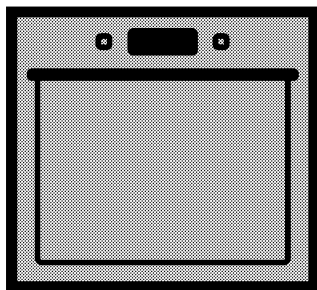


# Vestavná trouba

Návod k použití



BID14500BDS

**CZ | SK**

285.4476.58/R.AA/11.04.2019/4-2  
7757882971

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

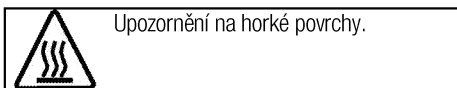
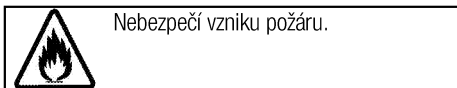
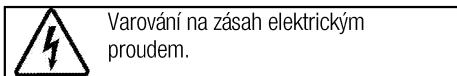
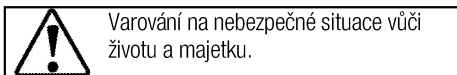
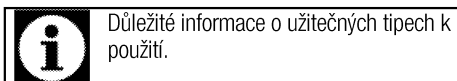
Vážený zákazník,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### **Vysvětlení symbolů**

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

4

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	8
Bezpečnost dětí.....	8
Likvidace starého výrobku.....	8
Likvidace obalových materiálů.....	8

## **2 Obecné informace**

9

Přehled.....	9
Obsah balení.....	10
Technické parametry.....	11

## **3 Montáž**

12

Před montáží.....	12
Instalace a připojení.....	14
Likvidace starého výrobku.....	15

## **4 Příprava**

16

Tipy pro úsporu energie.....	16
Úvodní použití.....	16
Nastavení času.....	16
První čištění produktu.....	17
Nastavení úrovně tvrdosti vody.....	17
Výchozí ohřev.....	18

## **5 Obsluha trouby**

19

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	19
Používání elektrické trouby.....	19
Provozní režimy.....	20
Představení ovládacího panelu.....	23
Nabídka programů pečení.....	23
Nabídka funkcí automatického pečení.....	26
Nabídka Extra programů.....	28
Nabídka nastavení.....	33
Tabulka časů vaření.....	34
Ovládání grilu.....	36
Tabulka časů pečení pro grilování.....	38

## **6 Údržba a péče**

39

Obecné informace.....	39
Čištění ovládacího panelu.....	39
Čištění trouby.....	39
Odstranění dvířka trouby.....	40

## **7 Odstraňování potíží**

41

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Elektrická bezpečnost**

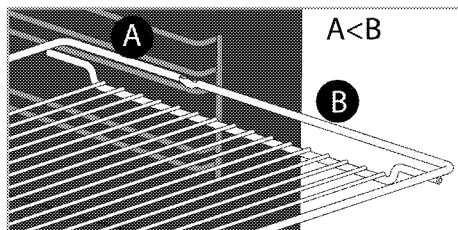
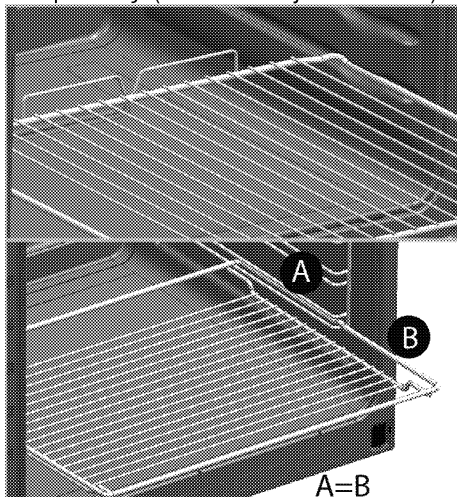
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

### **Bezpečnost produktu**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce  
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšete na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přechřívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.

Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolitické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat. viz *Obsah balení, strana 10*.

- Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- Během pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pokud jde o parní systém:

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, při vaření v páře může dojít k úniku páry. Hrozí nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek buďte opatrní.
- Do trouby nelijte vodu. Jinak může dojít k úniku horké páry.
- Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý potraviny neuchovávejte v troubě dlouho.

- Pokud je v troubě voda, nic v ní nevařte. Vnitřní plochy trouby by se mohly poškodit.
- Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- Nádržku na vodu nikdy nesaňte v troubě.
- Po každém vaření párou vypusťte z nádržky na vodu zbývající vodu a nádržku vyčistěte. Z hygienických důvodů není vhodné k dalšímu vaření opět použít vodu, která zbyla v nádržce na vodu.
- Po použití musí být nádoba na vodu vysušena a uložena tímto způsobem.
- Nádržku na vodu nikdy nemyjte v myčce nádobí. Otřete ji čistým a vlhkým hadříkem a následně ji osušte suchým hadříkem.
- Pro odstraňování okují používejte odvápnovací tablety dodané výrobcem. (Můžete také používat komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

### Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek je vhodný k použití v nadmořských výškách do 2 500 metrů.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

### Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

### Likvidace starého výrobku

**Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:**



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

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

### Dodržování směrnice RoHS:

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

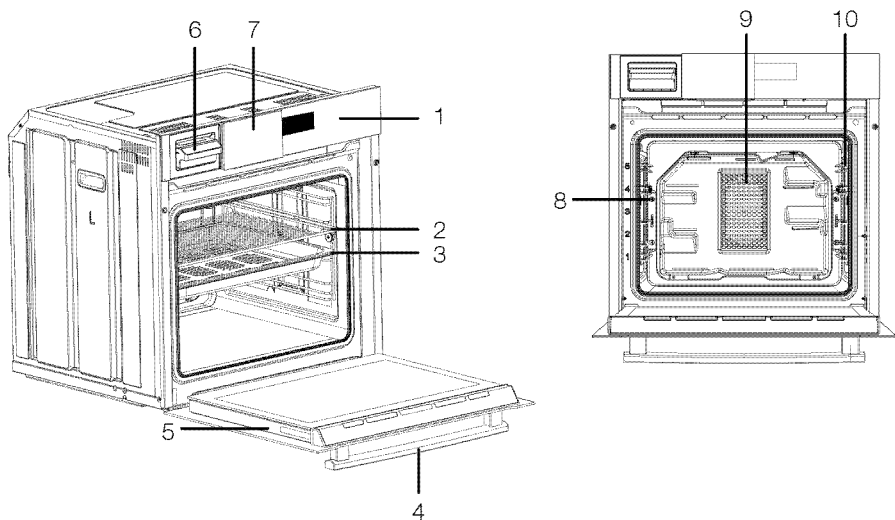
### Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

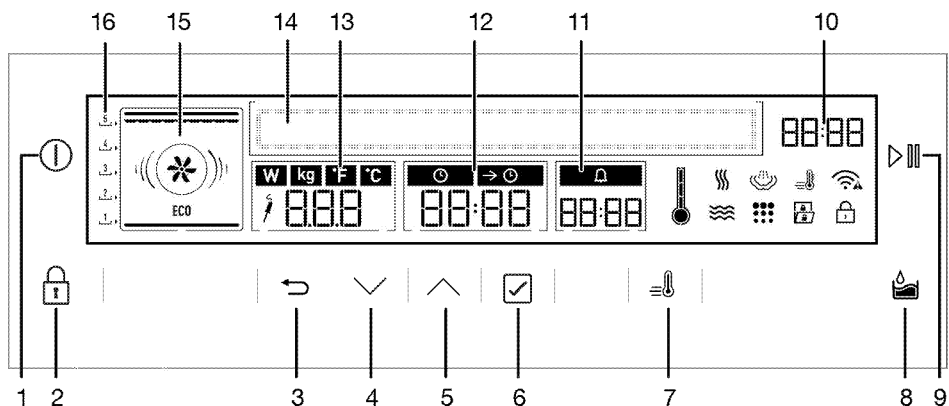


## 2 Obecné informace

### Přehled



- |   |                |    |  |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Ovládací panel | 6  | Nádrž na vodu                          |
| 2 | Drátěná police | 7  | Kryt nádrže na vodu                    |
| 3 | Plech          | 8  | Otvory vypouštění páry                 |
| 4 | Madlo          | 9  | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 5 | Přední dveře   | 10 | Polohy polic                           |



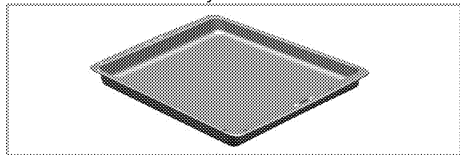
- |   |  |    |                                  |
|---|--|----|----------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout               | 9  | Tlačítko začátku/konce pečení    |
| 2 | Tlačítko zamknutí tlačítek             | 10 | Pole ukazatele aktuálního času   |
| 3 | Tlačítko zpět                          | 11 | Alarm                            |
| 4 | Tlačítko dolů (Výběr menu)             | 12 | Doba vaření/konec vaření         |
| 5 | Tlačítko nahoru (Výběr menu)           | 13 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti |
| 6 | Tlačítko OK                            | 14 | Textový displej                  |
| 7 | Tlačítko rychlého zahřívání            | 15 | Zobrazení funkce                 |
| 8 | Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu | 16 | Polohy polic                     |

## Obsah balení

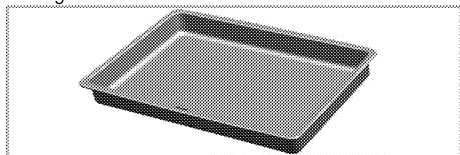


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

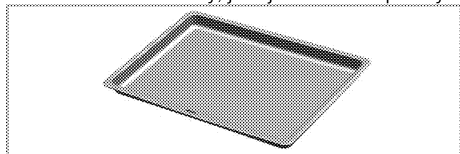
1. **Návod k použití**
2. **Standardní plech**  
(Možnost pyrolitického čištění - odolnost vůči samočištění při vysokých teplotách)  
Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožňené kusy.



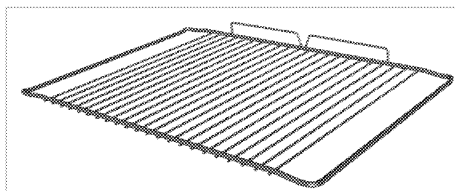
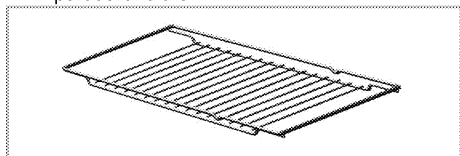
3. **Hluboký plech**  
(Možnost pyrolitického čištění - odolnost vůči samočištění při vysokých teplotách)  
Slouží na cukroviny, velké rožňené kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. **Plech na cukroví**  
(Možnost pyrolitického čištění - odolnost vůči samočištění při vysokých teplotách)  
Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



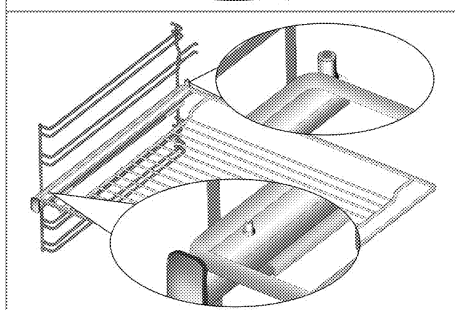
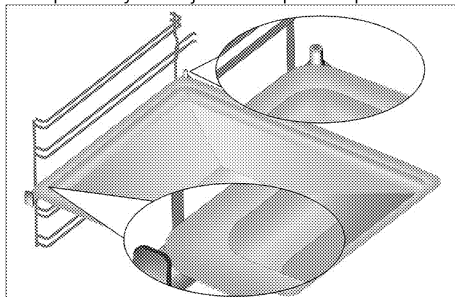
5. **Drátěná police**  
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



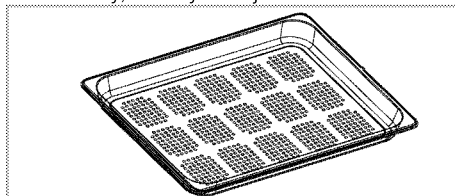
6. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky**  
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.

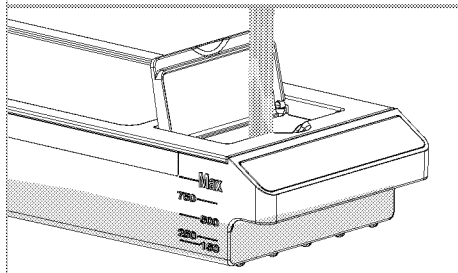
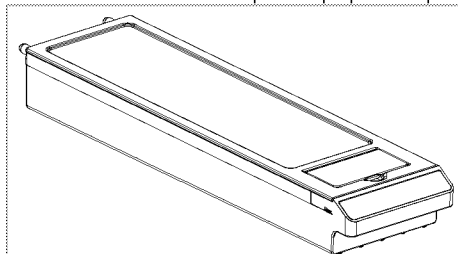


7. **Perforovaný velký plech pro pečení v páře**  
Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



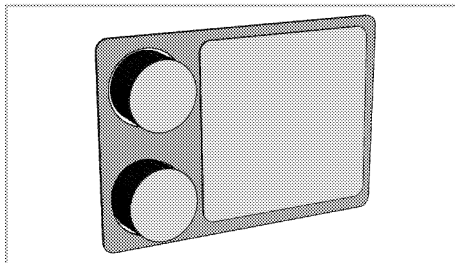
## 8. Nádržka na vodu

Voda v této nádržce se používá při pečení v páře.



