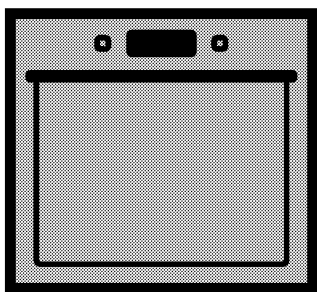


Vestavná trouba

Návod k použití



BIDM19700XDS

CZ | SK

285.4463.28/R.AA/29.08.2019/7-3
7757882945

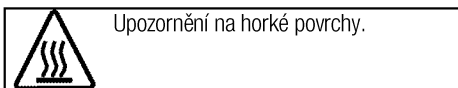
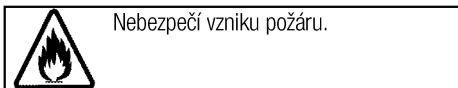
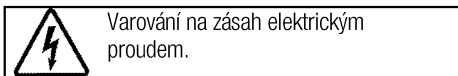
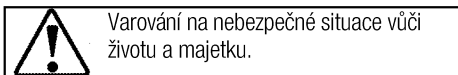
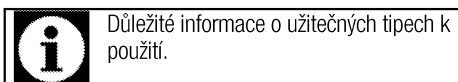
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

	4
Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	8
Bezpečnost dětí.....	8
Likvidace starého výrobku.....	8
Likvidace obalových materiálů.....	9

2 Obecné informace

Přehled.....	10
Obsah balení.....	11
Technické parametry.....	13

3 Montáž

Před montáží.....	14
Instalace a připojení.....	16
Likvidace starého výrobku.....	17

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie.....	18
Úvodní použití.....	18
Nastavení času.....	18
První čištění produktu.....	19
Nastavení úrovně tvrdosti vody.....	19

Výchozí ohřev.....	20
--------------------	----

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	21
Popis a použití ovládacího panelu.....	22
Funkce nabídky pečení.....	25
Nabídka ručního pečení.....	27
Obsluha grilu.....	29
Nabídka automatického pečení.....	31
Nabídka nastavení.....	32
Nabídka oblíbené.....	35
Nabídka Historie.....	36
Nabídka Sušení.....	36
Nabídka čištění párou.....	36
Nabídka Odstranění vodního kamene.....	36
Tabulka časů vaření.....	37
Tabulka časů pečení pro grilování.....	40

6 Údržba a péče

Obecné informace.....	41
Čištění ovládacího panelu.....	41
Čištění trouby.....	41
Odstranění dvířka trouby.....	41

7 Odstraňování potíží

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

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

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

Elektrická bezpečnost

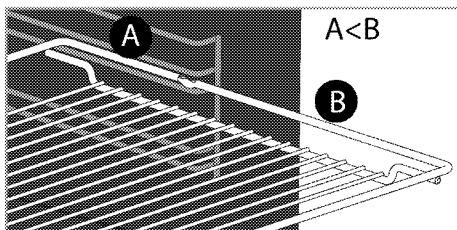
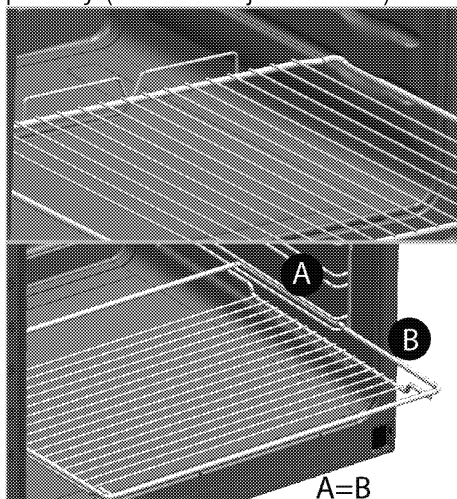
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

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

Bezpečnost produktu

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

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



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

vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolitické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat. viz *Obsah balení, strana 11*.

- (Pokud je váš produkt vybaven funkcí samočištění) Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- (Pokud je váš produkt vybaven funkcí samočištění) Během pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pokud jde o parní systém:

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, při vaření v páře může dojít k úniku páry. Hrozí nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek buďte opatrní.
- Do trouby nelijte vodu. Jinak může dojít k úniku horké páry.

- Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý potraviny neuchovávejte v troubě dlouho.
- Pokud je v troubě voda, nic v ní nevařte. Vnitřní plochy trouby by se mohly poškodit.
- Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- Nádržku na vodu nikdy nesusušte v troubě.
- Po každém vaření párou vypustěte z nádržky na vodu zbývající vodu a nádržku vyčistěte. Z hygienických důvodů není vhodné k dalšímu vaření opět použít vodu, která zbyla v nádržce na vodu.
- Po použití musí být nádobka na vodu vysušena a uložena tímto způsobem.
- Nádržku na vodu nikdy nemyjte v myčce nádobí. Otřete ji čistým a vlhkým hadříkem a následně ji osušte suchým hadříkem.
- Pro odstraňování okují používejte odvápnovací tablety dodané výrobcem. (Můžete také používat

komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

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

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebiči nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

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

Dodržování směrnice RoHS:

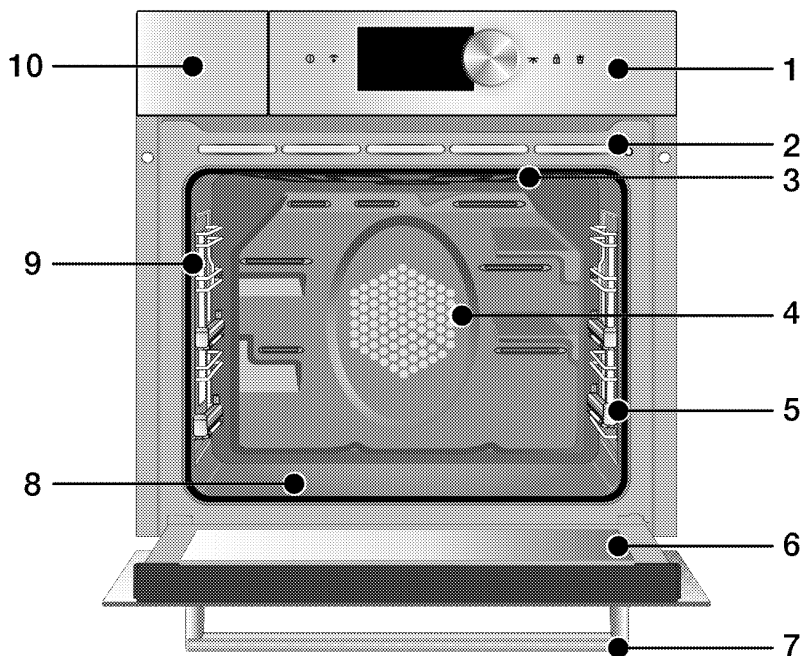
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

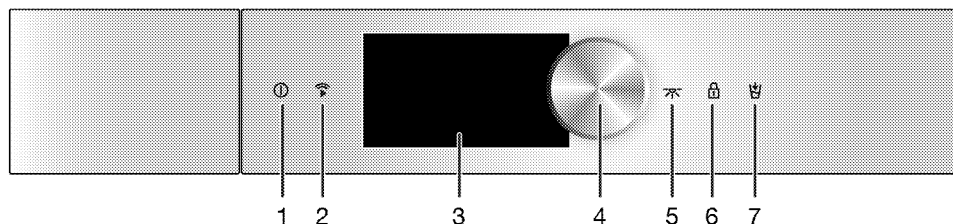
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|--|----|----------------------------------|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Přední dveře |
| 2 | Vestavěná vzduchová mřížka | 7 | Madlo |
| 3 | Horní topný prvek | 8 | Dolní ohřev (dolní ocelový plát) |
| 4 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) | 9 | Světlo |
| 5 | Polohy polic | 10 | Kryt nádrže na vodu |



- | | |
|---|--|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout |
| 2 | Tlačítko zapnutí Wifi |
| 3 | Dotyková obrazovka |
| 4 | Ovládací knoflík trouby |
| 5 | Tlačítko světla |
| 6 | Tlačítko zamknutí tlačítek |
| 7 | Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu |

Obsah balení

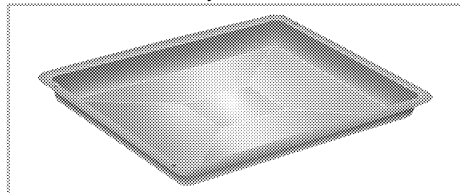


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

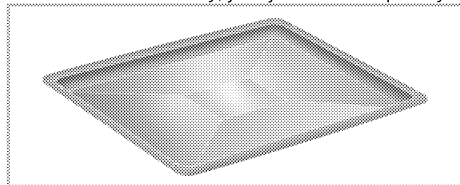
2. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



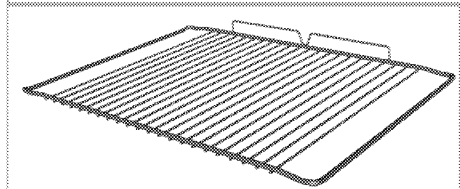
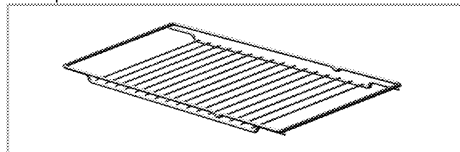
3. Plech na cukroví

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. Drátěná police

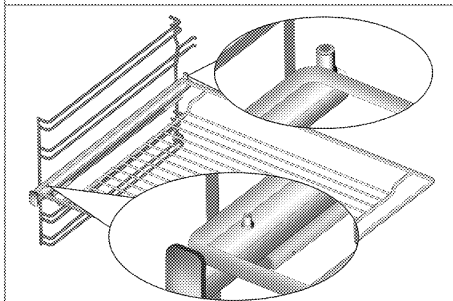
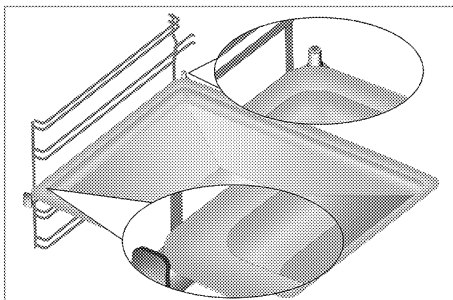
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

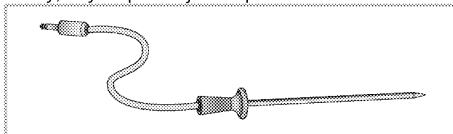
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

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



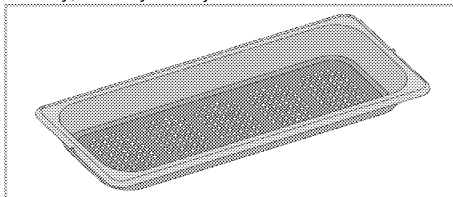
6. Sonda do masa

Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jasněji pekl.



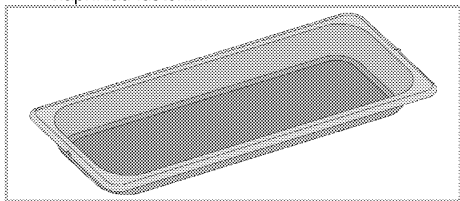
7. Perforovaný malý plech pro pečení v páře

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



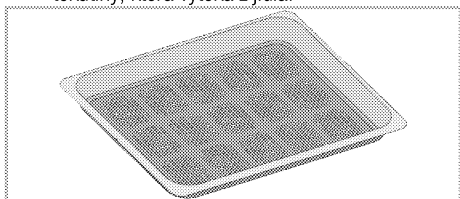
8. **Neperforovaný malý plech pro pečení v páře**

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



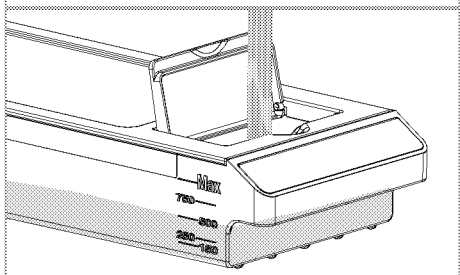
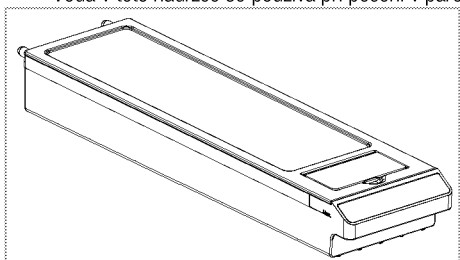
9. **Perforovaný velký plech pro pečení v páře**

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



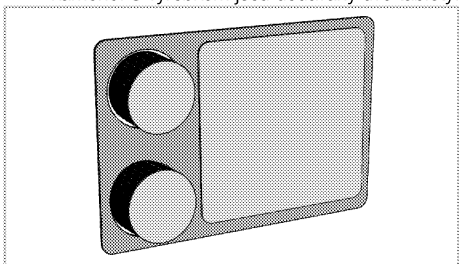
10. **Nádržka na vodu**

Voda in této nádržce se používá při pečení v páře.



11. **Tableta pro odvápnění**

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



VAROVÁNÍ!

