

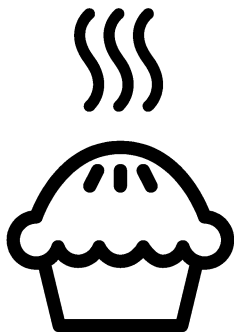


Built-in Oven

User Manual

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BIR24800BGMS

EN / SK

285.4474.91/R.AC/25.11.2019/4-1

7793186702

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
 Electrical safety 4
 Product safety 5
 Intended use 7
 Safety for children..... 7
 Disposing of the old product 8
 Package information 8

2 General information 9

Overview 9
 Package contents 10
 Technical specifications 11

3 Installation 12

Before installation 12
 Installation and connection 14
 Future Transportation 15

4 Preparation 17

Tips for saving energy 17
 Initial use..... 17
 Time setting 17
 First cleaning of the appliance 18
 Initial heating..... 18

5 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling 19
 How to operate the electric oven 19
 Operating modes..... 21
 How to operate the oven control unit 23
 Using the keylock..... 27
 Using the clock as an alarm 27
 Cooking times table..... 28
 Cooking guide functions 31
 Settings menu..... 33
 How to operate the grill..... 35
 Cooking times table for grilling..... 36

6 Maintenance and care 37

General information 37
 Cleaning the control panel 37
 Cleaning the oven 37
 Removing the oven door 39
 Removing the door inner glass 39
 Replacing the oven lamp..... 40

7 Troubleshooting 41

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

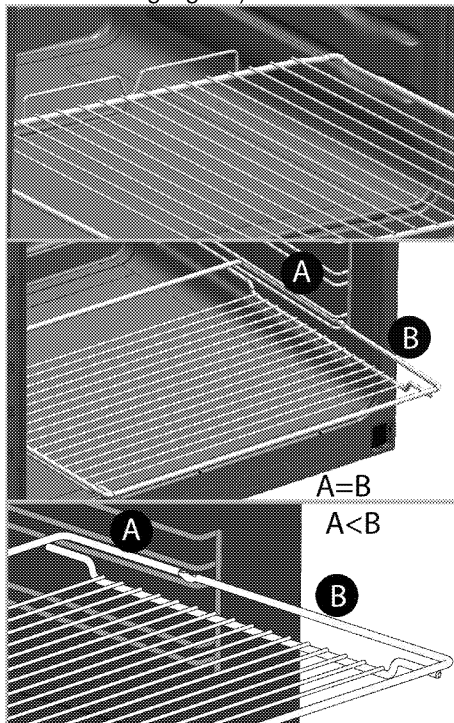
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

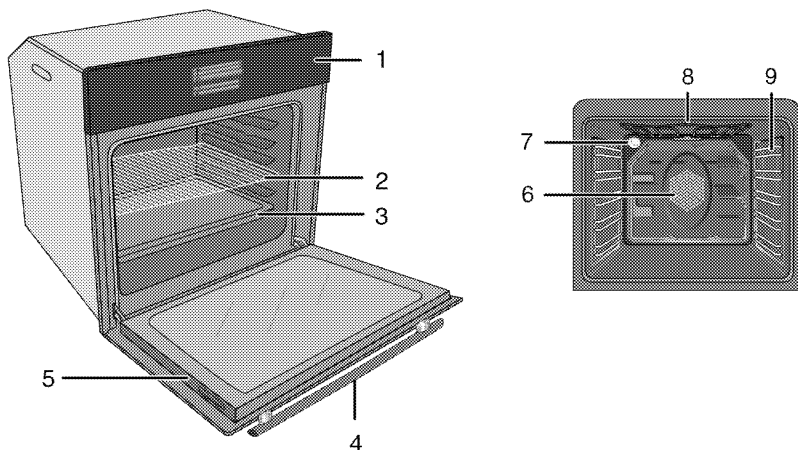
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

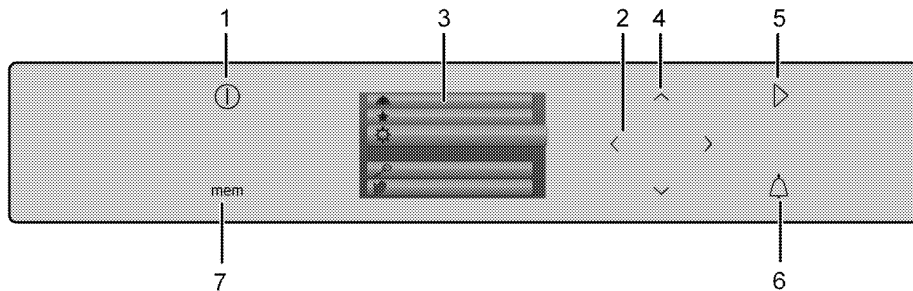
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)

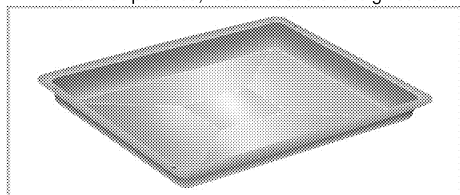
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Package contents

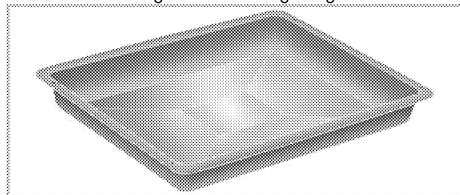


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

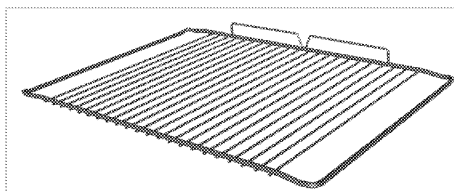
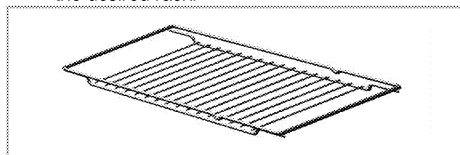
1. **User manual**
2. **Standard tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Deep tray**
Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



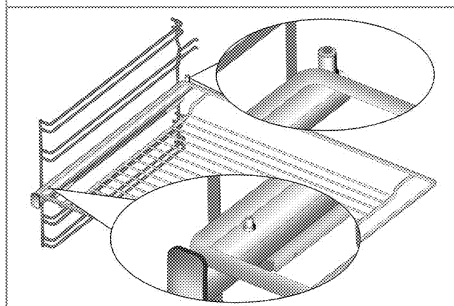
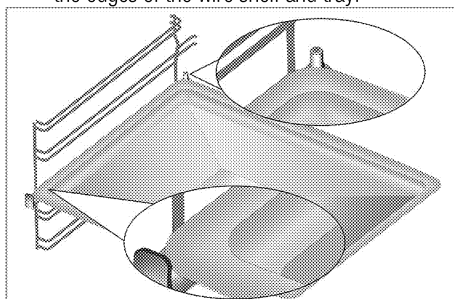
4. **Wire grill**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 12.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

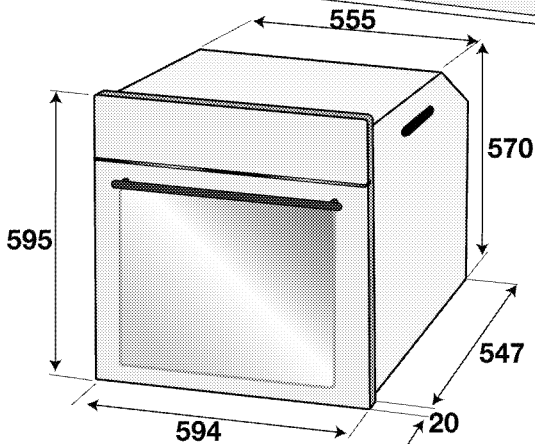
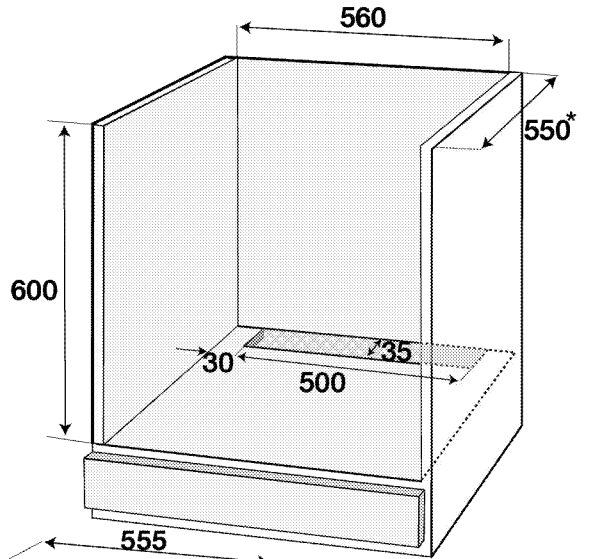
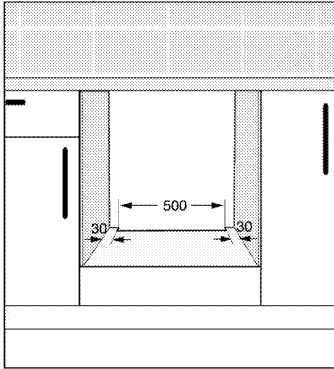
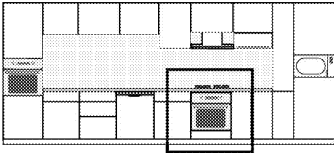
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



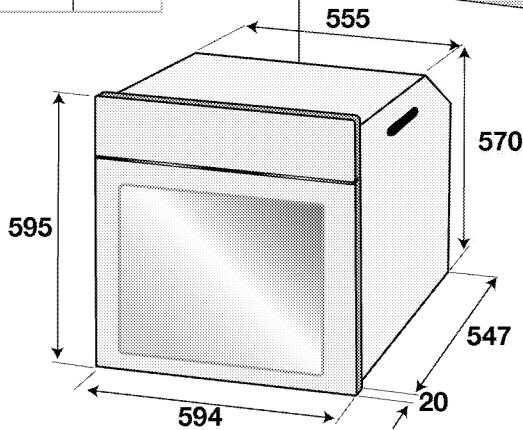
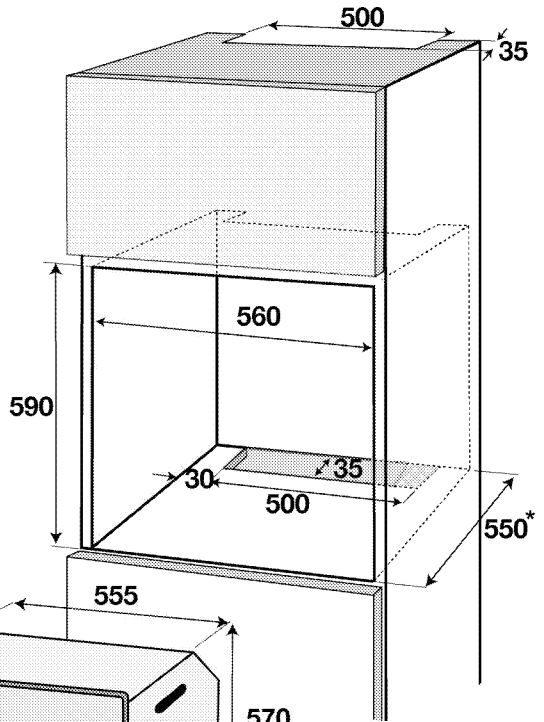
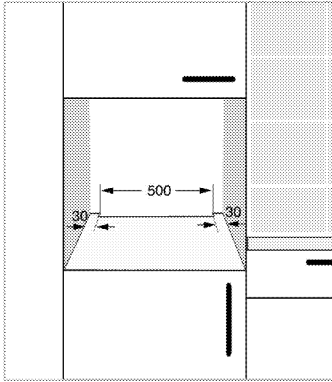
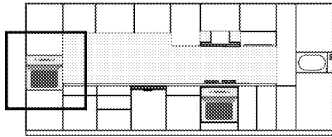
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

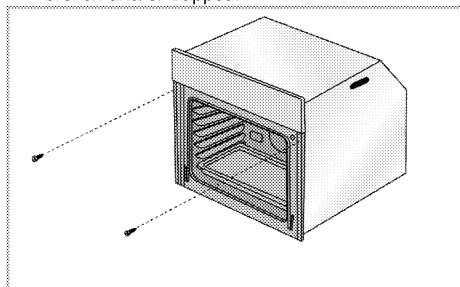


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.

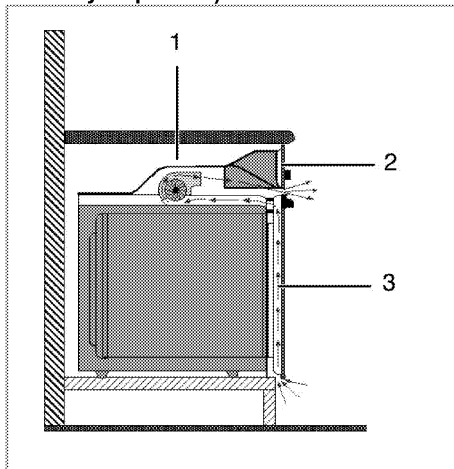


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.


If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.


Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

 Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

 Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

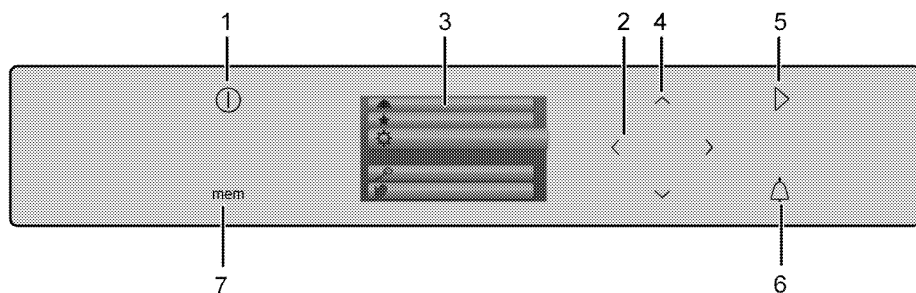
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Set the language

1. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display when the oven is operated for the first time.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.



4. Touch the Right key (2) once to access the "Language" menu.



5. Touch the Up/Down key (4) to set the desired language.
6. Touch the Right key (2) to desired language setting.

Set the time

1. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.
2. Touch and release the Left key (2) twice to access the "Day Time" menu.
3. First set the time by touching the Up/Down keys (4).
4. Touch the Right key (2) once to activate minutes section. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



Each value you set will be saved automatically once you exit, by touching the Left key (2) .



Adjust the time prior to using the oven.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See .
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 35*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 35*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.

- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

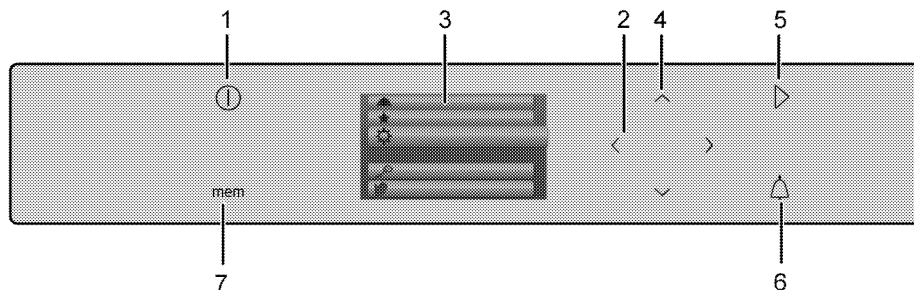
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

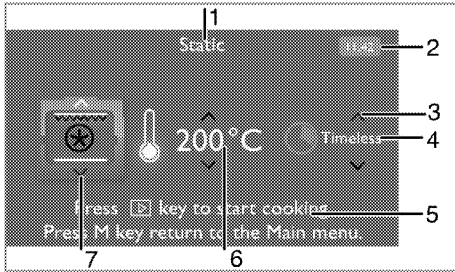
How to operate the electric oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key

- 6 Alarm key
- 7 Menu key

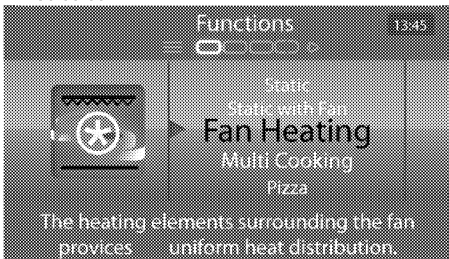
Touch **1** key to turn on the oven. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display.



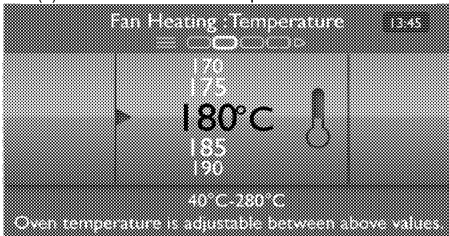
- 1 Function Info Field: Name of the function selected in Quick menu is displayed.
- 2 Time of the Day Field: Displays adjusted time.
- 3 Active Selection Symbol: When it is on function, temperature or time fields, it indicates that the relevant field can be changed.
- 4 Cooking Time Field: Indicates the set cooking time.
- 5 Footer Field: Contains information for the next step.
- 6 Temperature Field: Indicates the set temperature.
- 7 Function Field: Displays the symbol of the set function.

Select temperature and operating mode in Quick Start Menu

1. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function. For example: Fan Heating function is selected.

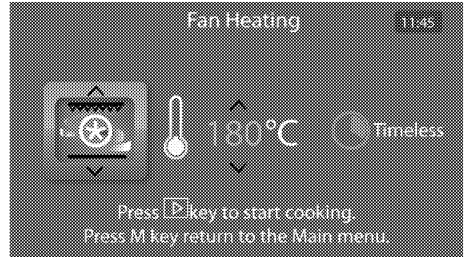


2. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature.



3. Touch the Right key (2) to set the "Cook Time" in following steps.
4. Select "Timeless" if you want to control the cooking time yourself instead of allowing the oven

to automatically finish the cooking after a certain time.



5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the [Start] key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the [Start] key until the [Start] symbol in the display becomes full.

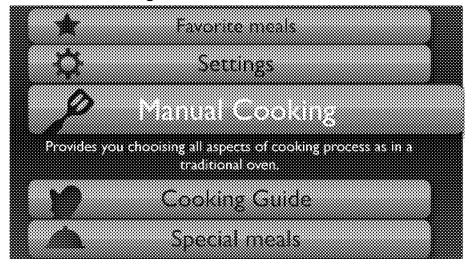


If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch [Start] key for 3 seconds to end cooking.

To make a detailed cooking, touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.

At the main menu select "Manual cooking" by (4) key and then by touching the (2) key, "Functions" menu is selected.

Manual Cooking Menu



Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

Function table:

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static with Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi Cooking	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill with Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Grill	280	40-280
Low Grill	280	40-280

Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom Heating	180	40-220
Keep warm	60	40-100
Low temperature cooking	75	40-130
Defrost	50	40-60
* Functions vary depending on the product model.		


i Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

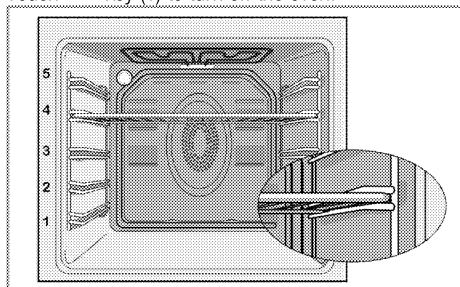
i Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if manual or full automatic programming is made on the oven.

i If more than 2 minutes elapses without making any selection on the selection screen (except while cooking), the oven will switch to standby mode.

i Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

Touch  key (1) to turn off the oven.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

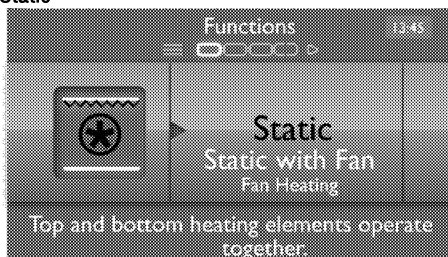
Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.

Static



Static with Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Fan Heating / Surf function

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



Multi Cooking(3-D)

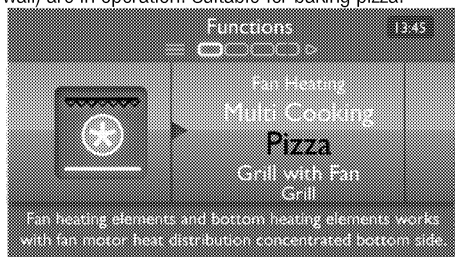
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.

Multi Cooking(3-D)



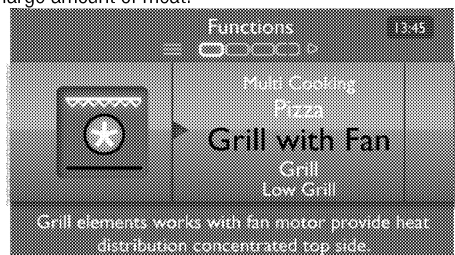
Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Grill with Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

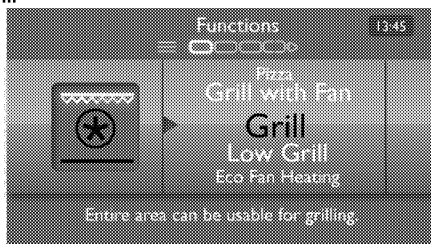


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

Grill



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

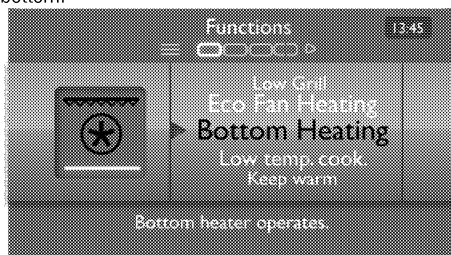
Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



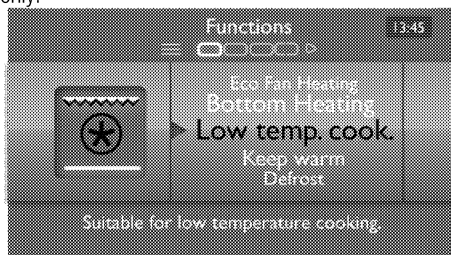
Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerost/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.



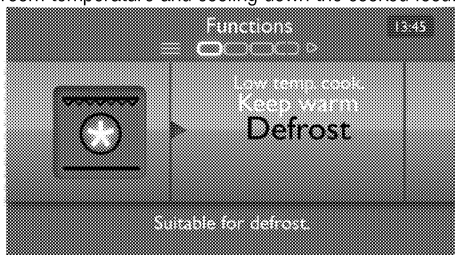
Keep warm

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

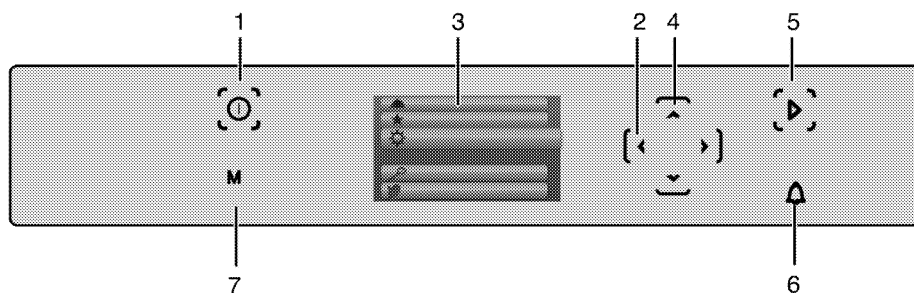


Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.




How to operate the oven control unit

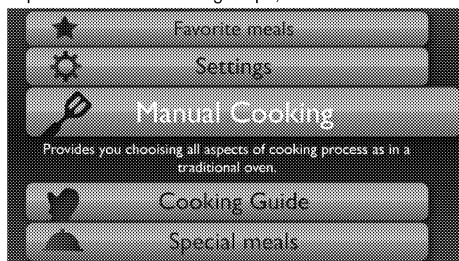


- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 5 | Start/stop cooking key |
| 2 | Right/left keys (Menu proceed) | 6 | Alarm key |
| 3 | Display | 7 | Menu key |
| 4 | Up/down keys (Menu step) | | |

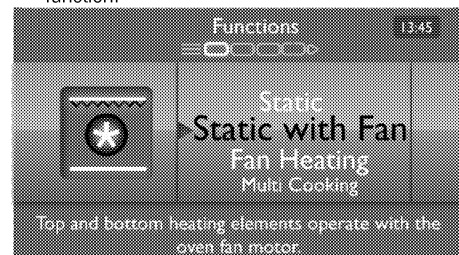
Starting manual cooking

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Manual Cooking" menu.

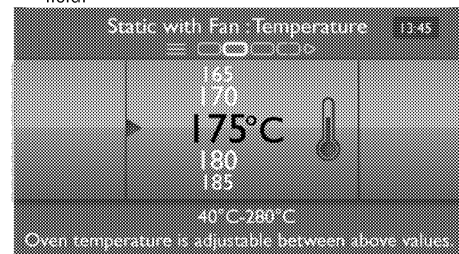
For example: Starting manual cooking with "Static with fan" function at the temperature of 175°C, without activating booster for 25 minutes and Day time:13:45 explained at the following steps;



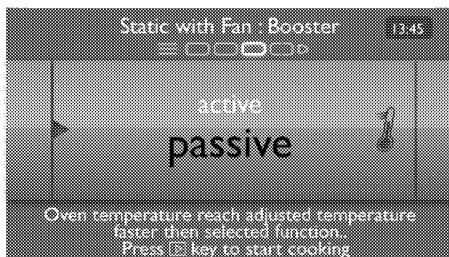
4. Touch the Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function.



6. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature. Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.




7. If you want to activate the Booster function, touch the Right key (2) once to access the "Booster" menu. Touch the Up/Down keys (4) to activate the Booster function.



8. Touch the Right key (2) to access the "Cook Time". Touch the Up/Down keys (4) to set the desired cooking time.



 The cooking time you set is automatically added to the time of the day and end of cooking time setting starts from this value.




9. For this mode, select the value where the cooking time is added to the time of the day. This time value is located just below the "Add step" item.




10. Touch the Right key (2) once to access the "Cooking Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

Setting "Cooking End Time" to a time you wish;

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", see page, alarm.

- Touch the Right key (2) to access the "End Time". Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the desired end of cooking time.

Oven timer automatically calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.




- Let's say cooking end time is set to 15:00 with a cooking time of 25 minutes as the figure above. So the starting time is 14:35 which is found by deducting 25 minutes from 15:00.
- Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.





- Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, for how long the cooking will be performed and finish time. Recommended tray position is also stated.

- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

- When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.

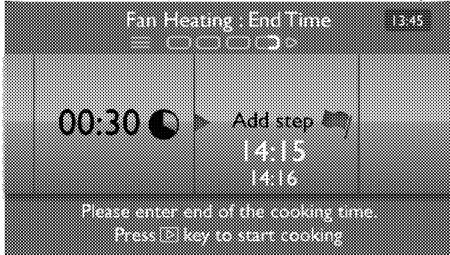


Add step function

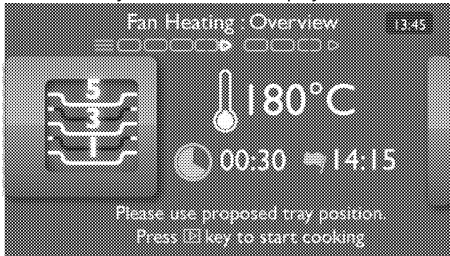
This function allows you to make a multifunction cooking by setting a second operation mode, temperature and time for the dish after setting a temperature and time in a particular operation mode for the same dish. For example, your oven will cook the dish in the "Fan Heating" mode for a certain time. Then, to have its bottom and top roasted, it may continue cooking by automatically switching to the Static mode.

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", page 24.

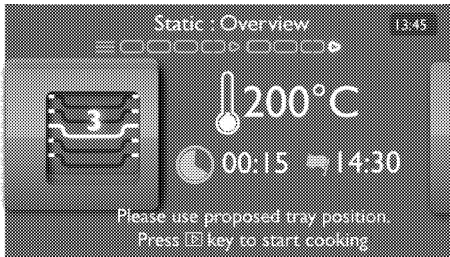
1. After determining the cook time, touch the Right key (2) to access the "End Time". Touch the Up/Down keys (4) to scroll to select "Add step".



2. Touch the Right key (2) to access the "Fan Heat Overview Screen". The function, temperature and time you have set are displayed.



3. Touch the Right key (2) once to select the second operation mode, temperature and time you want to set as explained above and scroll to the "Static Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

4. Place your dish on the recommended rack and close the door.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.

i The oven will operate in the first set operation mode for the first set time. When this time is over, it carries on cooking according to the second operation mode and time you have set.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

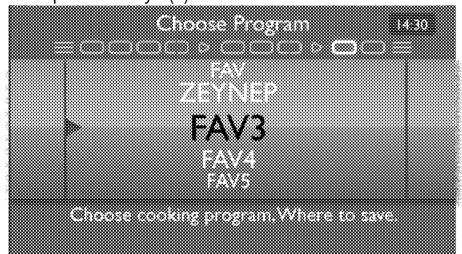
6. When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the key.



Saving the cooking profile

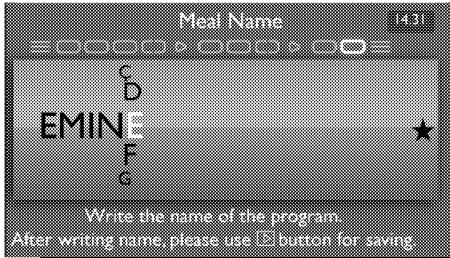
When the cooking you have set with a certain temperature and time comes to an end, you may save these settings as a favorite meal profile and may access these settings later from the "Favorite Meals" menu.