## 9. Tableta pro odvápnění

Používá se při funkci odstraňování vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety.



### VAROVÁNÍ!

Zdraví škodlivé při požití. Způsobuje podráždění pokožky. Způsobuje vážné podráždění očí. Může způsobit alergickou kožní reakci. Může způsobit podráždění dýchacích cest. Uchovávejte mimo dosah dětí.  
Po manipulaci si důkladně umyjte ruce. - PŘI POŽITÍ: Kontaktujte TOXIKOLOGICKÉ STŘEDISKO/lékaře, pokud se necítíte dobře. PŘI ZASAŽENÍ OČÍ: Řádně proplachujte vodou po dobu několika minut. Vyjmete kontaktní čočky, jsou-li nasazeny a pokud je lze snadno vyjmout. Pokračujte v oplachování. Pokud podráždění očí přetrvává: Vyhledejte lékařskou pomoc/ošetření. Odstraňte obsah/nádobu v souladu s místními předpisy. Tablety obsahují kyselinu maleinovou. Skladujte pouze na suchém a chladném místě. Zbytky můžete umýt vodou.

## Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Čelková spotřeba energie	3.4 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	<b>Parní trouba</b>
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

# Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

\*\* Viz . Montáž, strana 12.



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

## 3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



### NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



### NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.  
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

### Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

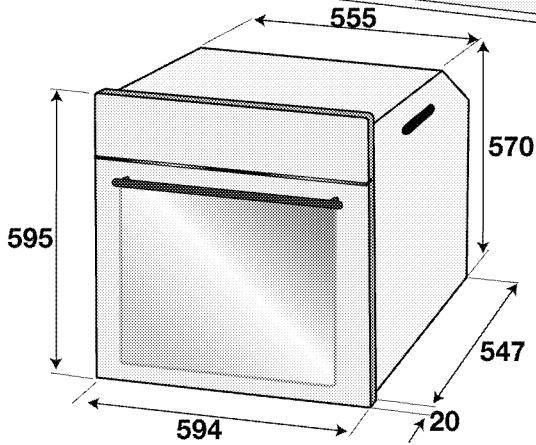
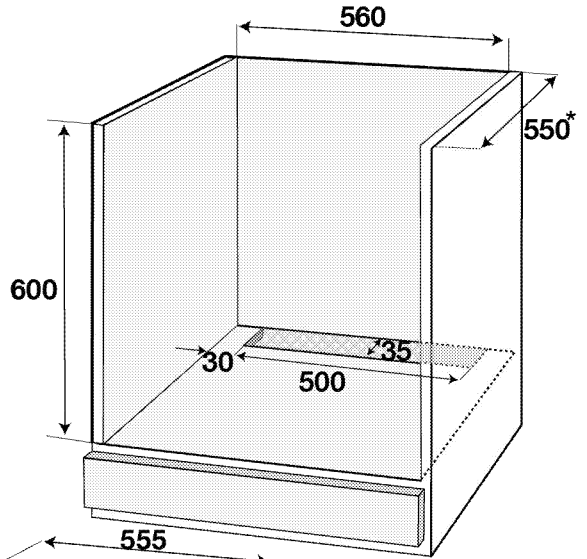
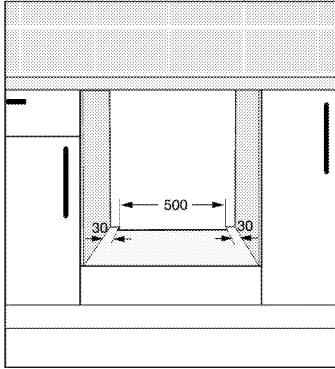
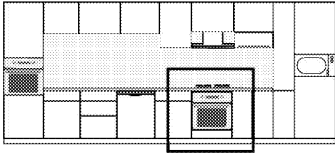
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



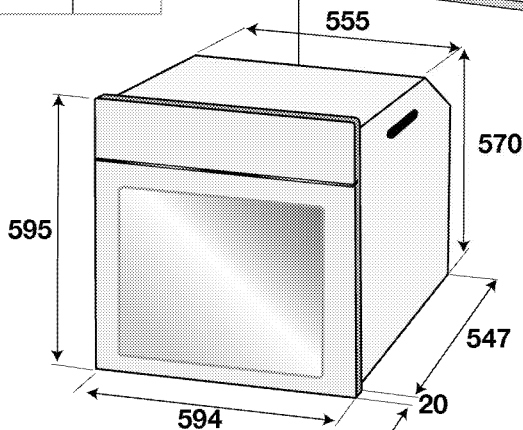
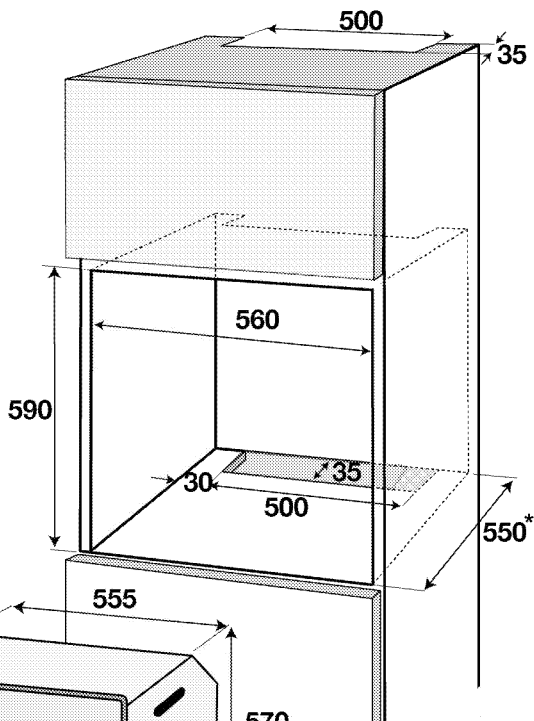
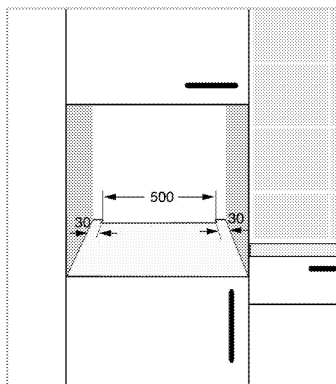
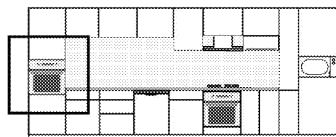
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



\* min.



\* min.

## Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

### Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



### NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

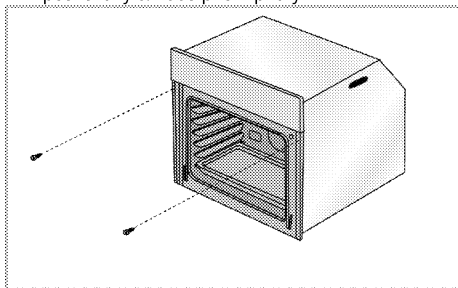


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

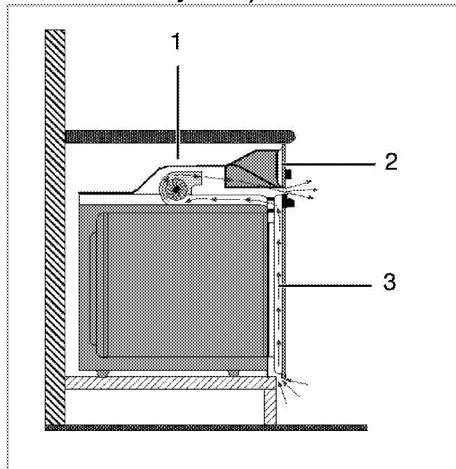
**Instalace výrobku**

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnajte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

**Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

**Poslední kontrola**

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

**Likvidace starého výrobku**

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

## 4 Příprava

### Typy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

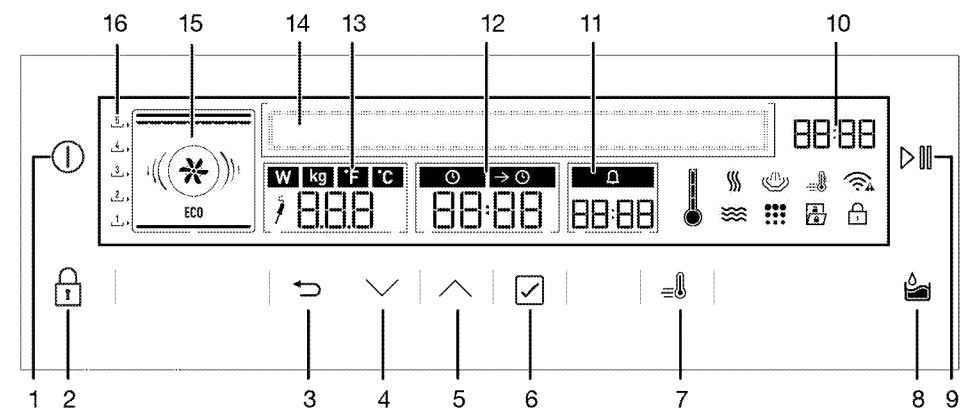
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte přehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena na TOPNÝ REŽIM

ECO a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

### Úvodní použití

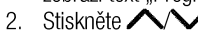

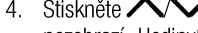

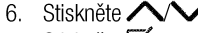

#### Nastavení času



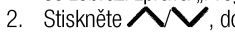

- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
  - 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
  - 3 Tlačítko zpět
  - 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
  - 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
  - 6 Tlačítko OK
  - 7 Tlačítko rychlého zahřívání
  - 8 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu
  - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
  - 10 Pole ukazatele aktuálního času
  - 11 Alarm
  - 12 Doba vaření/konec vaření
  - 13 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
  - 14 Textový displej
  - 15 Zobrazení funkce
  - 16 Polohy polic
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.
  5. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
  6. Stiskněte , a zvolte požadovaný jazyk.
  7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

#### Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:

1. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hodiny“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

#### Nastavení jazyka

1. Když troubu poprvé zapnete, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .



## První čištění produktu



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

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

## Nastavení úrovně tvrdosti vody

Při prvním použití trouby musíte nastavit úroveň tvrdosti vody. Rozsah úrovní tvrdosti vody, který se má použít, je uveden v tabulce níže. Je to nutné pro včasné odstranění vodního kamene z parního generátoru.

Proces přípravy testovacího pásku je popsán níže.

A	B	C	D	E	F
					<p>1  Žádný vodní kámen</p> <p>2  Velmi málo vodního kamene</p> <p>3  Málo vodního kamene</p> <p>4  Vodní kámen</p> <p>5  Příliš mnoho vodního kamene</p> <p>6  Nadměrné množství vodního kamene</p>
Vyberte testovací proužek.	Nechejte odtékat vodu po dobu 1 minuty.	Pásek namočte do vody na 1 minutu.	Vyměte jej a otřepte.	Počkejte 1 minutu.	Upravte úroveň tvrdosti vody na svém přístroji podle výsledků z testovacího pásku.

## Tabulka nastavení tvrdosti vody

Úroveň tvrdosti	Britská úroveň tvrdosti vody °dE	Německá úroveň tvrdosti vody °dH	Francouzská úroveň tvrdosti vody °dF	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, která se nastaví na troubě
1	0–5	0–4	0–8	Měkká voda	1
2	6–9	5–7	9–13	Částečně měkká voda	
3	10–15	8–12	14–22	Částečně středně tvrdá voda	2
4	16–19	13–15	23–27	Středně tvrdá voda	
5	20–24	16–19	28–34	Částečně tvrdá voda	3
6	25–62	20–50	35–90	Tvrdá voda	

- Nenechávejte testovací proužek pod tekoucí vodou, měření provádějte ve sklenici.
- Pokud budete čekat déle než 1 minutu, výsledky nebudou správné.
- Pokud je výsledkem tvrdá voda, můžete také používat balenou vodu. Pokud chcete, můžete opakovat měření i u balené vody.
- Podle změny barvy na testovacím proužku vyberte z tabulky vhodnou hodnotu a zadejte tuto hodnotu na příslušném displeji nabídky.
- Po měření testovací pásek nenechávejte v dosahu dětí a vyhoďte jej. Vodu ze sklenice po měření vylijte.