Zdraví škodlivé při požití. Způsobuje podráždění pokožky. Způsobuje vážné podráždění očí. Může způsobit alergickou kožní reakci. Může způsobit podráždění dýchacích cest. Uchovávejte mimo dosah dětí.

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

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Parní trouba
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

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

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

** Viz . *Montáž, strana 14.*



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými

stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

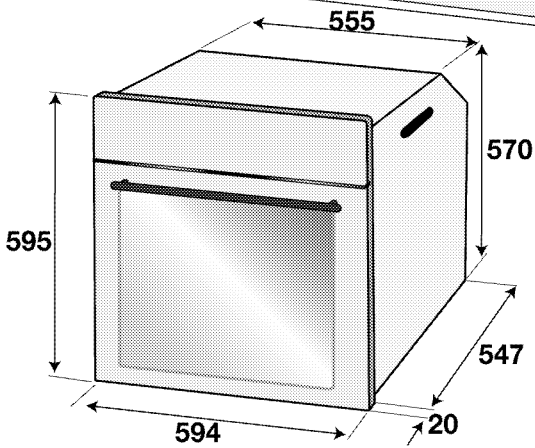
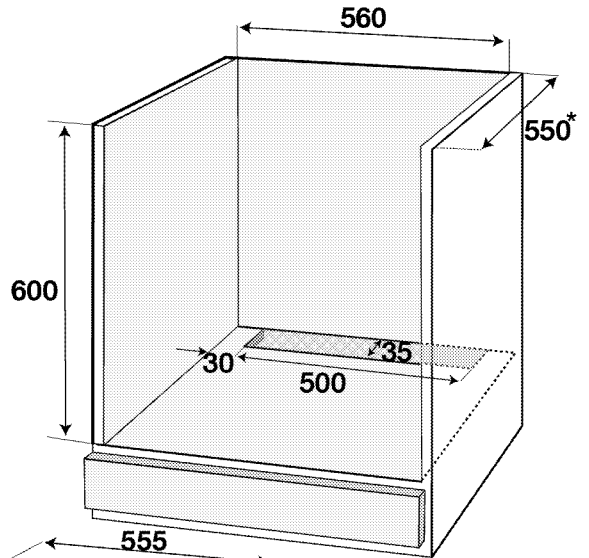
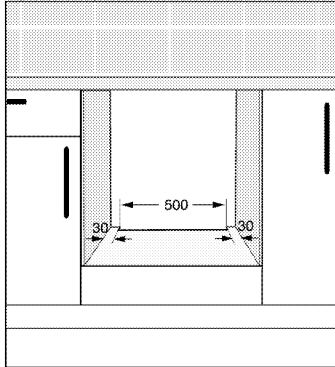
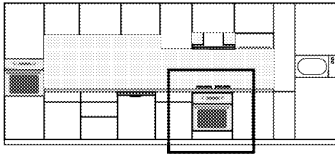
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační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



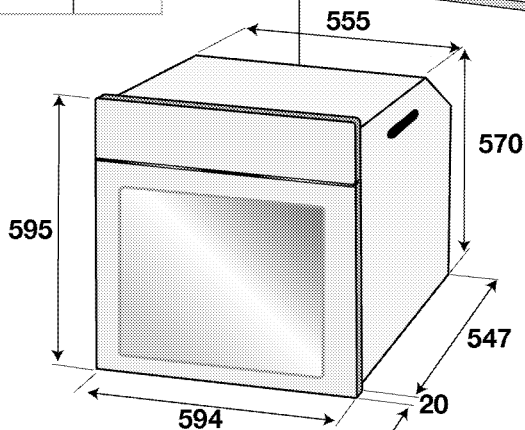
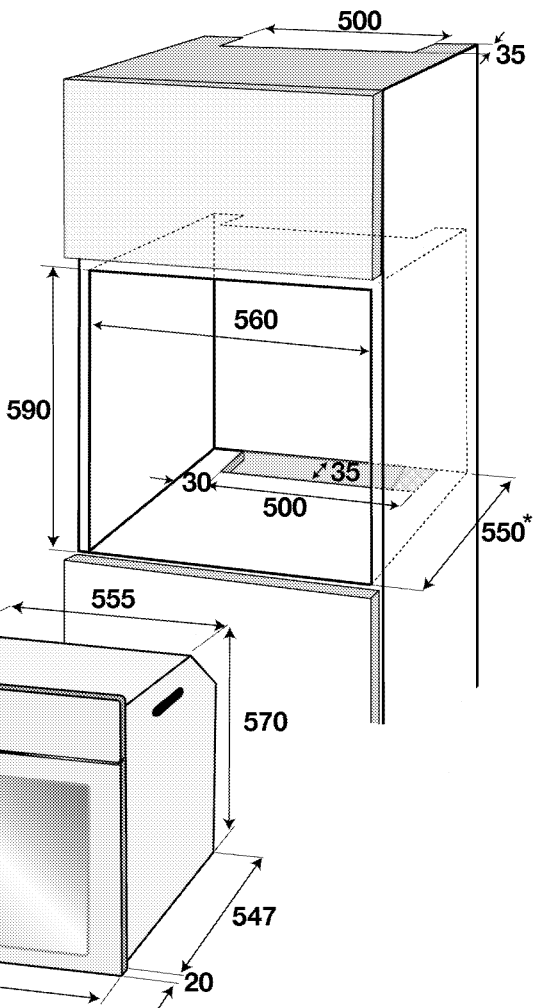
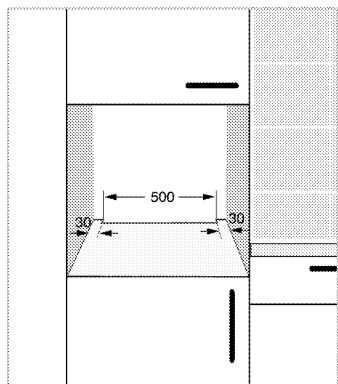
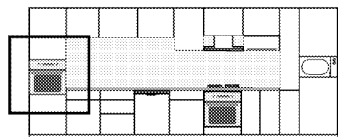
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplu vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladících zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj.

Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

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

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

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

**NEBEZPEČÍ:**

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



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

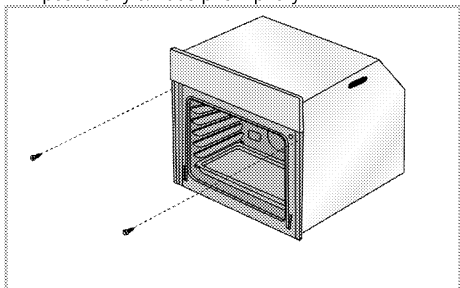


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

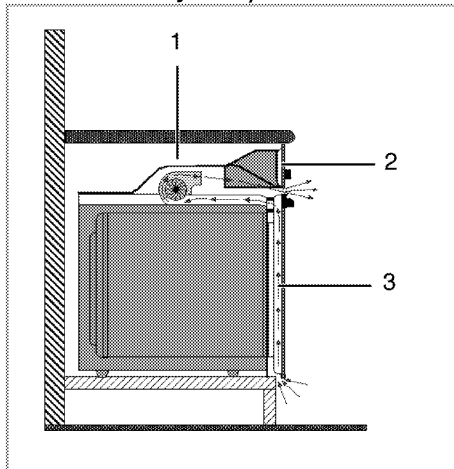
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

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

Výrobky s chladícím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Přední dvířka

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

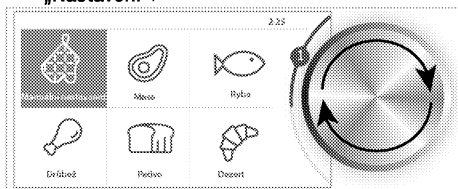
Nastavení času

Před prvním použitím trouby se doporučuje nastavit datum, čas a jazyk. Tato nastavení můžete provést podle příslušných pokynů. Další nastavení naleznete v části „Nabídka nastavení“.

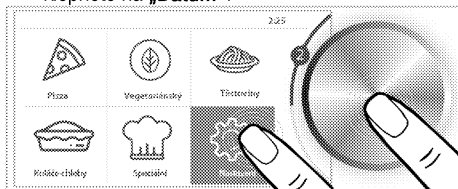
Nastavte datum

Změnit datum:

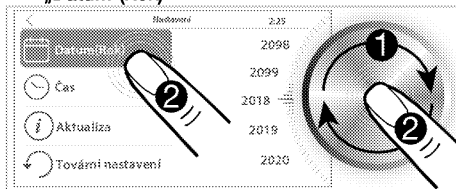
1. Pokud troubu zapnete poprvé, objeví se na displeji nejdříve animace a pak hlavní nabídka.
2. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte „Nastavení“.



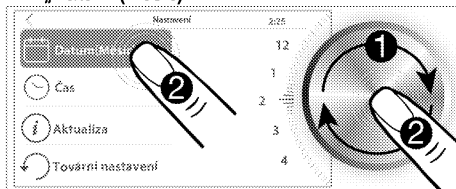
3. Na obrazovce klepněte na „Nastavení“ nebo stiskněte jednu ovládací knoflík trouby a otevřete podnabídku nastavení. Procházejte podnabídku a klepněte na „Datum“.



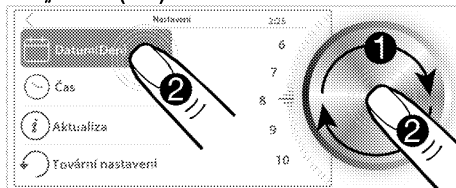
4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální rok, když je aktivováno „Datum (Rok)“.



5. Na obrazovce klepněte na „Datum (Rok)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
» Na obrazovce se aktivuje pole „Datum (Měsíc)“.
6. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální měsíc, když je aktivováno „Datum (Měsíc)“.



7. Na obrazovce klepněte na „Datum (Měsíc)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
» Na obrazovce se aktivuje pole „Datum (Den)“.
8. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální den, když je aktivováno „Datum (Den)“.

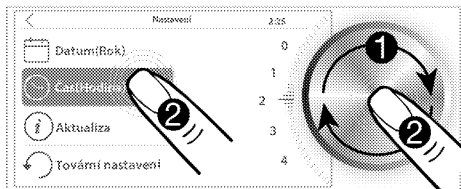


» Pokud nastavujete pouze datum, klepnutím na „<“ se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno. Pokud budete nastavovat čas, klepněte na „Čas (Hodina)“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce bude aktivováno pole „Čas (Hodina)“ a nastavení data bude potvrzeno.

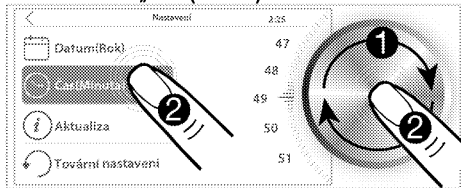
Nastavení času

Po nastavení data:

1. Klepněte na „Čas (Hodina)“.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou hodinu, když je aktivováno „Čas (Hodina)“.



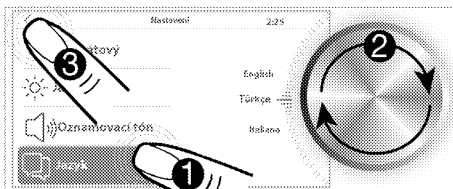
- Na obrazovce klepněte na „**Čas (Hodina)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
 - » Bude aktivováno pole „**Čas (Minuta)**“.
- Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou minutu, když je aktivováno „**Čas (Minuta)**“.



- » Pokud nastavujete pouze čas, klepnutím na „<“ se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavení jazyka

- Přejděte do nabídky nastavení a zvolte „**Jazyk**“.
- Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovaný jazyk.



- Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko „<“.
 - » Změna jazyka bude vyžadovat restartování systému. Pro tento účel se na obrazovce objeví varovné hlášení s žádostí o restart systému.
- Potvrďte restartování.
 - » Změna jazyka bude potvrzena a systém bude restartován.

První čištění produktu

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

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

Nastavení úrovně tvrdosti vody

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

Proces přípravy testovacího pásku je popsán níže.

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

Tabulka nastavení tvrdosti vody

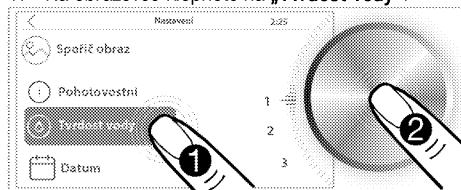
Úroveň tvrdosti	Britská úroveň tvrdosti vody °dE	Německá úroveň tvrdosti vody °dH	Francouzská úroveň tvrdosti vody °dF	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, která se nastaví na troubě
1	0–5	0–4	0–8	Měkká voda	1
2	6–9	5–7	9–13	Částečně měkká voda	
3	10–15	8–12	14–22	Částečně středně tvrdá voda	2
4	16–19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

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

Nastavení úrovně tvrdosti vody

Poté co jste určili úroveň tvrdosti vody přejděte do nabídky nastavení:

1. Na obrazovce klepněte na „**Tvrdost vody**“.



2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou úroveň tvrdosti vody, když je aktivována funkce „**Tvrdost vody**“.

» Pokud nastavujete pouze tvrdost vody, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Výchozí ohřev

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



VAROVÁNÍ!