1. Touch the Right key (2) once at the end of cooking.
2. Select the program you want to save by using the Up/Down keys (4).



i You can save the cooking settings on an existing favorite meal profile or add it as a new record.

3. Touch the Right key (2) again and write the name of the favorite meal profile by the help of Right/Left (2) and Up/Down (4) keys.



i Profile name can be 12 characters long at most.

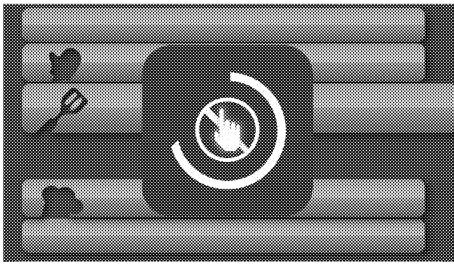
4. Save the profile by touching the key until the symbol is full or touch the Left key () until you exit the menu.

i You may save maximum 10 cooking profiles in your favorites.

Using the keylock

Activating the keylock

1. Touch and keys simultaneously for 3 seconds. To activate the keylock, you have to press and hold the and keys until the displayed symbol is full.



i If you press any key after activating the keylock, "Keys Locked" warning is displayed and a "hand" icon appears in the time of the day section at the upper right corner.



i Keylock can not be deactivated before the "Keys locked" warning message disappears when the keylock is active. You can cancel the keylock by touching the and keys simultaneously once the message disappears.

i Oven keys cannot be used when the keylock is activated.

You can turn off the oven by touching the key when the keylock is activated. You must deactivate the keylock to turn on the oven again.

Deactivating the keylock

1. To deactivate the keylock, touch and keys simultaneously for 3 seconds.

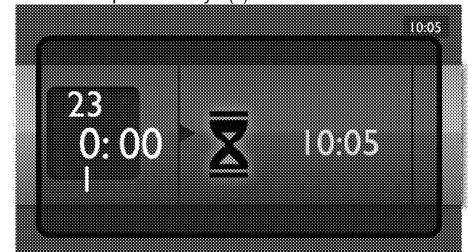
Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

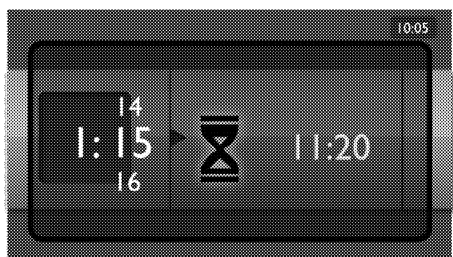
i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:




1. Touch the key on the control panel for about 2 seconds.
Alarm screen will be activated.
2. Touch the Left key () once to activate the hour digit of the alarm clock.
Touch the Up/Down keys () to scroll to set the hour.
3. Touch the Right key () once again to activate the minute digit.
Touch the Up/Down keys () to scroll to set the minute.



4. Alarm time and end of alarm time will be fixed.



5. To exit the alarm display and return to the menu screen, touch the  key for about 2 seconds.

 Alarm screen will disappear, but the alarm will keep running and the  symbol will appear in time of the day section at upper right corner. To see the remaining alarm time you may switch to the alarm screen by touching the  key for about 2 seconds.

6. Alarm will be given after the alarm time has elapsed. Press any key to stop the alarm.

Cooking times table





















The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	50 ... 60
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
Sponge cake	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45





	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.
* These accessories may not be supplied with the product.
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26		2	150	30 ... 40

	2 levels	cm on wire grill** 1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	40 ... 50
Cookies	One level	Standard tray*	2	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	2	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	2	200	40 ... 45

* These accessories may not supplied with the product.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is

not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

For the best cooking result (Fan assisted heating/Fan heating/Surf function):

- You can cook foods made of dense dough such as buns, cake in paper, cookies or biscuits simultaneously in 1, 2 or 3 trays thanks to the

homogenous heat distribution ensured by this function.

- You may cook wet dough foods such as apple pie and tart in tray simultaneously in 2 trays.
- Cooking large amount of foods containing much liquid or yeasted dough in a single tray will improve the cooking result. More homogenous cooking is obtained in large volume foods which are rising as the hot air comes from the side walls as well, which is a function not contained in conventional ovens.
- Time and energy can be saved and perfect cooking results can be obtained thanks to the multi-tray cooking feature of this function.

Cooking guide functions


Selecting ready food functions from the cooking guide

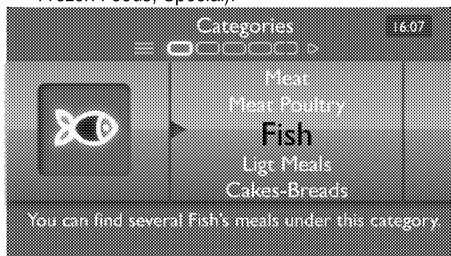
Cooking Guide menu contains meal programmes that are prepared specially for you by professional cooks and stored in the memory of the control unit.

Preparation of the meal is explained step-by-step through pictures in this menu. Furthermore, the temperature, rack position and cooking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal.

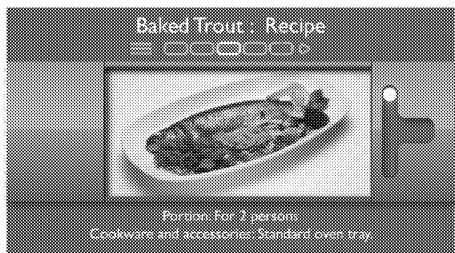
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Cooking Guide" menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the "Categories" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired main meal menu (Meat, Meat Poultry, Fish, Light Meals, Cakes-Breads, Desserts, Dried Food, Frozen Foods, Special).



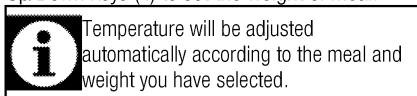
6. To access the meals under the main meal menu, touch the Right key (2) once. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired meal.



7. Touch the Right key (2) once to access the recipe of the meal you selected.

Touch the Up/Down keys (4) to scroll to read the recipe and prepare the meal accordingly.

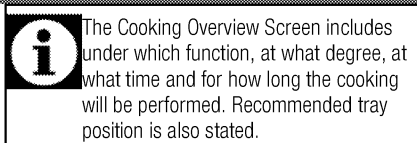
8. After preparing the meal, touch the Right key (2) once to access the weight section. Touch the Up/Down keys (4) to set the weight of meal.






9. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. Recommended cooking time and end of cooking time will be displayed according to the meal and weight you have selected.


If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

10. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



11. Place your meal on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.



If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

Convenience food menu:



It may vary according to the model and languages

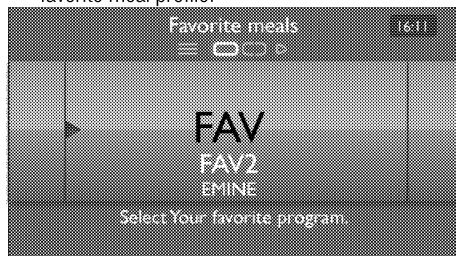
Meat	Meat Poultry	Fish	Light Meals	Cakes-Breads	Desserts	Dried Food	Frozen Foods	Special
Stuffed Lamb Arms	Chicken < 1600 gr	Trout	Stuffed Peppers	Cookies	Fruit Pie	Dried apple	Frozen Vegetable Gratin	Making Yoghurt
Lamb Roast	Chicken > 1600 gr	Bass	Baked Macaroni	Phyllo Pastry with Cheese	Apple Pie	Dried Quince		Fermenting
Roast Beef	Chicken Piece	Fish with Vegetables	Potato Crusted	Biscuit	Apple Strudel	Dried Pear		
Lamb	Chicken Fillet	Poached Anchovy	Quiche Vegetables	Raisin Pie	Meringue			
Steak	Chicken Baguette	Trout on Tile	Moussaka	Puff Pastry	Éclair			
Meat Loaf	Roast Turkey	Bass, Fillet	Potatoes Boereks	Tea Bread	Baked Rice Pudding			
Baked Meatballs	Turkey Drumstick	Fish on Shish	Potatoes	Baguette	Crème Caramel			
Roast beef	Turkey Fillet	Fish Casserole	Casserole	Sandwich Bread	Hot Chocolate Soufflé			
Beef Sirloin	Duck	Salmon Fillet	Quiche Potato	Yeast Cake	Crème Brûlée			
Meat Loaf (pork)	Goose	Salted Salmon	Lasagna	Croissant	Honeyed Apple in Syrup			
Roast Pork	Pheasant hunter style		Fresh Vegetables	Easter Cake	Chocolate Cake			
Pork Chops	Pheasant			Cinnamon Rolls	Cocoa Cake			
	Rabbit			Bun with Cheese Filling	Sponge Cake Dough			
				Bagel	Soft Pastry in Syrup			
				Pizza	Semolina Cake in Syrup			

i "Special meals" menu includes different recipes for different countries. To select a meal from "Special meals" menu, perform the operations in "Cooking Guide" menu.

Selecting a program from the "Favorite Meals" menu

You can access the cooking profiles you made and saved before from the "Favorite Meals" main menu.

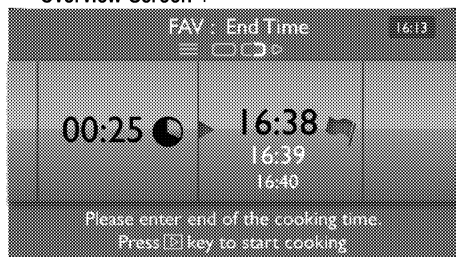
1. Touch **i** key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Favorite Meals" menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the cooking profiles you saved before.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired favorite meal profile.



6. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. The cooking time you saved previously in the selected cooking profile will be displayed.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

7. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

8. Place your meal on the recommended rack and close the door.
9. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the **▶** key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the **▶** key until the **▶** symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch **▶** key for 3 seconds to end cooking.

Settings menu

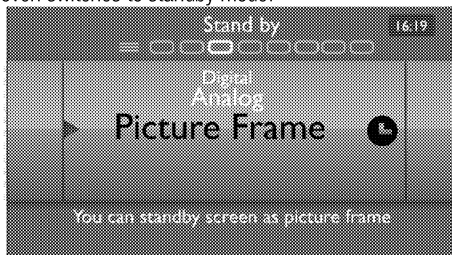
In the "Settings" menu you can adjust the language, time of the day, screen standby mode, clock color, screen theme, brightness and volume level respectively.

1. Touch **i** key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.

"Language" and "Day Time" settings are explained at "Initial time setting", see page,

Standby

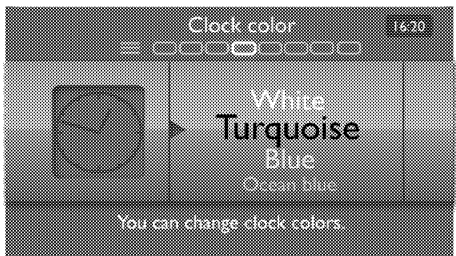
You can determine the image to be displayed when the oven switches to standby mode.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Standby".
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired style (Picture Frame, Digital, Analog).
3. The selected standby mode setting will be saved automatically.

Clock Color

You can change the color of clock styles that appear in standby mode.




1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Clock Color".
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired color.
3. The selected clock color setting will be saved automatically.

Theme

You can change the theme of the screen.

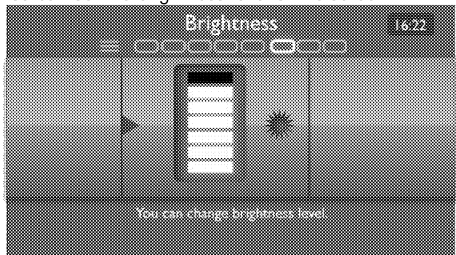


1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Theme".
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the theme style (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).
3. Touch  key for 3 seconds to save the theme setting.

"Wait.. Theme is changing..." will appear on the display.

Brightness

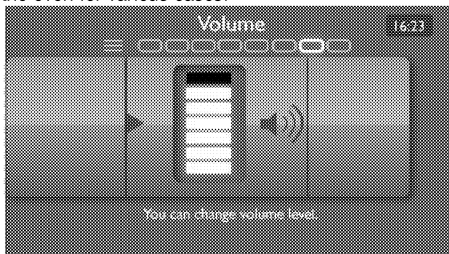
You can set the brightness level of the screen.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Brightness".
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired brightness level.
3. The selected brightness setting will be saved automatically.

Volume

You can set the volume levels of the warnings given by the oven for various cases.





1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Volume".
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired volume.
3. The selected volume level will be saved automatically.

USB File Transfer

If you want to add different images to be displayed on the screen when oven switches to standby mode, you may upload them by means of USB.

To upload the desired image, the special program supplied with the product or that could be downloaded through internet is required. This program will collect your visuals under the "Photoframe" file. Save this file on the USB memory stick.

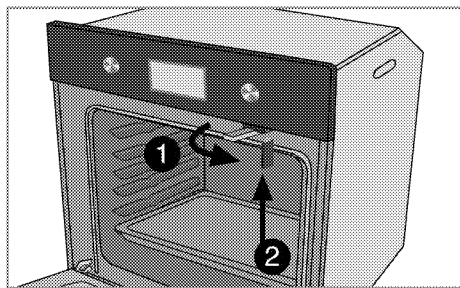
 If there is no file in USB memory stick or the images contained in the memory stick are not in correct format, "File not found..!" message will appear on the display.

 You may upload maximum 15 visuals in the oven control system. If you add more, "File Exceeds Limit..!" warning will appear on the display. Whenever a new visual is saved, previous visuals in the control system will be deleted.

1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "USB File Transfer".



2. Open the oven door.
3. Turn and open the USB protective cover (1) under the control panel, on the right side.

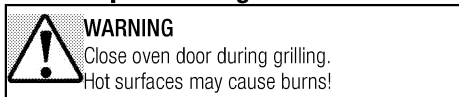


- Insert the USB memory stick (2) where the "Photoframe" is saved into the USB slot under the protective cover (1).
- "Copying Files, Please Wait..." will appear on the display. When this message disappears, your visuals will be saved into the control system.




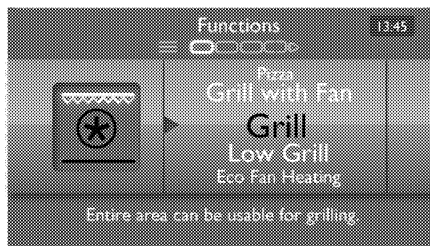
- Remove the USB memory stick from the oven and turn the protective cover again to place it in its housing.

How to operate the grill

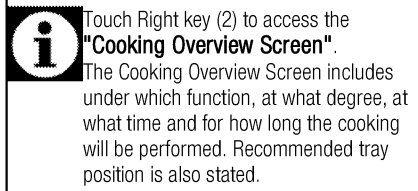





Switching on the grill

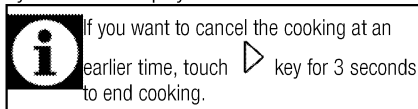
- Touch  key to switch on the oven.
- Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
- In the Main Menu, scroll to the **"Cooking"** menu with Up/Down keys (4).
- Touch Right key (2) once to access the **"Functions"** menu.
- Select the desired grill function with Up/Down keys (4).