## Úroveň tvrdosti vody

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Tvrdość vody“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň tvrdosti vody.
6. Stisknutím tlačítka vyberete úroveň, která je vhodná pro tvrdost vody, kterou jste zjistili měřením.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

## Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!  
Výrobek může být během používání horký.  
Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.  
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

## Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19*

## Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz



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

## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

	<b>VAROVÁNÍ!</b> Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
	<b>NEBEZPEČÍ:</b> Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikát pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

#### Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Nádoby musí být také odolné vůči extrémní páře.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

#### Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytěkají při nařznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žaruvzdorného plechu.

#### Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.

- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Používání elektrické trouby

#### Tabulka funkcí vaření

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.



Funkce se liší podle modelu výrobku.



Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „Čas vaření“, omezena ve všech režimech vaření na 6 hodin kromě funkcí „Uchování teplého pokrmu“ a „Pečení při nízké teplotě“.



Při nastavení funkce se světelný rámeček příslušného nastavení rozsvítí.



Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.



Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.



I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.



Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Pára	100	40-100
Pára + Statické + ventilátor	175	40-280
Statické	180	40-320**
Statické + ventilátor	200	40-280
Pára + ventilátor	175	40-280
Eco turbo	180	160-220
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Multi<3D> pečení	200	40-280
Pára + Plyný gril + ventilátor	200	40-280
Plyný gril	280	40-280
Ušporový gril	280	40-280
Plyný gril + ventilátor	200	40-280
Pára + Ventilátor + spodní	220	50-250
Ventilátor + spodní	220	50-320**
Dolní ohřev	180	40-220
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Udržování teploty	65	40-100

\* Funkce se liší podle modelu výrobku.  
\*\*Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočističící funkcí (pyrolyza)

## Vypněte elektrickou troubu

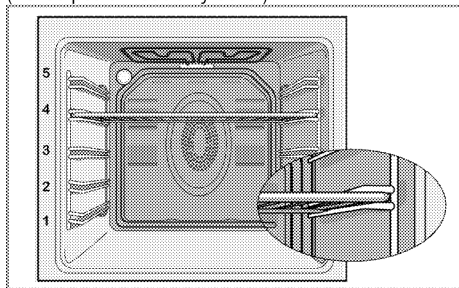
Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a vypněte troubu.

## Pohyby přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnajte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



## Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

Názvy funkcí vaření a doporučené polohy přihrádky můžete vidět na časovém displeji trouby.

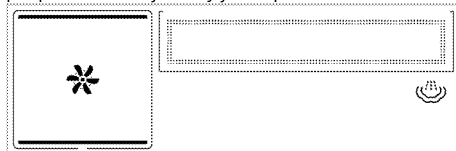
### Pára

Pečení probíhá za pomoci páry. Pomocí páry je vhodné připravovat potraviny jako zelenina, červené maso, ryby a drůbež. Jelikož pára pokryje povrch potravin, při pečení se zachovávají veškeré důležité živiny.



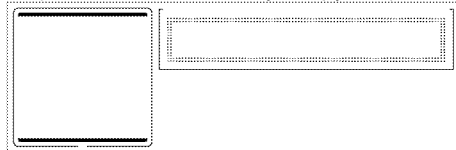
### Pára + Statické + Ventilátor

Horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Tato funkce má také parní podporu. Používejte vždy jeden plech.



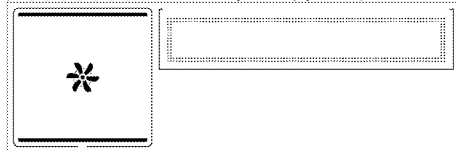
### Statické

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékacích miskách. Používejte vždy jeden plech.



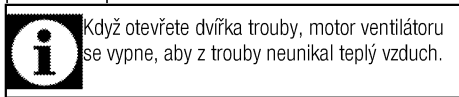
### Statické + Ventilátor

Horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



### Pára + ventilátor

Horký vzduch zahříváný zadním topným tělesem se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Tato funkce má také parní podporu. Hodí se na vaření pokrmů v různých výškách, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



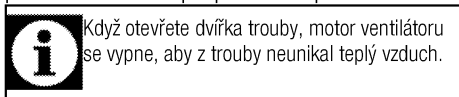
### Eco turbo

Chcete-li šetřit energii, místo vaření pomocí ohřevu s ventilátorem můžete při teplotách 160–220 °C použít tuto funkci. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce „úsporný ohřev s ventilátorem“.



### Ohřev s ventilátorem

Horký vzduch zahříváný zadním topným tělesem se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Hodí se na vaření pokrmů v různých výškách, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



### Multi<3D> pečení

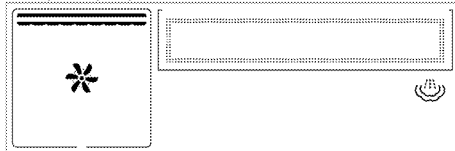
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.

### Multi<3D> pečení



### Pára + Plný gril + ventilátor

Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa. Tato funkce má také parní podporu.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

### Plný gril

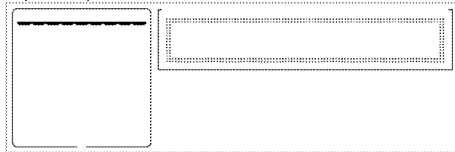
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

### Úsporný gril

Malý gril v horní části trouby je vhodný pro grilování a zapékání pokrmů.



- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

### Plný gril + ventilátor

Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

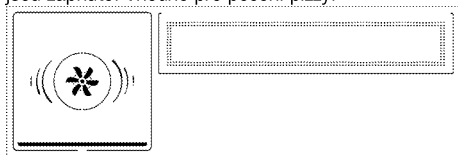
### Pára + Ventilátor + spodní

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Tato funkce také využívá páru. Hodí se pro přípravu jídel, jako je pizza a moučníky.



### Ventilátor + spodní

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.



### Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



### Pečení při nízké teplotě

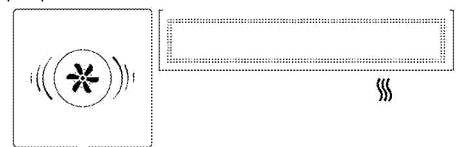
Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).

### Pečení při nízké teplotě



### Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



### FUNKCE PÁRY

Následující funkce mohou využívat i páru.

- Pára + Statické + ventilátor
- Pára + ventilátor
- Pára + Plný gril + ventilátor
- Pára + Ventilátor + spodní

Každá funkce je vybavena třemi různými úrovněmi páry: nízká, střední a vysoká. Tyto funkce v pravidelných intervalech vypouštějí na připravované jídlo páru.

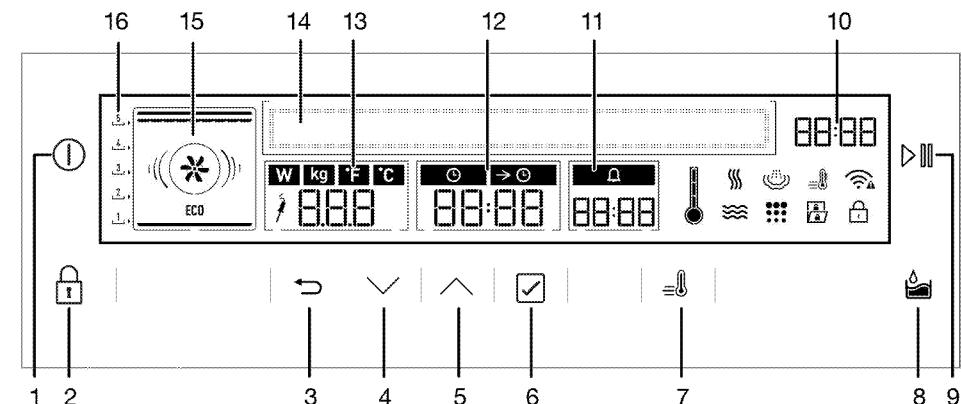
K přípravě moučníků, buchet a podobných pokrmů doporučujeme používat nízkou úroveň páry.

K přípravě pečiva, jako je chleba, se doporučuje používat střední úroveň páry. Pára zajistí, že povrch moučnicku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší.


Vysoká úroveň páry se doporučuje pro maso (velké kusy masa, celé kuře atd.).

Díky páře dochází během vaření k menší ztrátě vlhkosti a maso tak zůstane šťavnaté a nebude vysušené.

## Představení ovládacího panelu




- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu
- 9 Tlačítko začátku/konce pečení
- 10 Pole ukazatele aktuálního času
- 11 Alarm
- 12 Doba vaření/konec vaření
- 13 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazení funkce
- 16 Polohy polic

 : Symbol posílení


 : Symbol doby pečení

 : Symbol konce času pečení

 : Symbol Alarm


 : Symbol vnitřní teploty

 : Symbol udržování v teple

 : Symbol zámku

 : Symbol otevřených dveří

 : Symbol sondy do masa\*







 : Symbol samočištění (pyrolýza)\*

 : Symbol pečení v páře




\*(Liší se podle modelu výrobku.)



### Nabídka programů pečení







#### Používání funkcí trouby k pečení bez páry


1. Stisknutím  troubu zapnete.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stisknutím  /  vyberte požadovanou funkci trouby bez páry. Stisknutím  funkci aktivujete.
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost, stiskněte tlačítka  a nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.




Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.



6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.

7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.
8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.








 Nastavení doby pečení, pečení, času a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.





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










- » **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.


### Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.

3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci pečení s párou nebo funkci s podporou páry. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .
5. Stiskněte . Pomocí  nastavte úroveň páry. Nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka .
6. Chcete-li změnit teplotu, přešuněte se na políčko Teplota/hmotnost a pomocí tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změňte.


 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.


7. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.
- Tato funkce vám neumožňuje zahájit pečení před nastavením doby pečení. Doba pečení se na displeji automaticky nastaví na 30 minut.
8. **Chcete-li nastavit čas konce pečení na později**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.
  9. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.


 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.


10. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení.
11. **Provozní kroky funkce páry:**  
Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „Přidejte čistou vodu“.





12. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
13. Vyměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.


 Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

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

 Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

14. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte  a začněte péct.  
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.


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

 Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „**Přidejte vodu**“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušeni.


» **» Pokud byla nastavena pouze doba pečení,** trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.


» **» Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení,** hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

15. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypusťte z nádržky zbývající vodu.


 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypusťte.


16. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.



 Když je funkce automatického sušení aktivní, automaticky se zapne na konci každého cyklu pečení.


17. **Chcete-li v pečení pokračovat:**  
Troubu s funkcí páry můžete znovu spustit **za 5 minut po ukončení cyklu pečení** stisknutím .


» Trouba bude nadále fungovat se stejnou funkcí a nastavenou teplotou.

18. Pokud chcete troubu znovu spustit **za 5 minut po dokončení cyklu pečení,** zobrazí se zpráva „**Trouba se připravuje**“, protože trouba začne posílat vodu ze systému vytváření páry zpět do nádržky na vodu. Jakmile tato zpráva zmizí, stisknutím  spustíte pečení. Protože voda v systému vytváření páry byla zaslána do nádržky na vodu, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.


19. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
20. Vyměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

21. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte  a začněte péct.  
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.



 Pokud otevřete dvířka trouby, zatímco je v provozu funkce páry, motor ventilátoru se spustí na vysokou rychlost, aby vznikla vzduchová clona.


 Během posledních 3 minut pečení s párou bude motor ventilátoru v provozu na vysokou rychlost, aby se v troubě snížila hustota páry.

22. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypusťte z nádržky zbývající vodu.

 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypusťte.







23. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.

 Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou. Spustíte ji stisknutím .

 Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.



### Nastavení funkce Booster (Rychlé předehřátí)

Pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji, použijte funkci Booster (Rychlé předehřátí). Vyberte požadovanou funkci přípravy jídla a pak:


1. Jednou stisknete tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol .
2. Po nastavení doby pečení a teploty stisknutím  zahájíte vaření.  
»  Symbol zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Trouba pak obnoví provoz na funkci zvolenou před zapnutím funkce Booster.
3. Jedním stisknutím tlačítka  funkci Booster zrušíte. Funkce Booster bude deaktivována a z displeje zmizí .

### Aktivace zámku tlačítek



Chcete-li zabránit, aby s troubou někdo zacházel, můžete tlačítka zamknout pomocí funkce zámku.

 Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba spuštěna nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka  i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.




1. Stisknete , dokud se na displeji neobjeví „“.  
» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítek  objeví nápis „**Zámek v provozu**“ a zobrazí se symbol .





 Tlačítka trouby nefungují, je-li aktivována funkce zámku. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.


### Deaktivace zámku





1. Stisknete , dokud z displeje nezmizí „“.  
» Zamknutí tlačítek se deaktivuje.






### Nabídka funkcí automatického pečení


1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tisknete , dokud se nezobrazí „Nabídka automatického pečení“.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky automatického pečení.