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

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

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



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

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



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

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

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

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

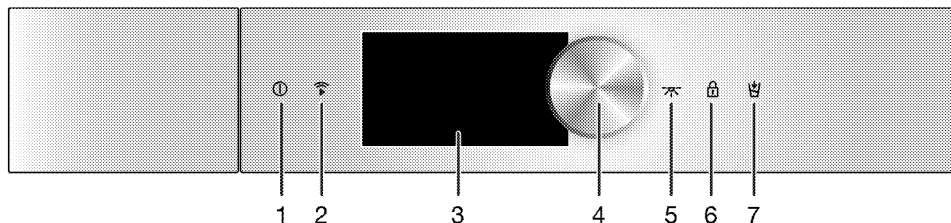


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.


Tipy k sondě do masa

- Při pečení sondy do masa zabodněte do nejsilnější části masa. Zajistěte, aby se sonda nedotýkala nádoby pokrmu, kostí nebo tučné tkáně.
- Při pečení celého kuře zabodněte sondu do masa mezi břicho a stehno do dutiny v prsou.
- Při pečení kousků masa vyberte kusy podobné velikosti. Zabodněte sondu do masa do nejsilnějšího kusu.
- Pokud máte pocit, že maso není na konci pečení správně upečené, opakujte pečicí cyklus a zabodněte sondu do masa do jiného místa.

Popis a použití ovládacího panelu



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zapnutí Wifi
- 3 Dotyková obrazovka
- 4 Ovládací knoflík trouby
- 5 Tlačítko světla
- 6 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 7 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu

 Symboly obrazovky jsou v uživatelské příručce zobrazeny pro snadnější obsluhu výrobku. Tyto symboly nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku. Nejde o chybu. Upozornění na obrazovce ovládacího panelu vás všim provedou. Troubu můžete ovládat podle pokynů na obrazovce.

Zapnutí a vypnutí trouby


1. Když je trouba zapojena a v pohotovostním režimu, dotkněte se tlačítka "Ⓛ" po dobu 3 sekund.
» Na obrazovce trouby se zobrazí animace, po které se přepne na domovskou obrazovku.
2. Stiskem tlačítka "Ⓛ" po dobu 3 sekund troubu vypnete.

Aktivace funkce dálkového ovládání trouby

1. Stiskněte tlačítko "📶" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Připojení dálkového ovládání bude aktivováno.
2. Stiskněte tlačítko "📶" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Připojení dálkového ovládání bude deaktivováno.


Zapnutí a vypnutí světla v troubě

1. Stiskněte tlačítko "💡" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Světlo v troubě se rozsvítí.
2. Stiskněte tlačítko "💡" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Světlo v troubě zhasne.

 Pokud začnete péct, když není tlačítko světla aktivováno, tlačítko světla se aktivuje automaticky a světlo v troubě bude nepřetržitě svítit. Opětovným stisknutím tlačítka "💡" světlo během pečení vypnete.

Aktivace zámku tlačítek

Aktivací funkce zámku můžete zabránit zásahu do ovládací jednotky trouby. Stisknutím tlačítka "🔒" na ovládacím panelu po dobu asi 3 sekund aktivujete zámek. Tlačítko "🔒" na ovládacím panelu zůstane rozsvícené, když je zámek kláves aktivován.

 Když je zámek kláves aktivován, funguje pouze tlačítko VYP/ZAP. Troubu můžete vypnout, i když je zámek kláves aktivní.

Deaktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko "🔒" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy pro deaktivaci zámku.
» Zamknutí tlačítek se deaktivuje.

Parní asistence

Některé funkce pečení vaší trouby zahrnují parní asistenci. Na obrazovce se objeví pole nastavení „Pára“ pro funkce, které zahrnují parní asistenci. Každá funkce je vybavena třemi různými úrovněmi páry: nízká, střední a vysoká. Tyto funkce v pravidelných intervalech vypouštějí na připravované jídlo páru. K přípravě moučníků, buchek a podobných pokrmů doporučujeme používat nízkou úroveň páry. K přípravě pečiva, jako je chleba, se doporučuje používat střední úroveň páry. Pára zajišťuje, že povrch moučnicku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší. Vysoká úroveň páry se doporučuje pro maso (velké kusy masa, celé kuře atd.). Díky páře dochází během vaření k menší ztrátě vlhkosti a maso tak zůstane šťavnaté a chutné.

Použití nádržky na vodu

1. Stiskněte tlačítko "💧" na ovládacím panelu asi na 3 sekundy. Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
2. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max.“.




Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.



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



Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

3. Víčko nádržky zavřete stisknutím tlačítka .



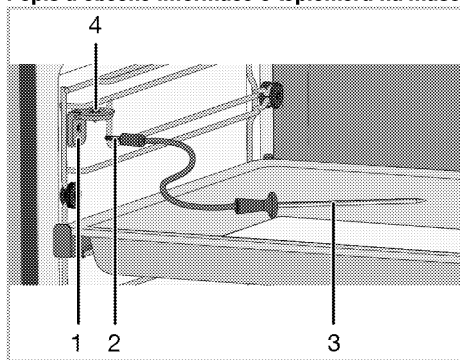
Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že je kryt zásuvky teploměru na maso uzavřený.

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



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

Popis a obecné informace o teploměru na maso



- 1 Zásuvka teploměru na maso
- 2 Konektor pro připojení teploměru na maso
- 3 Hrot teploměru na maso
- 4 Kryt zásuvky teploměru na maso



Když vaříte s teploměrem na maso nelze v troubě použít rošty nad zásuvkou teploměru.



NEBEZPEČÍ:

Nebezpečí popálení!

Pro zapojení teploměru na maso do zásuvky a zapíchnutí teploměru do masa vždy používejte rukavice odolné vůči teple, pokud je trouba horká. V opačném případě si můžete popálit ruce.

- Teploměr na maso po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.



Pokud nezabodnete hrot teploměru do masa, snímač rozezná teplotu v troubě a pečení ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je teploměr vystaven teplotě nad 250 °C, jeho snímač bude poškozen.



Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím teploměru na maso, bude toto nastavení času po připojení teploměru automaticky zrušeno.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Velmi nepropečené	55 – 59
Nepropečené	60 – 62
Málo propečené	63 – 70
Středně propečené	71 – 76
Dobře propečené	77 – 81
Velmi dobře propečené	>82



* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.

* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežního masa dosáhl minimálně 74 °C.

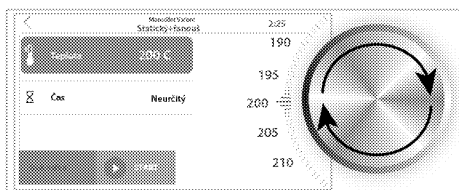
Použití teploměru na maso bez předehřívání

1. Zvolte funkci pečení, kterou chcete použít pro pečení s teploměrem z nabídky pečení. Zkontrolujte, zda se spolu s vybranou funkcí objeví symbol teploměru na maso.

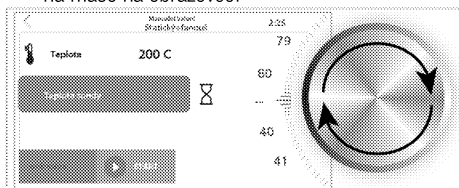


Teploměr lze použít pro funkce, které zahrnují symbol teploměru na maso. Nelze péct s teploměrem na maso, pokud se symbol teploměru nezobrazí na obrazovce zvolené funkce.

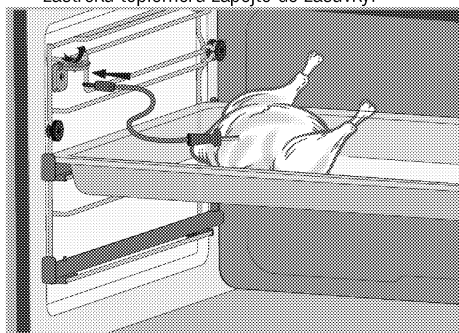
2. Nastavte teplotu uvnitř trouby.



- Otočením ovládacího knoflíku trouby doleva / doprava nastavte požadovanou teplotu teploměru na maso poté, co se dotknete symbolu teploměru na maso na obrazovce.



- Před vložením plechu do trouby zapíchněte teploměr do maso a poté vložte plech do trouby.
- Zvedněte kryt zásuvky pro teploměr na maso a zástrčku teploměru zapojte do zásuvky.



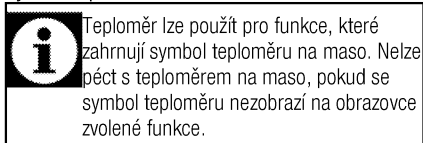
- Začněte péct stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání. Otočte ovládací knoflík trouby do polohy „PŘESKOČIT“ a jednou jej stiskněte, aby se předehřívání přeskočilo.
- Na obrazovce se zobrazí varování, které vás vyzve k vložení plechu. Otevřete a zavřete dvířka trouby. Spustí se pečení.

» Vaše trouba automaticky zjistí, že je vložen teploměr na maso a na obrazovce se zobrazí teplota teploměru a teplota uvnitř trouby. Snímač teploměru na maso automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a pečení ukončí. Pokud je teploměr odpojen před dokončením pečení, objeví se na obrazovce varovná zpráva.

Použití teploměru na maso s předehříváním

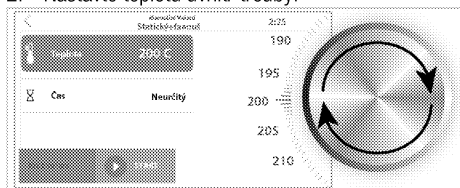
- Zvolte funkci pečení, kterou chcete použít pro pečení s teploměrem, z nabídky pečení.

Zkontrolujte, zda se spolu s vybranou funkcí objeví symbol teploměru na maso.

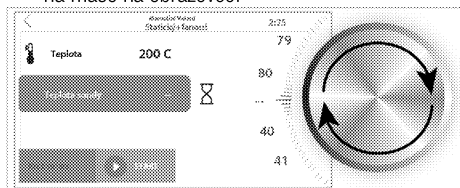


Teploměr lze použít pro funkce, které zahrnují symbol teploměru na maso. Nelze péct s teploměrem na maso, pokud se symbol teploměru nezobrazí na obrazovce zvolené funkce.

- Nastavte teplotu uvnitř trouby.



- Otočením ovládacího knoflíku trouby doleva / doprava nastavte požadovanou teplotu teploměru na maso poté, co se dotknete symbolu teploměru na maso na obrazovce.



- Zvedněte kryt zásuvky pro teploměr na maso a zástrčku teploměru zapojte do zásuvky. Hrot snímače ponechte v troubě.
- Začněte péct stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání. Počkejte, až se dokončí předehřev určený pro potraviny, které budete péct.



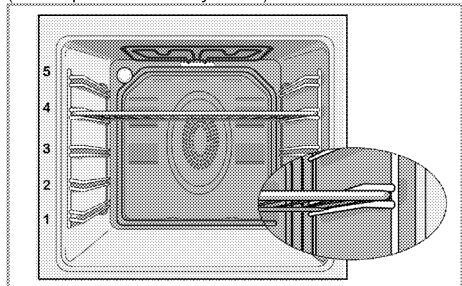
- Po dokončení předehřívání vložte plech na příslušný rošt. Pomocí kuchyňské chňapky zapíchněte hrot teploměru do masa. Měli byste používat kuchyňskou chňapku, protože teploměr na maso bude po předehřátí trouby horký.

» Vaše trouba automaticky zjistí, že je vložen teploměr na maso a na obrazovce se zobrazí teplota teploměru a teplota uvnitř trouby. Snímač teploměru na maso automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a pečení ukončí. Pokud je teploměr odpojen před dokončením pečení, objeví se na obrazovce varovná zpráva.

Umístění drátěné mřížky do roštů

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně do roštů. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi drátěné rošty podle obrázku.

Drátěná mřížka se nesmí opírat o zadní stěnu trouby. Mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu. (Liší se podle modelu výrobku.)



Funkce nabídky pečení

Pořadí funkcí pečení uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

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

Plná pára



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

Statický



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

Statický + ventilátor



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

Ohřev s ventilátorem



Horký vzduch zahříváný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Je vhodné pro použití více plechů k pečení pokrmů na různých úrovních roštů.



Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Multi (3D)



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

Pizza



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

Díky vysokoteplotní funkci se zahřívá až na 310 stupňů Celsia a zajišťuje rychlé pečení pizzy.

Gril + ventilátor



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

Gril



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

Dolní gril



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování menšího množství potravin.

Úsporný ohřev s ventilátorem



Chcete-li šetřit energií, místo vaření pomocí ohřevu s ventilátorem můžete při teplotách 160 – 220 °C použít tuto funkci. Čas pečení se však mírně zvýší.

Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce „**Úsporný ohřev s ventilátorem**“.

Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a pokrmy, které vyžadují zhnědnutí zesпода.

Pečení při nízké teplotě



Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř.

Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pěct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.

Udržování teploty



Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

Rozmrazení



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Tabulka funkcí vaření

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

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Maximální nastavitelná doba pečení je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	Když je trouba vypnuta, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
	Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.