- Touch Right key (2) once again to access the **"Temperature"** menu. Set the desired temperature with Up/Down keys (4). Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.
- If you want to activate the Booster function, touch Right key (2) once to access the **"Booster"** menu. Select the Booster function with Up/Down keys (4).
- Touch Right key (2) to access the **"Cook time"** menu. Set the desired cooking time with Up/Down keys (4).
- Touch Right key (2) to access the **"Cook end time"** menu. Set the desired end of cooking time with Up/Down keys (4).



- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.



» When cooking is finished, "**Cooking was completed. You can save the cooking profile**" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or switch off the oven by touching the  key.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.) [#]
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min. [#]
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. [#]
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. [#]
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

[#]depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

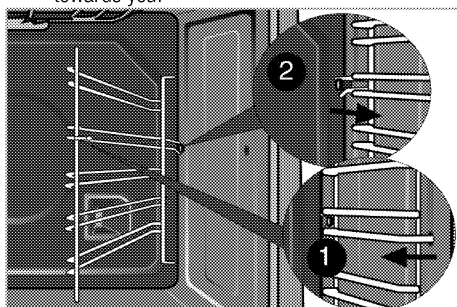
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

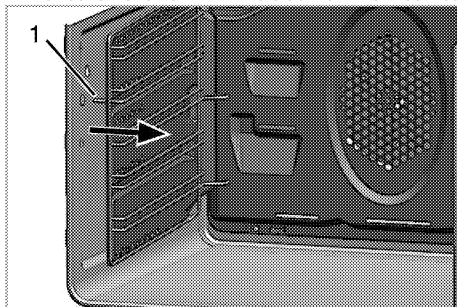
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



(If your product is equipped with "Surf" function)

1. Remove pin (1) of the side rack by pulling it in the direction of arrow with the side wall it is mounted.



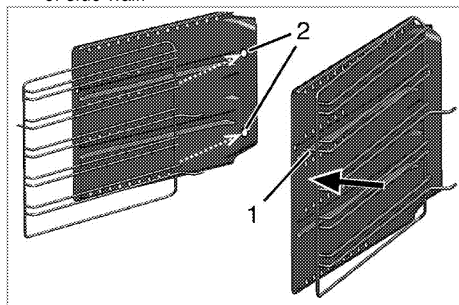
2. Remove the side rack and side wall completely by pulling it towards you.
3. Remove the side rack from the holes (2) on the oven wall by pulling.



The number of holes behind the side wall and the size of the wire rack may change depending on the product model.

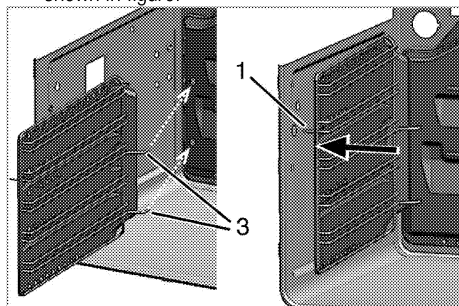
4. To clean the side rack and side wall, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

- Place side rack by pulling to holes (2) on the back of side wall.



i If you have the flexi telescopic feature of your product; there is one hole on the back surf side wall. Place side rack by pulling to hole.

- Lock side rack to side wall by pulling pin (1) of side rack in the direction of arrow.
- Place side rack and side wall assembly to its place by pulling pins (3) to holes on the back wall as shown in figure.

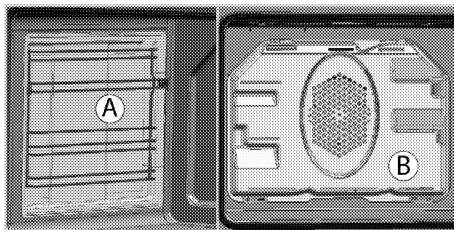


- Place pin (1) at side rack to its place as shown in figure.

i Be sure that side rack and side wall has been placed properly.

Catalytic walls (This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

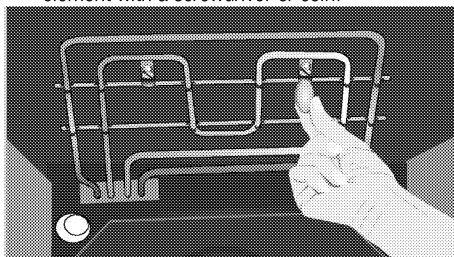


Clean oven ceiling

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

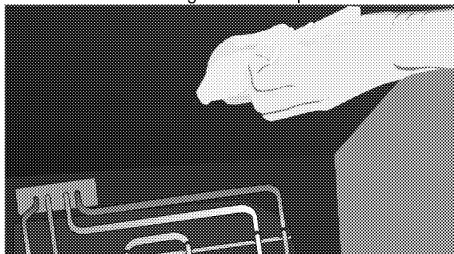
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

- Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



i The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

- Clean oven ceiling with a damp cloth.



- Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

Clean oven door

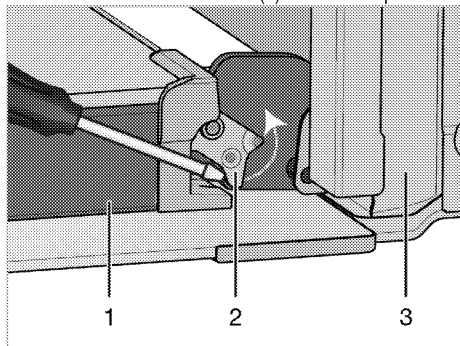
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

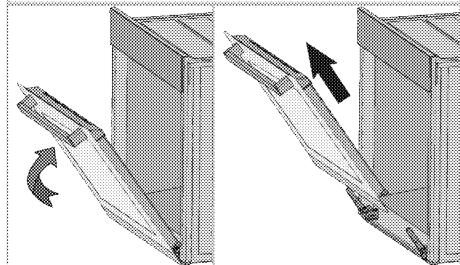
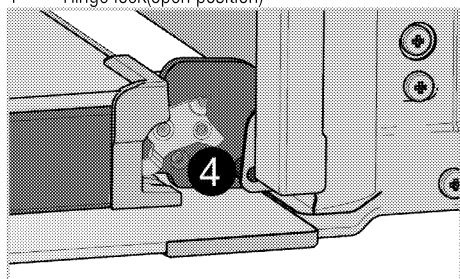
i Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Soft Open & Soft Close feature

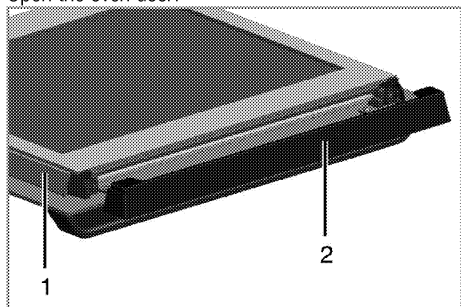
Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

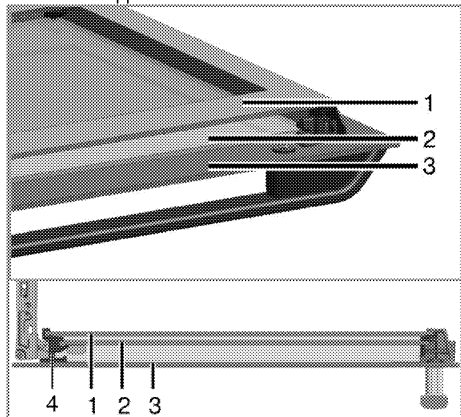
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

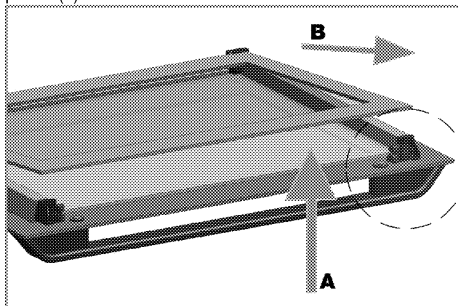
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel

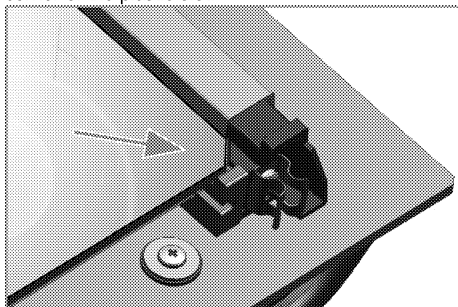
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

Hot surfaces may cause burns!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



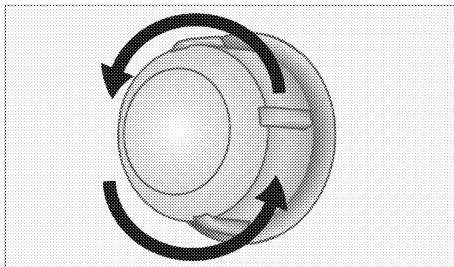
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



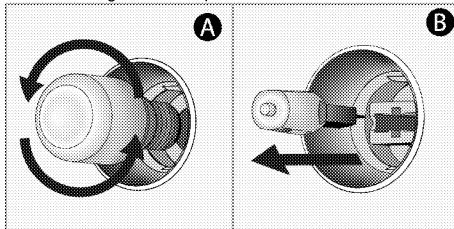
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 27)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

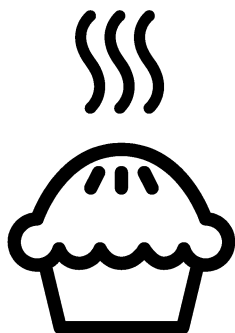


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

beko

Vstavaná rúra Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

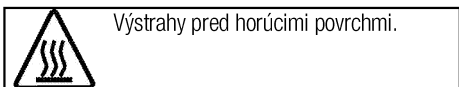
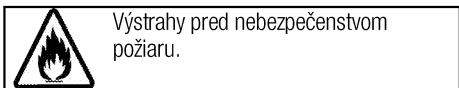
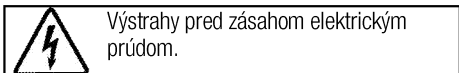
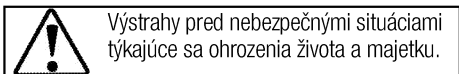
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku.....	8
Likvidácia obalového materiálu	8

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie.....	14
Budúca preprava	15

4 Prípravy 17

Tipy na šetrenie energiou	17
Prvé použitie.....	17
Nastavenie času	17
Prvé čistenie výrobku	18
Prvé zahriatie.....	18

5 Práca s rúrou 19

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní19	
Práca s elektrickou rúrou	19
Prevádzkové režimy	21
Obsluha riadiacej jednotky rúry	24
Používanie zámku tlačidiel	27
Používanie hodín ako budíka	28
Harmonogramy varenia.....	28
Funkcie sprievodcu varením.....	31
Ponuka nastavení.....	34
Prevádzka grilu	36
Varné harmonogramy pre grilovanie	37

6 Údržba a starostlivosť 38

Všeobecné informácie	38
Čistenie ovládacieho panela.....	38
Čistenie rúry	38
Odstránenie dvierok rúry.....	40
Odstránenie vnútorného skla dvierok	40
Výmena žiarovky v rúre.....	41

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 vykonávajú 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 niest

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 kábľa, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám,

ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

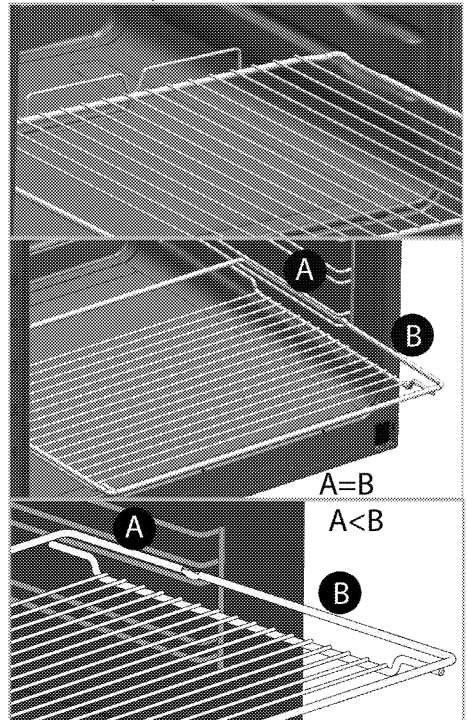
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

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

- Nekladajte 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.
- Nekladajte 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 poškrabať 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 zasunú 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 zasunúť 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.
- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

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 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 určenom 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:

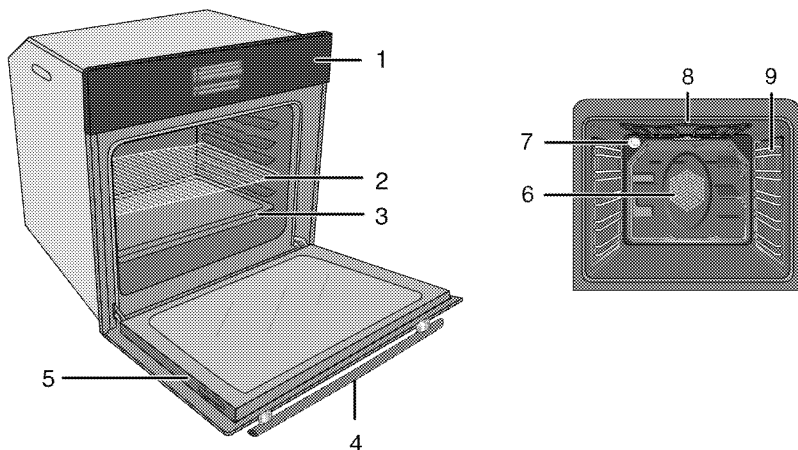
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

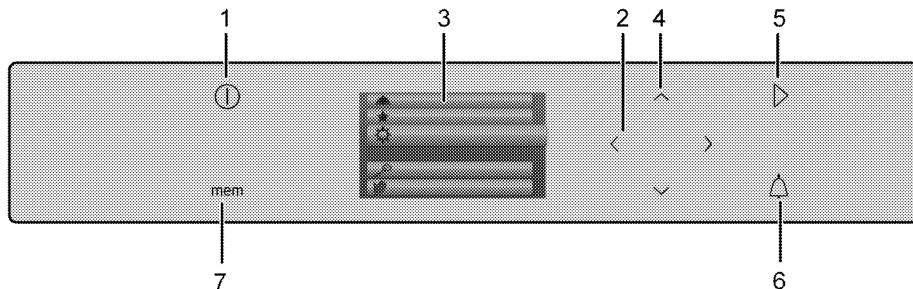
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo |
| 3 | Plech | 8 | Horný ohrevný prvok |
| 4 | Rúčka | 9 | Polohy políc |
| 5 | Dvierka | | |



- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 5 | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia |
| 2 | Tlačidlo doprava/doleva (Postupovať v Menu) | 6 | Tlačidlo alarmu |
| 3 | Displej | 7 | Tlačidlo Ponuka |
| 4 | Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) | | |

Obsah balenia

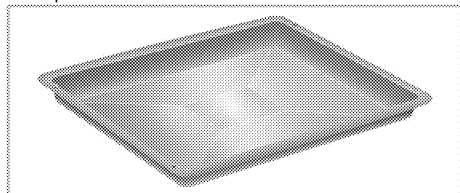


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

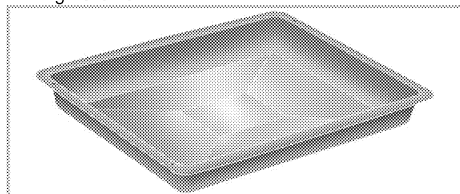
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



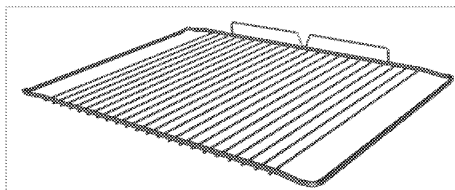
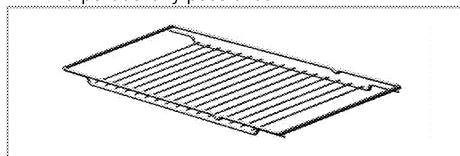
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtená mriežka

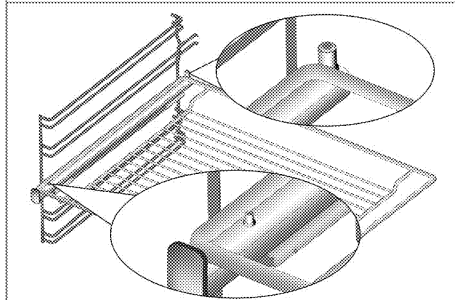
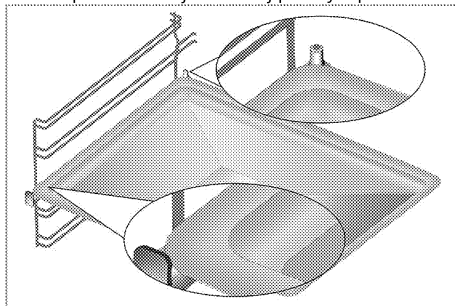
Používa sa na opekánie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej 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 drôtenej poličky.