4. Stisknutím  vyberete hlavní nabídku potravin, které se chystáte péct. (Viz tabulka nabídky automatického pečení.) Pro potvrzení stisknete .
5. Stisknutím  vyberete potraviny, které se chystáte péct.
6. Chcete-li změnit hmotnost potravin, přejděte do políčka Teplota/hmotnost a stisknutím  nastavte hmotnost. Hodnota hmotnosti se potvrdí, jakmile ji změníte. Doba pečení se automaticky změní na základě hmotnosti potravin.

 Změnit můžete pouze hmotnost jídel, u kterých je hmotnost uvedena.

 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

7. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení. Počet změn doby pečení na základě hmotnosti potravin je omezen.
8. Jsou-li funkce pečení, teplota, hmotnost a doba pečení správně nastavené, pečení zahájíte stisknutím .
9. **Pokud zvolený pokrm umožňuje funkci páry, postupujte podle pokynů níže:**  
Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.
10. Stisknete . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
11. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

 Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

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



Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

12. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím zavřete její kryt. Stiskněte a začněte péct.

» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.



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



Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „**Přidejte vodu**“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušení.

» **» Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

13. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypusťte z nádržky zbývající vodu.



Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypusťte.

14. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.



Když je funkce automatického sušení aktivní, automaticky se zapne na konci každého cyklu pečení.

15. **Chcete-li v pečení pokračovat:**

Troubu s funkcí páry můžete znovu spustit **za 5 minut po ukončení cyklu pečení** stisknutím .

» Trouba bude nadále fungovat se stejnou funkcí a nastavenou teplotou.

16. Pokud chcete troubu znovu spustit **za 5 minut po dokončení cyklu pečení**, zobrazí se zpráva

„**Trouba se připravuje**“, protože trouba začne posílat vodu ze systému vytváření páry zpět do nádržky na vodu. Jakmile tato zpráva zmizí, stisknutím spustíte pečení. Protože voda v systému vytváření páry byla zaslána do nádržky na vodu, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.

17. Stiskněte Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
18. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

19. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím zavřete její kryt. Stiskněte a začněte péct.
- » Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.



Pokud otevřete dvířka trouby, zatímco je v provozu funkce páry, motor ventilátoru se spustí na vysokou rychlost, aby vznikla vzduchová clona.



Během posledních 3 minut pečení s párou bude motor ventilátoru v provozu na vysokou rychlost, aby se v troubě snížila hustota páry.

20. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypusťte z nádržky zbývající vodu.



Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypusťte.

21. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.



Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou. Spustíte ji stisknutím .



Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.

### Funkce automatického pečení:

Může se lišit podle typu

Zelenina	Koláče chleby	Drůbeží maso	Ryby	Maso	Doplňky
Kus syrové brambory (*)	Nadýchaná pogača (*)	Kuře<1600gr (*)	Pstruh	Roastbeef na páře (*)	Makarony se sýrem
Brokolicevé růžičky (*)	Bochnik chleba (kynutý) (*)	Kuře>1600gr (*)	Okoun	Sekaná	Lasagne
Čerstvé fazolky (*)	Sandwichový chléb (*)	Krůta, stehno (*)	Ryba, zelenina	Rostbíf	Ovocný koláč
Plněné papriky	Sušenky	Kuře<1600gr	Ančovičky	Jehněčí kýta	Jablečný





					koláč
Brambory	Dort	Kuře>1600gr	Pečený pstruh	Rožněné jehněčí	Jablkový závin
Musaka	Skořicové rolky	Kuřecí kousky	Okoun, filet	Roastbeef	Pěnové dorty
Peč.brambory	Těsto se sýrem	Kuřecí filety	Rybí šašlík	Jehněčí	Banánek
Brambory	Piškot	Kuře, grilované	Rybí směs	Steak	Rýžový náky
Čerstvá zelenina	Hroz. koláč	Rožněný krocan	Losos, filet	Masové kuličky	Karamelový krém
Zapečená zel.	Kynuté těsto	Krůtí paličky	Rodinný rybí koláč	Hovězí svíčková	Čok. soufflé
	Čajové pečivo	Krůtí filety	Losos v soli		Crème Brûlée
	Bageta	Kachna			Jablko a sirupu
	Sandwich	Husa			Kakaový koláč
	Kynutý koláč	Králík			Těsto v sirupu
	Croissant	Pečený bažant			Semolín. koláč
	Velikon. koláč	Bažant			Sušená jablka
	Houska se sýrem				Sušené kdoule
	Bagel				Sušené hrušky
	Pizza				Rendlík
	Čok. koláč				Zeleninový koláč
	Jemný koláč				Br. koláč





\* Příprava těchto pokrmů zahrnuje funkci páry.


### Nabídka Extra programů

#### Odvápnění (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Na vodní kámen nahromaděný v systému tvorby páry doporučujeme používat program na odstranění vodního kamene. Podle tvrdosti vody, kterou nastavíte, vás trouba vyzve, abyste provedli odstranění vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety na odstranění vodního kamene. (Můžete také používat komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Odstranění vodního kamene“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte.

6. Zobrazí se zpráva „Nalijte do nádržky 250 ml vody a vložte tabletu“.
7. Stiskněte  Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
8. Nalijte do nádržky 250 ml čisté vody a vložte tabletu. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt.
9. Dalším stisknutím  proces spustíte.
10. Během procesu odstraňování vodního kamene se tableta rozpustí a odstraní vodní kámen, který se usadil v pamíri generátoru trouby. Trouba tento proces provede automaticky a na konci procesu se zobrazí zpráva „Vyprázdněte nádržku a nalijte 250 ml vody“.
11. Stiskněte  Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.

12. Vyprázdněte nádržku a nalijte do ní 250 ml čisté vody. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Proces se znovu spustí.
13. Na konci procesu odstraňování vodního kamene se zobrazí zpráva „Operace je dokončena“.



První fáze odstraňování vodního kamene trvá asi 90 minut, druhá fáze trvá asi 20 minut.

» Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout, a z nádržky vypustíte zbývající vodu.

### **Sušení (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**







Umožňuje vysušit vnitřek trouby vypařením vody, která v troubě zbude po pečení v páře. Tuto funkci z hygienických důvodů doporučujeme použít po každém pečení v páře.



Než spustíte proces sušení, vyjměte z trouby jídlo a plechy.



Před použitím funkce sušení seřete vodu nahromaděnou na dně trouby (pokud tam nějaká je) suchým hadříkem.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Sušení“.
5. Stiskněte .
6. Sušení zahájíte stisknutím .
7. Po 10 minutách, což je automaticky nastavená doba sušení, se na displeji zobrazí zpráva „Otevřít dvířka trouby“.



» Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout.

### **Opětovný ohřev (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Hodí se pro ohřívání hotových jídel. Funkce podpory páry brání vysušení jídla.

- Používejte nádobí odolné vysokým teplotám.
- K pečení s párou používejte perforovaný plech.
- Při ohřívání jídlo nepřikrývejte.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Opětovný ohřev“.







5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

### **Kynutí těsta (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Funkce je vhodná pro kynutá těsta na chléb, pogaču nebo pizzu. Podpora páry brání vysušení povrchu těsta.

- Používejte nádobí odolné vysokým teplotám.
- Při kynutí těsto nepřikrývejte.
- Během kynutí neotevírejte dvířka trouby, může dojít ke ztrátě vlhkosti či slehnutí těsta.
- Než spustíte funkci kynutí, ujistěte se, že prostor pečení je dostatečně vychladlý (má pokojovou teplotu).
- Doba kynutí se může lišit podle velikosti a hmotnosti těsta.
- Pro kynutí na mřížce trouby doporučujeme používat velké tepelně odolné nádoby.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Kynutí těsta“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

### **Rozmrazování (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**


Funkce je vhodná k rozmrazování potravin, jako je ovoce, zelenina a pečivo. K rozmrazování používejte perforovaný plech pro pečení s párou. Pečící plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby zachytával vodu, která bude z rozmrazovaných potravin odtékat.



Z důvodu bezpečnosti potravin doporučujeme maso, drůbež a ryby rozmrazovat v chladničce.



Potraviny před vložením do trouby vyndejte z obalu (pokud v něm jsou).

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Rozmrazování“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.




U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

### **Blanširování (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Tato funkce je vhodná pro blanširování ovoce a zeleniny před jejich zmrazením nebo zavařováním. Při blanširování použijte perforovaný plech pro pečení s párou. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby zachytával vodu, která bude z blanširovaných potravin odtékat.



Chcete-li zachovat barvu blanširovaných potravin, uložte potraviny po blanširování do ledové vody, aby zchladly, a pak vodu slijte.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Blanširování“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

### **Hygiena (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Tato funkce je vhodná pro sterilizaci sklenic a víček před zavařováním.

Při sterilizaci sklenic nebo víček používejte drátěnou mřížku trouby. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) mřížky, aby zachytával vodu, která

vzniká při použití páry. Sklenice musí být otevřené. Sklenice a víka vkládejte na mřížku dnem vzhůru, aby se jejich horní část dotýkala mřížky.






Použijte sklenice odolné teple a páře.



Při sterilizaci více než jedné sklenice či víka se ujistěte, že se navzájem nedotýkají.



Sterilizujte sklenice, které mají podobnou velikost.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hygiena“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.


### **Zavařování (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**


Tato funkce je vhodná pro opětovný ohřev blanširovaných potravin (např. ovoce a zeleniny) a pro jejich uložení do sterilizovaných sklenic.







K blanširovaným surovinám přidejte tekutinu (vodu, vodu s cukrem, slaný nálev atd.) a zakryjte je. Tímto způsobem naplněte sklenici tak, aby alespoň 3 cm od horního okraje sklenice zůstalo volné místo, a uzavřete ji.

K zavařování do sklenic použijte perforovaný plech pro pečení s párou. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu pro pečení s párou, aby zachytával vodu, která při použití páry vzniká. Po vyjmutí sklenic z prostoru pečení je nechejte vychladnout na pokojovou teplotu.

- Při sterilizaci více než jedné sklenice se ujistěte, že se navzájem nedotýkají.
- Sterilizujte sklenice, které mají podobnou velikost.
- Doba zavařování může záviset na množství potravin a počtu sklenic.

 Používejte sklenice odolné teple a páře.

 Sklenice mohou během zavařování prasknout. Ujistěte se, že sklenem ani víčka nejsou deformována.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Zavařování“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkce trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

### **Rozpouštění čokolády (Tato funkce je volitelná.**






#### **Nemusi být součástí vašeho výrobku.)**

Vhodné k rozpouštění kousků čokolády.

Na perforovaný plech pro pečení s párou položte čokoládu v obalu, aby se rozpustila.

Pokud máte nebalenou čokoládu, umístěte ji do tepelně odolné nádoby, zakryjte víkem a vložte na perforovaný plech pro pečení s párou.

 Doba rozpouštění může záviset na množství čokolády.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Rozpouštění čokolády“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkce trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.


U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.







### **Domácí jogurt (Tato funkce je volitelná. Nemusi být součástí vašeho výrobku.)**

Vhodné pro výrobu jogurtu z pasterizovaného mléka.

Přidejte 100 g (3–4 polévkové lžičce) jogurtu do 1 000 ml pasterizovaného mléka o pokojové teplotě a dobře promíchejte. Tuto směs dejte do tepelně odolné nádoby a zakryjte víkem. Při výrobě jogurtu použijte drátěnou mřížku trouby.

- Chcete-li mít jogurt sladší a řidší, nastavte kratší dobu. Pokud chcete naopak získat kyselejší a hustší jogurt, nastavte dobu delší.
- Doporučujeme, abyste jogurt spotřebovali poté, co ho uložíte na 12 hodin do chladničky (+ 4 °C).
- Sterilizovaná trvanlivá mléka nejsou pro výrobu jogurtu vhodná a nesmí se používat.
- Jogurt použitý k výrobě jogurtu musí být čerstvý.

 K výrobě jogurtu lze použít i nepasterizovaná mléka, ale ta je třeba nechat projít varem, aby se tak eliminovaly patogeny/škodlivé mikroorganismy. Než začnete s výrobou jogurtu, je třeba počkat, než mléko vychladne na pokojovou teplotu.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Domácí jogurt“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkce trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.


U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.


### **Veje vařené naměkko, natvrdo, na hniličku (Tato funkce je volitelná. Nemusi být součástí vašeho výrobku.)**







Funkce je vhodná pro vaření vajec podle přání.

Zejména tak můžete vařit velké množství vajec.

Při vaření vajec používejte perforovaný plech pro vaření s párou. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby zachytil vodou, která bude z blanširovaných potravin odtékat.

 (Před vařením vajec musíte na několika místech vejce napíchnout ostrým předmětem, např. jehlou. Jinak mohou vejce během vaření prasknout.







