autorizovaného servisného technika.

- Rúru zapnite stlačením .

- Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs Menu“ (Ponuka dodatočných programov).
- Stlačte .
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Eco Cleaning“ (Úsporné čistenie).
- Stlačte .
- Stlačte  a začnite čistiť. Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Dobu trvania nemožno zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre funkciu samočistenia.
- Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť a na displeji sa zobrazí symbol uzamknutia . Až kým sa proces čistenia neskončí a symbol uzamknutia nezmizne, neskúšajte silou odomknúť zámok na dverkách.
- Po ukončení procesu čistenia odstráňte biele usadeniny octovou vodou.

Ponuka nastavení

Nastavenie jazyka

- Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
- Stlačte .
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Language“ (Jazyk).
- Stlačte . Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.
- Stlačte  /  a vyberte požadovaný jazyk.
- Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie času

Keď sa rúra prvýkrát zapne, na hodinách rúry sa automaticky nastaví „00:00“. Ak chcete zmeniť nastavenie času:

- Keď sa rúra zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking programs“ (Programy na varenie).
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
- Stlačte .
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Clock“ (Hodiny).
- Stlačte .
- Stlačte  / , čím nastavíte aktuálny čas.
- Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie jasu

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (Programy na varenie).
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Brightness**“ (Jas).
5. Stlačte . Zobrazí sa úroveň jasu, ktorú ste predtým nastavili.
6. Stlačte tlačidlá  /  a vyberte požadovanú úroveň.
7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie hlasitosti

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (Programy na varenie).
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Volume**“ (Hlasitosť).
5. Stlačte . Zobrazí sa hlasitosť, ktorú ste predtým nastavili.
6. Stlačte tlačidlá  /  a vyberte požadovanú úroveň.
7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie jednotky teploty

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (Programy na varenie).
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Temperature unit**“ (Jednotka teploty).
5. Stlačte . Zobrazí sa jednotka teploty „**C**“, ktorú ste predtým nastavili.
6.  Stlačte tlačidlá  a vyberte „**F**“.
7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Použitie funkcií rúry na varenie

Jedlo	Počet zásobníkov	Funkcia varenia	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Kolače na plechu	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Kolače vo forme	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Kolače v papierí na pečenie	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 50

Nastavenie úrovne tvrdosti vody

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (Programy na varenie).
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Water hardness**“ (Tvrdosť vody).
5. Stlačte . Zobrazí sa úroveň tvrdosti vody, ktorú ste predtým nastavili.
6. Stlačte  /  a zvolte úroveň vhodnú pre úroveň tvrdosti vody, ktorú používate.
7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie automatického sušenia

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Cooking Programs**“ (Programy na varenie).
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Settings**“ (Nastavenia).
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Auto Drying**“ (Automatické sušenie).
5. Stlačte . Zobrazí sa „**On**“ (zap.) a aktivuje sa funkcia automatického sušenia.

Tabuľka časov varenia

	Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.
	1. podstavec rúry je spodný podstavec.
	Rúra počas približne 1 hodiny varenia spotrebuje takmer 1 liter vody z nádoby na vodu. Procesy varenia dlhšieho ako 1 hodina si môžu vyžadovať prídanie vody. Pri procesoch varenia dlhších ako 1 hodina sa nezabudnite riadiť varovaniami poskytovanými vašou rúrou.

Piškovéty koláč*	Jeden zásobník		3	175	10 ... 20
	2 zásobníky		2 - 4	175	20 ... 30
Koláčiky	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	40 ... 50
Bohaté pečivo	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Pizza**	Jeden zásobník		1 - 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník		3	310	4 ... 7
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Pečené kura	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	70 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Počas súčasného pečenia na 1. a 3. podstavci umiestnite hlbší plech na spodný podstavec a druhý plech na horný podstavec.
Počas súčasného pečenia na 1. a 5. podstavci umiestnite hlbší plech na horný podstavec a druhý plech na spodný podstavec.
Počas súčasného pečenia s 3 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ostatné plechy na spodné podstavce.
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.
* Na piškóty odporúčame formu s priemerom 26 cm.
** (310 °C) Kameň na pizzu sa používa spolu s lopatkou na pizzu

Varenie v pare


Jedlo	Hmotnosť potravín (g)	Plech	Pozícia stojana	Funkcia varenia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mrazený hrášok	2600	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30 ... 40
Mrazený hrášok	1800 na jeden zásobník	Dierovaný plech + Plech do rúry	3 ... 5	Parné varenie	100	35 ... 45
Vysoká roštenka	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	65 ... 75
Kúsky zemiakov	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30 ... 40
Kuracie prsia	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25 ... 35
Brokoica	1400	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20 ... 30
Hovädzie sviečkovica	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	50 ... 60


Ryby	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20... 30
Kúsky cukety	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35
Karfiol	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30... 40
Ružičkový kel	500	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	10... 20
Zelená fazuška	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35
Kúsky mrkvy	1000	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20... 30
Ryža	Voda: 475 Ryža: 180	Borosilikátový sklenený riad + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25... 35

1 – Nepredhrievajte.

2 – Pri varení vložte plech na pečenie na prvú policičku a dierovaný plech na tretiu policičku.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

 po začatí varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom nemeňte teplotu varenia.








 v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka. Ak dverka neotvoríte, vnútorná teplota bude optimalizovaná, čím sa šetrí energia, táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.





Jedlo	Počet zásobníkov		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče v papieri na pečenie	Jeden zásobník		3	175	40... 50
Koláčiky	Jeden zásobník		3	180	25... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník		3	200	45... 55
Bohaté pečivo	Jeden zásobník		3	200	35... 45













Prevádzka grilu


 **VAROVANIE**
Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!


Grilovanie bez pary


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Stlačením  /  vyberte požadovanú funkciu grilu bez pary. Funkciu aktivujte stlačením .
5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámciku indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.



 Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámcikom. Stlačte  a posuňte rámcík k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámcík nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

6. Na nastavenie času varenia stlačte  a posuňte rámcík na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.
7. Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.
8. Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky stlačte  a posuňte rámcík na rámcík času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určité chvíli otočiť.

 Maximálny čas budíka môže byť 23 hodín a 59 minút.

9. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite varenie. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Cooking“ (Varenie).

 Nastavenie času varenia, varenia, času a času budíka nie je pre prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voľiteľne.












 Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .





» **Ak nebol nastavený čas**, rúra sa spúšťa ručne. Ak je jedlo uvarené, stlačte  a rúra sa vypne. Inak rúra bude pracovať ďalej.

» **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking is complete“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.









Grilovanie pomocou pary


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Stlačte  /  a vyberte požadovanú funkciu na grilovanie s pomocou pary. Funkciu aktivujete stlačením .
5. Stlačte . Na úpravu úrovne pary použite  / . Na potvrdenie nastavenia znovu stlačte .
6. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámci indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.



 Aktívne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte  a posuňte rámeček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámik nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.


7. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámeček na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.


Táto funkcia vám neumožňuje začať variť pred nastavením času varenia. Čas varenia sa na displeji nastaví automaticky na 30 minút.


8. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.
9. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte  a posuňte rámeček na rámeček času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre v určité chvíli otočiť.



 Maximálny čas budíka môže byť 23 hodín a 59 minút.

10. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite varenie.
11. **Kroky postupu pre funkciu pary:** Pokiaľ ste varenie v pare dlho nepoužívali, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).
12. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
13. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.

 Riziko pre zdravie! V prípade parného systému nepoužívajte iné kvapaliny než pitnú vodu.

 Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte výlučne vodu. Do nádoby na vodu nepridávajte horľavé roztoky, roztoky s obsahom alkoholu, ani s obsahom tuhých častíc.

 Vďaka veku na nádobe ju môžete naplniť bez vybratia.


14. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite variť.
» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.

-  Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je kryt teplotnej sondy na mäso zavretý.
-  Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na displeji sa zobrazí symbol .
-  Ak sa voda v nádobe počas varenia spotrebuje, zobrazí sa správa „Please add water“ (Pridajte vodu) a rúra vydá zvukové upozornenie. Varenie sa zastaví. Keď opätovne naplníte nádobu vodou a vložíte ju opäť do krytu, cyklus varenia bude pokračovať tam, kde prestal.


» **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking completed“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


» **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Cooking completed“ (Varenie je dokončené). Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

15. Na konci cyklu varenia zvýšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.





 Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

16. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.



 Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, automaticky sa zapne na konci každého cyklu varenia v pare.

17. Pokračovanie vo varení:
Do 5 minút po skončení cyklu varenia môžete na opätovnú prevádzku rúry s pomocou pary/funkcií s pomocou pary stlačiť .


» Rúra bude pokračovať v činnosti podľa rovnakej funkcie varenia a nastavenia teploty.

18. Ak chcete rúru opätovne spustiť **do 5 minút po dokončení cyklu varenia**, zobrazí sa správa „Oven is getting ready“ (Rúra sa pripravuje), keďže rúra začala privádzať vodu zo systému na výrobu pary späť do nádoby na vodu. Keď táto správa zmizne, môžete stlačiť  a začnete variť. Keďže došlo k privedeniu vody zo systému na výrobu vody do nádoby na vodu, zobrazí sa správa „Add clean water“ (Pridajte čistú vodu).
19. Stlačte  Kryt nádoby na vodu sa z boku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
20. Vyberte nádobu na vodu, vylejte z nej zvyšnú vodu, ak v nej nejaká je, a naplňte ju čistou vodou až po maximálnu úroveň.
21. Nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt. Stlačte  a začnite variť.

» Ak je hladina vody vhodná, spustí sa proces varenia.


-  Ak otvoríte dverka rúry pri spustenej funkcii pary, motor ventilátora bude bežať na vysoké obrátky s cieľom vytvoriť vzdušnú clonu.
-  Počas posledných 3 minút varenia v pare bude motor ventilátora bežať na vysoké obrátky s cieľom znížiť hustotu pary v rúre.


22. Na konci cyklu varenia zvýšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.

 Asi 15 minút po dokončení varenia dôjde k privedeniu vody zo systému na výrobu vody pre rúru do nádoby na vodu. Z hygienických dôvodov zvýšnú vodu z nádoby na vodu vylejte.

23. Pre vodu nahromadenú v rúre aktivujte funkciu sušenia. Pozrite si časť Ponuka doplnkov.

 Keď je funkcia automatického sušenia aktívna, zobrazí sa na displeji rúra na konci každého varenia v pare. Môžete stlačiť  a spustiť ju.

 Pred spustením funkcie sušenia z rúry vyberte jedlo a príslušenstvo, ako napr. plechy, drôtené mriežky atď.

 Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250/max	20...25 min. #
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250/max	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250/max	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250/max	25...30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250/max	25...30 min. #
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250/max	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu grilu na spotrebiči, gril bude fungovať pri maximálnej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou

EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné

inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250/max	1...3 min.
Mäsové guľčky (hovädzina) - 12 kusky	Drôtená mriežka	4	250/max	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.

NEBEZPEČENSTVO:
Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

NEBEZPEČENSTVO:
Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!


- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky kvapaliny.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.


i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

i Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie nádoby na vodu

Nádoba na vodu sa nachádza v zadnej časti krytu na ľavej strane ovládacieho panelu. Na vybratie a vyčistenie:

1. Stlačte . Kryt nádoby na vodu sa zbok otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

2. Nádobu na vodu vyberte a vyčistite ju pod tečúcou vodou.
3. Po vyčistení nádobu vložte a stlačte , čím zatvoríte jej kryt.

i Pri čistení nádoby na vodu nepoužívajte chemické látky. Používajte výlučne vodu.

i Nádobu nikdy neumývajte v umývačke riadu.

Čistenie ovládacieho panelu

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

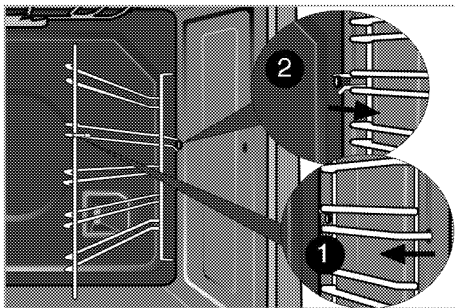
i Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

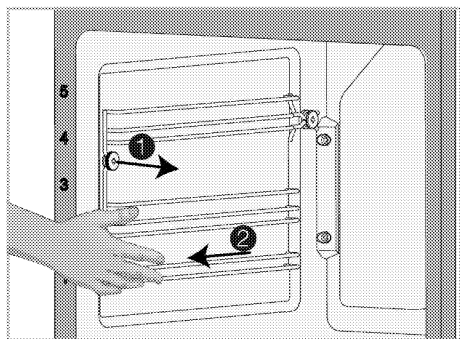
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

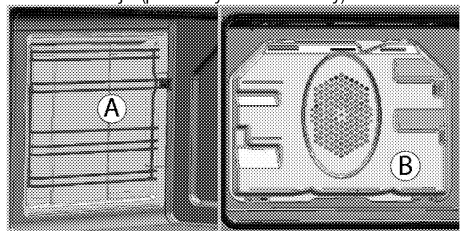
1. Odstráňte skrutku na prednej strane bočnej priehradky, ako je znázornené na obrázku nižšie.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

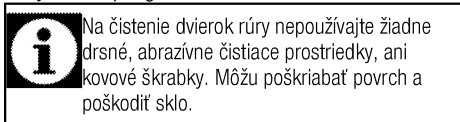
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútročné bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhľičitý).



Čistenie dvierok rúry

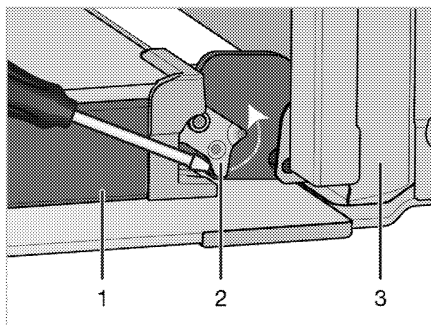
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utriete ho suchou látkou.



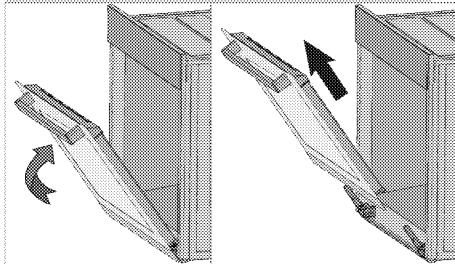
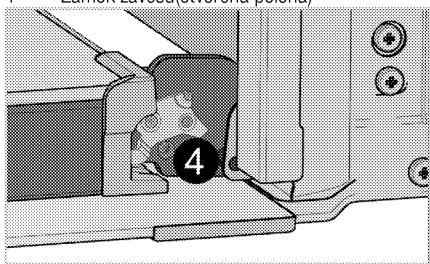
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dvierok rúry

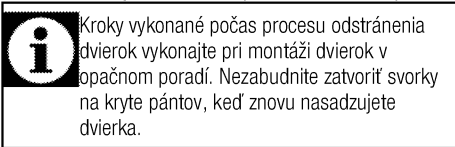
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte závesu (2) na pravej a ľavej strane predných dvierí stlačením háku, ako je znázornené na obrázku. Zámok by mal vyzerať ako (4), keď je otvorený.



- 1 Dvierka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.



Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Funkcia Soft Open a Soft Close

Niektoré modely môžu obsahovať funkciu Soft Close & Soft Open. Funkcia Soft Close umožňuje užívateľovi bezproblémovo zatvoriť dvere rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorenej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém kapiiek pomalým zatváraním dverí. Podobný rys sa pozoruje, keď sú dvierka rúry úplne otvorené; Asi 9 cm od úplne otvorenej polohy sa systém kapiiek otvorí a umožňuje mierne otvorenie.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

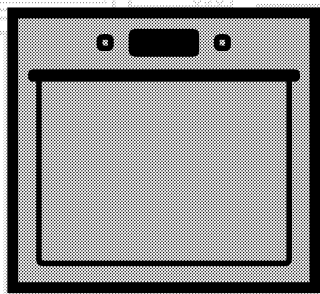
- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*



Ak problém nedokázate odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

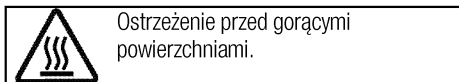
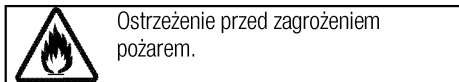
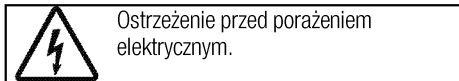
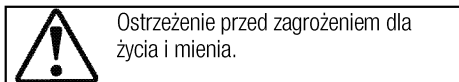
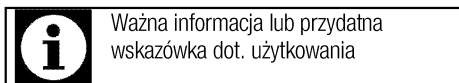
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	9
Bezpieczeństwo dzieci.....	9
Stare urządzenia.....	10
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	10

2 Informacje ogólne 11

Opis urządzenia	11
Zawartość opakowania.....	12
Dane techniczne.....	14

3 Instalacja 15

Przed zainstalowaniem.....	15
Instalacja i przyłączenie.....	17
Przysły transport.....	18

4 Przygotowanie 20

Jak oszczędzać energię.....	20
Pierwszy raz	20
Ustawianie czasu	20
Pierwsze czyszczenie	21
Regulacja poziomu twardości wody.....	21
Podgrzewanie wstępne.....	22

5 Jak obsługiwać piekarnik 23

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	23
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	23
Tryby pracy.....	25
Opis ogólny panelu sterowania.....	28
Menu programów gotowania.....	28
Menu funkcji automatycznego gotowania.....	32
Menu programów dodatkowych.....	34
Menu Ustawienia.....	40
Tabela czasów pieczenia	41
Obsługa funkcji grilla.....	43
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	46

6 Czyszczenie i konserwacja 47

Informacje ogólne.....	47
Czyszczenie panelu sterowania	47
Czyszczenie piekarnika	47
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	48

7 Rozwiązywanie problemów 49

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

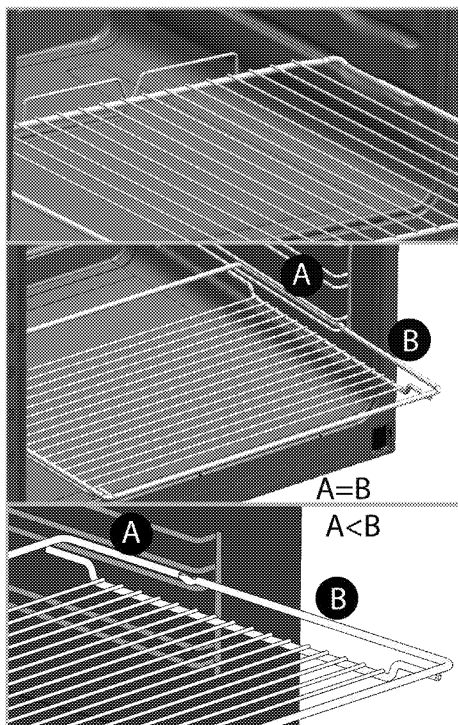
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę

i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- (Jeśli produkt jest wyposażony w funkcję samodzielnego czyszczenia) Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika. patrz *Zawartość opakowania, strona 12*.
- (Jeśli produkt jest wyposażony w funkcję samodzielnego czyszczenia) Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim

oczyszczisz je z pozostałości czyszczenia.

- (Jeśli produkt jest wyposażony w funkcję samodzielnego czyszczenia) Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Używaj sondy temperatury tylko zalecanej dla tego piekarnika.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas gotowania na parze para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy otwieraniu drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność.
- Nie wolno wlewać wody do piekarnika. W przeciwnym razie może dojść do wydzielenia gorącej pary.
- Wilgoć pozostała w piekarniku po gotowaniu na parze może powodować korozję. Po gotowaniu należy zaczekać, aż wewnątrz piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.

- Nie wolno niczego gotować, gdy w piekarniku jest woda. Wewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas gotowania na parze nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
- Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
- Nie wolno suszyć pojemnika na wodę w piekarniku.
- Po każdym gotowaniu na parze należy wylać pozostałą wodę z pojemnika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w pojemniku na wodę w następnym cyklu gotowania może spowodować problemy natury higienicznej.
- Pojemnik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać wyschnięty.
- Pojemnika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ścierką, a następnie wysuszyć suchą ścierką.
- Do odkamieniania użyj tabletek odkamieniających dostarczonych przez producenta. (Można również korzystać z powszechnie

dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do gotowania ze wspomaganiem parą, zgodnie z instrukcjami użytkowania).