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



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1kW
Typ kábla/prierez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútročné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

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

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

** Pozrite si časť *Montáž, strana 12.*



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 prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

Pred montážou

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

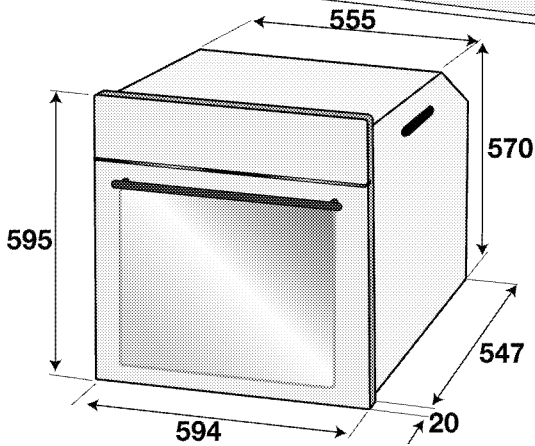
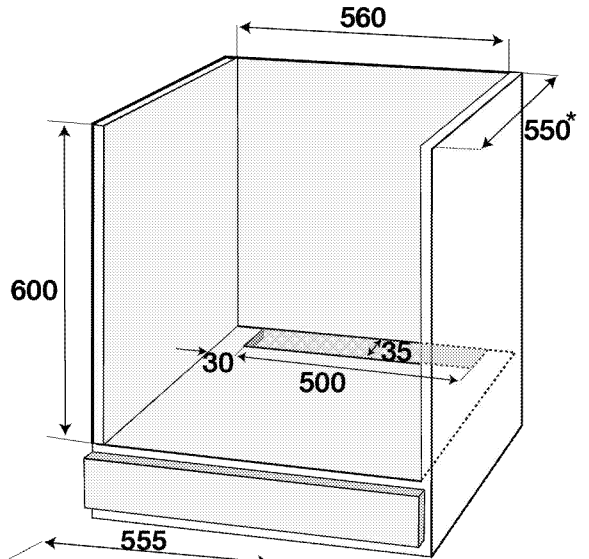
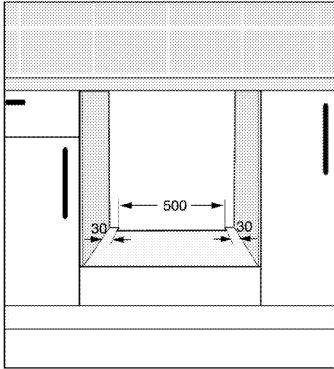
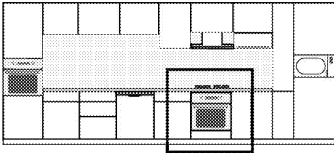
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdomé (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju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



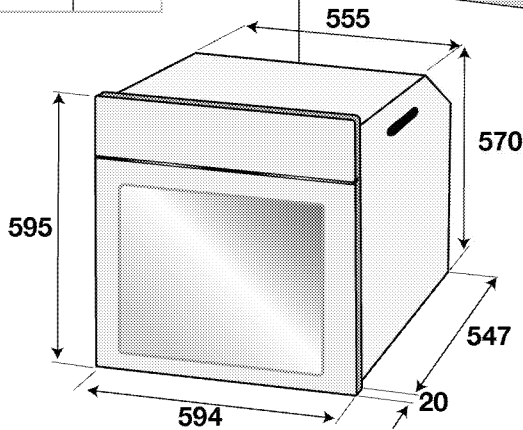
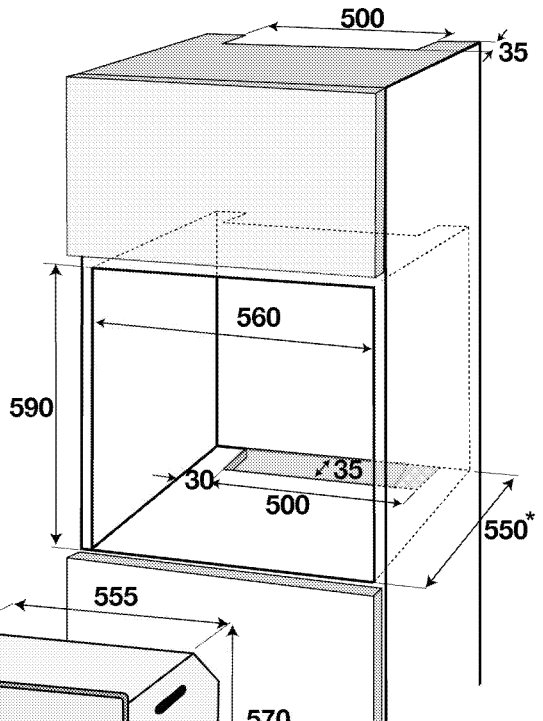
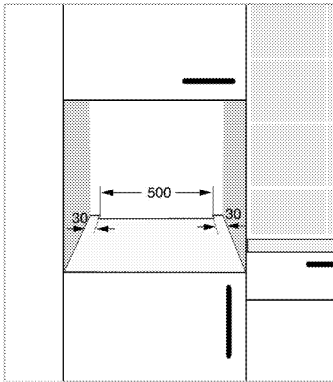
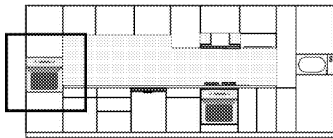
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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 dvierka, aby ste videli typový štítek.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

NEBEZPEČENSTVO:
 Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.
 Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

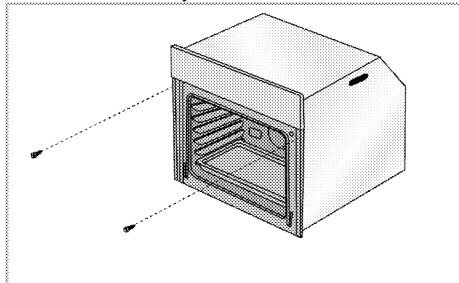
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

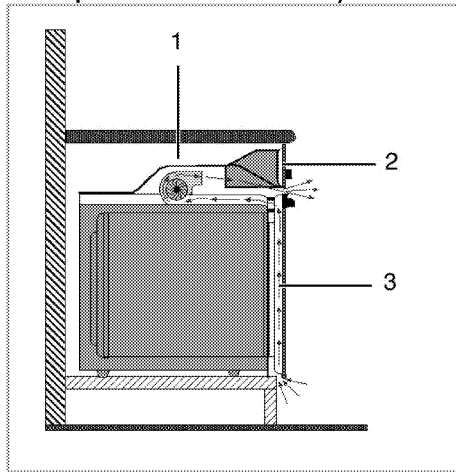
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

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

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



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

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

i Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.
 Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z 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 chránili gril a podnos v rúre, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.

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



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť

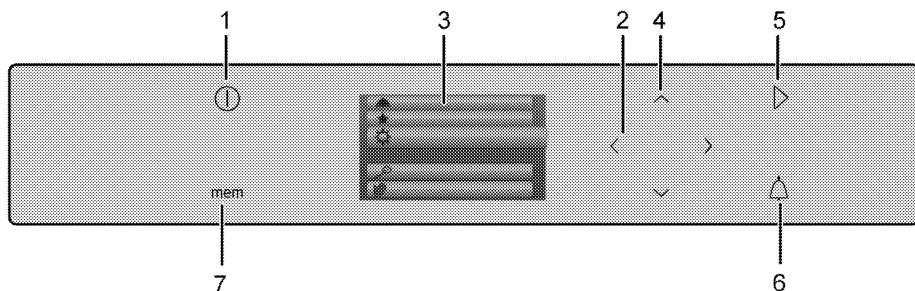
tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.

- 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

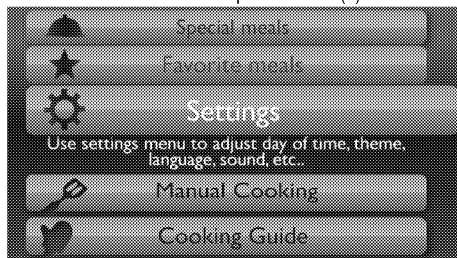
Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobu. Pred nastavením času musíte nastaviť jazyk.



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo doprava/dolava (Postupovať v Menu)
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu)
- 5 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 6 Tlačidlo alarmu
- 7 Tlačidlo Ponuka

Nastavenie jazyka

1. Pri prvom použití rúry sa na displeji zobrazí najskôr animácia a potom ponuka rýchleho spustenia.
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. Na ponuku „Settings (Nastavenia)“ prejdite dotknutím sa tlačidla vpravo/vľavo (4).



5. Otočením tlačidla nahor/nadol (4) vyberte požadovaný jazyk.
6. Otočením a uvoľnením gombíka vpravo/vľavo (2) proti smeru hodinových ručičiek zvolte požadované nastavenie jazyka.

Nastavenie času

1. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na ponuku „Settings (Nastavenia)“.
2. Dvomi dotknutiami a uvoľneniami tlačidla vľavo (2) vstúpite do ponuky „Day Time (Denná doba)“.
3. Najskôr nastavte čas, a to dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).
4. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) aktivujte minútovú časť. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie minút.



Každá hodnota, ktorú nastavíte, sa po opustení ponuky dotknutím sa tlačidla vľavo (2) automaticky uloží.



Čas nastavte pred použitím rúry.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

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 dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť .

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 36*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 36*



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže 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.
- 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 kuraja, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.

- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

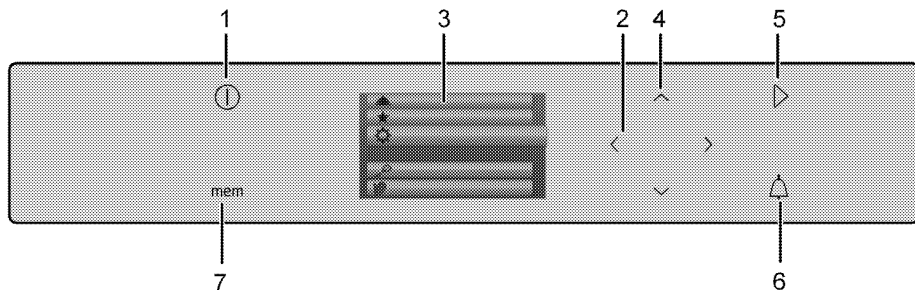
Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



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

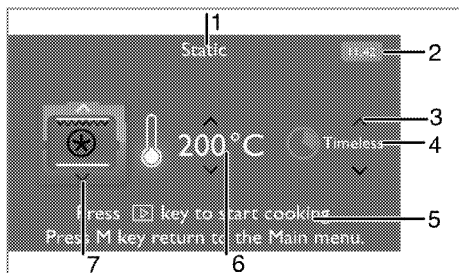
Práca s elektrickou rúrou



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo doprava/doleva (Postupovať v Menu)
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu)
- 5 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 6 Tlačidlo alarmu

- 7 Tlačidlo Ponuka

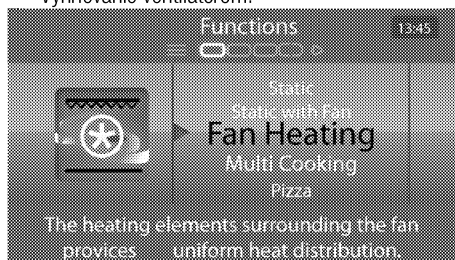
Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí najskôr animácia a potom ponuka rýchleho spustenia.



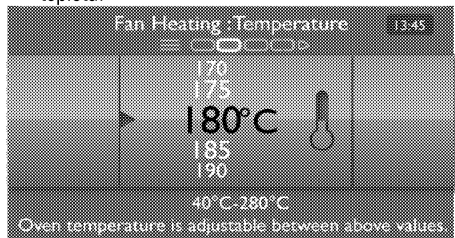
- 1 Pole s informáciami o funkcii: Zobrazuje sa názov funkcie zvolenej v rýchleho ponuky.
- 2 Pole času dňa: Zobrazuje nastavený čas.
- 3 Symbol aktívneho výberu: Keď je na poli funkcie, teplota alebo času, označuje, že môžete zmeniť príslušné pole.
- 4 Pole času varenia: Označuje nastavený čas varenia.
- 5 Pole dolnej oblasti: Obsahuje informácie pre nasledujúci krok.
- 6 Pole teploty: Označuje nastavenú teplotu.
- 7 Pole funkcie: Zobrazuje symbol nastavenej funkcie.

V ponuke rýchleho spustenia vyberte teplotu a prevádzkový režim

1. Dotknutím sa tlačidla nahor/nadol (4) vyberte požadovanú funkciu. Napríklad: Zvolená je funkcia Vyhrievanie ventilátorom.








2. Jedným otočením gombíka vpravo/vľavo (2) v smere hodinových ručičiek opäť vstúpite do ponuky „Temperature (Teplota)“. Otočením gombíka nahor/nadol (4) vyberte požadovanú teplotu.