 Doba vaření vajec může záviset na velikosti a množství vajec.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Vejce natvrdo“, „Vejce na hniličku“ nebo „Vejce naměkko“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

### Čištění párou (Tato funkce je volitelná. Nemusi být součástí vašeho výrobku.)

Uspadňuje čištění trouby, protože se nečistota (pokud není příliš stará) změkčí kapkami vody zkondenzovanými uvnitř trouby po vytvoření páry.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Čištění párou“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „Kroky spuštění funkce páry“ popsané v sekci „Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

6. Po ukončení se zobrazí zpráva „Očete plochy“. Otevřete dvířka a vnitřní povrch trouby očete suchou houbou nebo hadrem.

### Čištění (pyrolytické samočištění) (Tato funkce je volitelná. Nemusi být součástí vašeho výrobku.)



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraňováním zbytků počkejte nejméně 30 minut.

Trouba je vybavena pyrolytickou samočisticí funkcí. Trouba se zahřeje asi na 430–480 °C a stávající nečistota se spálí na popel. Může se uvolnit silný kouř. Zajistěte řádné odvětrání. Trouba se musí vyčistit vysokou teplotou po každých 10 použitích.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s drátěným držákem nezapomeňte odstranit držák. Nezapomeňte z trouby vyjmout nádržku na vodu. Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolytické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat.
2. Před zahájením procesu čištění očete vnější povrchy trouby namýdleným hadříkem a odstraňte z ní zbytky potravin.



Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. Pokud je těsnění dveří poškozeno, zkontaktujte poskytovatele autorizovaného servisu.

3. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
4. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „Extra programy“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Čištění“.
7. Stiskněte .
8. Čištění spustíte stisknutím . Doba samočištění se zobrazí na displeji. Doba trvání nelze změnit. U funkce samočištění můžete nastavit čas ukončení.
9. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění zobrazí symbol zámku . Během procesu čištění a dokud nezmiž symbol zámku netlačte na rukojeť, abyste odemkli zámek dveří.
10. Po ukončení procesu čištění odstraňte bílé nánosy vodou s octem.

### Úsporné čištění (pyrolytické samočištění – úsporná pyrolyza) (Tato funkce je volitelná. Nemusi být součástí vašeho výrobku.)



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraňováním zbytků počkejte nejméně 30 minut.

Pokud trouba není silně znečištěná, doporučujeme funkci Úsporné čištění. Pokud je vaše trouba silně znečištěna, pak nebude stačit úsporná čistící funkce. V takovém případě proveďte čištění v režimu „čištění“.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s drátěným držákem nezapomeňte odstranit držák. Nezapomeňte z trouby vyjmout nádržku na vodu.









Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolytické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat.

2. Před zahájením procesu čištění otřete vnější povrchy trouby namýdleným hadříkem a odstraňte z ní zbytky potravin.









Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. Pokud je těsnění dveří poškozeno, zkontaktujte poskytovatele autorizovaného servisu.

3. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
4. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Úsporné čištění**“.
7. Stiskněte .
8. Čištění spustíte stisknutím . Doba samočištění se zobrazí na displeji. Doba trvání nelze změnit. U funkce samočištění můžete nastavit čas ukončení.
9. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění zobrazí symbol zámku . Během procesu čištění a dokud nezmizí symbol zámku netlačte na rukojeť, abyste odemkli zámek dveří.
10. Po ukončení procesu čištění odstraňte bílé nánosy vodou s octem.


## Nabídka nastavení

### Nastavení jazyka

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Jazyk**“.
5. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
6. Stiskněte  a zvolte požadovaný jazyk.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.





### Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:







1. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.

3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Hodiny**“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.








### Nastavení jasu

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Jas**“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň jasu.
6. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.



### Nastavení hlasitosti




1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Hlasitost**“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená hlasitost.
6. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

### Nastavení jednotek teploty



1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Jednotka teploty**“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená jednotka teploty „**C**“.
6.  Stisknutím tlačítek  vyberete jednotku „**F**“.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

### Nastavení úrovně tvrdosti vody




















1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.
3. Stiskněte .

4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Tvrdość vody“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň tvrdości vody.
6. Stisknutím tlačítek  /  vyberete úroveň, která je vhodná pro tvrdość vody, kterou používáte.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

#### Nastavení automatického sušení

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Automatické sušení“.
5. Stiskněte . Zobrazí se „On“ a spustí se funkce automatického sušení.

#### Používání funkcí trouby k pečení

Nádoba	Počet zásobníků	Funkce vaření	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Koláč*	Jeden zásobník		3	175	10 ... 20
	2 zásobníky		2 - 4	175	20 ... 30
Sušenky	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	40 ... 50
Hutné pečivo	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	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
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70

#### Tabulka časů vaření

	Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.
	1. police v troubě je <b>spodní</b> police.
	Za 1 hodinu pečení spotřebuje trouba z nádoby na vodu v průměru asi 1 litr vody. Při pečení delším než 1 hodinu může být potřeba přidat další vodu. Při pečení delším než 1 hodinu nezapomínejte postupovat podle upozornění, která vám bude trouba hlásit.

	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	70 ... 80
Turquie (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
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete najednou na 1. a 3. úrovni, umístěte hlubší plech na spodní úroveň a ten druhý na horní úroveň.  
Když pečete najednou na 1. a 5. úrovni, umístěte hlubší plech na horní úroveň a ten druhý na spodní úroveň.  
Když pečete se 3 plechy najednou, umístěte hlubší plech na horní úroveň a ostatní na spodní úroveň.  
Doporučujeme provádět předehtávání u všech potravin.  
\* Pro piškotový dort se doporučuje nádoba o průměru 26cm.  
\*\* (310 °C) V případě použití kamene nebo lopatky na pizzu

## Vaření v páře

Nádoba	Hmotnost jídla (g)	Plech	Poloha přihrádky	Funkce vaření	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Mražený hrášek	2600	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Mražený hrášek	1800 pro jeden zásobník	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3 ... 5	Vaření v páře	100	35 ... 45
Roštěná	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	65 ... 75
Brambory	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Kufecí prsa	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Brokolice	1400	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Hovězí roštěná	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	50 ... 60
Ryba	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Čuketa	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Květák	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Růžičková kapusta	500	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	10 ... 20
Zelené fazole	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Mrkev	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Rýže	Voda: 475 Rýže: 180	Borosilikátové skleněné nádobí + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35

1 – Nepřevařujte.

2 – Při vaření, umístěte podnos do prvního stojanu a perforovaný podnos do třetího stojanu.

## úsporný ohřev s ventilátorem



po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte teplotu pečení.



v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neotevírejte dvířka. Pokud neotevřete dvířka, vnitřní teplota se optimalizuje k úspoře energie a tato teplota se může lišit od teploty uvedené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků		Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče v pečicím papíru	Jeden zásobník		3	175	40 ... 50
Sušenky	Jeden zásobník		3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník		3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník		3	200	35 ... 45

## Ovládání grilu



### VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

### Grilování bez páry

1. Stisknutím troubu zapněte.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilování bez páry. Stisknutím funkci aktivujete.
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost, stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.



Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovanou dobu pečení.
7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovaný čas konce pečení.
8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku

slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.











Nastavení doby pečení, pečení, času a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.







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

- » **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.







## Grilování s párou


1. Stisknutím  troubu zapněte.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilování s párou. Stisknutím  funkci aktivujete.
5. Stiskněte . Pomocí  nastavte úroveň páry. Nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka .
6. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost, stiskněte tlačítka  a nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změňte.


 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

7. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.


Tato funkce vám neumožňuje zahájit pečení před nastavením doby pečení. Doba pečení se na displeji automaticky nastaví na 30 minut.


8. **Chcete-li nastavit čas konce pečení**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.
9. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit.


 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.


10. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení.
11. **Provozní kroky funkce páry:**

Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „Přidejte čistou vodu“.



12. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
13. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.


 Zdravotní riziko! Do parního systému použijte pouze pitnou vodu.

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


 Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

14. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte  a začněte péct.  
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.


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

 Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „Přidejte vodu“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušení.


- » » **Pokud byla nastavena pouze doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“.
- Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
- » » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“.
- Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
15. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypusťte z nádržky zbývající vodu.

 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustte.


16. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.


 Když je funkce automatického sušení aktivní, automaticky se zapne na konci každého cyklu pečení.

### 17. Chcete-li v pečení pokračovat:


Troubu s funkcí páry můžete znovu spustit za **5 minut po ukončení cyklu pečení** stisknutím .

» Trouba bude nadále fungovat se stejnou funkcí a nastavenou teplotou.

18. Pokud chcete troubu znovu spustit za **5 minut po dokončení cyklu pečení**, zobrazí se zpráva „**Trouba se připravuje**“, protože trouba začne posílat vodu ze systému vytváření páry zpět do nádržky na vodu. Jakmile tato zpráva zmizí, stisknutím  spustíte pečení. Protože voda v systému vytváření páry byla zaslána do nádržky na vodu, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.

19. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.

20. Vyjměte nádržku na vodu, vypustte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

21. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte  a začněte péct.

» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.

### Tabulka časů pečení pro grilování


#### Grilování s elektrickým grilem


Potraviny	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	250/max	20..25 min. #
Krájené kuře	4..5	250/max	25..35 min.
Kousky jehnědino	4..5	250/max	20..25 min.
Roastbeef	4..5	250/max	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	250/max	25..30 min. #
Toastový chléb *	4	250/max	1..3 min.

# podle tloušťky


\*Troubu předehřívajte po dobu 5 minut.

\*\*Nelze-li nastavit teplota grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.



 Pokud otevřete dvířka trouby, zatímco je v provozu funkce páry, motor ventilátoru se spustí na vysokou rychlost, aby vznikla vzduchová clona.


 Během posledních 3 minut pečení s párou bude motor ventilátoru v provozu na vysokou rychlost, aby se v troubě snížila hustota páry.

22. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustte z nádržky zbývající vodu.

 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustte.

23. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.

 Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou. Spustíte ji stisknutím .

 Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



#### NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



#### NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.



Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

### Čištění nádržky na vodu

Nádržku na vodu naleznete za krytem nalevo od ovládacího panelu. Chcete-li ji vyjmout a vyčistit:

1. Stiskněte  Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
2. Vyjměte nádržku na vodu a očistěte ji pod tekoucí vodou.
3. Po čištění nádržku opět vložte zpět a stisknutím  zavřete její kryt.



Při čištění nádržky na vodu nepoužívejte žádné chemikálie. Omývejte pouze vodou.



Nádržku nikdy nemýjte v myčce nádobí.

### Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

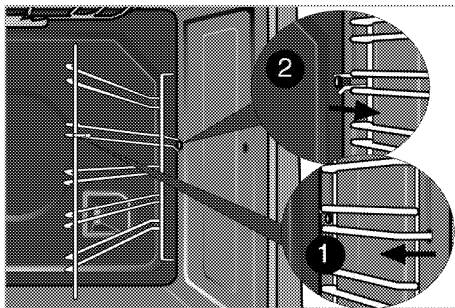
Ovládací panel by se mohl poškodit.

### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

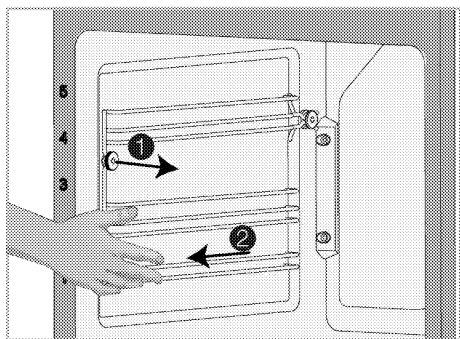
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



#### Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

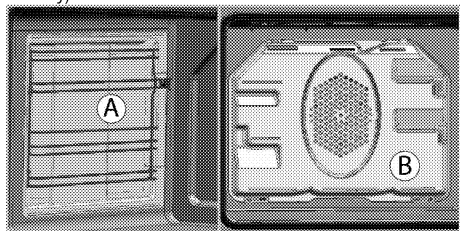
1. Odstraňte šroub na přední straně boční přihrádky, jako je znázorněno na obrázku níže.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



### Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



### Čištění dvířek trouby

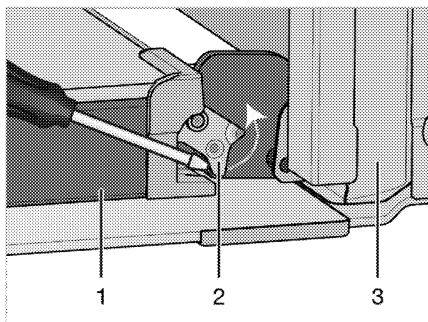
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



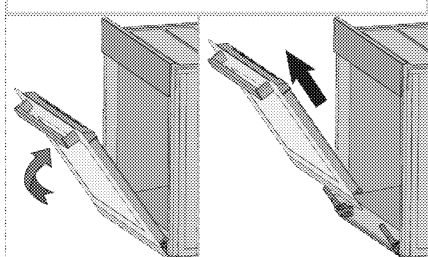
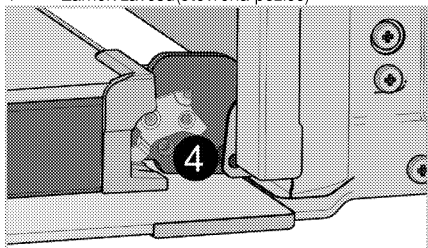
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

### Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

### Funkce Soft Open a Soft Close

Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že jej zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplně otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňuje jemné otevření.



## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpinat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

### Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

### Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

### Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava\\_spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice).

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz). O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel.: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice) .

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: [reklamacie@bekosa.cz](mailto:reklamacie@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

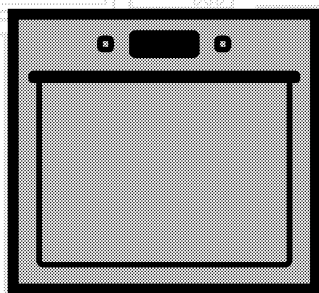
#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



# Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

**beko**

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

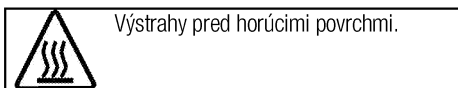
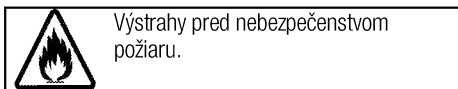
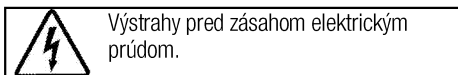
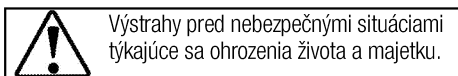
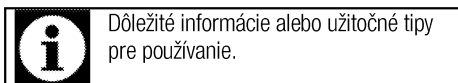
Vážení zákazníci,

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.4**

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 .....	12

**3 Montáž 13**

Pred montážou .....	13
Montáž a pripojenie .....	15
Budúca preprava .....	16

**4 Prípravy 17**

Tipy na šetrenie energiou .....	17
Prvé použitie .....	17
Nastavenie času .....	17
Prvé čistenie výrobku .....	18
Úprava úrovne tvrdosti vody .....	18
Prvé zahriatie .....	19

**5 Práca s rúrou 20**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	20
Práca s elektrickou rúrou .....	20
Prevádzkové režimy .....	21
Úvod k ovládacímu panelu .....	24
Ponuka programov na varenie .....	25
Ponuka automatických funkcií varenia .....	27
Ponuka dodatočných programov na varenie .....	30
Ponuka nastavení .....	34
Tabuľka časov varenia .....	35
Prevádzka grilu .....	37
Varné harmonogramy pre grilovanie .....	40

**6 Údržba a starostlivosť 41**

Všeobecné informácie .....	41
Čistenie ovládacieho panela .....	41
Čistenie rúry .....	41
Odstránenie dvierok rúry .....	42

**7 Riešenie problémov 43**

## **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 nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytriahnite 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.

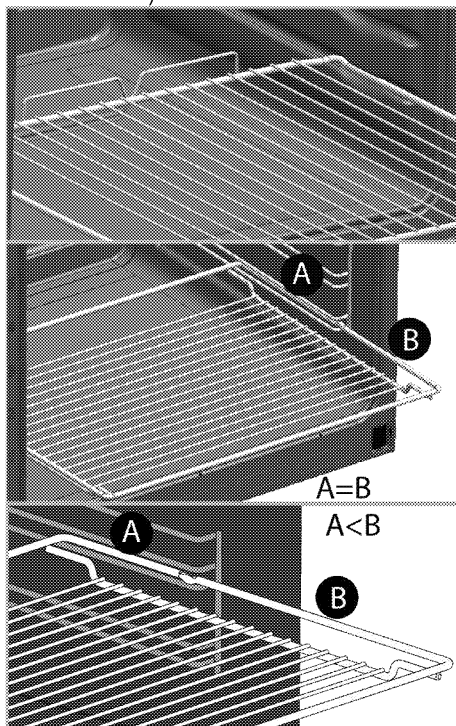
### **Bezpečnosť produktu**

- **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.
- Nekládte 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 drôtenej 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 zasuňte 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.
- 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*.
  - Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
  - Počas pyrolytického čistenia, sa povrchy môžu oproti bežnému použitiu zahriať silnejšie. Držte výrobok mimo dosahu detí.
  - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dverkami, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Pre parný systém:
- Keď pri varení v pare otvoríte dverka produktu, môže dôjsť k úniku pary. Môže hroziť nebezpečenstvo popálenia. Pri otváraní dverok 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 neuchovávať vlhké potraviny.
  - Ak je v rúre voda, nič v nej nevarujte. Vnútorý 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.
  - Nádoby na vodu nikdy nesaďte v rúre.
  - Po každom varení v pare zvyšnú vodu z nádoby na vodu vylejte a nádobu vyčistite. Používanie vody zostávajúcej v nádobe na vodu na

d'alší 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:

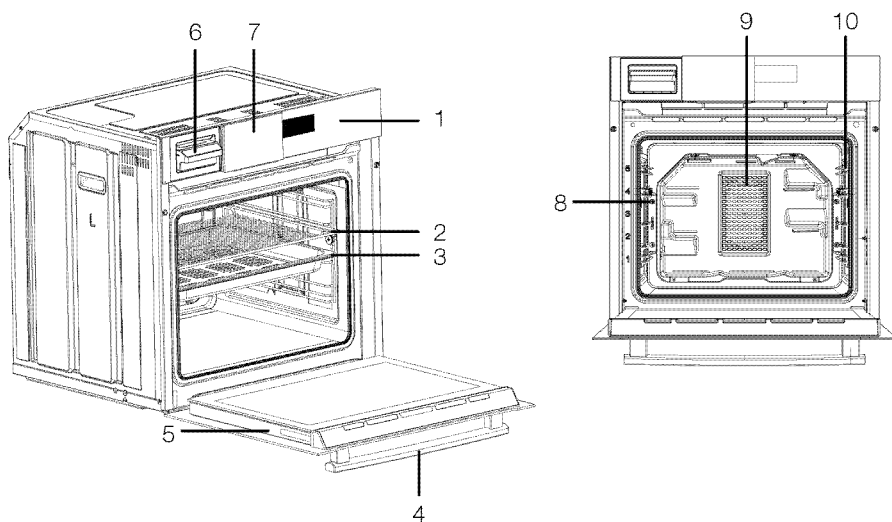
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

## Likvidácia obalového materiálu

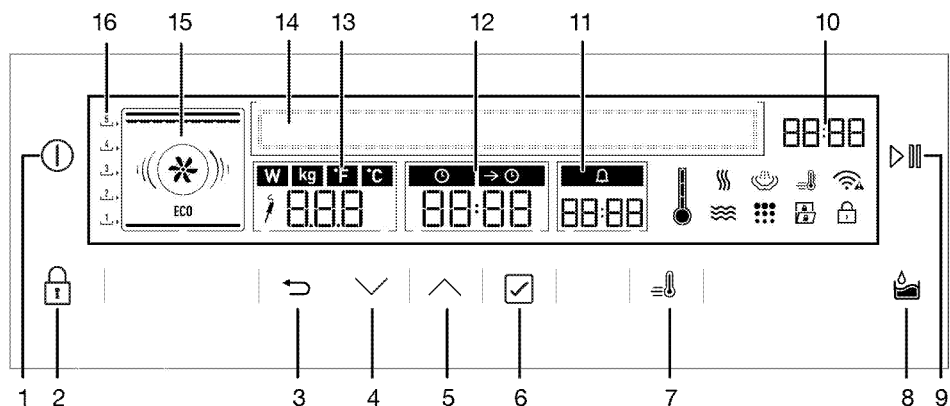
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z 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 | Predná dvierka  | 10 | Polohy políc                            |



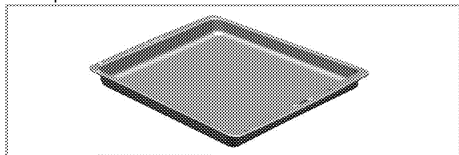
- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP.                         | 9  | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia      |
| 2 | Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel              | 10 | Políčko indikátora aktuálneho času      |
| 3 | Tlačidlo Späť                              | 11 | Pole odpočítavania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

## Obsah balenia

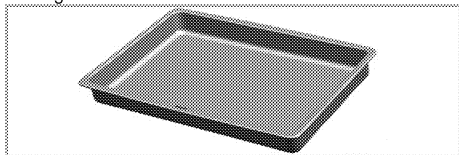


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

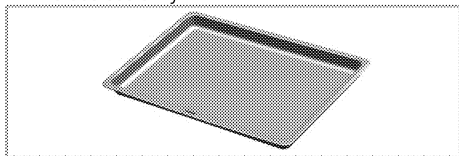
1. **Používateľská príručka**
2. **Štandardný plech**  
(Možnosť pyrolitického čistenia – odolnosť proti samočisteniu pri vysokých teplotách)  
Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



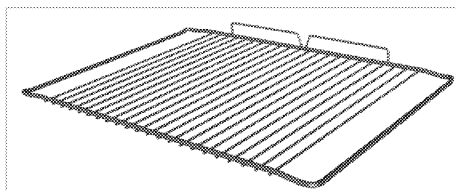
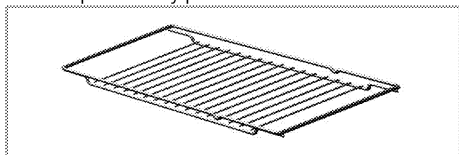
3. **Hlboký plech**  
(Možnosť pyrolitického čistenia – odolnosť proti samočisteniu pri vysokých teplotách)  
Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



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



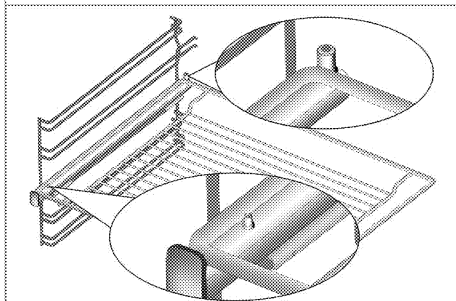
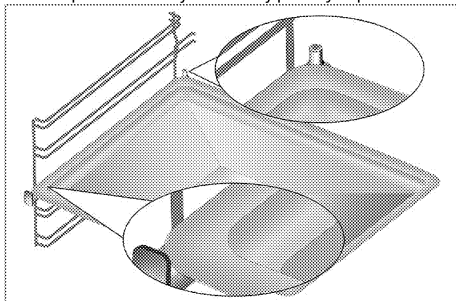
5. **Drôtaná mriežka**  
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



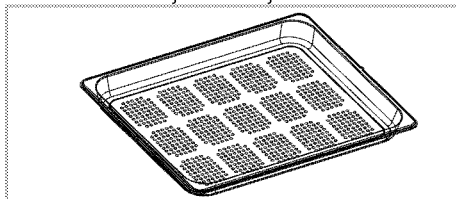
6. **Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce**  
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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.

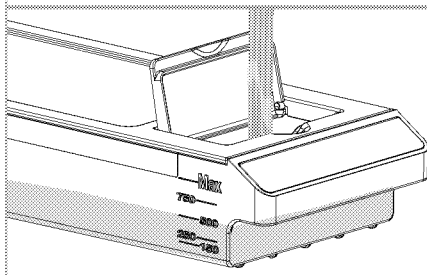
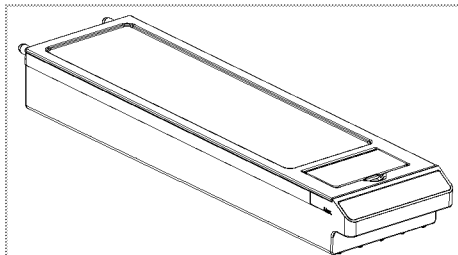


7. **Perforovaný veľký plech na varenie v pare**  
Vhodné na varenie v pare. Perforované plechy sú vhodné na odtečenie skondenzovanej vody či tekutín uvoľňujúcich sa z jedál.



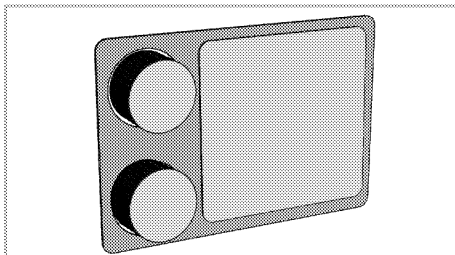
## 8. Nádoba na vodu

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



## 9. Odvápňovacia tableta

Používa sa pri odvápňovacej 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. Uchovávať 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. Uchovávať na suchom a chladnom mieste. Zvyšky sa môžu umyvať vodou.

## Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.4 kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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	<b>Parná rúra</b>
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 výrobku).

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 13*.



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



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 výrobku 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 prívadov 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).