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Ten produkt nadaje się do użytku na wysokości do 2500 metrów.
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego

wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie

odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

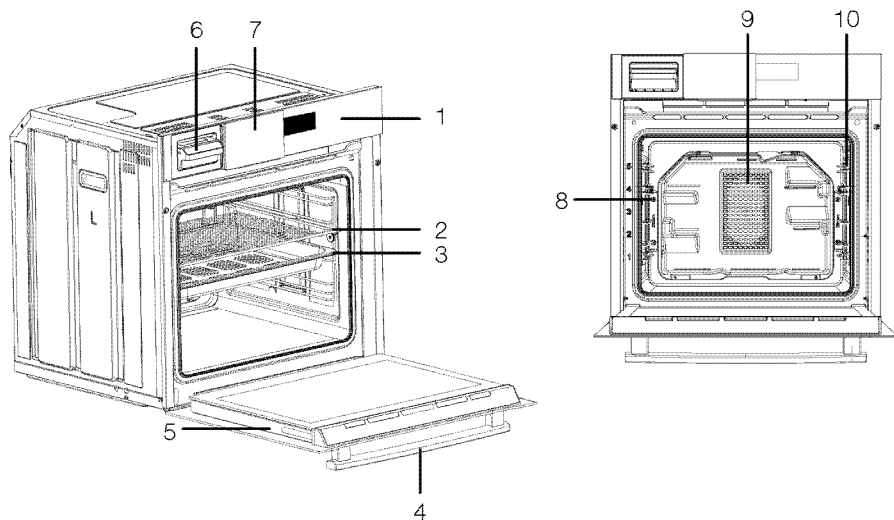
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

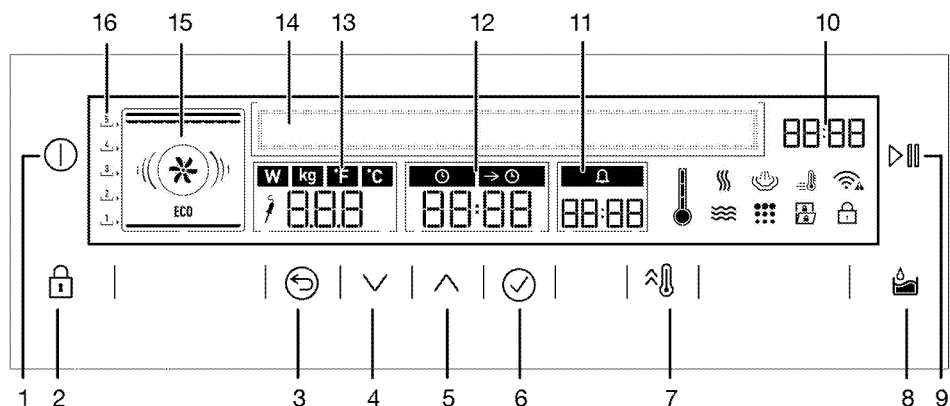
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|--------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Pojemnik na wodę |
| 2 | Półka druciana | 7 | Pokrywa pojemnika na wodę |
| 3 | Tacka | 8 | Otwory wylotowe oparów |
| 4 | Uchwyt | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Drzwiczki przednie | 10 | Pozycje półki |



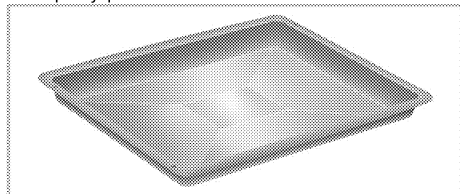
- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Klawisz ZAL./WYŁ. | 11 | Pole czasu alarmu |
| 2 | Przycisk blokady przycisków | 12 | Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania |
| 3 | Przycisk „cofnij” | 13 | Pole wskaźnika temperatury/wagi |
| 4 | Przycisk „w dół” (wybór menu) | 14 | Wyświetlacz tekstu |
| 5 | Przycisk „w górę” (wybór menu) | 15 | Wyświetlacz funkcji |
| 6 | Klawisz OK | 16 | Pozycje półki |
| 7 | Przycisk szybkiego podgrzewania | | |
| 8 | Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę | | |
| 9 | Przycisk start/stop gotowania | | |
| 10 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | | |

Zawartość opakowania

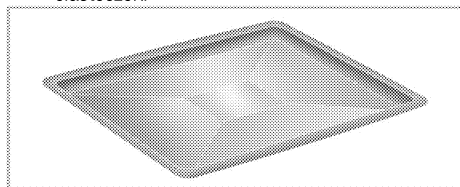


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

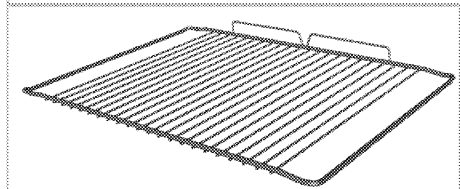
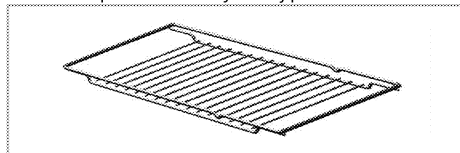
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Standardowa tacka**
(Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).
Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



3. **Foremka do ciasta**
(Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).
Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.

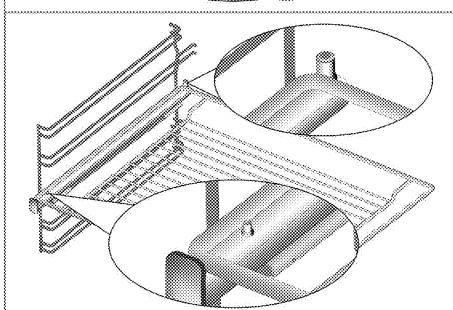
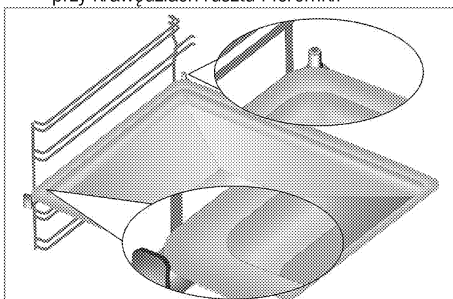


4. **Ruszt druciany**
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.

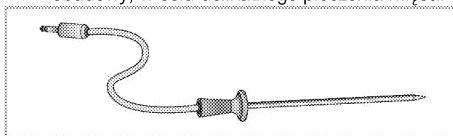


5. **Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych**
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

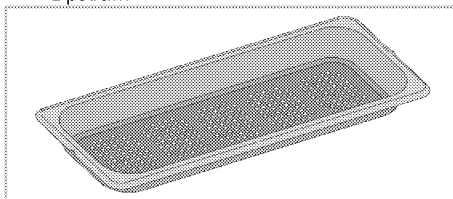
Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



6. **Sonda do pieczenia mięsa**
Używa się jej przy pieczeniu mięs, wbijając jej cienki, długi koniec w mięso, drugi zaś koniec wkładając do szczeliny na bocznej ścianie obudowy, w celu delikatnego pieczenia mięsa.

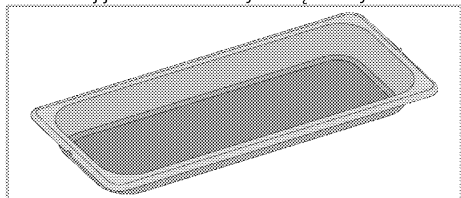


7. **Perforowana mała blacha do gotowania na parze**
Nadaje się do gotowania na parze. Perforowane blachy są odpowiednie do uwalniania skondensowanej wody lub płynów wypływających z potraw.



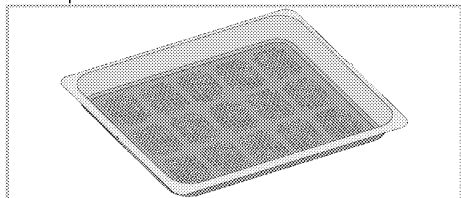
8. **Nieperforowana mała blacha do gotowania na parze**

Służy do gotowania na parze żywności suchej takiej jak nasiona warzyw strączkowych.



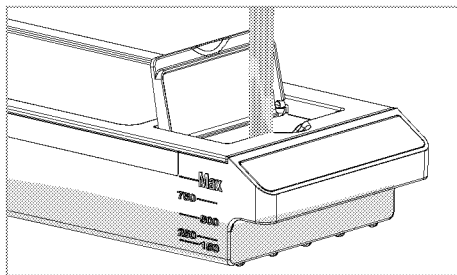
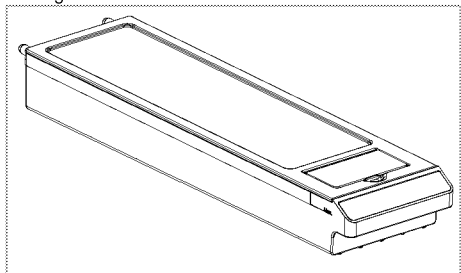
9. **Perforowana duża blacha do gotowania na parze**

Nadaje się do gotowania na parze. Perforowane blachy są odpowiednie do uwalniania skondensowanej wody lub płynów wypływających z potraw.



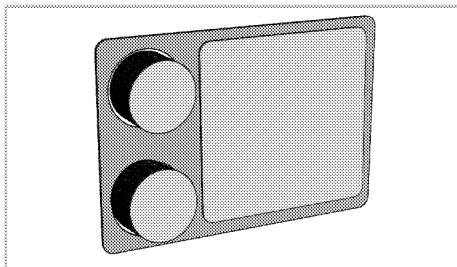
10. **Pojemnik na wodę**

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać wykorzystana podczas procesu gotowania.



11. **Tabletka do odkamieniania**

Stosowana w funkcji odkamieniania. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki.



OSTRZEŻENIE

Działa szkodliwie w przypadku połknięcia.

Działa drażniąco na skórę. Działa silnie drażniąco na oczy. Może powodować skórną reakcję alergiczną. Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. Trzymać poza zasięgiem dzieci.

Po styczności dokładnie umyć dłonie. W PRZYPADKU POŁKNIĘCIA: W przypadku złego samopoczucia skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ / lekarzem. W PRZYPADKU KONTAKTU Z OCZAMI: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Zdjąć szkła kontaktowe, jeżeli osoba poszkodowana je nosi i jeżeli można zrobić to łatwo. Kontynuować płukanie. Jeżeli podrażnienie oczu nie ustępuje: Uzyskać poradę/pomoc lekarską. Zawartość/pojemnik utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami. Tabletki zawierają kwas maleinowy.

Przechowywać tylko w suchym i chłodnym miejscu. Pozostałości można zmyć wodą.



Dane techniczne


Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.4 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik parowy
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 15.*

	Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
	Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

	Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.
---	--

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

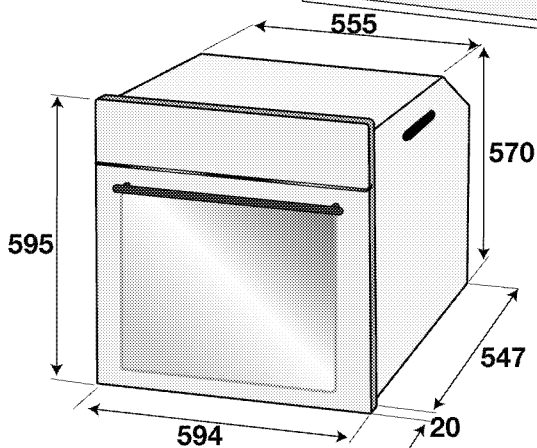
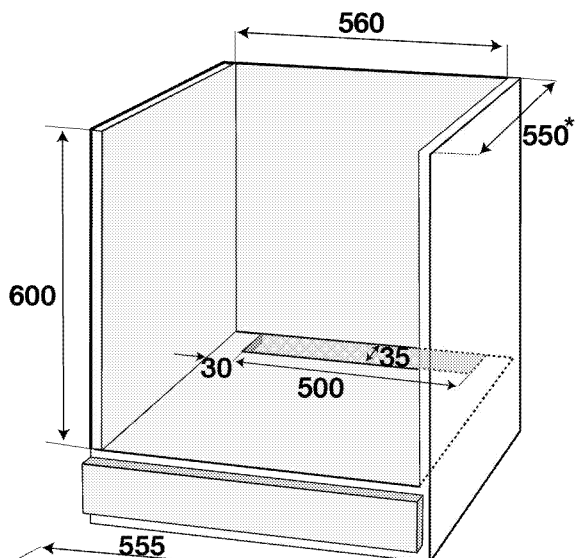
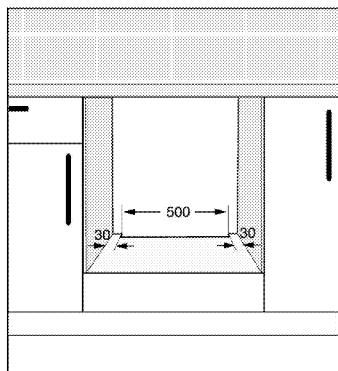
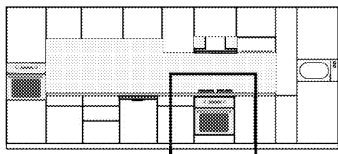
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.