3. Otočením gombíka vpravo/vľavo (2) v smere hodinových ručičiek nastavte položku „Cook Time (Čas varenia)“ v nasledovných krokoch.
4. Položku „Timeless (Bez času)“ vyberte, ak chcete čas varenia ovládať sami namiesto toho, aby rúra po určitom čase varenie dokončila automaticky.



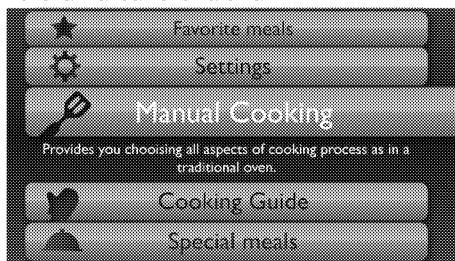
5. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

 Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončí.

Ak chcete vykonať podrobné varenie, dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.

V hlavnej ponuke vyberte položku „Manual cooking (Manuálne varenie)“ pomocou gombíka (4) a potom otáčaním gombíka (2) vyberte ponuku „Functions (Funkcie)“.

Ponuka manuálneho varenia



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

Tabuľka funkcií:

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Teplotný rozsah (°C)
Statická	200	40-280
Statické s ventilátorom	175	40-280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-280

Multi-varenie	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril s ventilátorom (veľký gril s asistenciou ventilátora)	200	40-280
Gril	280	40-280
Nízky gril	280	40-280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	180	160-220
Spodné ohrievanie	180	40-220
Uchovanie teploty	60	40-100
Varenie pri nízkej teplote	75	40-130
Rozmrazovanie	50	40-60

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.

i Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávanie teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

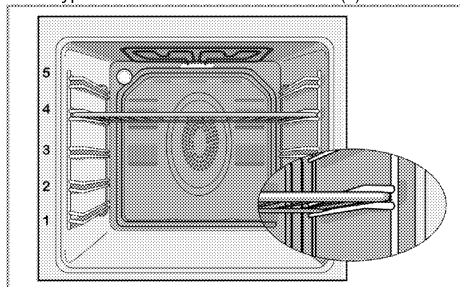
i Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané manuálne alebo plne automatické programovanie.

i Ak na obrazovke výberu (okrem doby počas varenia) uplynú viac ako 2 minúty bez vykonania akéhokoľvek výberu, rúra sa prepne do pohotovostného režimu.

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

Vypnutie elektrickej rúry

Rúru vypnete dotknutím sa tlačidla  (1).



Polohy podstavca (pre modely s drôtenou policou)

Je dôležité, aby ste drôtenú policu správne umiestnili na bočný podstavec. Drôtená polica musí byť vložená medzi bočné podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

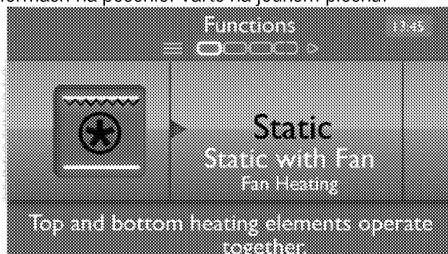
Nedovoľte, aby drôtená polica stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú policu do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dveriek, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

Prevádzkové režimy

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

Statická

Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, cestoviny alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.



Statické s ventilátorom

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



Vyhrievanie ventilátorom / Funkcia „Surf“

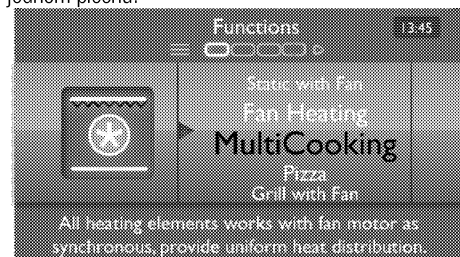
Horúci vzduch ohriaty zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

Vyhrievanie ventilátorom / Funkcia „Surf“



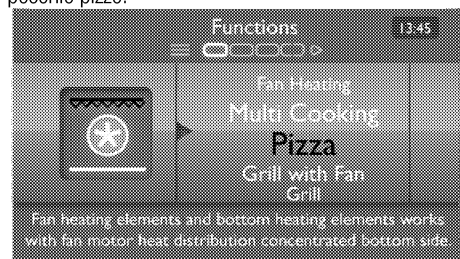
Multi-varenie

V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte na jednom plechu.



Pizza

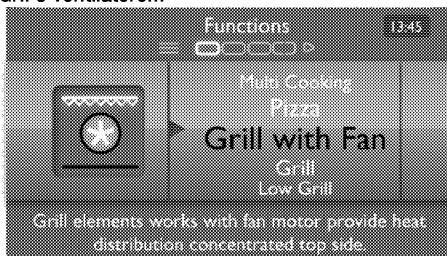
V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



Gril s ventilátorom

Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

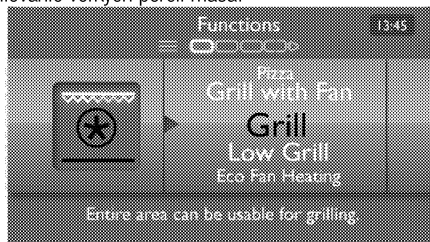
Gril s ventilátorom



- 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.

Gril

V prevádzke je veľký gril v strope 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

V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.



- 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.

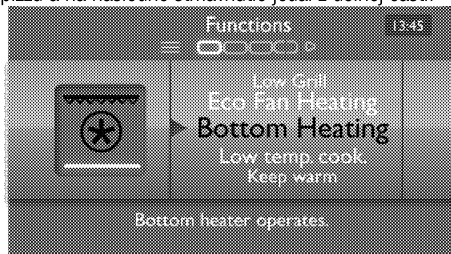
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

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



Spodné ohrievanie

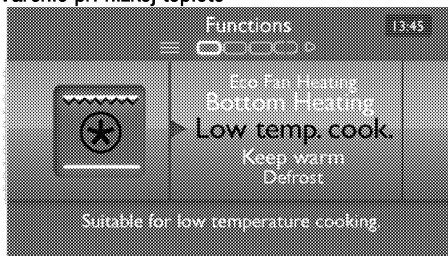
V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stravnutie jedál z dolnej časti.



Varenie pri nízkej teplote

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

Varenie pri nízkej teplote



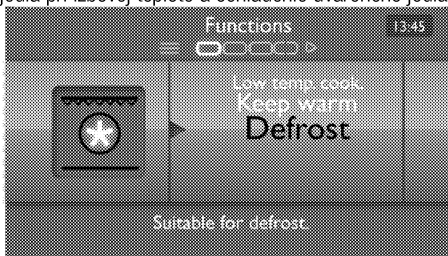
Uchovanie teploty

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

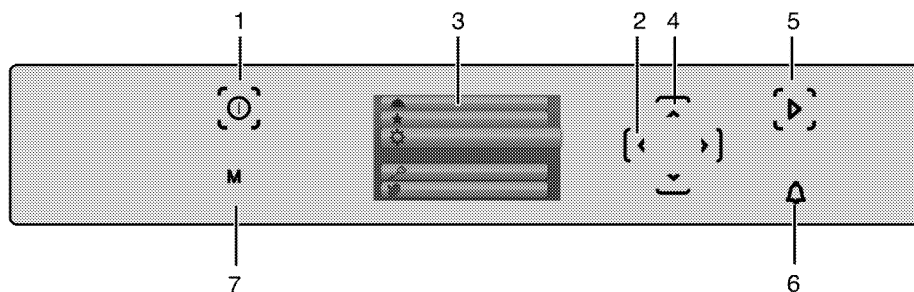


Rozmrazovanie

Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvareného jedla.



Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo doprava/dola (Postupovať v Menu)
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu)
- 5 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 6 Tlačidlo alarmu
- 7 Tlačidlo Ponuka

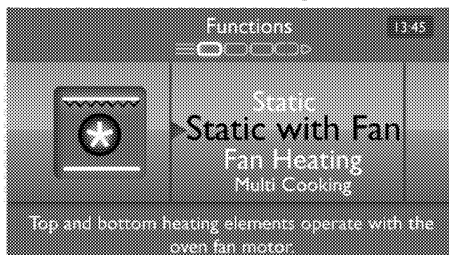
Zahájenie manuálneho varenia

1. Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla 1.
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Manual Cooking (Manuálne varenie)“.

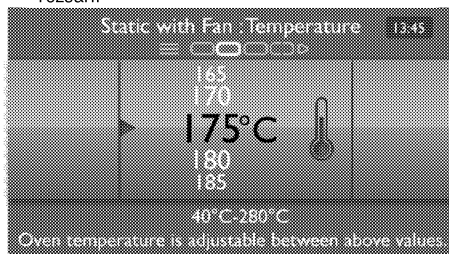
Napríklad: Manuálne varenie zahájte s funkciou „Static with fan (Statické s ventilátorom)“ pri teplote 175 °C, bez aktivácie posilňovača po dobu 25 minút a s dennou dobou: 13:45 podľa pokynov v nasledujúcich krokoch:



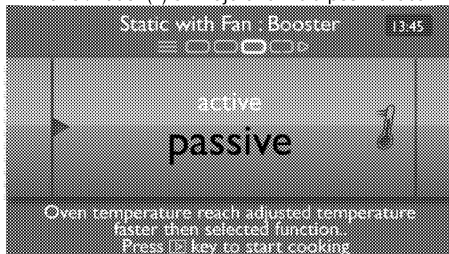
4. Jedným dotykem tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Functions (Funkcie)“.
5. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovanú funkciu.



6. Ďalším dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Temperature (Teplota)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavíte želanú teplotu. V poli podtextu sa zobrazí nastavitelný teplotný rozsah.



7. Ak chcete zapnúť funkciu posilňovača, jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpte do ponuky „Booster (Posilňovač)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) aktivujete funkciu posilňovača.



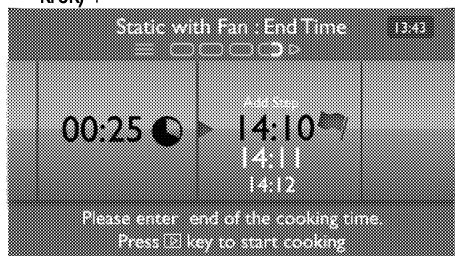
8. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cook Time (Čas varenia)“. Dotknutím

sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želaný čas varenia.



i Nastavený čas varenia sa automaticky pridá k času dňa a od tejto hodnoty sa spustí nastavenie času skončenia varenia.


9. V tomto režime vyberte hodnotu, v ktorej sa čas varenia pridá k času dňa. Táto hodnota času sa nachádza hneď pod položkou „Add step (Pridať krok)”.






10. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)”.



i Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

11. Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dvierka.
12. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť,

tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

i Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

Položku „Cooking End Time (Čas ukončenia varenia)” nastavte na želaný čas;

Po zopakovaní vyššie uvedených krokov 1 až 8 si pozrite časť „Starting Manual Cooking (Zahájenie manuálneho varenia)”.

1. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „End Time (Čas skončenia)”. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte požadovaný čas ukončenia varenia.


Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.




2. Povedzme, že čas ukončenia varenia je nastavený na 15:00 s dobou varenia 25 minút. Viď. obrázok vyššie. Čiže čas zahájenia je 14:35, čo dostaneme po odpočítaní 25 minút od času 15:00.
3. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia.





4. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)”.




 Obrázok prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, ako dlho sa bude varenie vykonávať a kedy sa ukončí. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dvierka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

 Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

- Po dokončení varenia sa v dolnej oblasti zobrazí hlásenie „Cooking was completed. You can save the cooking profile (Varenie sa dokončilo. Profil varenia môžete uložiť)“.

Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) uložte varenie ako profil alebo rúru vypnite dotknutím sa tlačidla .



Funkcia pridania kroku

Táto funkcia vám umožňuje vytvoriť multifunkčné varenie nastavením druhého prevádzkového režimu, teploty a času pre jedlo po nastavení teploty a času v určitom prevádzkovom režime pre to isté jedlo. Napríklad, vaša rúra bude jedlo určitý čas variť v režime „Fan Heating (Vyhrievanie ventilátorom)“. Potom môže varenie pokračovať automatickým prepnutím na statický režim kvôli opečeniu jeho hornej a dolnej časti.

Po zopakovaní vyššie uvedených krokov 1 až 8 si pozrite časť „Starting Manual Cooking (Zahájenie manuálneho varenia)“, strana 24.

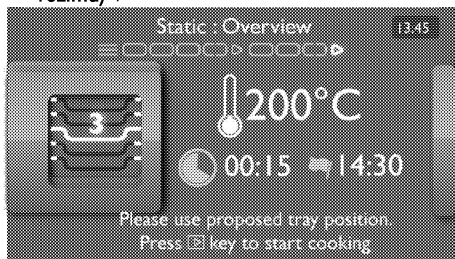
- Po určení doby varenia vstúpite dotknutím sa tlačidla vpravo (2) do položky „End Time (Čas ukončenia)“. Dotknutím sa tlačidla nahor/nadol (4) vyberte položku „Add step (Pridať krok)“.







- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Fan Heat Overview Screen (Obrázok prehľadu vyhrievania ventilátorom)“. Zobrazí sa funkcia, teplota a čas, ktoré ste nastavili.




- Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vyberte druhý prevádzkový režim, teplotu a čas, ktoré chcete nastaviť podľa vyššie uvedeného vysvetlenia a prejdite na položku „Static Overview Screen (Obrázok prehľadu statického režimu)“.




 Obrázok prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dvierka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

i V prvom nastavenom čase bude rúra fungovať v prvom nastavenom prevádzkovom režime. Po uplynutí tohto času bude varenie pokračovať podľa druhého prevádzkového režimu a času, ktorý ste nastavili.

i Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

6. Po dokončení varenia sa v dolnej oblasti zobrazí hlásenie „**Cooking was completed. You can save the cooking profile (Varenie sa dokončilo. Profil varenia môžete uložiť)**“.

Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) uložíte varenie ako profil alebo rúru vypnete dotknutím sa tlačidla .



Uloženie profilu varenia

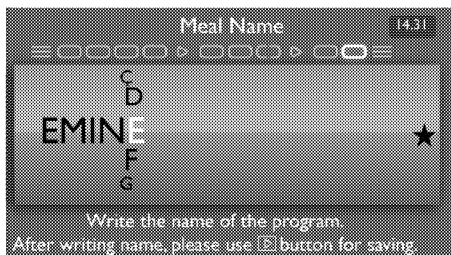
Keď sa varenie, ktoré ste nastavili pomocou určitej teploty a času, skončí, môžete tieto nastavenia uložiť ako profil obľúbeného jedla a neskôr môžete k týmto nastaveniam získať prístup v ponuke „**Favorite Meals (Obľúbené jedlá)**“.

1. Na konci varenia sa raz dotknite tlačidla vpravo (2).
2. Pomocou tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte program, ktorý chcete uložiť.





i Nastavenia varenia môžete uložiť do existujúceho profilu obľúbeného jedla alebo ich pridať ako nový záznam.