Funkce*	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Plná pára	100	40-100
Statický	180	40-320**
Statický + ventilátor	200	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Multi (3D)	200	40-280
Pizza	220	50-320**
Gril + ventilátor	200	40-280
Gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Udržování teploty	65	40-100
Rozmrazení	-	-

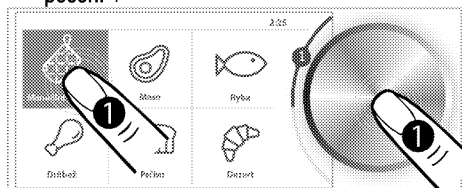
* Funkce se liší podle modelu výrobku.

**Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočisticí funkcí (pyrolyza)

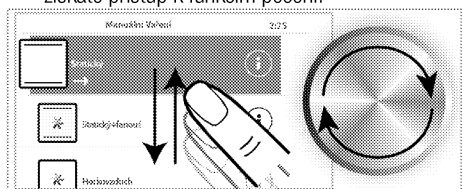
Nabídka ručního pečení

Používání funkcí trouby k pečení

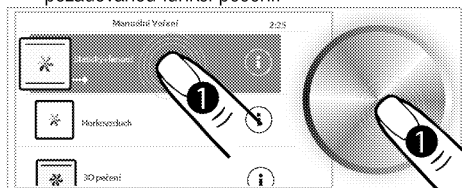
1. Stiskem tlačítka "1" troubu zapnete.
2. Po zapnutí trouby se objeví hlavní nabídka. Ve výchozím nastavení je trouba nastavena na „Ruční pečení“.



3. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo stisknutím tlačítka „Ruční pečení“ na obrazovce získáte přístup k funkcím pečení.



4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nebo přejetím prstu po obrazovce vyberte požadovanou funkci pečení.



i Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

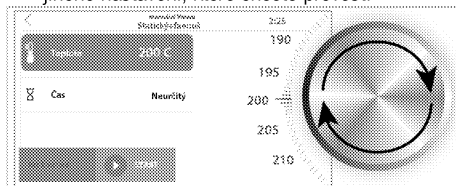
i Pro přístup k informacím o příslušné funkci se dotkněte tlačítka "i" na obrazovce výběru funkce pečení. Pro návrat do předchozí hlavní nabídky se dotkněte tlačítka "<" v levém horním rohu obrazovky.

5. Pokud je na obrazovce vybrána funkce, kterou chcete použít pro pečení, dotkněte se příslušné funkce na obrazovce nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce zobrazíte

příslušné funkce můžete provádět různá nastavení, jako je teplota, teplota teploměru (pokud je výrobek dodáván s teploměrem na maso), doba pečení, čas začátku pečení a úroveň páry (v režimech s párou).

6. Změna teploty:

Nastavení teploty se aktivuje, když se dostanete na obrazovku podrobností funkce, kterou budete k pečení používat. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte teplotu, při které chcete péct. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



7. Nastavení teploty teploměru na maso:

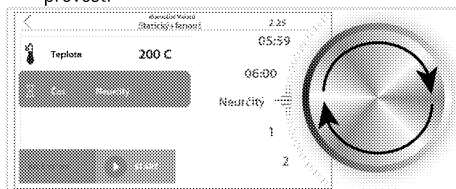
Pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso a pokud teploměr při pečení použijete, nastavte teplotu teploměru podle popisu v této části.

8. Při pečení s teploměrem na maso postupujte podle pokynů uvedených v části „Popis a všeobecné pokyny k teploměru na maso“.

9. Nastavení doby pečení:

Nastavte dobu pečení na této obrazovce, chcete-li, aby trouba po určitou dobu pekla s funkcí a teplotou, kterou jste nastavili, a poté se automaticky na konci příslušné doby zastavila. Pokud vyberete možnost „Bez omezení“, musíte sledovat a zastavit pečení ručně.

10. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou dobu pečení. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.

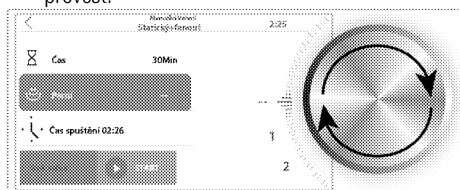


11. Nastavení úrovně páry při pečení v páře:

K pečení s párou můžete použít funkci „Plná pára“ nebo jinou funkci pečení, při které pracuje motor ventilátoru / topení ventilátoru. Pokud

chcete péct v páře, nastavte úroveň páry na obrazovce podrobností příslušné funkce. Podrobné informace o úrovních páry naleznete v části „**Provozní režimy**“. Před zahájením pečení v páře / pečení s pomocí páry naplňte nádržku na vodu, jak je popsáno v části „**Použití nádržky na vodu**“. Pokud nebudete péct v páře, stiskněte jednou ovládací knoflík trouby nebo se dotkněte jakéhokoli jiného nastavení na obrazovce a toto nastavení přeskočte.

12. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou úroveň páry. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



13. Nastavení času začátku pečení:

Pokud chcete, aby vaše trouba začala péct v určeném čase, použijte ovládací knoflík trouby pro nastavení času zahájení pečení zadáním požadované doby zpoždění (v minutách) do pole „**Čas spuštění**“. Pokud tuto funkci nastavíte, trouba začne péct po dosažení nastaveného času a bude péct po dobu, kterou jste nastavili dříve. Aby bylo možné nastavit čas začátku pečení, musí být na troubě nastaven aktuální čas. Pokud čas není aktuální, aktualizujte čas trouby podle popisu v části „**Nastavení**“. Stiskněte jednou ovládací knoflík trouby, chcete-li toto nastavení přeskočit a péct bez nastavení času začátku pečení.

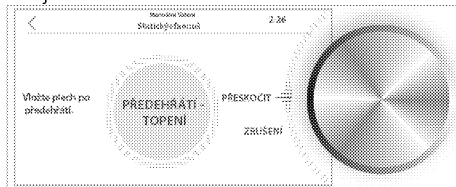


i Nastavení teploty, teploty teploměru (pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso), času, úroveň páry a času spuštění nemusí být dostupné u všech funkcí. Některá nastavení mohou být dostupná v závislosti na provozním principu nebo účelu příslušné funkce.

14. Pokud vám všechna nastavení vyhovují, začněte péct stisknutím tlačítka „**START**“ na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání.

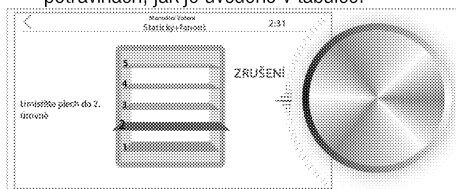
15. Nastavení předehřevu:

Na obrazovce předehřívání budou všechny ohřívače pracovat tak, aby v krátkém časovém úseku dosáhla vnitřní teplota trouby nastavené teploty. Na této obrazovce můžete buď počkat, dokud se nedokončí předehřev určený pro potraviny, které budete péct, nebo můžete předehřívání přeskočit otočením ovládacího knoflíku trouby do polohy „**PŘESKOČIT**“ a poté ho jednou stisknout.

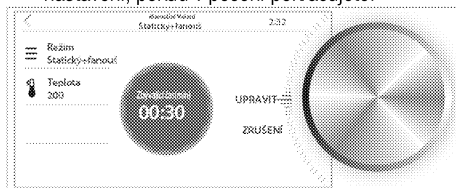


i Otočte ovládací knoflík trouby do polohy „**ZRUŠIT**“ a jednou jej stiskněte, čímž zrušíte všechna nastavení pečení a vrátíte se na obrazovku hlavní nabídky trouby.

16. Po dokončení předehřívání vám bude doporučeno, na jaké místo umístit do trouby plech. Plech může být umístěn na různých rostech v závislosti na potravinách, jak je uvedeno v tabulce.



17. Pečení začne ihned po vložení jídla do trouby a zavření dvířek. Pečení můžete zrušit nebo změnit nastavení, pokud v pečení pokračujete.

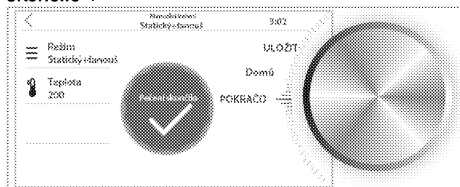


i Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol „**☐**“.

» Pokud jste nenastavili dobu pečení, troubu budete ovládat ručně. Nastavte ovládací knoflík trouby do polohy „**ZRUŠIT**“ a jednou ho stiskněte, až se jídlo upeče. Jinak bude trouba dále fungovat.

» Pokud byla nastavena doba pečení, trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „Pečení skončilo“.

» Pokud je nastavena doba pečení a čas spuštění, trouba začne péct v nastaveném čase spuštění a ohřívá se až na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „Pečení skončilo“.




18. Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „**POKRAČOVAT**“ a jednou jej stisknete, jakmile je pečení dokončeno, trouba pokračuje v pečení dalších 5 minut při zvolené funkci a teplotě.

Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „**HLAVNÍ NABÍDKA**“ a jednou jej stisknete, trouba se vrátí na obrazovku hlavní nabídky.

Nastavte knoflík na „**ULOŽIT**“ a jednou jej stiskněte, abyste uložili nastavení pečení do oblíbených a poté zadejte název tohoto nastavení.

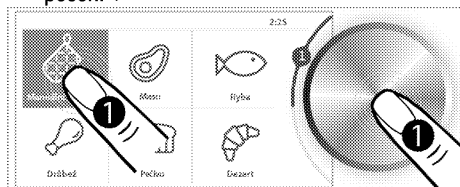
Obsluha grilu



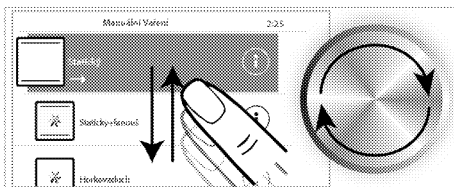
VAROVÁNÍ!
Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Používání funkcí trouby k pečení

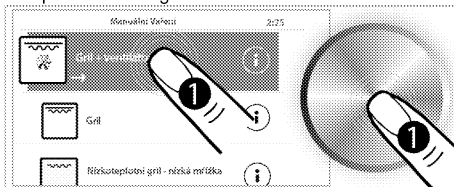
1. Stiskem tlačítka "1" troubu zapnete.
2. Po zapnutí trouby se objeví hlavní nabídka. Ve výchozím nastavení je trouba nastavena na „**Ruční pečení**“.



3. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo stisknutím tlačítka „**Ruční pečení**“ na obrazovce získáte přístup k funkcím pečení.



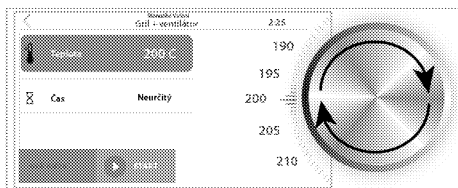
4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nebo přejetím prstu po obrazovce vyberte požadovanou grilovací funkci.



i Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

i Pro přístup k informacím o příslušné funkci se dotkněte tlačítka "i" na obrazovce výběru funkce pečení. Pro návrat do předchozí hlavní nabídky se dotkněte tlačítka "<" v levém horním rohu obrazovky.

5. Pokud je na obrazovce vybrána funkce, kterou chcete použít pro pečení, dotkněte se příslušné funkce na obrazovce nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce podrobnosti příslušné funkce můžete provádět různá nastavení, jako je teplota, teplota teploměru (pokud je výrobek dodáván s teploměrem na maso), doba pečení, čas začátku pečení a úroveň páry (v režimech s párou).
6. **Změna teploty:**
Nastavení teploty se aktivuje, když se dostanete na obrazovku podrobností funkce, kterou budete k pečení používat. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte teplotu, při které chcete péct. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



7. Nastavení teploty teploměru na maso:

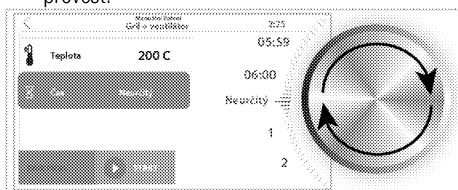
Pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso a pokud teploměr při pečení použijete, nastavte teplotu teploměru podle popisu v této části.

8. Při pečení s teploměrem na maso postupujte podle pokynů uvedených v části **„Popis a všeobecné pokyny k teploměru na maso“**.

9. Nastavení doby pečení:

Nastavte dobu pečení na této obrazovce, chcete-li, aby trouba po určité době pekla s funkcí a teplotou, kterou jste nastavili, a poté se automaticky na konci příslušné doby zastavila. Pokud vyberete možnost **„Bez omezení“**, musíte sledovat a zastavit pečení ručně.

10. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou dobu pečení. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.

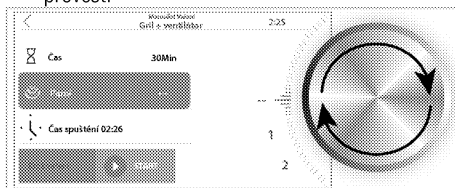


11. Nastavení úrovně páry při pečení v páře:

K pečení s párou můžete použít funkci **„Plná pára“** nebo jinou funkci pečení, při které pracuje motor ventilátoru / topení ventilátoru. Pokud chcete péct v páře, nastavte úroveň páry na obrazovce podrobností příslušné funkce. Podrobné informace o úrovních páry naleznete v části **„Provozní režimy“**. Před zahájením pečení v páře / pečení s pomocí páry naplňte nádržku na vodu, jak je popsáno v části **„Použití nádržky na vodu“**. Pokud nebudete péct v páře, stiskněte jednu ovládací knoflík trouby nebo se dotkněte jakéhokoliv jiného nastavení na obrazovce a toto nastavení přeskočte.

12. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou úroveň páry. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení a pokračujte v dalším nastavení nebo se na

obrazovce dotkněte jiného nastavení, které chcete provést.



13. Nastavení času začátku pečení:

Pokud chcete, aby vaše trouba začala péct v určeném čase, použijte ovládací knoflík trouby pro nastavení času zahájení pečení zadáním požadované doby zpoždění (v minutách) do pole **„Čas spuštění“**. Pokud tuto funkci nastavíte, trouba začne péct po dosažení nastaveného času a bude péct po dobu, kterou jste nastavili dříve. Aby bylo možné nastavit čas začátku pečení, musí být na troubě nastaven aktuální čas. Pokud čas není aktuální, aktualizujte čas trouby podle popisu v části **„Nastavení“**. Stiskněte jednou ovládací knoflík trouby, chcete-li toto nastavení přeskočit a péct bez nastavení času začátku pečení.

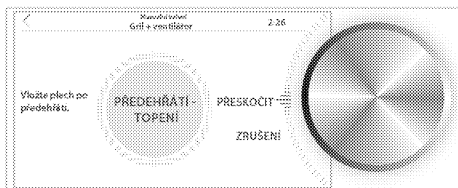


Nastavení teploty, teploty teploměru (pokud je váš výrobek dodáván s teploměrem na maso), času, úrovně páry a času spuštění nemusí být dostupné u všech funkcí. Některá nastavení mohou být dostupná v závislosti na provozním principu nebo účelu příslušné funkce.

14. Pokud vám všechna nastavení vyhovují, začněte péct stisknutím tlačítka **„START“** na obrazovce. Objeví se obrazovka předehřívání.

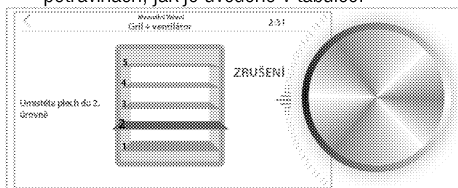
15. Nastavení předehřevu:

Na obrazovce předehřívání budou všechny ohřívače pracovat tak, aby v krátkém časovém úseku dosáhla vnitřní teplota trouby nastavené teploty. Na této obrazovce můžete buď počkat, dokud se nedokončí předehřev určený pro potraviny, které budete péct, nebo můžete předehřívání přeskočit otočením ovládacího knoflíku trouby do polohy **„PŘESKOČIT“** a poté ho jednou stisknout.

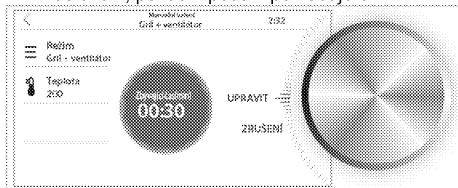


i Otočte ovládací knoflík trouby do polohy „ZRUŠIT“ a jednou jej stiskněte, čímž zrušíte všechna nastavení pečení a vrátíte se na obrazovku hlavní nabídky trouby.

16. Po dokončení předehřívání vám bude doporučeno, na jaké místo umístit do trouby plech. Plech může být umístěn na různých roštech v závislosti na potravinách, jak je uvedeno v tabulce.

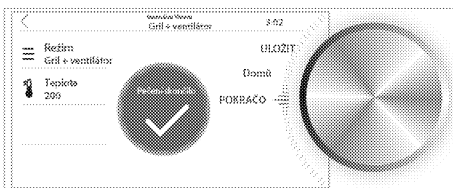


17. Pečení začne ihned po vložení jídla do trouby a zavření dvířek. Pečení můžete zrušit nebo změnit nastavení, pokud v pečení pokračujete.



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

- » Pokud jste nenastavili dobu pečení, troubu budete ovládat ručně. Nastavte ovládací knoflík trouby do polohy „ZRUŠIT“ a jednou ho stiskněte, až se jídlo upeče. Jinak bude trouba dále fungovat.
- » Pokud byla nastavena doba pečení, trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „Pečení skončilo“.
- » Pokud je nastavena doba pečení a čas spuštění, trouba začne péct v nastaveném čase spuštění a ohřívá se až na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „Pečení skončilo“.



18. Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „POKRAČOVAT“ a jednou jej stisknete, jakmile je pečení dokončeno, trouba pokračuje v pečení dalších 5 minut při zvolené funkci a teplotě.

Pokud nastavíte ovládací knoflík trouby na „HLAVNÍ NABÍDKA“ a jednou jej stisknete, trouba se vrátí na obrazovku hlavní nabídky.

Nastavte knoflík na „ULOŽIT“ a jednou jej stiskněte, abyste uložili nastavení pečení do oblíbených a poté zadejte název tohoto nastavení.



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

Nabídka automatického pečení

Nabídky v řídicí jednotce trouby obsahují recepty připravené speciálně pro vás profesionálními kuchaři. Příprava pokrmu je objasněna krok za krokem pomocí obrázků v těchto nabídkách. Teplota, poloha přihrádky a funkce pečení se navíc automaticky určují podle typu a hmotnosti pokrmu. Tyto recepty jsou obsaženy v podnabídkách „Maso“, „Ryba“, „Drůbež“, „Pečivo“, „Dezert“, „Pizza“, „Vegetariánské“, „Těstoviny“, „Dorty / Cukroví“ a „Speciální“ hlavní nabídky.

1. Stiskem tlačítka "ⓘ" troubu zapnete.
2. Po zapnutí trouby se objeví hlavní nabídka. Ve výchozím nastavení je trouba nastavena na „Ruční pečení“.
3. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovanou Nabídku automatického pečení.



Do podnabídek můžete vstoupit dotykem hlavních nabídek na obrazovce hlavní nabídky, ale nemůžete přistupovat k dalším hlavním nabídkám přejetím prstu po obrazovce. Pro přístup k dalším hlavním nabídkám použijte ovládací knoflík trouby.

- Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nebo přejetím prstu po obrazovce vyberte, jaké jídlo chcete péct.
- Klepněte na vybraný pokrm nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby pro otevření nabídky pokrmu. Na obrazovce nabídky pokrmu si můžete prohlédnout recept nebo nastavit čas začátku pečení.

6. Nastavení času začátku pečení:

Pokud chcete, aby pečení začalo ve stanoveném čase, nastavte požadovaný čas v poli „**Čas spuštění**“. Pokud tuto funkci nastavíte, trouba začne péct po dosažení nastaveného času a bude péct po dobu uvedenou v nabídce připraveného jídla. Aby bylo možné nastavit čas začátku pečení, musí být na troubě nastaven aktuální čas. Pokud čas není aktuální, aktualizujte čas trouby podle popisu v části „**Nastavení**“. Stiskněte tlačítko „**START**“, pokud chcete ihned začít péct, aniž byste nastavili čas začátku pečení.

- Předehřívání začíná u pokrmů vyžadujících předehřívání. Na obrazovce předehřívání budou všechny ohřívače pracovat tak, aby v krátkém časovém úseku dosáhla vnitřní teplota trouby nastavené teploty. Tento proces nelze přeskočit u pokrmů, které vyžadují předehřívání.

8. Pro automatické recepty jídelního menu:

Doporučujeme vám, abyste se seznámili s recepty v systému pro automatické nabídky pokrmů. Pro přístup k receptu, klepněte na obrazovce na „**Zobrazit recept**“.

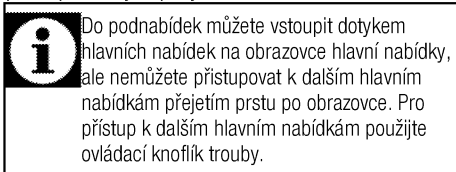
- Posunutím prstu po obrazovce nebo otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva můžete procházet a číst recept.
- Nejdříve klepněte na „**Složení**“ a posouvejte prst po obrazovce nebo otočte ovládacím knoflíkem trouby doprava / doleva pro posouvání a čtení položek receptu. Obrazovku receptů opusťte klepnutím na tlačítko „<“ v levém horním rohu obrazovky.
- Pokud jsou všechna nastavení správná po přípravě pokrmu podle receptu, klepněte na tlačítko „**START**“ a začněte péct. Na obrazovce se zobrazí čas pečení.

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

- Trouba se vypne na konci doby pečení. Na obrazovce se zobrazí „**Pečení skončilo**“.

Nabídka nastavení

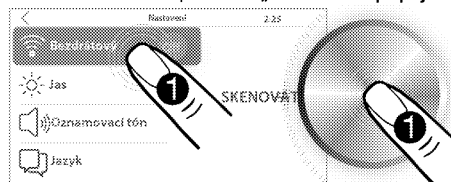
Před prvním použitím trouby se doporučuje nastavit datum, čas a jazyk. Tato nastavení můžete provést podle příslušných pokynů.



Proveďte nastavení bezdrátové sítě

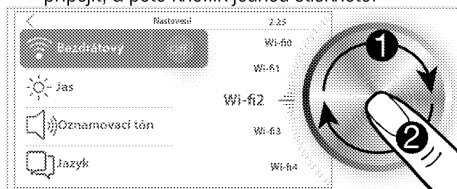
Přejděte do nabídky nastavení a:

- Na obrazovce klepněte na „**Bezdrátové připojení**“.



- Je-li aktivována funkce „**Bezdrátové připojení**“, nastavte ovládací knoflík trouby do polohy **SKENOVAT** a jednou jej stiskněte.

- Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva vyberte bezdrátovou síť, ke které se chcete připojit, a poté knoflík jednou stiskněte.



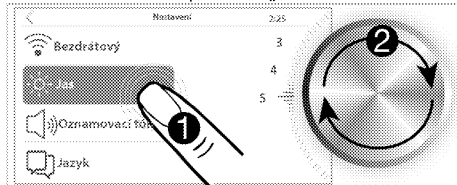
- Zadejte heslo sítě, kterou jste vybrali, na obrazovce s heslem, která se objeví, a jednou klepněte na „**ULOŽIT**“.

- Vaše trouba se připojí k síti, kterou jste vybrali.

Nastavení jasu

Přejděte do nabídky nastavení a:

- Na obrazovce klepněte na „**Jas**“.



- Po aktivaci funkce „**Jas**“ otočte ovládacím knoflíkem trouby doprava / doleva a nastavte úroveň jasu.

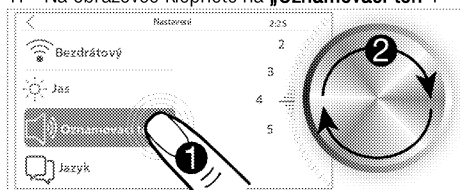
» Pokud nastavujete pouze jas, klepnutím na „<“ se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude

potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavení oznamovacího tónu:

Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „**Oznamovací tón**“.

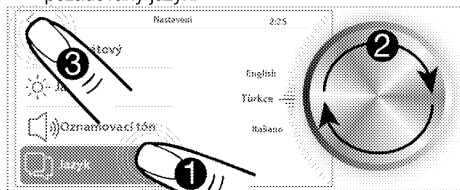


2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavíte zvuk upozornění, když je aktivován režim „**Oznamovací tón**“.

» Pokud nastavujete pouze oznamovací tón, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavení jazyka

1. Přejděte do nabídky nastavení a zvolte „**Jazyk**“.
2. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovaný jazyk.



3. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko "<".

» Změna jazyka bude vyžadovat restartování systému. Pro tento účel se na obrazovce objeví varovné hlášení s žádostí o restart systému.

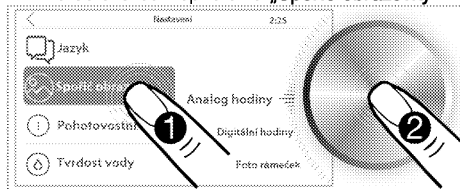
4. Potvrďte restartování.

» Změna jazyka bude potvrzena a systém bude restartován.

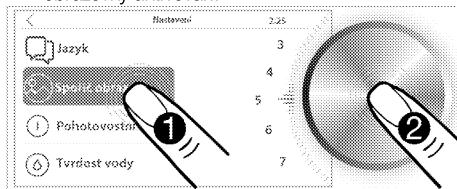
Nastavení spořiče obrazovky

Během jiného než pečení procesu trouby můžete vybrat obrázek, který bude použit jako spořič obrazovky. Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „**Spořič obrazovky**“.



2. Po aktivaci funkce „**Spořič obrazovky**“ se na obrazovce zobrazí možnosti analogových hodin, digitálních hodin a foto rámečku. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte požadovaný režim spořiče obrazovky.
3. Na obrazovce klepněte na „**Spořič obrazovky**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte čas, kdy má být spořič obrazovky aktivován.