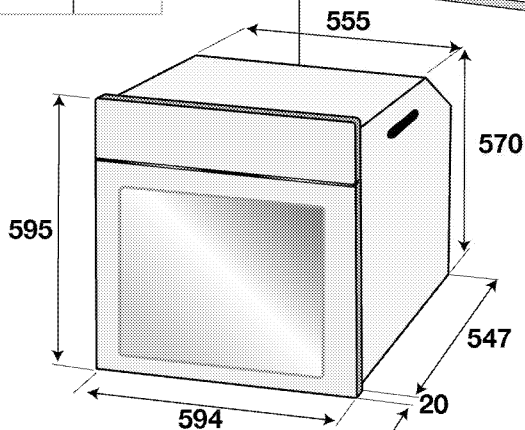
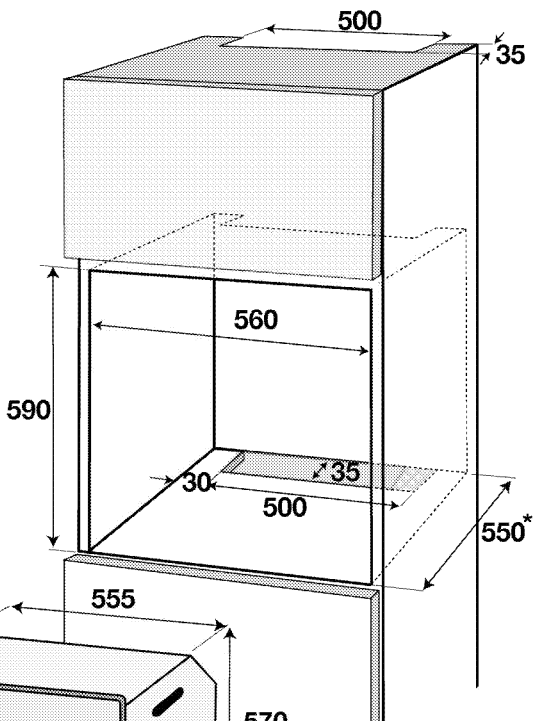
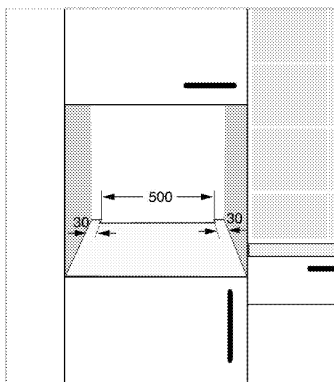
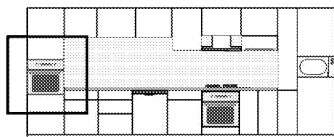
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do ziemiowanego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

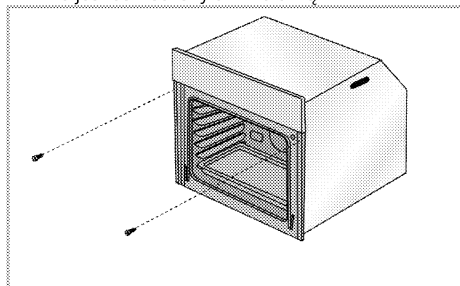
i Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

i Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda.

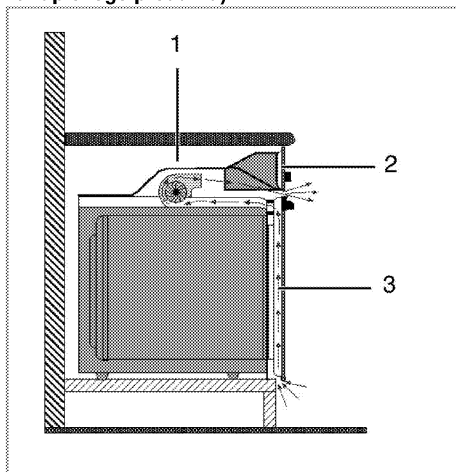
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

i Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.



Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

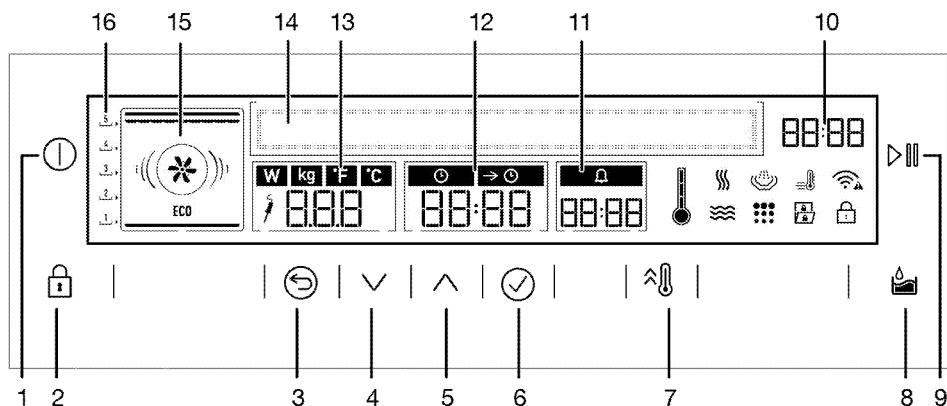
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emalowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu

zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



- 1 Klawisz ZAT./WYŁ.
- 2 Przycisk blokady przycisków
- 3 Przycisk „cofnij”
- 4 Przycisk „w dół” (wybór menu)
- 5 Przycisk „w górę” (wybór menu)
- 6 Klawisz OK
- 7 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 8 Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 11 Pole czasu alarmu
- 12 Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania
- 13 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 14 Wyświetlacz tekstu
- 15 Wyświetlacz funkcji
- 16 Pozycje półki

Ustawienie języka





1. Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat Programy gotowania.

2. Dotykaj do chwili wyświetlenia tekstu Ustawienia.
3. Dotknij .
4. Dotykaj do chwili wyświetlenia tekstu Język.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie język aktualnie ustawiony dla piekarnika.
6. Dotknij , aby wybrać żądany język.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.


Nastawianie czasu

Po pierwszym włączeniu piekarnika automatycznie ustawiona zostanie godzina 00:00. Aby zmienić ustawienie godziny:

1. Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat Programy gotowania.
2. Dotykaj do chwili wyświetlenia tekstu Ustawienia.
3. Dotknij .

4. Dotknij  do chwili wyświetlenia tekstu Zegar.
5. Dotknij .
6. Dotknij , aby ustawić żadaną godzinę.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Pierwsze czyszczenie

 Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Regulacja poziomu twardości wody

Poziom twardości wody należy wyregulować podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy. Przedział twardości wody jest wskazany w poniższej tabeli.

Konieczne jest również usuwanie kamienia z powierzchni systemu generowania pary w odpowiedni czasie.

Proces przygotowywania paska testowego opisano poniżej.




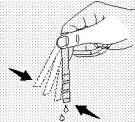
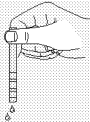
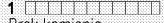



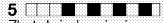

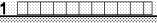





A	B	C	D	E	F
					<p>1  Brak kamienia</p> <p>2  Bardzo niewielka ilość kamienia</p> <p>3  Niewielka ilość kamienia</p> <p>4  Kamień</p> <p>5  Zbyt dużo kamienia</p> <p>6  Nadmiar kamienia</p>
Rozpakować pasek testowy.	Puścić wodę z kranu przez 1 minutę.	Moczyć pasek testowy w wodzie przez 1 minutę.	Wyjąć pasek z wody i potrząsnąć nim.	Odczekać 1 minutę.	Ustawić poziom twardości wody produktu zgodnie z wynikiem uzyskanym na pasku testowym.

Tabela ustawiania twardości wody

Poziom twardości	Brytyjski poziom twardości wody °dE	Niemiecki poziom twardości wody °dE	Francuski poziom twardości wody °dE	Poziom twardości	Poziom twardości wody, który należy ustawić w piekarniku
1 	0–5	0–4	0–8	Woda miękka	1
2 	6–9	5–7	9–13	Częściowo miękka woda	
3 	10–15	8–12	14–22	Częściowo średnio twarda woda	2
4 	16–19	13–15	23–27	Średnio twarda woda	
5 	20–24	16–19	28–34	Częściowo twarda woda	3
6 	25–62	20–50	35–90	Twarda woda	







- Nie należy trzymać paska testowego pod bieżącą wodą, test należy wykonać w szklance.
- Oczekiwanie przez czas dłuższy niż 1 minuta prowadzi do uzyskania nieprawidłowych wyników.
- Jeśli wyniki wskazują twardą wodę, można również korzystać z wody butelkowanej. Można powtórzyć pomiar dla wody butelkowanej.
- Należy wybrać wartość wejściową odpowiednią dla liczby obszarów zmieniających kolor na pasku

testowym z powyższej tabeli i wprowadzić te informacje na odpowiednim ekranie menu.

- Po pomiarze pasek należy chronić przed dziećmi i wyrzucić. Wylać wodę ze szklanki, w której prowadzono badania.

Poziom twardości wody

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat „Programy gotowania”.

2. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Ustawienia”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Twardość wody”.
5. Dotknąć . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom twardości wody.
6. Dotykać  w celu wybrania poziomu odpowiadającego twardości używanej wody po wykonaniu pomiaru.
7. Dotknąć , aby potwierdzić to ustawienie.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 23*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 23*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych. Naczynia muszą być również odporne na silną parę.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze założeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki,

nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Wskazówki używania sondy do mięsa

- Sondę wbija się w najgrubsze miejsce w mięsie. Nie należy dotykać sondą naczynia, w które jest potrawa, kości, ani tkanki tłuszczowej.
- Przy pieczeniu całych kurcząt sondę wbija się pomiędzy brzuch i udko, ponieważ klatka piersiowa jest pusta.
- Przy pieczeniu mięsa w kawałkach wybieraj sztuki mniej więcej podobnych rozmiarów. Wbij sondę w kawałek najgrubszy.
- Jeśli pod koniec pieczenia wydaje ci się, że mięso nie jest dobrze wypieczone, powtórz proces pieczenia wbijając sondę w inne miejsce.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Tabela funkcji gotowania

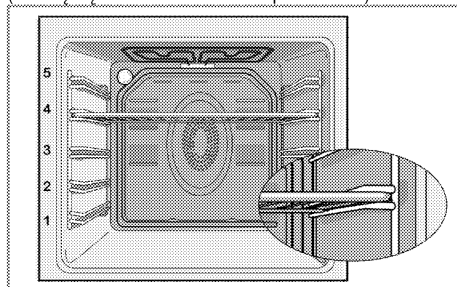
Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.



Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.

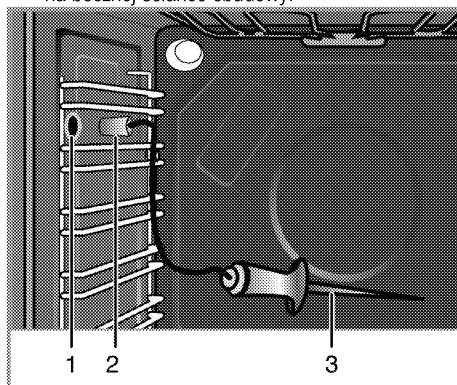
- i** Ze względów bezpieczeństwa dla wszystkich funkcji z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe i gotowania w niskiej temperaturze można ustawić maksymalny czas gotowania nie dłuższy niż 6 godzin. Funkcje gotowania.
- i** Podczas ustawiania funkcji podświetla się ramka odpowiedniego ustawienia.
- i** W razie przerwy w zasilaniu program zostanie skasowany. Trzeba wówczas zaprogramować piekarnik od nowa.
- i** Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub zaprogramowano go do pracy w trybie półautomatycznym bądź w pełni automatycznym.
- i** Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się wraz z otwarciem drzwiczek.

Ruszt drucziany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt drucziany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.
(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Używanie sondy do mięsa

1. Po nastawieniu funkcji i temperatury piekarnika włoż gniazdo połączenia sondy (2) w szczelinę(1) na bocznej ścianie obudowy.



- 1 Szczelina na sondę do mięsa
- 2 Gniazdo połączenia sondy do mięsa
- 3 Koniec czujnika sondy do mięsa

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Para	100	40-100
Para + Statyczny + nawiew	175	40-280
Stacyjny	180	40-320**
Stacyjny + nawiew	200	40-280
Para + termoobieg	175	40-280
Termoobieg Eco	180	160-220
Termoobieg	180	40-280
Pieczenie 3D	200	40-280
Para + grill + nawiew	200	40-280
Duży grill	280	40-280
Mały grill	280	40-280
Grill + nawiew	200	40-280
Para + dolna grz.	220	50-250
Termoob. + dolna grz.	220	50-320**
Grzałka dolna	180	40-220
Piecz. w nisk. temp.	100	50-150
Utrzymywanie w ciepłe	65	40-100

* Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.
**W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij przycisku wł./wyl.

Pozycje stelażu (modele z rusztem druczianym)

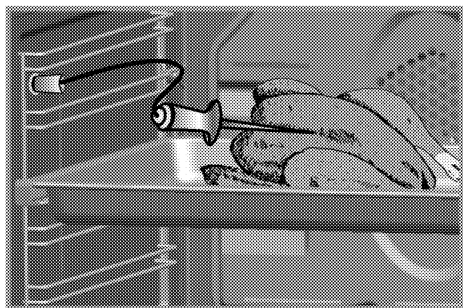
Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt drucziany na półce druczianej. Ruszt drucziany trzeba wsadzić pomiędzy półki drucziane jak pokazano na rysunku.

i Sonda do mięsa jest aktywna, gdy używa się funkcji, przy których jej symbol świeci się ciągle.

i Jeśli czasomierz kuchenki nastawiono na jakiś czas trwania pieczenia przed użyciem sondy do mięsa, po jej przyłączeniu ustawienie to zostanie automatycznie skasowane.

i Podczas gotowania z użyciem sondy temperatury mięsa nie należy używać półek znajdujących się nad gniazdem sondy.

2. Wbij w mięso koniec sondy z czujnikiem.



» Piekarnik automatycznie wykryje sondę po jej przyłączeniu, a w polu wskaźnika temperatury pojawi się „P75/075”. Czujnik sondy do mięsa automatycznie wykryje osiągnięcie ustawionej temperatury wewnątrz mięsa i zakończy pieczenie.

i Jeśli w polu wskaźnika temperatury nie pojawi się P75/075, sprawdź, czy gniazdo połączenia sondy dobrze włożono do szczeliny.

- Zalecana temperatura sondy do mięsa to 75 ° C. Jeśli chcesz, możesz zmienić tę temperaturę z 40 na 99 ° C. (Dla funkcji pary można zmienić tę temperaturę w zakresie od 40 do 90°C).
- Po każdym użyciu sondę do mięsa czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha ściereczką suchą.

i W przypadku używania sondy bez wbicia jej końcówki w mięso, czujnik ten wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia po osiągnięciu ustawionej wartości. Jeśli jednak sonda będzie poddana temperaturze 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

i Gotowanie zatrzyma się w przypadku wyjęcia sondy przed zakończeniem procesu pieczenia.

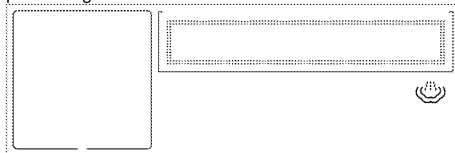
i * Ze względu na bezpieczeństwo potraw zaleca się, aby temperatura wnętrza (najniższego punktu) mięsa czerwonego osiągnęła co najmniej 63°C.
* Ze względu na bezpieczeństwo potraw zaleca się, aby temperatura wnętrza (najniższego punktu) drobiu osiągnęła co najmniej 74°C.

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia. Nazwy funkcji gotowania i zalecane położenia półek są wyświetlane na wyświetlaczu godziny piekarnika.

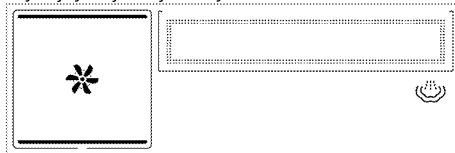
Para

Gotowanie odbywa się przy użyciu pary. Można tą metodą gotować żywność taką jak warzywa, czerwone mięso, ryby i drób. Para pokrywa powierzchnię żywności, chroniąc składniki odżywcze podczas gotowania.



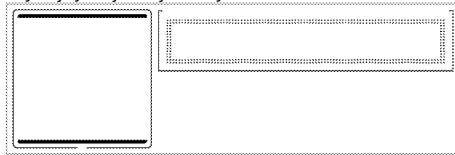
Para + Statyczny + nawiew

Goście powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Stacyjny

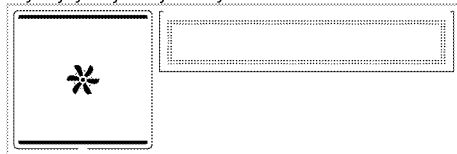
Żywność jest nagrzewana równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekank w foremkach do pieczenia. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Poziom pieczenia	Temperatura wnętrza mięsa (°C)
Bardzo krwiste	55-59
Krwiste	60-62
Średnio krwiste	63-70
Średnie	71-76
Dobrze wysmażone	77-81
Bardzo dobrze wysmażone	≥82

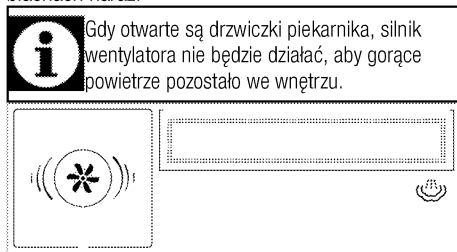
Statyczny + nawiew

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Para + termoobieg

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Jest to przydatne do pieczenia potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie wymaga wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach naraz.



Termoobieg Eco

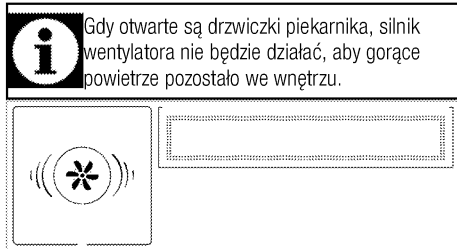
Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Czas pieczenia w tym trybie jest jednak dłuższy.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli „Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan”.



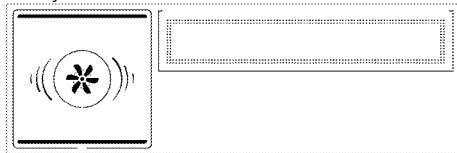
Termoobieg

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do pieczenia potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie wymaga wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach naraz.



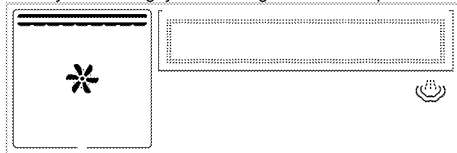
Pieczenie 3D

Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegami. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Para + grill + nawiew

W tym trybie działa duży grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze.

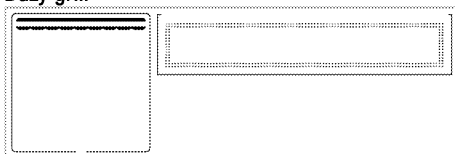


- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Duży grill

W tym trybie działa duży grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

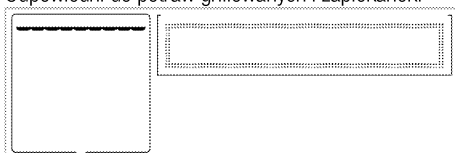
Duży grill



- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Mały grill

W tym trybie działa mały grill w suficie piekarnika. Odpowiedni do potraw grillowanych i zapiekanek.



- Połóż małe lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Grill + nawiew

Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

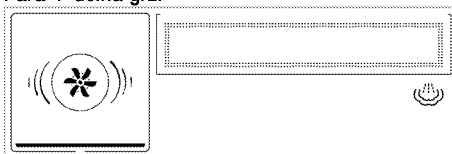


- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Para + dolna grz.

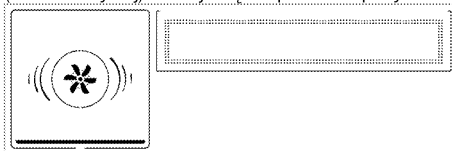
Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Jest ona również odpowiednia do przygotowywania dań takich jak pizza czy ciasto.

Para + dolna grz.



Termoob. + dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.



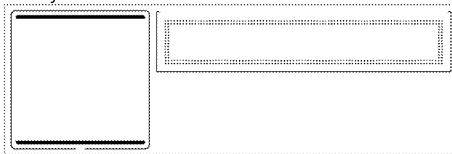
Grzałka dolna

Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Piecz. w nisk. temp

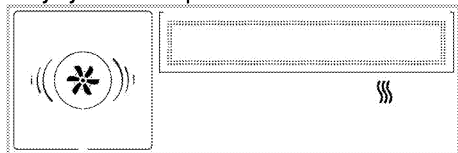
Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawia, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze” przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.



Utrzymywanie w ciepłe

Służy do utrzymywania przez długi czas potraw we właściwej temperaturze podawania.

Utrzymywanie w ciepłe



WSPOMAGANIE PARĄ

Wspomaganie parą jest dostępne dla funkcji wymienionych poniżej.