3. Znovu sa dotknite tlačidla vpravo (2) a pomocou tlačidiel vpravo/vľavo (2) a tlačidiel nahor/nadol (4) napíšete názov profilu obľúbeného jedla.








i Názov profilu môže obsahovať maximálne 12 znakov.

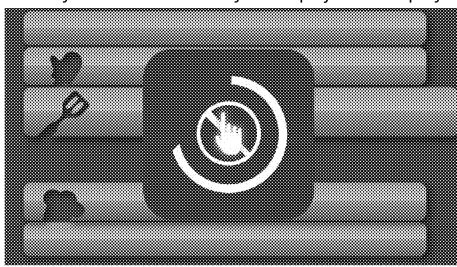
4. Profil uložíte dotýkaním sa tlačidla , pokiaľ symbol  nebude plný alebo dotýkaním sa tlačidla vľavo (2), pokiaľ ponuku neopustíte.

i Medzi obľúbené môžete uložiť maximálne 10 profilov varenia.

Používanie zámku tlačidiel



Zapnutie zámky tlačidiel


1. Na 3 sekundy sa súčasne dotknite tlačidiel  a . Ak chcete zámku tlačidiel zapnúť, musíte stlačiť a podržať tlačidlá  a , pokiaľ symbol  zobrazený na displeji nebude plný.





i Ak po zapnutí zámky tlačidiel stlačíte akékoľvek tlačidlo, zobrazí sa výstraha „**Keys Locked (Tlačidlá sú uzamknuté)**“ a v časti času dňa v pravom hornom rohu sa zobrazí ikona „ruka“.



i Keď je zámka tlačidiel zapnutá, nemôžete ju vypnúť, pokiaľ výstražné hlásenie „**Keys locked**“ (Tlačidlá sú uzamknuté) nezmlzne. Po zmiznutí hlásenia môžete zámku tlačidiel zrušiť dotknutím sa súčasne tlačidla  a tlačidla .

i Po zapnutí zámky tlačidiel nemôžete tlačidlá rúry používať. Rúru môžete po zapnutí zámky tlačidiel vypnúť dotknutím sa tlačidla . Ak chcete rúru znovu zapnúť, najskôr musíte vypnúť zámku tlačidiel.

Vypnutie zámky tlačidiel


1. Ak chcete zámku tlačidiel vypnúť, na 3 sekundy sa súčasne dotknite tlačidla  a tlačidla .

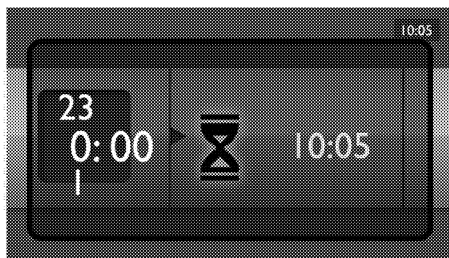
Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstražky alebo pripomenky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.

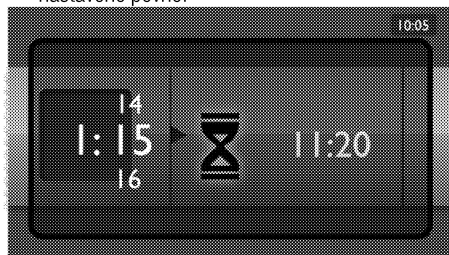
i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


Nastavenie alarmu:



1. Na približne 2 sekundy sa dotknite tlačidla  na ovládacom paneli.
- Zapne sa obrazovka alarmu.
2. Číslicu hodiny na budíku aktivujte jedným dotknutím sa tlačidla vľavo (2).
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie hodín.
3. Ďalším dotknutím sa tlačidla vpravo (2) aktivujete minútovú číslicu.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie minút.



4. Čas alarmu a čas skončenia alarmu budú nastavené pevne.



5. Ak chcete displej alarmu ukončiť a vrátiť sa na obrazovku ponuky, na približne 2 sekundy sa dotknite tlačidla .

i Obrazovka alarmu zmizne, ale alarm bude stále bežať a v časti času dňa v pravom hornom rohu sa zobrazí symbol . Ak chcete zobrazíť zostávajúci čas alarmu, obrazovku alarmu môžete prepnúť dotknutím sa tlačidla  na približne 2 sekundy.

6. Alarm zaznie po uplynutí času alarmu. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.






















Harmonogramy varenia






i 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.

Pečenie a opekánie

i 1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.













Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný		1 - 3	150	35 ... 50


	3 zásobníky	plech* 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškótvý koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastrole)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max,	60 ... 80

					potom 180 ... 190	
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
<p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p>						

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
Piškútový koláč	Jeden zásobník	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
Jabkový koláč	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	170	50 ... 60

	2 zásobníky	1-Okružlia čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okružlia čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60
--	-------------	--	--	-------	-----	-----------

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.



Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	40 ... 50
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	2	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	2	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	2	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabadúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny mňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto

plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.

- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Pre najlepšie výsledky varenia (ohrievanie s pomocou ventilátora/ohrievanie ventilátorom/funkcia Surfovanie):

- Súčasne môžete variť jedlá z hustého cesta, ako napríklad žemle, koláče v papieri, koláčiky alebo sušienky v 1, 2 alebo 3 plechoch vďaka rovnomernému rozdeľovaniu tepla, ktorú táto funkcia zaručuje.
- Súčasne môžete v 2 plechoch variť jedlá z mokrého cesta, ako napríklad jablkový koláč a ovocnú tortu na plechu.
- Varenie veľkého množstva jedla, ktoré obsahuje veľké množstvá kvapaliny alebo kysnutého cesta, na jednom plechu, zlepší výsledky varenia. Rovnomerné varenie sa dosiahne pri jedlách s veľkým objemom, ktoré rastú počas prívodu horúceho vzduchu aj z bočných stien, pričom táto funkcia nie je súčasťou bežných rúr.
- Vďaka vareniu na viacerých plechoch tejto funkcie môžete šetriť čas a energiu a dosiahnuť dokonalé výsledky varenia.

Funkcie sprievodcu varením


Výber pripravených funkcií jedál zo sprievodcu varenia

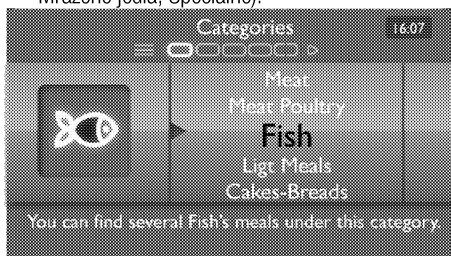
Ponuka sprievodcu varením obsahuje programy jedál, ktoré špeciálne pre vás pripravili profesionálni kuchári a uložili ich do pamäte ovládacej jednotky.

Jednotlivé kroky prípravy jedla sú v tejto ponuke vysvetlené pomocou obrázkov. Okrem toho sa podľa typu a hmotnosti jedla automaticky stanoví teplota, poloha ražňa a funkcie varenia.

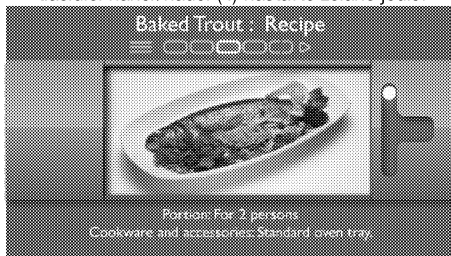
Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.

Výber funkcií sprievodcu varením vykonáte nasledovne:

1. Rúru zapnete dotknutím sa tlačidla .
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidla nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Cooking Guide (Sprievodca varením)“.
4. Jedným dotykom tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Categories (Kategórie)“.
5. Dotknutím sa tlačidla nahor/nadol (4) vyberte želanú ponuku hlavného jedla (Mäso, Hydina, Ryby, Lahké jedlá. Koláč-chlieb, Dezerty, Sušené jedlo, Mrazené jedlá, Špeciálne).




6. Na jedlá v ponuke hlavného jedla vstúpte jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2). Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želané jedlo.



7. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite na recept zvoleného jedla.

Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) si prečítajte recept a jedlo pripravte podľa neho.

8. Po pripravení jedla prejdite jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) do časti týkajúcej sa hmotnosti. Hmotnosť jedla nastavte dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).




Teplota sa automaticky nastaví podľa zvoleného jedla a hmotnosti.

9. Na obrazovku času varenia a času skončenia varenia vstúpte jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2). V závislosti od zvoleného jedla a hmotnosti sa zobrazí odporúčaný čas varenia a čas skončenia varenia.




Ak chcete zmeniť čas varenia a čas skončenia varenia, želané nastavenia vyberte dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).


10. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)“.







Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

11. Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dvierka.
12. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.



Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

Ponuka komfortného jedla:



Môže sa odlišovať v závislosti od modelu a jazykov

Mäso	Hydina	Ryby	Lahké jedlá	Koláč-chlieb	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá	Špeciality
Plnené	Kura <	Pstruh	Plnené	Koláčiky	Ovocný	Sušen	Mrazené	Výroba


jahňacie plecيا	1600 g		papriky		koláč	é jablko	zeleninové gratinované jedlo	jogurtu
Jahňacia pečienka	Kura > 1600 g	Ostriež	Pečené makaróny	Cesto Phyllo so syrom	Jablkový koláč	Sušená dula		Kvasenie
Pečené mäso	Kurací kúsok	Ryba so zeleninou	Opečený zemiak	Sušienky	Jablková štrúďľa	Sušená hruška		
Jahňacina	Kurací filet	Varené sardely	Zelenina Quiche	Hrozienkový koláč	Snehové pusinky			
Stejk	Kuracia bageta	Pstruh na podnose	Penová torta	Listkové cesto	Éclair			
Sekaná	Pečený moriak	Ostriež, filet	Zemiaky Boereks	Čajový chlieb	Pečený ryžový puding			
Pečené mäsové guľičky	Stehno z moriaka	Ryba na špajdli	Zemiaky	Bageta	Karamelový krém			
Pečené mäso	Filet z moriaka	Rybacia misa	Kastról	Sendvičový chlieb	Soufflé z horúcej čokolády			
Hovädzia sviečkovica	Kačica	Lososový filet	Zemiak Quiche	Kvasený koláč	Crème Brûlée			
Sekaná (bravčová)	Hus	Solený losos	Lazane	Croissant	Medové jablko v sirupe			
Pečená bravčovina	Bažant na poľovnícky spôsob		Čerstvá zelenina	Veľkonočný koláč	Čokoládový koláč			
Bravčové kotlety	Bažant			Škoricové rolky	Kakaový koláč			
	Králik			Žemľa so syrovou plnkou	Kysnuté cesto na koláč			
				Žemľa	Jemné pečivo v sirupe			
				Pizza	Krupicový koláč v sirupe			



Ponuka „Special meals (Špeciálne jedlá)“ ponúka rôzne recepty z rôznych krajín. Ak chcete vybrať jedlo v ponuke „Special meals (Špeciálne jedlá)“, vykonajte činnosti v ponuke „Cooking Guide (Spríevodca varením)“.

Výber programu z ponuky „Favorite Meals (Obľúbené jedlá)“.

Prístup k profilom varenia, ktoré ste predtým vytvorili a uložíli, môžete získať v hlavnej ponuke „Favorite Meals“ (Obľúbené jedlá).

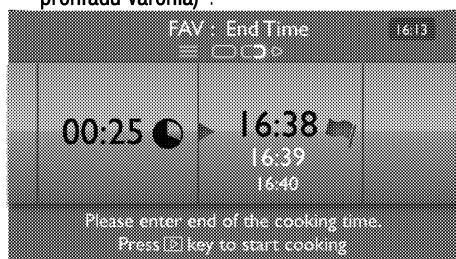
1. Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla .

- Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
- V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Favorite Meals (Obľúbené jedlá)“.
- Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) prejdete na profily varenia, ktoré ste predtým uložili.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte profil požadovaného obľúbeného jedla.






- Na obrazovku času varenia a času skončenia varenia vstúpte jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2). Zobrazí sa čas varenia, ktorý ste predtým uložili vo zvolenom profile varenia. Ak chcete zmeniť čas varenia a čas skončenia varenia, želané nastavenia vyberte dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).


- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)“.



Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.


- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dvierka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.



Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

Ponuka nastavení

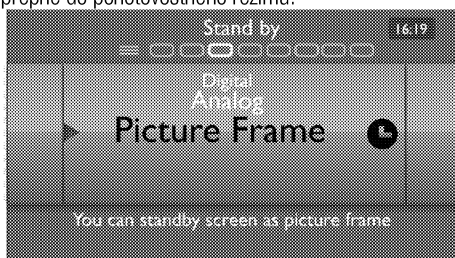
V ponuke „Settings (Nastavenia)“ môžete nastaviť jazyk, čas dňa, pohotovostný režim obrazovky, farbu hodín, tému obrazovky, úroveň jas a hlasitosti v tomto poradí.

- Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla .
- Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
- V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Settings (Nastavenia)“.

Položky „Language (Jazyk)“ a „Day Time (Denná doba)“ sú vysvetlené v časti „Počiatočné nastavenie času“, pozrite si stranu,

„Standby (Pohotovostný režim)“

Môžete nastaviť obrázok, ktorý sa zobrazí, keď sa rúra prepne do pohotovostného režimu.



- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpite do položky „Standby (Pohotovostný režim)“.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovaný štýl (rámček obrázka, digitálny, analógový).
- Zvolené nastavenie pohotovostného režimu sa automaticky uloží.

Farba hodín

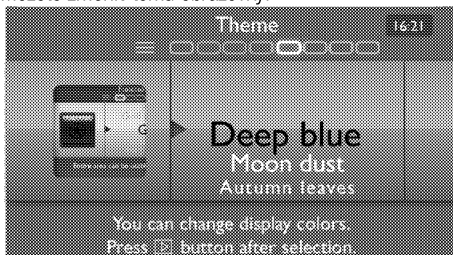
Môžete zmeniť farbu štýlov hodín, ktoré sa zobrazia v pohotovostnom režime.




1. V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „**Clock Color (Farba hodín)**“.
2. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú farbu.
3. Zvolené nastavenie farby hodín sa automaticky uloží.

Téma

Môžete zmeniť tému obrazovky.

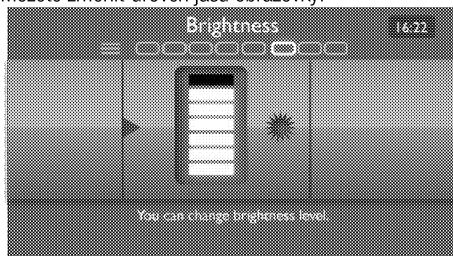


1. V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „**Theme (Téma)**“.
2. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte štýl témy (tmavá modrá, mesačný prach, jesenné listy).
3. Nastavenie témy uložte dotknutím sa tlačidla  na 3 sekundy.

Na displeji sa zobrazí hlásenie „Wait.. Theme is changing...“ (Čakajte. Mení sa téma...).