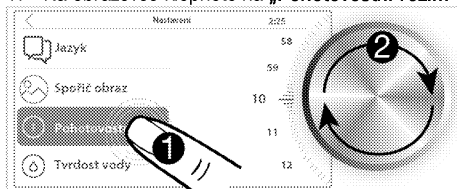


» Pokud nastavujete pouze spořič obrazovky, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení. Kromě procesů pečení se na obrazovce objeví spořič obrazovky, který jste vybrali, pokud se nedotknete obrazovky po dobu, kterou jste nastavili.

Nastavte čas přepnutí do pohotovostního režimu

Můžete nastavit dobu potřebnou k přepnutí trouby do pohotovostního režimu v procesech mimo pečení. Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „**Pohotovostní režim**“.



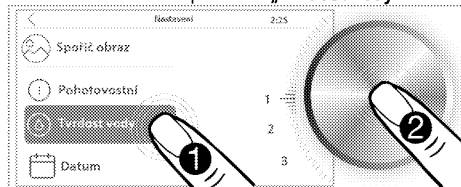
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovaný čas, když je aktivován „**Pohotovostní režim**“.
3. Na obrazovce klepněte na „**Pohotovostní režim**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Pokud nastavujete pouze čas potřebný pro přepnutí do pohotovostního režimu, klepnutím na "<" se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení. Mimo procesy pečení se trouba přepne do pohotovostního režimu, pokud se nedotknete obrazovky po dobu, kterou jste nastavili.

Nastavení úrovně tvrdosti vody

Při prvním použití trouby musíte nastavit úroveň tvrdosti vody. Rozsah úrovní tvrdosti vody, který se má použít, je uveden v tabulce níže. Je to nutné pro včasné odstranění vodního kamene z parního generátoru. Postupujte podle pokynů popsanych v části „Nastavení úrovně tvrdosti vody“ v části Příprava. Poté co jste určili úroveň tvrdosti vody, přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „**Tvrdost vody**“.



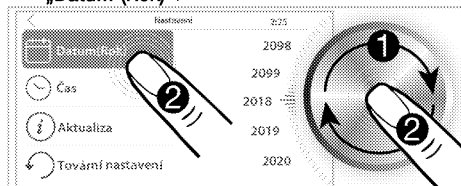
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou úroveň tvrdosti vody, když je aktivována funkce „**Tvrdost vody**“.

» Pokud nastavujete pouze tvrdost vody, klepnutím na „<“ se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Nastavte datum

Chcete-li změnit datum:

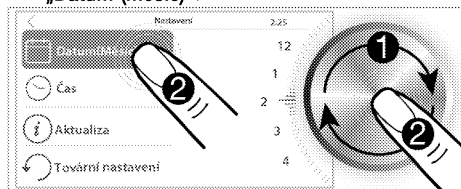
1. Přejděte do nabídky nastavení a zvolte „**Datum**“.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální rok, když je aktivováno „**Datum (Rok)**“.



3. Na obrazovce klepněte na „**Datum (Rok)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Na obrazovce se aktivuje pole „**Datum (Měsíc)**“.

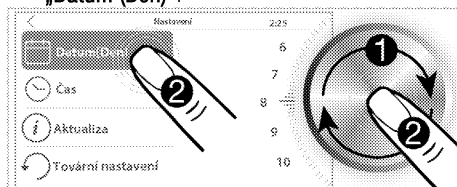
4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální měsíc, když je aktivováno „**Datum (Měsíc)**“.



5. Na obrazovce klepněte na „**Datum (Měsíc)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Na obrazovce se aktivuje pole „**Datum (Den)**“.

6. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte aktuální den, když je aktivováno „**Datum (Den)**“.

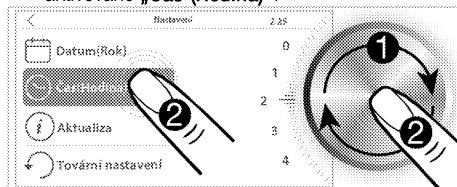


» Pokud nastavujete pouze datum, klepnutím na „<“ se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno. Pokud budete nastavovat čas, klepněte na „**Čas (Hodina)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby. Na obrazovce bude aktivováno pole „**Čas (Hodina)**“ a nastavení data bude potvrzeno.

Nastavení času

Po nastavení data:

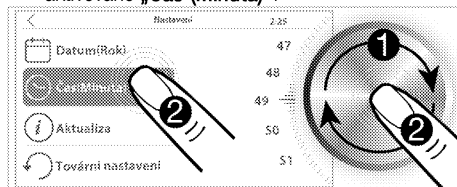
1. Klepněte na „**Čas (Hodina)**“.
2. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou hodinu, když je aktivováno „**Čas (Hodina)**“.



3. Na obrazovce klepněte na „**Čas (Hodina)**“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.

» Bude aktivováno pole „**Čas (Minuta)**“.

4. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva nastavte požadovanou minutu, když je aktivováno „**Čas (Minuta)**“.



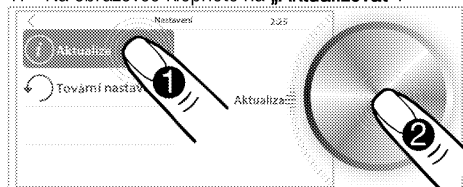
» Pokud nastavujete pouze čas, klepnutím na „<“ se vrátíte do horní nabídky. Vaše nastavení bude potvrzeno a bude aktivována další podnabídka. Pokud budete pokračovat v dalším nastavení, klepněte na obrazovce na příslušné nastavení.

Proved'te aktualizaci

Vaše trouba musí být připojena k bezdrátové síti, aby se aktualizoval čas vaší trouby. Pokud je k dispozici nějaká aktualizace, zobrazí se na obrazovce zpráva o automatické aktualizaci ihned po zapnutí trouby.

Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Aktualizovat“.

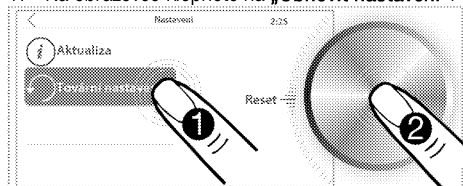


2. Po aktivaci „Aktualizovat“ se na obrazovce objeví „Nyní aktualizovat“. Pro spuštění aktualizace stiskněte jednou ovládací knoflík trouby.

Obnovit tovární nastavení

Troubu můžete obnovit do továrního nastavení a všechna nastavení provedená v troubě vrátit do stavu, v jakém byla, když byla trouba vyrobená. Přejděte do nabídky nastavení a:

1. Na obrazovce klepněte na „Obnovit nastavení“.

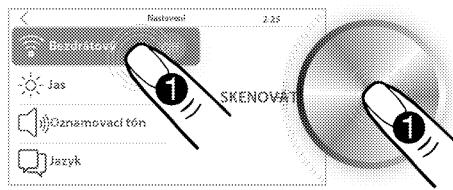


2. Na obrazovce se objeví Obnovit, když je aktivováno „Obnovit nastavení“. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby obnovíte tovární nastavení.

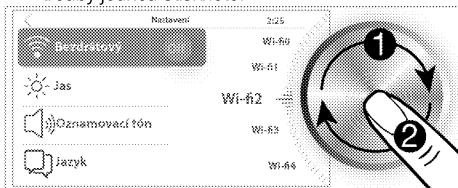
Využití aplikace HomeWhiz

Postupujte podle níže uvedených kroků pro ovládání a monitorování trouby pomocí tabletu / telefonu. Tablet / telefon musíte připojit k domácí síti a stáhnout si aplikaci HomeWhiz do tabletu nebo telefonu z obchodu s aplikacemi vašeho inteligentního zařízení (Vyhledejte „Homewhiz“ zadáním a stažením aplikace, která se objeví na obrazovce). Trouba i tablet / telefon musí být připojeny ke stejné síti, aby bylo možné troubu ovládat pomocí tabletu / telefonu.



1. Přejděte do nabídky Nastavení a na obrazovce klepněte na „Bezdrátové připojení“.



2. Je-li aktivována funkce „Bezdrátové připojení“, nastavte ovládací knoflík trouby do polohy **SKENOVAT** a jednou jej stiskněte.
3. Otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva vyberte síť, přes kterou je váš tablet / telefon připojen k Internetu, a pak ovládací knoflík trouby jednou stiskněte.



4. Zadejte heslo sítě, kterou jste vybrali, na obrazovce s heslem, která se objeví, a jednou klepněte na „ULOŽIT“. Váš produkt se připojí k síti, kterou jste vybrali.
 5. Spusťte aplikaci, kterou jste stáhli do svého tabletu / telefonu.
 6. Váš produkt můžete zaregistrovat zadáním své e-mailové adresy prostřednictvím aplikace HomeWhiz. (Na vaši e-mailovou adresu bude odeslána informační zpráva.)
 7. Přidaný produkt se zobrazí na domovské obrazovce aplikace. Chcete-li produkt ovládat dálkově, na ovládacím panelu produktu klepněte na "📶".
- » Produkt můžete ovládat pomocí tabletu / telefonu.

	Aplikace HomeWhiz na vašem tabletu / telefonu vás provede nastavením připojení a použitím aplikace.
	Pokud dojde k výpadku proudu a vaše připojení k síti je přerušeno, když je zapnuto připojení HomeWhiz vašeho výrobku, HomeWhiz se automaticky přepne do polohy vypnuto.

Nabídka oblíbené

Pokud jste dříve na konci pečení v troubě uložili nastavení pečení, můžete k těmto nastavením přistupovat z nabídky oblíbených položek. Oblíbené položky v této sekci budou uloženy s názvy, pod kterými jste je uložili. Oblíbené v tomto poli můžete použít k tomu, aby se pekl stejným způsobem.

Nabídka Historie

V této nabídce můžete přistupovat k nastavením pečení, která jste v troubě provedli dříve. Můžete najít a přidat do oblíbených nastavení, která jste zapomněli přidat do oblíbených.

Nabídka Sušení

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



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



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

1. Stiskem tlačítka "ⓘ" troubu zapnete.
 2. Otočte ovládacím knoflíkem doprava / doleva a zvolte „Sušení“.
 3. Na obrazovce klepněte na „Sušení“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
 4. Začněte sušení stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce.
 5. Sušení bude trvat 10 minut. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.
- » Otevřete dvířka trouby, aby na konci této doby mohla pára uniknout.

Nabídka čištění párou

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí kapkami vody z kondenzovanými uvnitř trouby, po určité době podávání páry.

1. Stiskem tlačítka "ⓘ" troubu zapnete.
2. Otočte ovládací knoflík doprava / doleva a zvolte „Čištění párou“.
3. Na obrazovce klepněte na „Čištění párou“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Čištění párou spustíte stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce. Pro naplnění nádržky vodou, aby se mohla funkce spustit, postupujte podle kroků popsanych v části „Použití nádržky na vodu“ pod položkou „Popis a použití ovládacího panelu“.



Pro parní čištění se využívá přibližně 500 ml vody.

5. Po ukončení procesu otevřete dvířka a vnitřní povrch trouby otřete suchou houbou nebo hadrem.

Nabídka Odstranění vodního kamene

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



Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.



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



Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

1. Stiskem tlačítka "ⓘ" troubu zapnete.
2. Otočte ovládacím knoflíkem doprava / doleva a zvolte „Odvápnění“.
3. Na obrazovce klepněte na „Odvápnění“ nebo jednou stiskněte ovládací knoflík trouby.
4. Začněte odvápnění stisknutím tlačítka „START“ na obrazovce.
5. Na obrazovce se zobrazí „Přidejte 250 ml vody a vložte 1 tabletu.“ Klepněte na tlačítko „OK“.
6. Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
7. Vyjměte nádržku na vodu, v případě potřeby vypusťte vodu a do nádržky přidejte tabletu a 250 ml vody.
8. Víčko nádržky zavřete stisknutím tlačítka "⏏". Na displeji se zobrazí „Tableta se rozpouští“.
9. Během procesu odstraňování vodního kamene se tableta rozpustí a odstraní vodní kámen, který se usadil v parním generátoru trouby. Trouba provede tento proces automaticky a na konci procesu se na displeji zobrazí „Vypusťte vodu z nádržky a znovu přidejte 250 ml vody“. Klepněte na tlačítko „OK“.
10. Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
11. Vyprázdněte nádržku a nalijte do ní 250 ml čisté vody. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím tlačítka "⏏" zavřete její kryt. Na obrazovce se zobrazí „Oplachování“.
12. Na obrazovce se objeví „Odvápňování je dokončeno, vypusťte vodu z nádržky.“



Odvápňování trvá asi 1,5 – 2 hodiny.



1. police v troubě je **spodní** police.

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

Tabulka časů vaření



Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.



Za 1 hodinu pečení spotřebuje trouba z nádoby na vodu v průměru asi 1 litr vody. Při pečení delším než 1 hodinu může být potřeba přidat další vodu. Při pečení delším než 1 hodinu nezapomínejte postupovat podle upozornění, která vám bude trouba hlásit.

Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 – 4	150	35 ... 45
	Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 – 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 – 3	200	30 ... 40


Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		1 – 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		3	310	4 ... 7
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max. potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8 – 2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.
*** (310 °C) V případě použití kamene nebo lopatky na pizzu

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 – 3	140	20 ... 30
Malé koláče	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	140	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
Koláč	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 – 3 – 5	150	35 ... 50
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 – 4	150	35 ... 45
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20		2	170	50 ... 60	

	2 zásobníky	cm na drátěné polici**		1 – 4	170	50 ... 60
--	-------------	------------------------	--	-------	-----	-----------

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření v páře

Nádoba	Hmotnost jídla (g)	Plech	Položka přihrádky	Funkce vaření	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Mražený hrášek	2600	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Mražený hrášek	3 – 1800 5 – 900	3-Velký děrovaný plech 5-Malý děrovaný plech + Plech do trouby	3 ... 5	Vaření v páře	100	35 ... 45
Roštěná	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	65 ... 75
Brambory	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Kuřecí prsa	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Brokolice	1400	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Hovězí roštěná	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	50 ... 60
Ryba	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Cuketa	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Květák	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Růžičková kapusta	500	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	10 ... 20
Zelené fazole	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Mrkev	1000	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Rýže	Voda: 475 Rýže: 180	Borosilikátové skleněné nádobí + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35

1 – Nepřevařujte

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

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel – Pečení v páře

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Nádoba	Hmotnost jídla (g)	Plech	Poloha přihrádky	Funkce vaření	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Mražený hrášek	2600	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Mražený hrášek	3 – 1800 5 – 900	3-Velký děrovaný plech 5-Malý děrovaný plech + Plech do trouby	3 ... 5	Vaření v páře	100	35 ... 45
Brokolice	300	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	15 ... 25
Brokolice	1400	Velký děrovaný plech + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30

1 – Nepřevařujte.

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

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem nemějte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

podle tloušťky

*Troubu předehřívte po dobu 5 minut.

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

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Potraviný	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toustový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hověz) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.


Obráťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.


Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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

NEBEZPEČÍ:
 Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

NEBEZPEČÍ:
 Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

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

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

Čištění ovládacího panelu

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

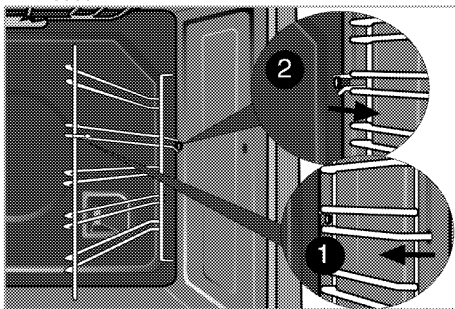
i Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

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

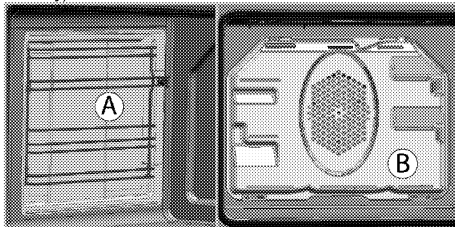
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

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

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



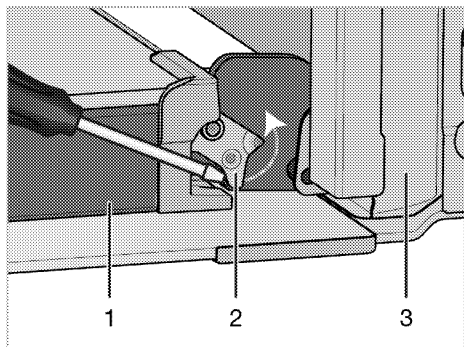
Čištění dvířek trouby

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

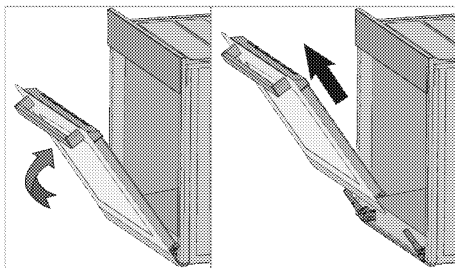
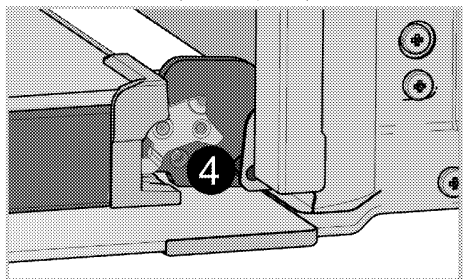
i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvířka trouby.

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



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



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

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

Funkce Soft Open a Soft Close

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

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

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



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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

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

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

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

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

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

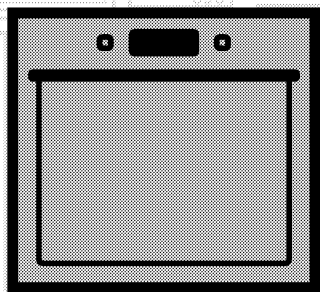
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení,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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

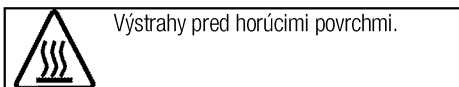
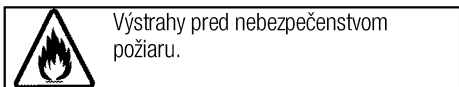
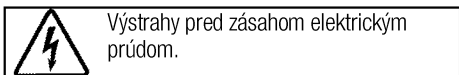
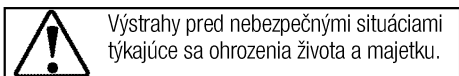
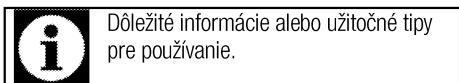
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

2 Všeobecné informácie **10**

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	13

3 Montáž **14**

Pred montážou	14
Montáž a pripojenie	16
Budúca preprava	18

4 Prípravy **19**

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

5 Práca s rúrou **22**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	22
Opis a používanie ovládacieho panelu	23
Funkcie ponuky varenia	26
Ponuka Manuálne varenie	28
Obsluha grilu	30
Ponuky automatického varenia	32
Ponuka Nastavení	33
Ponuka Oblíbené	37
Ponuka Histórie	37
Ponuka sušenie	37
Ponuka čistenie parou	37
Ponuka Odstraňovanie vodného kameňa	37
Tabuľka časov varenia	38
Varné harmonogramy pre grilovanie	42

6 Údržba a starostlivosť **43**

Všeobecné informácie	43
Čistenie ovládacieho panela	43
Čistenie rúry	43
Odstránenie dvierok rúry	44

7 Riešenie problémov **45**

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

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

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

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

Elektrická bezpečnosť

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

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalieváním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytriahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce

povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

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

Bezpečnosť produktu

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

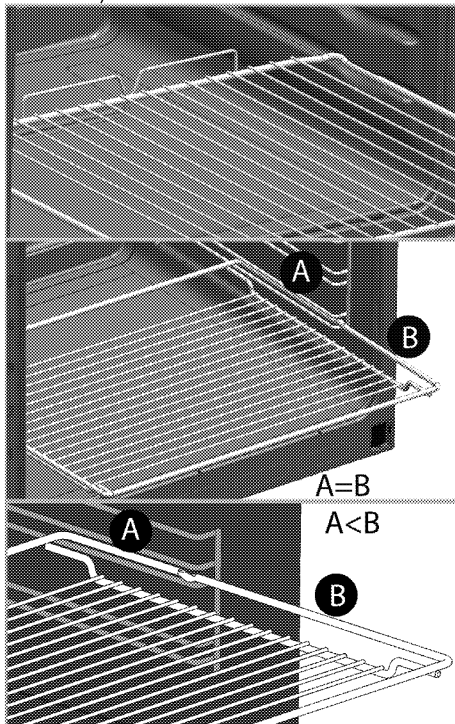
strany sa počas používania zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu 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 drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

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



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

rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko 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.

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

odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

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

Pre parný systém:

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

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

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

Záruka produktu voči požiaru

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

Zamýšľané použitie

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

Bezpečnosť detí

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

nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

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

Likvidácia starého výrobku

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



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol

triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

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

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

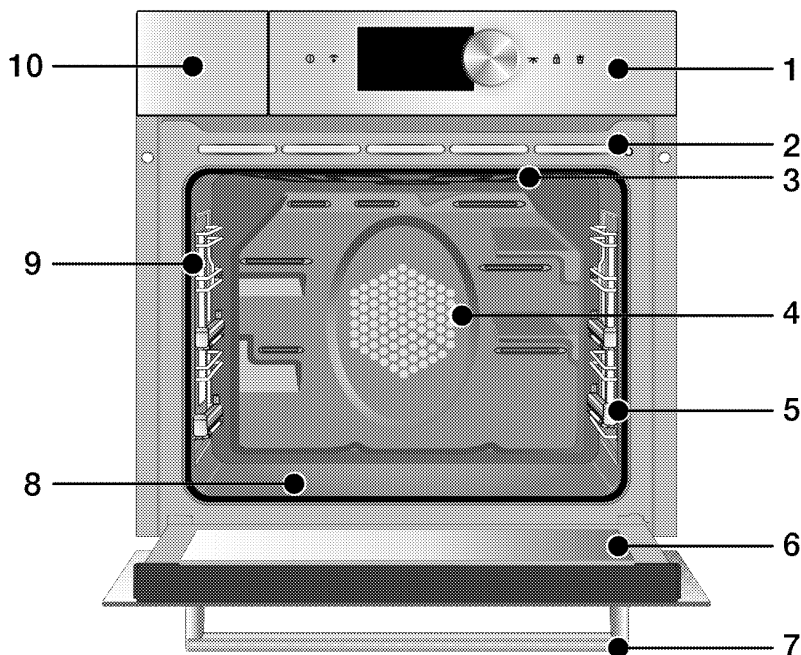
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

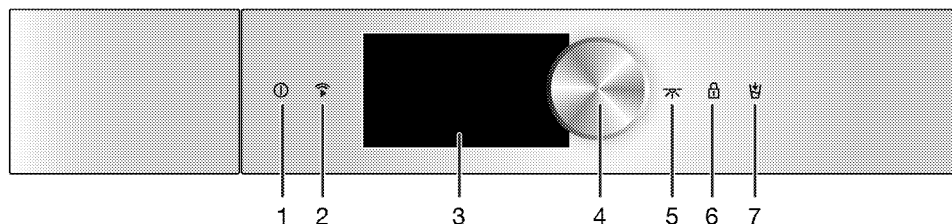
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Predné dverka |
| 2 | Celistvá vzduchová mriežka | 7 | Rúčka |
| 3 | Horný ohrevný prvok | 8 | Dolný ohrevný prvok (spodná oceľová platňa) |
| 4 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) | 9 | Svetlo |
| 5 | Polohy políc | 10 | Kryt zásobníka na vodu |



- | | |
|---|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. |
| 2 | Tlačidlo zapnutia Wifi |
| 3 | Obrazovka dotykového ovládania |
| 4 | Ovládací gombík rúry |
| 5 | Tlačidlo svetla |
| 6 | Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel |
| 7 | Tlačidlo Uvoľnenie krytu zásobníka na vodu |

Obsah balenia

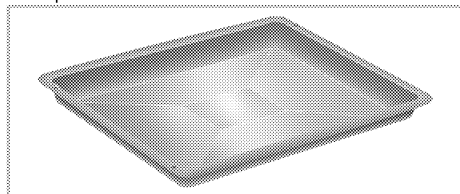


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. **Používateľská príručka**

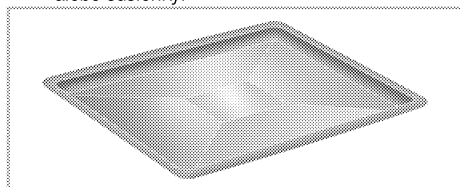
2. **Štandardný plech**

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



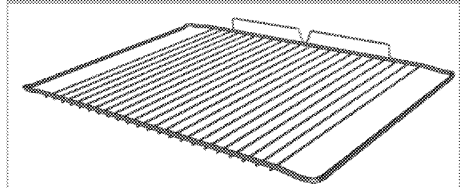
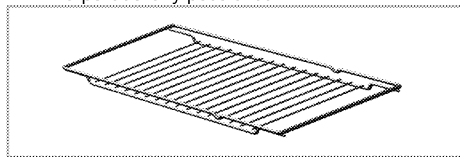
3. **Plech pre pečivo**

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



4. **Drôtená mriežka**

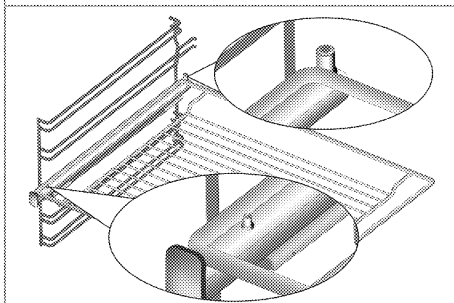
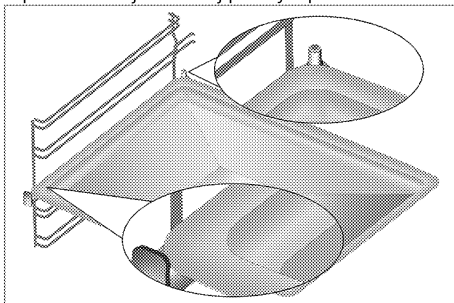
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavce.