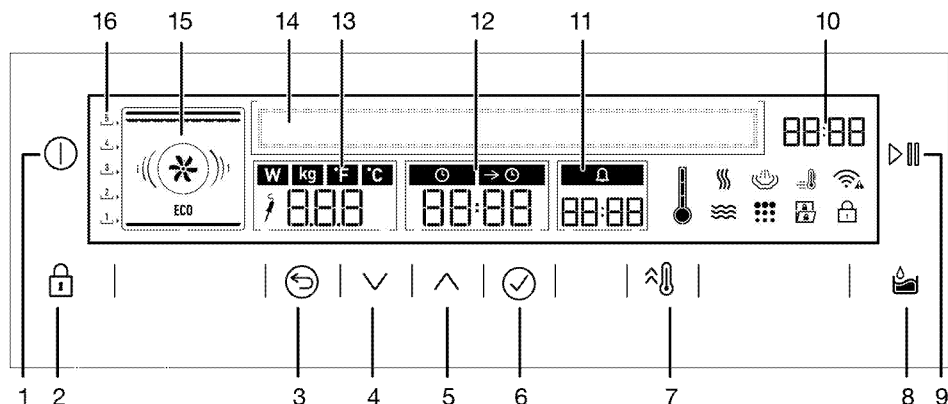
- Para + Statyczny + nawiew
- Para + termoobieg
- Para + grill + nawiew
- Para + dolna grz.

Dla każdej funkcji dostępne są trzy różne poziomy pary: niski, średni i wysoki. Te funkcje uwalniają parę podczas gotowania w regularnych odstępach czasu. Zaleca się korzystanie z pary na niskim poziomie podczas pieczenia wyrobów z ciasta takich jak torty, bułki itp.

Zaleca się korzystanie z pary na średnim poziomie podczas pieczenia wyrobów z ciasta takich jak chleb. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a ciasta są lepiej wyrosnięte. Wysoki poziom pary jest zalecany do pieczenia mięsa (duże porcje mięsa, cały kurczak itp.).

Para ogranicza utratę wilgotności podczas pieczenia mięsa, dzięki czemu mięso jest bardziej wilgotne i soczyste.

Opis ogólny panelu sterowania



- 1 Klawisz ZAT./WYŁ.
- 2 Przycisk blokady przycisków
- 3 Przycisk „cofnij”
- 4 Przycisk „w dół” (wybór menu)
- 5 Przycisk „w górę” (wybór menu)
- 6 Klawisz OK
- 7 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 8 Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 11 Pole czasu alarmu
- 12 Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania
- 13 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 14 Wyświetlacz tekstu
- 15 Wyświetlacz funkcji
- 16 Pozycje półki

: Symbol boostera

: Symbol czasu gotowania

: Symbol końca gotowania

: Symbol alarmu

: Symbol temperatury wewnętrznej

: Symbol funkcji utrzymywania w ciepłe

: Symbol blokady klawiszy

: Symbol otwartych drzwiczek

: Symbol sondy do pieczenia mięsa*

: Symbol samoczyszczenia (piroliza)*

: Symbol gotowania na parze

*(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)




Menu programów gotowania

Używanie funkcji piekarnika do gotowania bez pary

1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.

4. Dotknij , aby wybrać żadaną funkcję piekarnika bez pary. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żadaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.




Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

6. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.
7. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żadaną godzinę zakończenia gotowania.
8. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.




Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


9. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie. Rozpocznie się gotowanie, wyświetlana będzie ustawiona funkcja oraz komunikat **Gotowanie**.



Ustawienie czasu gotowania, czasu zakończenia gotowania i czasu alarmu nie jest konieczne do działania piekarnika. Można je ustawić, ale nie trzeba.



Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .

- » **Jeśli czas gotowania nie został ustawiony**, piekarnik obsługuje się ręcznie. Po ugotowaniu potrawy dotknij , aby zatrzymać działanie piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działał.
- » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

- » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknąć , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknąć , aby wybrać żadaną funkcję gotowania na parze lub funkcję wspomaganie parą. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
5. Dotknąć . Użyć , aby wyregulować poziom pary. Dotknąć  ponownie, aby potwierdzić to ustawienie.
6. Aby zmienić temperaturę, dotknąć  w ramce temperatury/wagi i ustawić żadaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.



Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknąć , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie albo , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Po ponownym dotknięciu , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

7. **Aby ustawić czas gotowania**, należy dotknąć w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlone zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas gotowania.

Funkcja ta nie pozwala na rozpoczęcie gotowania przed ustawieniem czasu gotowania. Wyświetlany czas gotowania jest automatycznie ustawiany na 30 minut.

8. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, należy dotknąć po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.

9. **Aby ustawić czas alarmu**, należy dotknąć w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

10. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknąć , aby uruchomić gotowanie.

11. **Etapy obsługi funkcji gotowania na parze:** Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „Dodaj czystą wodę”.

12. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
13. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.



Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.



Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą rozтворów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



Pokrywa pojemnika umożliwiała jego napełnienie bez wyjmowania.

14. Włóż pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomagania parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.



Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .



W razie wyczerpania wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego obsadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

- » » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „Gotowanie ukończone”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.
- » » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja

piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

15. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.



Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

16. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.



Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.


17. Aby kontynuować gotowanie:




W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu

gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.

» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.

18. W razie ponownego uruchomienia piekarnika **w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** wyświetlony zostanie komunikat „**Przygotowywanie piekarnika**”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę.

Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.

19. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
20. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.
21. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracować z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.



Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracować z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.


22. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.



Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

23. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.









Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.



Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.



Nastawianie szybkiego podgrzewania






Funkcja boostera (szybkiego nagrzewania) służy do szybszego nagrzania piekarnika do ustawionej temperatury. Wybierz żądaną funkcję gotowania, a następnie:


1. Dotknij raz . Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
 2. Po ustawieniu czasu gotowania i temperatury dotknij , aby rozpocząć gotowanie.
- » Symbol  znika po osiągnięciu żądanej temperatury, a piekarnik powraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania.
3. Dotknij raz , aby skasować funkcję szybkiego nagrzewania. Szybkie nagrzewanie zostanie wyłączone, a symbol  zniknie z wyświetlacza.

Włączanie blokady przycisków



Uruchomienie funkcji blokady przycisków może zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

 Blokada przycisków może być włączona niezależnie od pracy piekarnika. Piekarnik można wyłączyć, dotykając , nawet przy włączonej blokadzie przycisków.









1. Dotykaj  aż na wyświetlaczu pojawi się „”.
» Po włączeniu blokady przycisków w razie naciśnięcia dowolnego przycisku (z wyjątkiem przycisków  ) wyświetlane będzie ostrzeżenie **Blokada przycisków włączona** i symbol .


 Kiedy blokada przycisków jest aktywna, przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie zostaje anulowana.





Wyłączanie blokady przycisków





1. Dotykaj , aż „” zniknie z wyświetlacza.
» Blokada przycisków zostanie wyłączona.

Menu funkcji automatycznego gotowania


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotknąć , aż wyświetlone zostanie menu automatycznego gotowania.
3. Dotknąć , aby otworzyć menu automatycznego gotowania.
4. Dotknąć , aby wybrać menu główne żywności, którą chce się gotować. (Patrz tabela menu automatycznego gotowania). Dotknąć , aby potwierdzić wybór.
5. Dotknąć , aby wybrać żywność, którą chce się gotować.
6. Aby zmienić wagę żywności, należy dotknąć  , gdy ramka otacza pole temperatury/wagi, i ustawić wagę. Wartość wagi zostanie potwierdzona z chwilą zmiany. Czas gotowania zmieni się automatycznie odpowiednio do wagi żywności.


 Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana.


 Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknąć , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie albo , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Po ponownym dotknięciu , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.


7. **Aby ustawić czas gotowania**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania. Wyświetlone zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas gotowania. Liczba zmian czasu gotowania odpowiednio do wagi żywności jest ograniczona.
8. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, waga i czas gotowania są odpowiednie, należy dotknąć , aby uruchomić gotowanie.
9. **Jeśli dla wybranej żywności dostępna jest funkcja gotowania na parze, należy postępować zgodnie z instrukcjami dla tej funkcji wskazanymi poniżej:**



Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „Dodaj czystą wodę”.




10. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
11. Wyjąć pojemnik na wodę, wyłączyć pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.

 Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

 Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.


 Pokrywa pojemnika umożliwia jego napełnienie bez wyjmowania.

12. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.
» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.


-  Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomagania parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.
-  Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .
-  W razie wyczerpania się wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego obsadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.


» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wysyczyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

13. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.


14. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.




 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.

15. Aby kontynuować gotowanie: **W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.


» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.


16. W razie ponownego uruchomienia piekarnika **w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** wyświetlony zostanie komunikat „**Przygotowywanie piekarnika**”, ponieważ

piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę. Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.


- 17. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
- 18. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.
- 19. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracować z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.


 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracować z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

20. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

21. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.

 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.

 Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.

Funkcje automatycznego gotowania:

Mogą się różnić w zależności od modeli

Warzywa	Ciasta i pieczywo	Drób	Ryby	Mięso	Potrawy specjalne
Surowe ziemniaki (*)	Puszyste bułeczki poğaça (*)	Kurczak <1600 g(*)	Pstrąg	Rostbef na parze (*)	Makaron z serem
Różyczki brokuła (*)	Bochenek chleba (*)	Kurczak>1600 g(*)	Okoń	Rolada mięsna	Lasagne
Świeża fasolka (*)	Chleb kanapkowy (*)	Indyk pieczony (*)	Ryba z warz.	Pieczeń wołowa	Tarta owoc.
Papryka faszerowana	Ciasteczka orzechowe	Kurczak <1600 g	Sardela z wody	Fasz. łop. jagn.	Szarlotka
Zapiekanka ziemniaczana	Tort	Kurczak>1600 g	Pstrąg pieczony	Pieczeń jagnięca	Strudel jabłkowy
Moussaka	Rogaliki cynamonowe	Porcja kurczaka	Filet z okonia	Pieczeń cielęca	Bezy
Zapiekanka ziemniaczana	Paszt. z ciasta filo	Filety z kurczaka	Kebab rybny	Jagnięcina	Eklerek
Ziemniaki	Herbatnik	Kurczak grillowany	Zupa rybna	Stek	Pudding ryżowy
Świeże warzywa	Placek owoc.	Indyk pieczony	Filet z łososia	Klopsiki zapiek.	Krem karmel.
Zapečená zel.	Ciasto fran.	Udo z indyka	-	Polędwica wołowa	Sufflet czek.
	Słodkie bułeczki	Filet z indyka	Łosoś w soli	Filet wieprzowy	Crème Brûlée
	Bagietka	Kaczka		Pieczeń wieprz.	Jabłka z miodem
	Chleb kanapkowy	Gęś		Kotlety wieprz.	Ciasto kakaowe
	Chleb drożdżowy	Królik			Buř. z kaszy man.
	Rogalik fran.	Bażant na dziko			Plac. z kaszy man.
	Mazurek	Bażant			Suszone jabłka
	Bułeczki z nadzieniem				Pigwa suszona
	Obwarzanek				Gruszka suszona
	Pizza				Zapiekanki
	Ciasto czek.				Quiche warz.
	Ciasto banan.				Quiche ziemn.