Jas

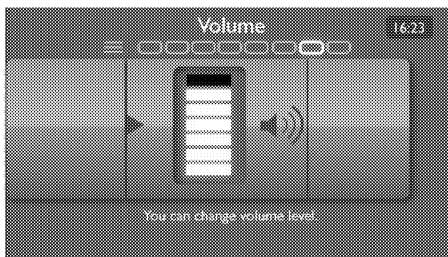
Môžete zmeniť úroveň jasov obrazovky.



1. V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „**Brightness (Jas)**“.
2. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú úroveň jasov.
3. Zvolené nastavenie jasov sa automaticky uloží.

Hlasitosť

Môžete nastaviť úroveň hlasitosti výstrah, ktoré rúra poskytuje pre rôzne situácie.



1. V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „**Volume (Hlasitosť)**“.
2. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú hlasitosť.
3. Zvolená úroveň hlasitosti sa automaticky uloží.

Prenos súborov USB

Ak chcete pridať rôzne obrázky, ktoré sa na obrazovke zobrazia, keď sa rúra prepne do pohotovostného režimu, môžete ich odoslať cez USB.

Ak chcete odoslať želaný obrázok, vyžaduje sa špeciálny program dodaný s produktom alebo prevzatý prostredníctvom internetu. Tento program zhromažďuje vaše obrázky v súbore s názvom „Photoframe“. Tento súbor uložte na pamäťový kľúč USB.



Ak sa na pamäťovom kľúči USB nenačíta žiadny súbor alebo obrázky obsiahnuté na pamäťovom kľúči nie sú v správnom formáte, na displeji sa zobrazí hlásenie „**File not found..!**“ (Súbor sa nenašiel..!).



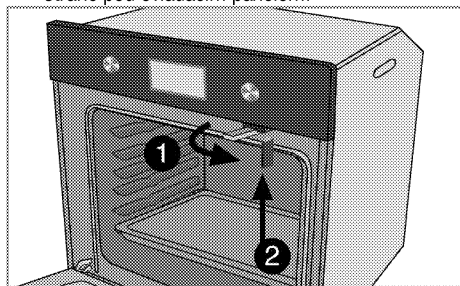
Do ovládacieho systému rúry môžete odoslať maximálne 15 obrázkov. Ak pridáte viac, na displeji sa zobrazí výstraha „**File Exceeds Limit..!**“ (Súbor prekračuje obmedzenie..!). Po každom uložení nového obrázku sa z ovládacieho systému odstránia predchádzajúce obrázky.

1. V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „**USB File Transfer (Prenos súborov USB)**“.



2. Otvorte dvierka rúry.

- Otočte a otvorte ochranný kryt USB (1) na pravej strane pod ovládacím panelom.



- Do zásuvky USB pod ochranným krytom (1) vložte pamäťový kľúč USB (2), na ktorom je uložený súbor „Photoframe“.
- Na displeji sa zobrazí hlásenie „Copying Files, Please Wait...“ (Kopírujú sa súbory, čakajte prosím...). Keď toto hlásenie zmizne, obrázky budú uložené v ovládacom systéme.



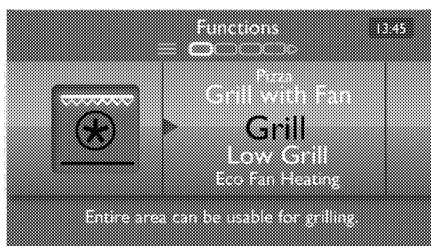
- Pamäťový kľúč vyberte z rúry a ochranný kryt dajte znovu na jeho miesto.

Prevádzka grilu

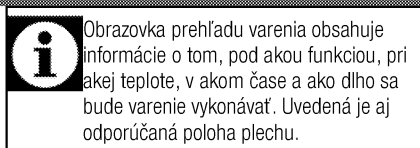



Zapnutie grilu



- Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla ①.
- Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
- V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Manula Cooking (Manuálne varenie)“.
- Jedným dotykom tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Functions (Funkcie)“.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovanú funkciu grilu.




- Dalším dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Temperature (Teplota)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú teplotu. V poli podtextu sa zobrazí nastaviteľný teplotný rozsah.
- Ak chcete zapnúť funkciu posilňovača, jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpte do ponuky „Booster (Posilňovač)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na aktiváciu funkcie posilňovača.
- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cook Time (Čas varenia)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie želaného času varenia.
- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) v smere hodinových ručičiek vstúpite do položky „End Time (Čas skončenia)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želaný čas skončenia varenia.
- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) v smere hodinových ručičiek vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)“.



- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dverka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť,

tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.



Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

» Po dokončení varenia sa v dolnej oblasti zobrazí hlásenie „**Cooking was completed. You can save the cooking profile (Varenie sa dokončilo. Profil varenia môžete uložiť)**“. Otočením gombíka vpravo/vľavo (2) v smere hodinových ručičiek uložte

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

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

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút


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

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

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

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5-6 minút.

varenie ako profil alebo rúru vypnite dotknutím sa tlačidla .



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.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne 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 dvierkach 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 ovládacieho panela

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



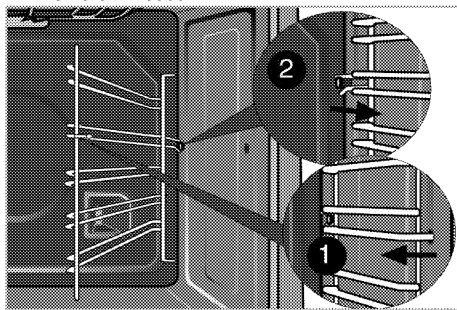
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

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

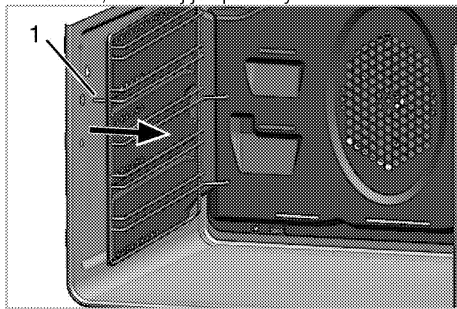
(Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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



(Ak je váš produkt vybavený funkciou "Surf")

1. Vytiahnite kolík (1) bočného podstavca tak, že ho potiahnete v smere šípky, a to spolu s bočnou stenou, ku ktorej je upevnený.



2. Úplne vyberte bočný podstavec a bočnú stenu potiahnutím smerom k sebe.
3. Ťahaním vyberte bočný podstavec z otvorov (2) na stene rúry.

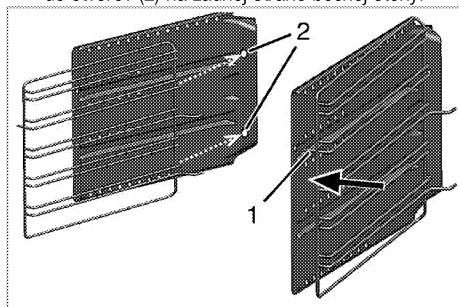


Počet otvorov za bočnou stenou a veľkosť drôteného držiaka sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu.

4. Ak chcete očistiť bočný podstavec a bočnú stenu, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim

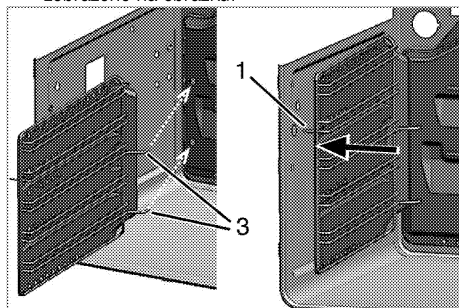
prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.

5. Umiestnite bočný podstavec tak, že ho potiahnete do otvorov (2) na zadnej strane bočnej steny.



Ak máte flexi teleskopickú funkciu vášho produktu; je tam jeden otvor na zadnej strane bočnej steny. Miesto bočnú mriežku ťahom do diery.

6. Uzamknite bočný podstavec k bočnej stene tak, že potiahnete kolík (1) bočného podstavca v smere šípky.
7. Umiestnite bočný podstavec a bočnú stenu na svoje miesto tak, že potiahnete kolíky (3) do otvorov na zadnej strane steny tak, ako je zobrazené na obrázku.



8. Umiestnite kolík (1) na bočnom podstavci na svoje miesto tak, ako je zobrazené na obrázku.



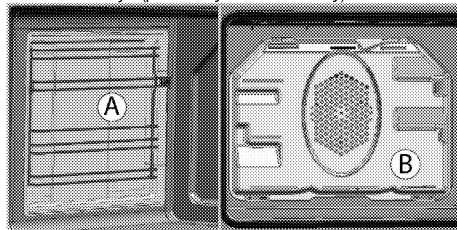
Uistite sa, že ste správne umiestnili bočný podstavec a bočnú stenu.

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 uhlíčitý).

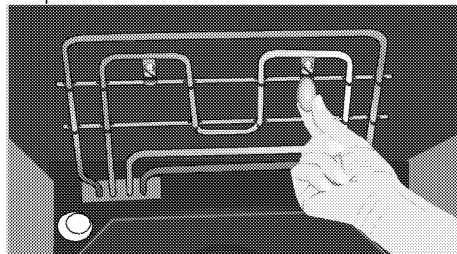


Čistenie stropu rúry

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

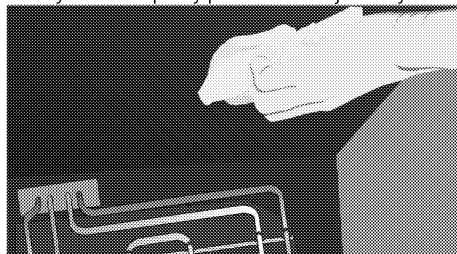
Prvok grilu je možné vysunúť za účelom čistenia stropu rúry.

1. Povoľte upevňovacie skrutky na prvku grilu pomocou skrutkovača alebo mince.



Prvok grilu sa sklopí nadol. Zostane ukotvený na strope rúry.

2. Vyčistíte strop rúry pomocou vlhkej tkaniny.



3. Vyklopte prvok grilu späť nahor a zatiahnite upevňovacie skrutky pomocou skrutkovača alebo mince.

Čistenie dvierok rúry

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

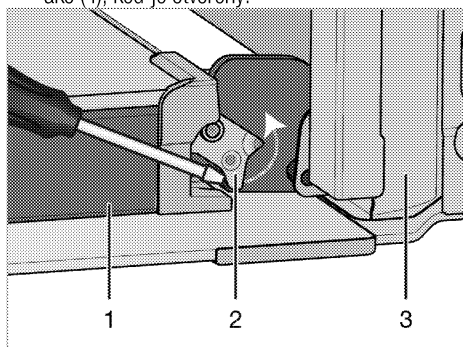


Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

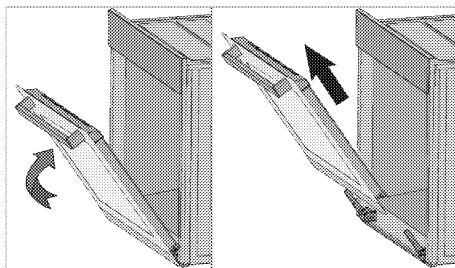
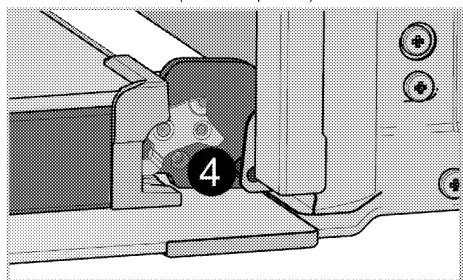
i Vnútročné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bieliadlá, pretože môžu poškrabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte závesu (2) na pravej a ľavej strane predných dverí stlačením háku, ako je znázornené na obrázku. Zámok by mal vyzeráť 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 pravejho a ľavejho pántu.

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

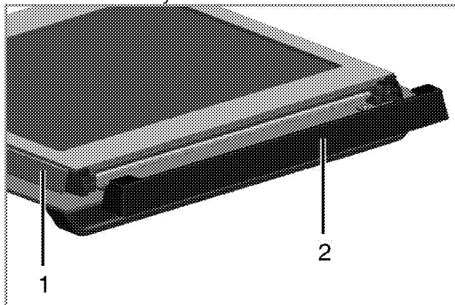
Funkcia Soft Open a Soft Close

Niektoré modely môžu obsahovať funkciu Soft Close & Soft Open. Funkcia Soft Close umožňuje užívateľovi bezproblémovo zatvoriť dvere rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorenej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém 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.

Odstránenie vnútorného skla dvierok (Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

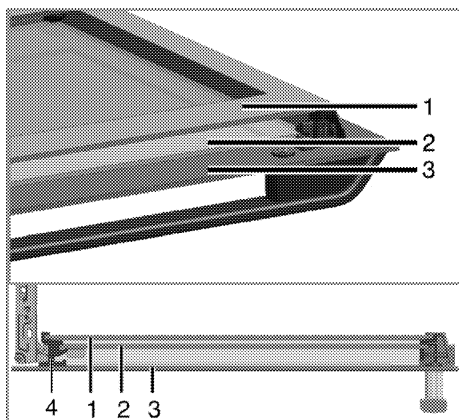
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

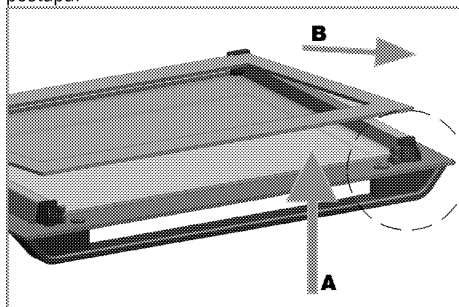
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dverí.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

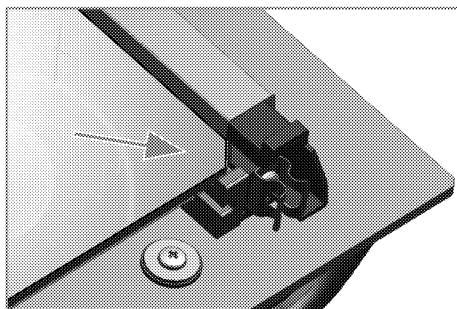
Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskúpaní dveriek je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).

Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.

Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampsy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamyšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

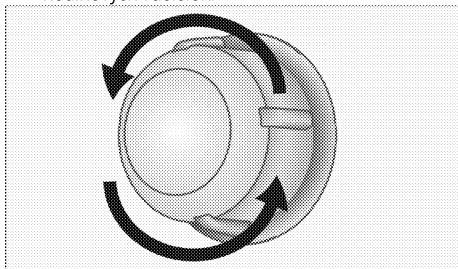


Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

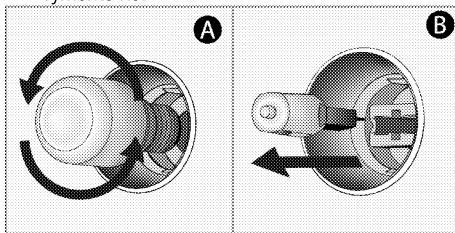
1. Výrobok odpojte zo siete.

2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B),

zatiehnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

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 roztriahnuť 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.*
- Tlačidlá/gombiky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zámku tlačidiel, strana 27.)*

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.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