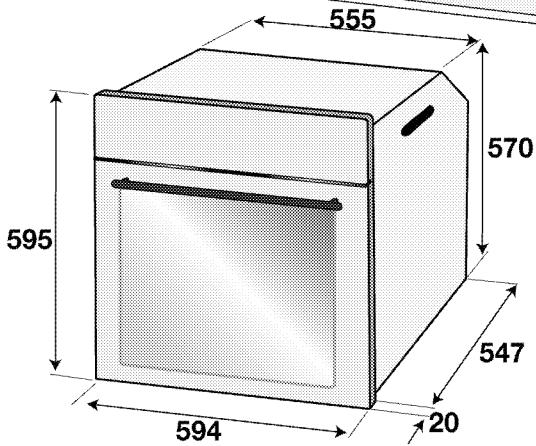
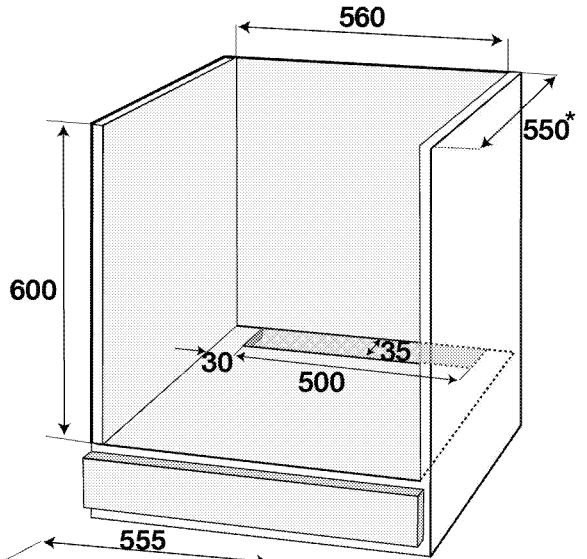
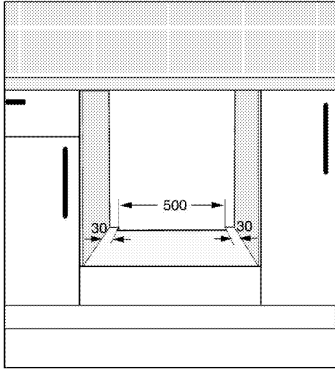
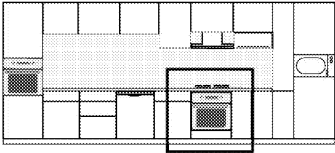
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdušné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju 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.



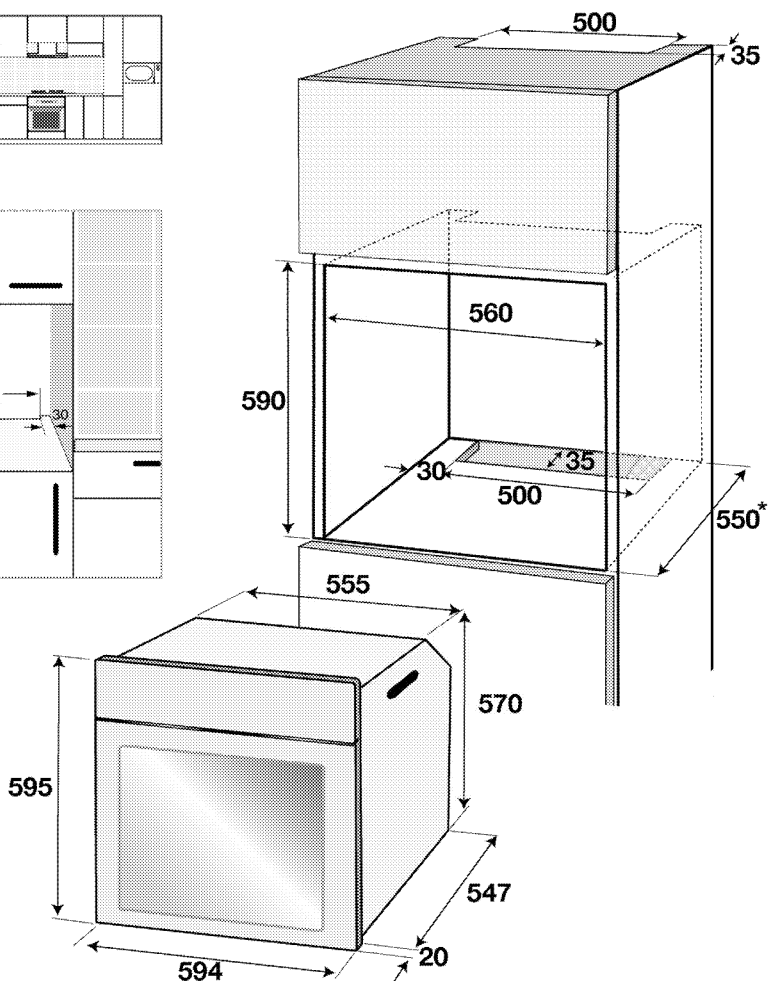
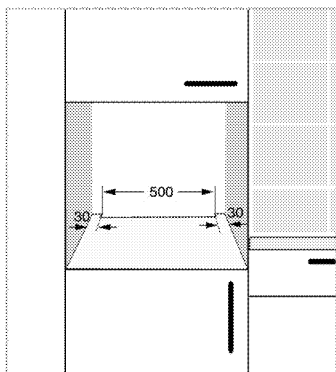
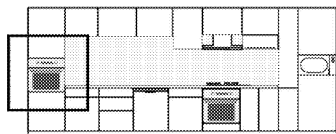
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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

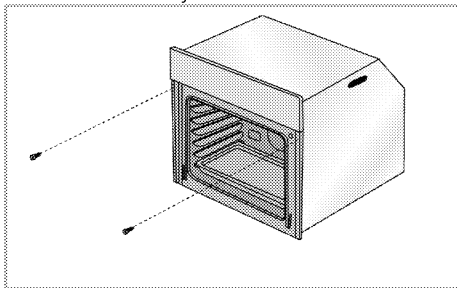
- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO:</b> Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!</p>
	<p>Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).</p>
	<p>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.</p>

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

### Inštalácia produktu

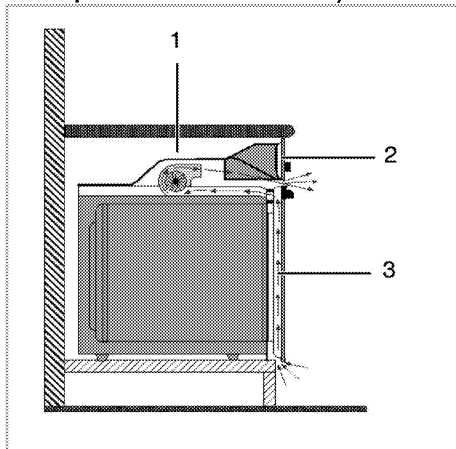
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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 Ovládaci panel
- 3 Dvierka

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



	<p>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.</p>
---	---

### Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

### Budúca prarava

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

	<p>Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.</p>
	<p>Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.</p>

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

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

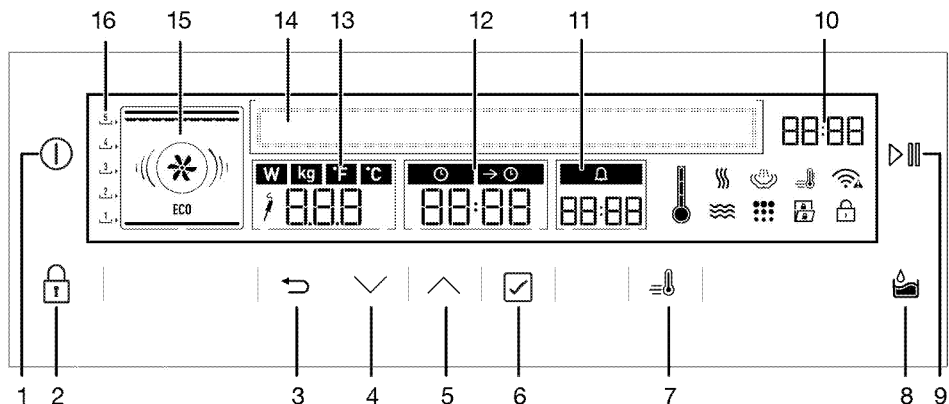
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrm, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná 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. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na pečenie).
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.

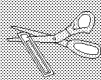


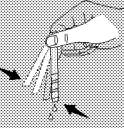
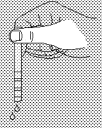
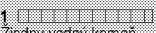





Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.


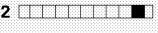




1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

### 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
					1  Žiadny vodný kameň 2  Veľmi málo vodného kameňa 3  Málo vodného kameňa 4  Vodný kameň 5  Prilíš veľa vodného kameňa 6  Vysoko nadmerné množstvo vodného kameňa
Vyberte testovací pásik.	Nechajte 1 minútu tiecť vodu z vodovodného kohútika.	Testovací pásik nanačujte 1 minútu vo vode.	Vyberte ho z vody a potraсте 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	
5 	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Čiastočne tvrdá voda	3
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 tabuľky vyššie vstupnú hodnotu vhodnú pre rad oblastí, ktoré zmenia farbu na testovacím 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 20*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 20*.

### 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, opekani 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 unikať 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 kurata, 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. Štáva 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 jedlo sa môže vznietiť.

### 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).



Pri nastavovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka príslušného nastavenia.



Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.



Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii, alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plnoautomatické programovanie.





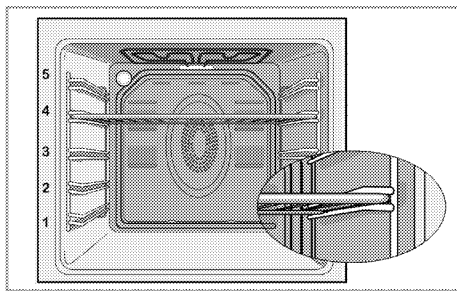
Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.



Pri teplote 280 °C a vyššej pracuje rúra max. 2 hodiny.

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
eko vyhr. ventilát.	180	160-220
Ohr. ventilátorom	180	40-280
Univ. 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 ohrevanie	180	40-220
Var. pri níz. 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



## 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 neustratia.



## 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 zasuňte 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.)

## 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 paru. Varte na jednom plechu.



## Statické

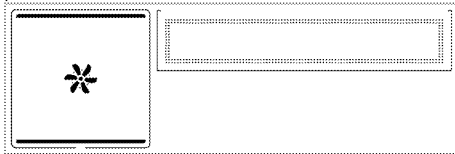
Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, múčniky alebo karbonátky a dusené mäso so zeleninou vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.

## Statické



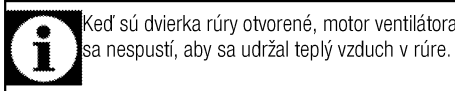
## Statické + vent.

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

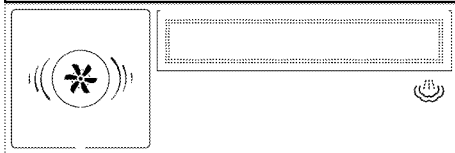


## Parný + Ohr. ventilátorom

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



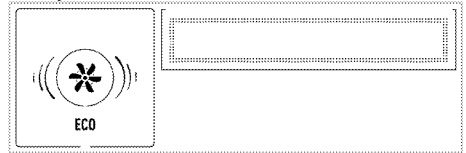
Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.



## Eko vyhr. ventilát.

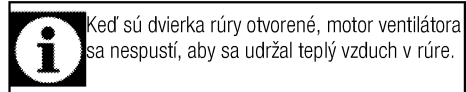
Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varenia, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160-220 °C. Čas varenia sa ale trochu predĺži. Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

## Eko vyhr. ventilát.

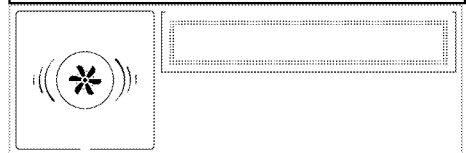


## Ohrev ventilátorom

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.

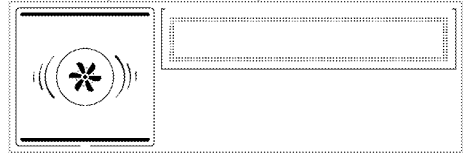


Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.



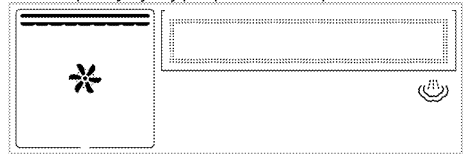
## Univ. varenie (3-D)

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 parou.