* W przypadku tych potraw można użyć funkcji gotowania na parze.












Menu programów dodatkowych

Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomagania parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.

Odkamienianie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zalecane jest stosowanie programu odkamieniania w celu usunięcia kamienia wapiennego nagromadzonego w systemie generowania pary. Piekarnik informuje użytkownika o konieczności przeprowadzenia odkamieniania zgodnie z ustawionym poziomem

twardości wody. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki odkamieniacza. (Można również korzystać z powszechnie dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do gotowania ze wspomaganiami parą, zgodnie z instrukcjami użytkownika).

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Odkamianie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces.
6. Zostanie wyświetlony komunikat „Nalej 250 ml wody do zbiornika i dodaj tabletkę”.
7. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
8. Nalać 250 ml czystej wody do zbiornika i dodać tabletkę. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć pokrywę.
9. Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces.
10. Podczas procesu odkamieniania tabletkę rozpuści się, aby usunąć kamień nagromadzony w generatorze pary piekarnika. Piekarnik przeprowadzi ten proces automatycznie i na końcu procesu zostanie wyświetlony komunikat „Opróżnij zbiornik i nalej 250 ml wody”.
11. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
12. Opróżnić zbiornik i dodać do niego 250 ml czystej wody. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć pokrywę. Proces będzie kontynuowany.
13. Po zakończeniu procesu odkamieniania wyświetlony zostanie komunikat „Proces zakończony”.



Pierwsza faza odkamieniania trwa prawie 90 minut, a druga około 20 minut.

» Otworzyć drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę i odprowadzić pozostałą wodę do pojemnika na wodę.

Suszenie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).







Umożliwia suszenie wnętrza piekarnika poprzez odparowanie wody pozostającej w piekarniku po gotowaniu na parze. Ze względów higienicznych zalecane jest włączenie tej funkcji po każdym gotowaniu na parze.



Przed rozpoczęciem procesu suszenia należy wyjąć żywność i blachę z piekarnika.



Przed użyciem funkcji suszenia należy wytrzeć suchą ścierką wodę nagromadzoną (ewentualnie) na dnie piekarnika.


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Menu programów dodatkowych”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Suszenie”.
5. Dotknąć .
6. Dotknąć , aby rozpocząć suszenie.
7. Po 10 minutach, czyli automatycznie ustawianym czasie suszenia, wyświetlony zostanie komunikat „Otwórz drzwiczki piekarnika”.

» Otworzyć drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę.

Podgrzewanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Nadaje się do odgrzewania potraw. Funkcja wspomaganie parą zapobiega wysuszeniu żywności.

- Stosować naczynia żaroodporne.
- Stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze.
- Nie przykrywać naczynia podczas podgrzewania.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Podgrzewanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

Garowanie ciasta (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do garowania ciasta drożdżowego np. ciasta na chleb, pogača i na pizzę. Funkcja wspomaganie parą zapobiega wysuszeniu powierzchni ciasta.

- Stosować naczynia żaroodporne.
- Nie przykrywać naczynia podczas garowania.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas procesu garowania, może to spowodować utratę wilgoci lub niewyrośnięcie ciasta.
- Przed skorzystaniem z funkcji garowania ciasta należy się upewnić, że obszar pieczenia jest wystarczająco wystudzony (w temperaturze pokojowej).
- Czas garowania zależy od wielkości i wagi ciasta.
- Do garowania zaleca się stosowanie dużych, żaroodpornych naczyń na drucianym ruszcie.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu „Wyrastanie ciasta”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

Rozmrażanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Funkcja służy do rozmrażania mrożonej żywności np. owoców, warzyw i ciast. Do rozmrażania należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z rozmrażanego produktu.



Ze względów bezpieczeństwa zaleca się rozmrażanie mięsa i ryb w lodówce.



Mrożoną żywność należy wkładać do piekarnika bez opakowania.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Rozmrażanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.







Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

Blanszowanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do blanszowania owoców i warzyw przed zamrażaniem lub wekowaniem. Do blanszowania należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z blanszowanego produktu.



Aby zachować kolor blanszowanej żywności, po blanszowaniu należy ją umieścić w wodzie z lodem, aby ją schłodzić, a następnie należy odcedzić wodę.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Blanszowanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Higiena (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do sterylizowania słoików i ich pokrywek stosowanych do zapraw.

Podczas sterylizacji pojemników/pokrywek należy korzystać z drucianego ruszta. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) ruszta, aby zbierać wodę powstającą w wyniku kondensacji pary. Pojemniki/pokrywki muszą być otwarte. Umieścić pojemniki/pokrywki w pozycji odwróconej, żeby ich górne części miały kontakt z drucianym rusztem.



Stosować szklane pojemniki odporne na działanie wysokich temperatur i pary.



Sterylizowane pojemniki/pokrywki nie powinny się dotykać.



Jednocześnie należy wyładować pojemniki podobnej wielkości.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać do chwili wyświetlenia opcji „Higiena”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Wekowanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Ta funkcja nadaje się do podgrzewania blanszowanej żywności (np. owoców i warzyw) po włożeniu ich do sterylizowanych szklanych pojemników.

Dodać płynu (wody, wody z cukrem, sonej wody itp.) do blanszowanej żywności i zamknąć pojemnik.

Napełnić pojemnik, pozostawiając przynajmniej 3 cm od góry i nałożyć na niego wysterylizowaną pokrywkę. Podczas wekowania pojemników należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do gotowania na parze, aby zbierać wodę powstającą w wyniku kondensacji pary. Kiedy szklane pojemniki ostygną, wyjąć je z piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika należy je pozostawić do wystygnięcia w temperaturze pokojowej.

- W przypadku wekowania większej liczby pojemników należy zwrócić uwagę, aby pozostawić między nimi odstępy.
- Jednocześnie należy wekować pojemniki podobnej wielkości.
- Czas wekowania zależy od ilości żywności i liczby pojemników.



Stosować szklane pojemniki odporne na działanie wysokich temperatur i pary.



Podczas wekowania szklane pojemniki mogą pękać. Należy zwrócić uwagę, czy pokrywki lub pojemniki nie są zniekształcone.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać do chwili wyświetlenia opcji „Wekowanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą”.


Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.





Topienie czekolady (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do topienia kawałków czekolady.

Umieścić gotową do spożycia czekoladę w opakowaniu na perforowanej blasze do gotowania na parze, aby ją stopić.

Kawałki czekolady bez opakowania należy umieścić w żaroodpornym naczyniu, naczynie przykryć pokrywą i wstawić na perforowaną blachę do gotowania na parze.

 Czas topienia zależy od ilości żywności.


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Topienie czekolady”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą”.


Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.






Domowy jogurt (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do przygotowywania domowego jogurtu z pasteryzowanego mleka. Dodać 100 g (3–4 łyżki stołowe) jogurtu do 1000 ml pasteryzowanego mleka o temperaturze pokojowej i dobrze wymieszać. Włączyć mieszankę do żaroodpornego naczynia i nałożyć pokrywkę. Podczas przygotowywania jogurtu należy korzystać z drucianego ruszta.

- W przypadku słodkiego i rzadszego jogurtu czas przygotowywania powinien być krótszy.
- Po zakończeniu procesu zaleca się konsumpcję tego jogurtu po tym, jak postoi w lodówce (+ 4°C) przez 12 godzin.
- Sterylizowane mleko o przedłużonej trwałości nie nadaje się do wyrobu jogurtu i nie należy go używać do tego celu.
- Jogurt używany do fermentacji powinien być świeży.

 Jogurt wyrabiać można także z mleka surowego, bez żadnej obróbki cieplnej, ale lepiej je zagotować, aby pozbyć się czynników chorobotwórczych / szkodliwych mikroorganizmów. Przed wyrobem jogurtu tak zagotowane mleko należy ostudzić do temperatury pokojowej.


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.


2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Domowy jogurt”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Jajka – gotowane na twardo, na „średnio” i na miękko (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Ta funkcja jest odpowiednia do gotowania jajek według upodobań. Można jednocześnie ugotować wiele jajek. Podczas gotowania jajek należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z blanszowanego produktu.

 (Przed przystąpieniem do gotowania jajek należy je nakłuć w kilku punktach ostrym narzędziem, np. igłą. W przeciwnym razie jajka mogą eksplodować w trakcie gotowania).







 Czas gotowania jajek zależy od wielkości i liczby jajek.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Jajka na twardo”, „Jajka na średnio” lub „Jajka na miękko”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Czyszczenie parą (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).


Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (w miarę świeży) jest zmiękczany wodą skraplającą się wewnątrz piekarnika po wytwarzaniu pary przez pewien czas.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Czyszczenie parowe”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

6. Po zakończeniu procesu odkamieniania wyświetlony zostanie komunikat „Wytrzyj powierzchnie”. Otworzyć drzwi i suchą gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.

Czyszczenie (samoczyszczenie pirolityczne) (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



OSTRZEŻENIE
Gorące powierzchnie powodują oparzenia! W trakcie procesu samoczyszczenia nie wolno dotykać tego urządzenia i należy trzymać dzieci z dala od niego. Odczekać co najmniej 30 minut przed oczyszczeniem go z pozostałości czyszczenia.


Piekarnik jest wyposażony w funkcję samoczyszczenia pirolitycznego. Piekarnik rozgrzewa się do około 430–480°C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobrą wentylację. Piekarnik należy czyścić z wykorzystaniem wysokiej temperatury po każdych 10 użyciach.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli z kratką drucianą należy ją








wyjąć. Należy pamiętać o wyjęciu pojemnika na wodę z piekarnika.

Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.


2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki w drzwiczkach wezwać przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

3. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
4. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Menu programów dodatkowych”.
5. Dotknąć .
6. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Czyszczenie”.
7. Dotknąć .
8. Dotknąć , aby rozpocząć czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Można ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia.
9. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika, a na wyświetlaczu widnieje symbol blokady . Nie należy otwierać drzwi siłą przed zniknięciem symbolu blokady i zakończeniem czyszczenia.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia usunąć białe pozostałości, używając wody z octem.

Czyszczenie ekonomiczne (samoczyszczenie pirolityczne w trybie Eco) (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



OSTRZEŻENIE
Gorące powierzchnie powodują oparzenia! W trakcie procesu samoczyszczenia nie wolno dotykać tego urządzenia i należy trzymać dzieci z dala od niego. Odczekać co najmniej 30 minut przed oczyszczeniem go z pozostałości czyszczenia.

Jeśli piekarnik nie jest mocno zabrudzony, zalecamy funkcję czyszczenia ekonomicznego (Eco). Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony, funkcja czyszczenia

ekonomicznego nie wystarczy. W takim przypadku należy wykonać czyszczenie w trybie czyszczenia.








1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli z kratką drucianą należy ją wyjąć. Należy pamiętać o wyjęciu pojemnika na wodę z piekarnika.

Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pyrolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.

2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.








Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki w drzwiczkach wezwać przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

3. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
4. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Menu programów dodatkowych”.
5. Dotknąć .
6. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Czyszczenie ekonomiczne”.
7. Dotknąć .
8. Dotknąć , aby rozpocząć czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Można ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia.
9. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika, a na wyświetlaczu widnieje symbol blokady . Nie należy otwierać drzwi siłą przed zniknięciem symbolu blokady i zakończeniu czyszczenia.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia usunąć białe pozostałości, używając wody z octem.

Menu Ustawienia






Ustawienie języka

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Język**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie język aktualnie ustawiony dla piekarnika.







6. Dotknij , aby wybrać żądany język.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie czasu







Po pierwszym włączeniu piekarnika automatycznie ustawiona zostanie godzina **00:00**. Aby zmienić ustawienie godziny:

1. Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Zegar**.
5. Dotknij .
6. Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.


Ustawienie jasności

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Jasność**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom jasności.
6. Użyć przycisków , aby wybrać żądany poziom.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie głośności




1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Głośność**.
5. Dotknij . Wyświetlona zostanie wcześniej ustawiona głośność.
6. Użyć przycisków , aby wybrać żądany poziom.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie jednostki temperatury

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.

- Dotknij ☺.
- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Jednostka temperatury**.
- Dotknij ☺. Wyświetlona zostanie wcześniej ustawiona jednostka temperatury **C**.
- Użyj przycisków , aby wybrać jednostkę **F**.
- Dotknij ☺, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie poziomu twardości wody

- Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
- Dotknij ☺.
- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Twardość wody**.
- Dotknij ☺. Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom twardości wody.
- Dotykaj  w celu wybrania poziomu odpowiadającego twardości używanej wody.
- Dotknij ☺, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie automatycznego suszenia

- Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.

Używanie funkcji piekarnika do gotowania

















- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
- Dotknij ☺.
- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Automatyczne suszenie**.
- Dotknij ☺. Wyświetlony zostanie tekst **WŁ.** i włączona zostanie funkcja automatycznego suszenia.

Tabela czasów pieczenia

	Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.
	Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna .
	Piekarnik zużywa prawie 1 litr wody z pojemnika na wodę podczas średnio 1 godziny gotowania. Proces gotowania dłuższy niż 1 godzina może wymagać dodania wody. W przypadku gotowania trwającego dłużej niż 1 godzinę należy postępować zgodnie z ostrzeżeniami na piekarniku.

Potrawa	Liczba blach	Funkcja gotowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha		3	175	25 ... 35
Ciasto w foremce	Jedna blacha		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	175	20 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	175	10 ... 20
	2 blachy		2 - 4	175	20 ... 30
Ciasteczka	Jedna blacha		3	175	25 ... 30
	2 blachy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
	2 blachy		1 - 5	200	40 ... 50
Ciasto zdobne	Jedna blacha		2	200	25 ... 35
	2 blachy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha		2	200	35 ... 45
	2 blachy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha		3	200	10 ... 15

Pizza**	Jedna blacha		1 - 2	310	4 ... 7
	Jedna blacha		3	310	4 ... 7
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	60 ... 70
	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	70 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie na pierwszej i trzeciej półce głębszą blachę stawia się na półce dolnej, a blachę płytszą – na górnej.
Przy pieczeniu równocześnie na pierwszej i piątej półce głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą – na dolnej.
Przy pieczeniu równocześnie na trzech blachach głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą – na dolnej.
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.
* Zaleca się korzystanie z formy o średnicy 26 cm do upieczenia ciastka biszkoptowego.
** (310 °C) Jeżeli stosowany jest kamień do pizzy, należy użyć dużej łopatkii do pizzy.

Gotowanie na parze


Potrawa	Waga produktu (g)	Tacka	Pozycja półki	Funkcja gotowania	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Mrożony groszek	2600	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30 ... 40
Mrożony groszek	1800 na jedną blachę	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3 ... 5	Gotowanie na parze	100	35 ... 45
Antrykot	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	65 ... 75
Kawałki ziemniaków	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30 ... 40
Piersi z kurczaka	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25 ... 35
Brokuły	1400	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20 ... 30
Poładwica wołowa	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	50 ... 60
Ryby	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20 ... 30
Kawałki cukinii	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25 ... 35
Kalafior	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30 ... 40
Bruksełka	500	Blacha perforowana + Blacha do	3	Gotowanie na parze	100	10 ... 20


		pieczenia				
Fasola szparagowa	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25... 35
Kawalki marchewki	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20... 30
Ryz	Woda: 475 Ryz: 180	Naczynie kuchenne ze szkła borokrzemianowego + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25... 35


1 – Nie przeprowadzać wstępnego podgrzewania.

2 – Podczas gotowania należy umieścić blachę do pieczenia na pierwszej kratce, a blachę perforowaną na trzeciej kratce.


Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

 Nie zmieniaj temperatury gotowania po jego rozpoczęciu w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.






 Nie otwieraj drzwiczek w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeśli nie otworzysz drzwiczek, temperatura wewnętrzna będzie optymalizowana w celu oszczędzania energii i temperatura ta może różnić się od wskazywanej na wyświetlaczu.





Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	175	40... 50
Ciasteczka	Jedna blacha		3	180	25... 35
Ciasto	Jedna blacha		3	200	45... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha		3	200	35... 45

Obsługa funkcji grilla


 **OSTRZEŻENIE**
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!


Grillowanie bez pary




1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję grillowania bez pary. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.


 Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

6. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.
7. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.
8. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

9. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie. Rozpocznie się gotowanie, wyświetlana będzie ustawiona funkcja oraz komunikat **Gotowanie**.









	Ustawienie czasu gotowania, czasu zakończenia gotowania i czasu alarmu nie jest konieczne do działania piekarnika. Można je ustawić, ale nie trzeba.
	Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol  .





» **Jeśli czas gotowania nie został ustawiony**, piekarnik obsługuje się ręcznie. Po ugotowaniu potrawy dotknij , aby zatrzymać działanie piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.

» » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.




Grillowanie z parą




1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję grillowania z parą. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Dotknąć . Użyć , aby wyregulować poziom pary. Dotknąć , aby potwierdzić to ustawienie.
6. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.


	Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij  , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie, albo  , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz  , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.
--	--

7. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.




Funkcja ta nie pozwala na rozpoczęcie gotowania przed ustawieniem czasu gotowania. Wyświetlany czas gotowania jest automatycznie ustawiany na 30 minut.



8. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.

9. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.





	Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.
--	--

10. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie.
11. **Etapy obsługi funkcji gotowania na parze:** Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „Dodaj czystą wodę”.
12. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
13. Wyjąć pojemnik na wodę, wyłączyć pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.

	Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.
	Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
	Pokrywa pojemnika umożliwiła jego napełnienie bez wyjmowania.

14. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.


	Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomagania parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.
	Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol  .
	W razie wyczerpania wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego osadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

» * **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „Gotowanie ukończone”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.


» * **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja

piekarnika oraz komunikat „Gotowanie ukończone”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

15. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

	Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.
---	---

16. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.


	Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.
---	---


17. **Aby kontynuować gotowanie: W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu**

gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.



» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.

18. W razie ponownego uruchomienia piekarnika **w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** wyświetlony zostanie komunikat „Przygotowywanie piekarnika”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę.


Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”.


19. Dotknąć , Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

20. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.


21. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.

 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracować z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.

 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracować z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

22. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

23. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4..5	250/max	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	250/max	20..25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	250/max	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.

zależnie od grubości

*Nagrzewać przez 5 minut



**Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.


Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno tostowe	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250/max	25..35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniami.

 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.

 Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłuśta żywność może się zapalić.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyszczy się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyszczy się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.


Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie pojemnika na wodę

Pojemnik na wodę znajduje się z tyłu pokrywy po lewej stronie panelu sterowania. Aby go wyjąć i wyczyścić:

1. Dotknij . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
2. Wyjmij pojemnik na wodę i wyczyść go pod bieżącą wodą.

3. Wycyszczony pojemnik włóż na miejsce i dotknij



aby zamknąć jego pokrywę.



Do czyszczenia pojemnika na wodę nie używaj żadnych chemikaliów. Użyj jedynie wody.



Nie wolno myć pojemnika w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyszczy się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

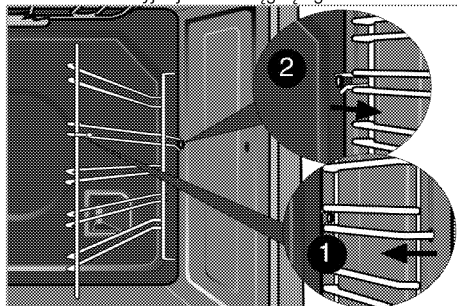
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu.)

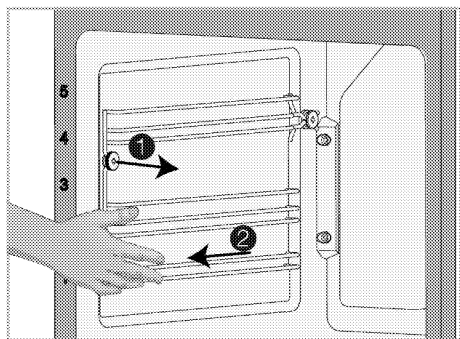
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu.)

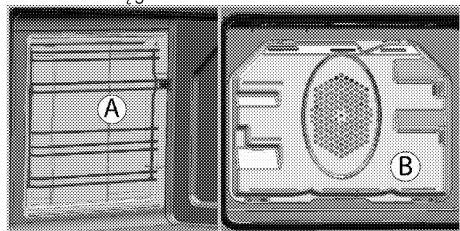
1. Wymontować śrubę z przedniej części bocznego stojaka w sposób przedstawiony na poniższym rysunku.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

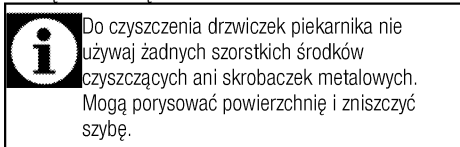
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

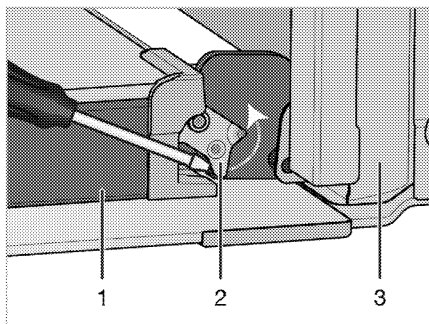
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



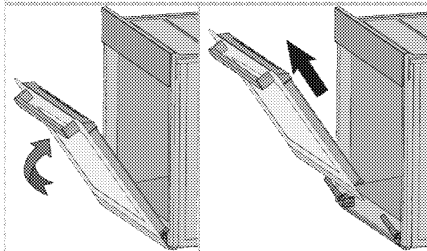
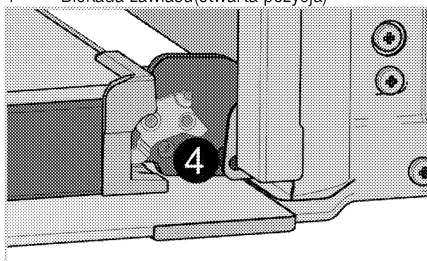
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Pieczyk nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