- 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

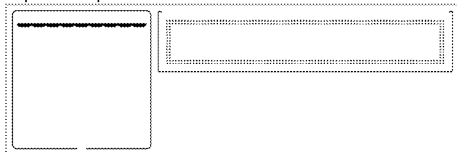
V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- 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

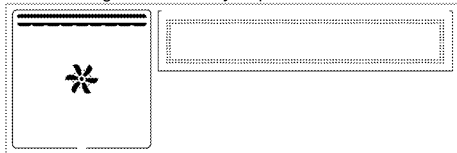
Malý gril v hornej časti rúry je vhodný na grilovanie a zapekanie pokrmov.



- 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.

### Úplné gril. + vent.

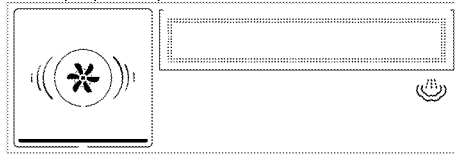
Ohriaty horúci vzduch sa pri úplnom grilovaní pomocou ventilátora v rúre veľmi rýchlo rozšíri. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- 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.

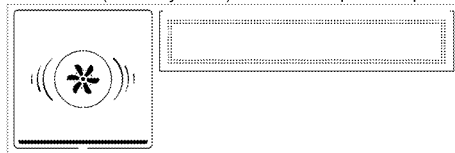
### Parný + Ohr. vent. + zosp.

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



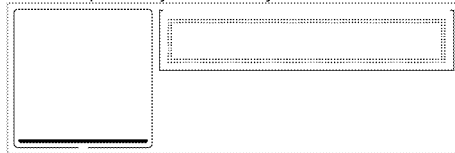
### Ohr. vent. + zosp.

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



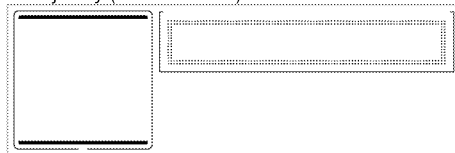
### Spodné ohrievanie

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



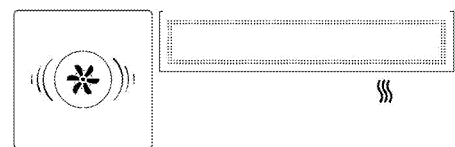
### Varenie pri nízkej teplote

Používa sa na varenie pri nízkych teplotách počas dlhšej doby (10 – 15 hodín).



### 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 + Úplné gril. + vent.
- Parný + Ohr. vent. + zosp.

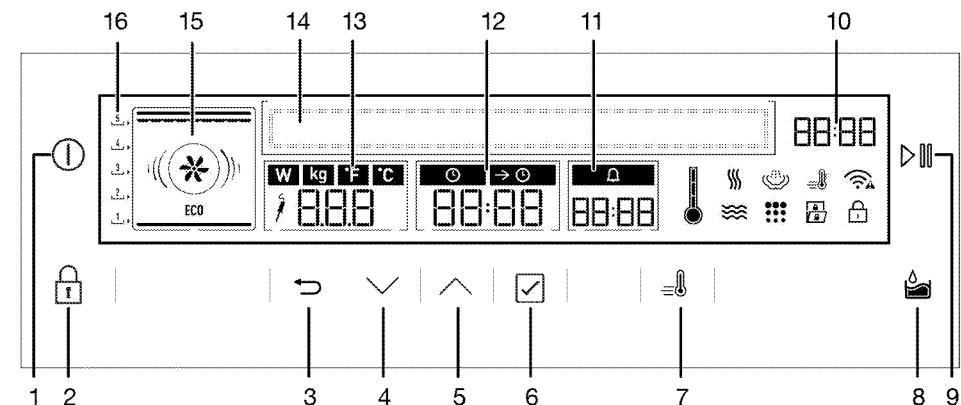
Každá funkcia je vybavená tromi rôznymi úrovňami pary: nízku, strednou a vysokou. Tieto funkcie pravidelne dodávajú paru pre várku.

## Úvod k ovládaciemu panelu

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.



- 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

: 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 posilňovača








: Symbol varenia v pare





: Symbol doby varenia




\*(Liši sa v závislosti od modelu produktu.)


## Ponuka programov na varenie


### Použitie funkcií rúry na varenie bez pary


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4.  /  a vyberte požadovanú funkciu rúry bez pary. Funkciu aktivujte stlačením .
5. 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 rámeček nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

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 rámik 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 určitéj 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 začnete 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 voľiteľne.











 Ak sa počas varenia otvoria 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.









### 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 aktivujte 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 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 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 rámkik na rámkik 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 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 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.



Ak sa počas varenia otvorí dvierka 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 zvyšnú 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 zvyšnú 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 zboku 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 zvyšnú 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 zvyšnú 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 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.

### 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 začnete 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 tlačidla  / ).


 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 nezmizne „“. » 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 rámci, 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 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.


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 začnite 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 nádobu 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.

 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 vložte 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 ktoréhokolvek tlačidla.


13. Na konci cyklu varenia zvyšnú 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 zvyšnú 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 zboku 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 zvyšnú 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 zvyšnú 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 žemličky (*)	Peč. kura < 1600 g (*)	Pstruh	Pečené hovädzie mäso na pare (*)	Makaróny so syrom
Ružičky brokolice (*)	Sendvičový chlieb (*)	Peč. kura > 1600 g (*)	Ostriež	Sekaná	Klasické lazane
Fazuľkové lusky (*)	Domáca bageta (*)	Peč. morč. steh. (*)	Rybie baličky	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	Rybi kebab	Jahňacie tandoori	Plnené banániky
-	Ľahké citr. suš.	Kura, filety	Dusená ryba	Steak	-
Gratinovaná zelenina	Ľahké citr. suš.	Pečený moriak	Filé z lososa	Pikantné mäsové guľky	Karamelový krém
Mrazená zelenina	Slané pečivo	-	Rybi 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 žemle
	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 žemle				-

\* Tieto jedlá obsahujú funkciu pary.

## Ponuka dodatočných programov na varenie

### Odvápňovanie (Táto funkcia je voliteľná. 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 jedno a plechy.










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

1. Rúru zapnite stlačením .
  2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs Menu“ (Ponuka dodatočných programov).
  3. Stlačte .
  4. Stlačte  / , 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 paru predchádza vysušeniu jedál.









- Používajte teplovzdorné nádoby.
  - Používajte perforovaný plech na varenie v pare.
  - Pri opätovnom ohreve jedlo nezakrývajte.
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 „Reheat“ (Opätovný ohrev).
  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.

### **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 klást' na kysnutie cesta veľké teplovzdušné nádoby.

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 „Dough Proving“ (Kysnutie cesta).
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.

### **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 „**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.









### **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 odtečť.

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 „**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.



### **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 vykonzenovanej pôsobením pary. Nádoby/viečka musia byť otvorené. Nádoby/viečka položte naopak, aby sa ich vrchná časť dotýkala drôtenej mriežky.



Používajte teplovzdušné a parovzdušné 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 naplňte 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 uistite, 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 „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.

**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 roztvápte 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 „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.

**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 drôtenú 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 vajec s rôznym stupňom tvrdosti podľa potreby. Hlavnou výhodou je, že môžete uvariť veľké množstvo vajec.





Pri varení vajec 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 puknúť.



Doba varenia vajec sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a počtu vajec.









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 jednoduché 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 dvierka 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 odstránením 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.

Zaistite 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.

3. Rúru zapnite stlačením .
4. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs Menu“ (Ponuka dodatočných programov).
5. Stlačte .
6. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Cleaning“ (Čistenie).
7. Stlačte .
8. Stlačte  a začnite čistiť. Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Dobu trvania nemožno zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre funkciu samočistenia.
9. 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 dvierkach.
10. Po ukončení procesu čistenia odstráňte biele usadeniny octovou vodou.

**Úsporné čistenie (pyrolytické samočistenie – úsporná pyrolyza) (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“.





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.

3. Rúru zapnite stlačením .
4. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka. Stlačte  / , kým sa nezobrazí správa „Extra Programs Menu“ (Ponuka dodatočných programov).
5. Stlačte .
6. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Eco Cleaning“ (Úsporné čistenie).
7. Stlačte .
8. Stlačte  a začnite čistiť. Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Dobu trvania nemožno zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre funkciu samočistenia.
9. 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 dvierkach.
10. Po ukončení procesu čistenia odstráňte biele usadeniny octovou vodou.

#### Ponuka nastavení

##### Nastavenie jazyka

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 „Language“ (Jazyk).
5. Stlačte . Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.

6. Stlačte  /  a vyberte požadovaný jazyk.
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. Keď sa rúra 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 „Clock“ (Hodiny).
5. Stlačte .
6. Stlačte  / , čím nastavíte aktuálny čas.
7. 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 .

### 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

	<p>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.</p>
	<p>1. podstavec rúry je <b>spodný</b> podstavec.</p>
	<p>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.</p>

## Použitie funkcií rúry na varenie

Jedlo	Počet zásobníkov	Funkcia varenia	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v papieri na pečenie	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Piškôtový 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
Hovädzí 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 piškótu 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
Brokolica	1400	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20... 30
Hovádzie 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 fazuľka	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 poličku a dierovaný plech na tretiu poličku.

### 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 rámci indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.



 Aktivne pole teploty/hmotnosti, polia času varenia a času budika 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.


6. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámik 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 rámik na rámik 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.

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 voliteľne.





 Ak sa počas varenia otvoria 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 rámkovi indikátora teploty/hmotnosti a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.

 Aktivne 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 rámik 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 rámik na rámik 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 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 niekajá 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.



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 zvyšnú 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 zvyšnú 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 niekajá 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 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.



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



## 6 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

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


	<b>NEBEZPEČENSTVO:</b> Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
	<b>NEBEZPEČENSTVO:</b> 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 zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- 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.



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

	Pri čistení nádoby na vodu nepoužívajte chemické látky. Používajte výlučne vodu.
	Nádobu nikdy neumývajte v umývačke riadu.

### Čistenie ovládacieho panela

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

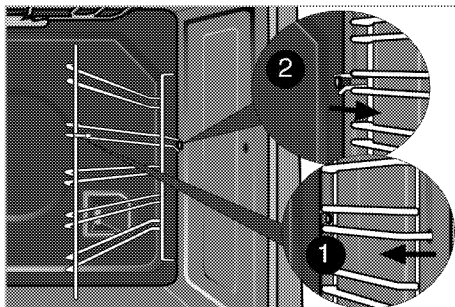
	Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!
---	---

### Čistenie rúry

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

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

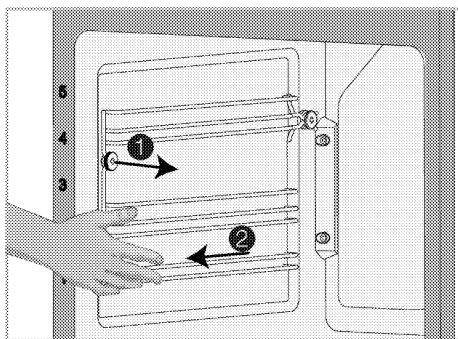
1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



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

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

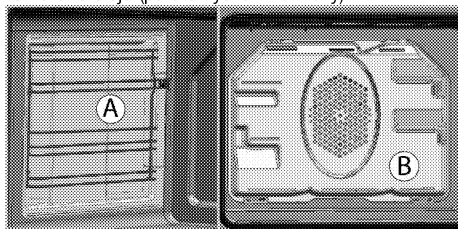
1. Odstráňte skrutku na prednej strane bočného priehradky, ako je znázornené na obrázku nižšie.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



### Katalytické steny

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

Vnútorne 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

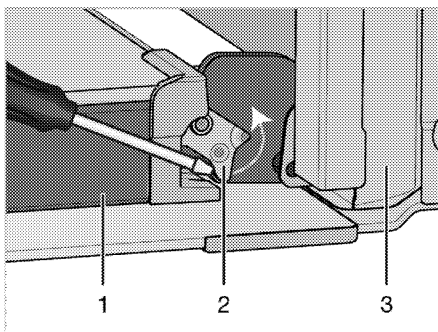
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongej a utriete ho suchou látkou.



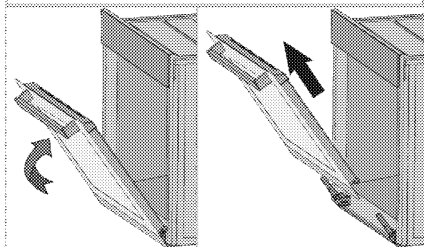
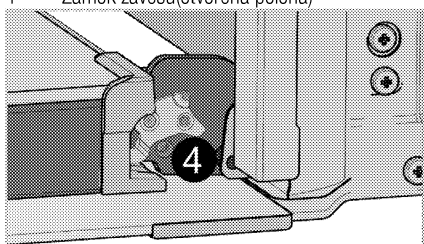
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

### 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 praveho 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 dvieře rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorenej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém klapiek pomalým zatváraním dverí. Podobný rys sa pozoruje, keď sú dvierka rúry úplne otvorené; Asi 9 cm od úplne otvorenej polohy sa systém klapiek 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 nedokážete 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.