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

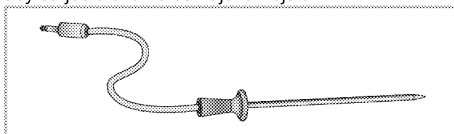
Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky.

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



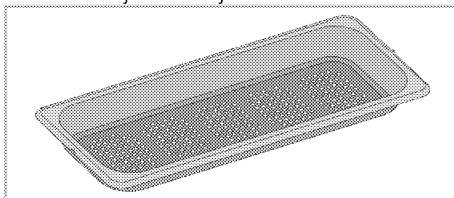
6. **Sonda mäsa**

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



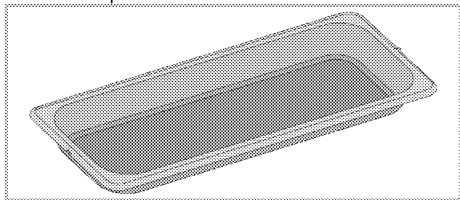
7. **Perforovaný malý plech na varenie v pare**

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



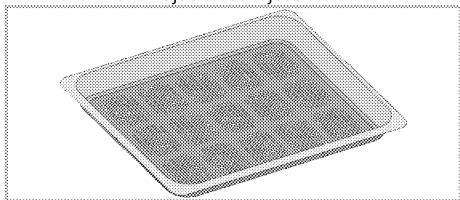
8. Neperforovaný malý plech na varenie v pare

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



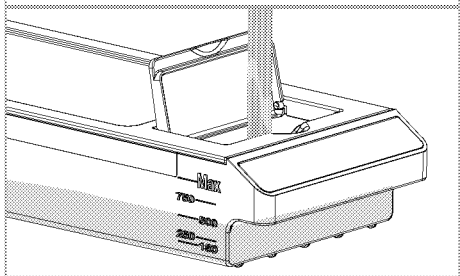
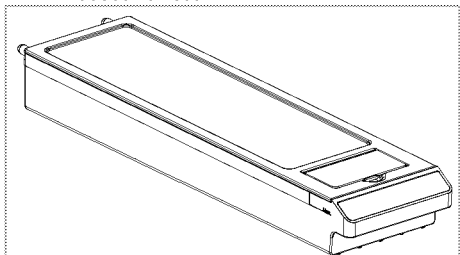
9. Perforovaný veľký plech na varenie v pare

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



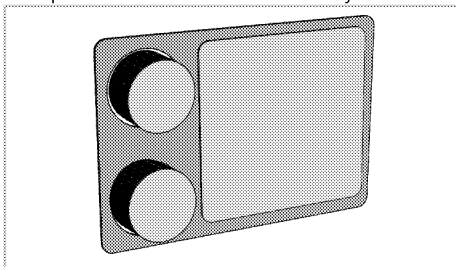
10. Nádoba na vodu

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



11. Odvápňovacia tableta

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



VAROVANIE

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

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

Technické parametre

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

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

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

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



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



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými

stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

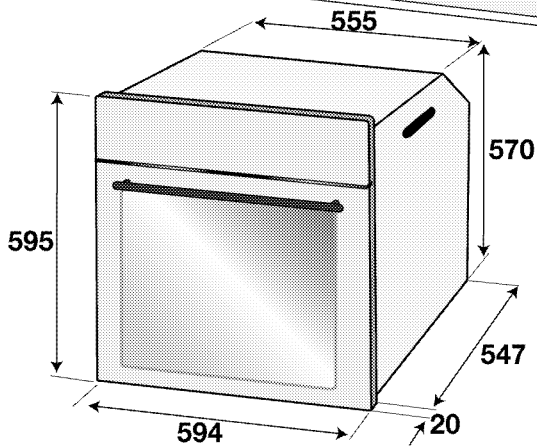
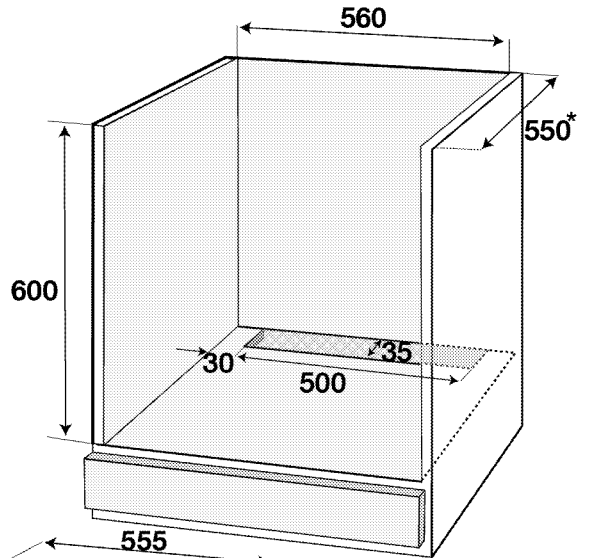
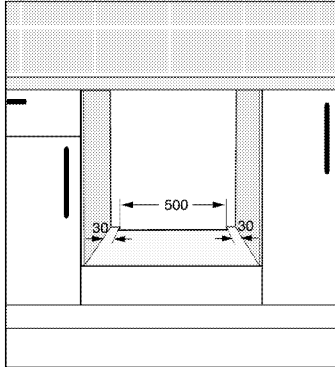
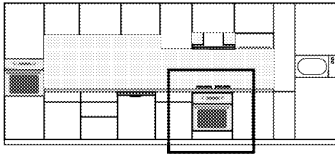
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplotvzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju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



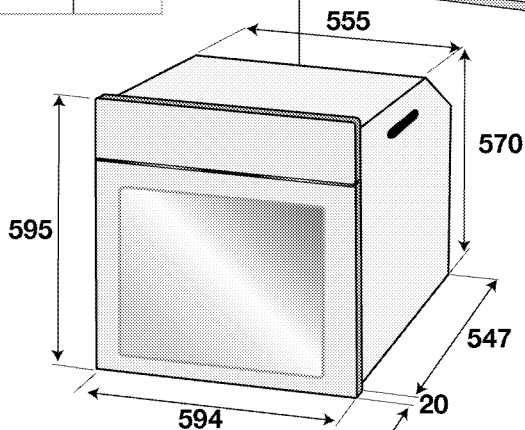
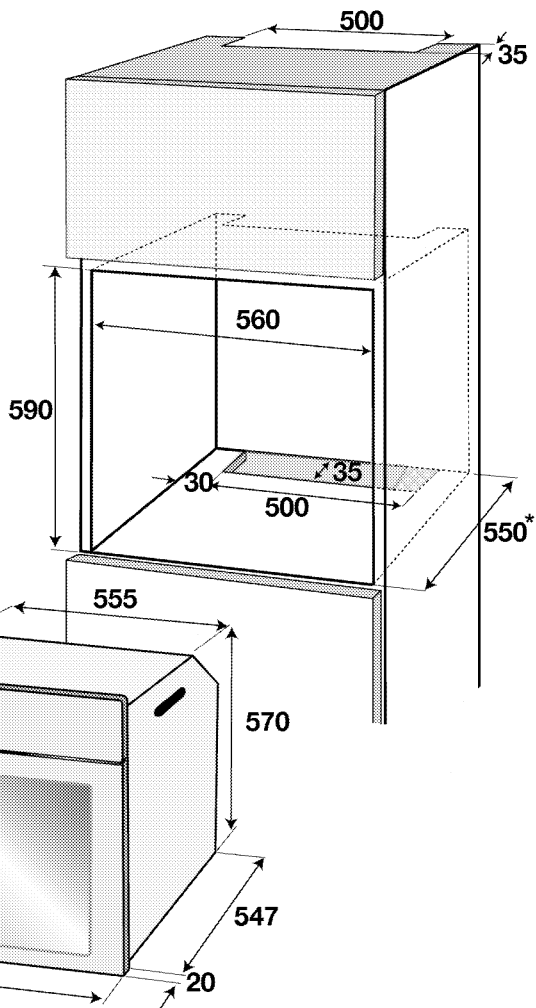
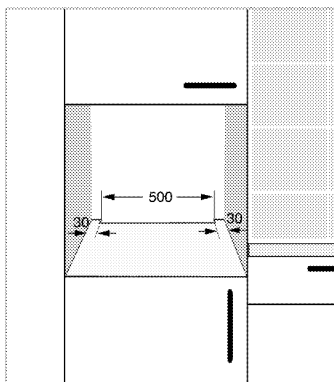
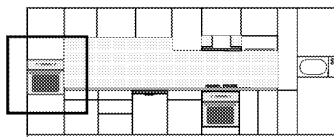
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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 výrobu. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový štítok.
- 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!

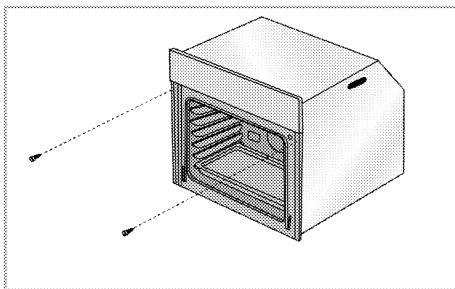
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

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

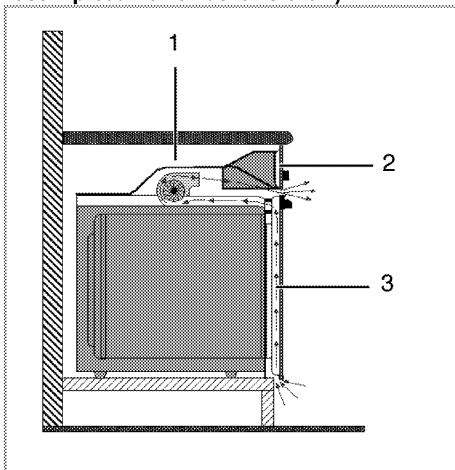
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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 Ovládaci 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.

Záverená 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 zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou 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 energiou:

- 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

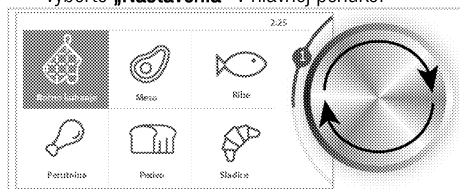
Nastavenie času

Dátum, čas a jazyk sa odporúča nastaviť pred prvým použitím rúry. Tieto nastavenia môžete dokončiť podľa príslušných pokynov. Ďalšie nastavenia nájdete v objasneniach v časti „Ponuka nastavení“.

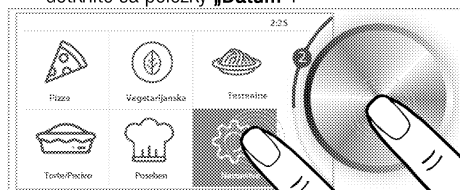
Nastavenie dátumu

Zmena nastavenia dátumu:

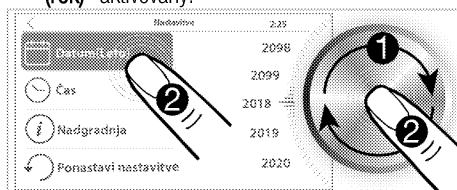
1. Pri prvom použití rúry sa na displeji zobrazí najskôr animácia, a potom hlavná ponuka.
2. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dolava vyberte „Nastavenia“ v hlavnej ponuke.



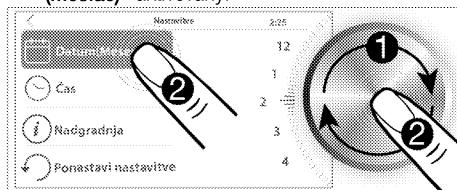
3. Na obrazovke sa dotknite položky „Nastavenia“ alebo raz stlačte ovládaci gombík rúry na otvorenie vedľajšej ponuky nastavení. Posuňte sa cez vedľajšie ponuky na obrazovku a dotknite sa položky „Dátum“.



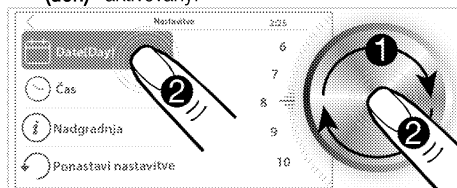
4. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na nastavenie aktuálneho roka, ak je „Dátum (rok)“ aktivovaný.



5. Na obrazovke sa dotknite položky „Dátum (rok)“ alebo raz stlačte ovládaci gombík rúry.
» Na obrazovke sa aktivuje pole „Dátum (mesiac)“.
6. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na nastavenie aktuálneho mesiaca, ak je „Dátum (mesiac)“ aktivovaný.



7. Na obrazovke sa dotknite položky „Dátum (mesiac)“ alebo raz stlačte ovládaci gombík rúry.
» Na obrazovke sa aktivuje pole „Dátum (deň)“.
8. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na nastavenie aktuálneho dňa, ak je „Dátum (deň)“ aktivovaný.

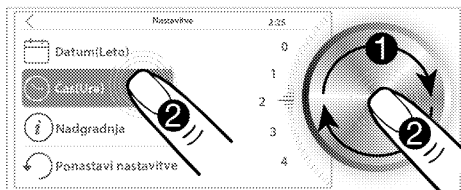


» Ak chcete nastaviť len dátum, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí. Ak nastavíte čas, dotknite sa položky „Čas (hodina)“ alebo raz stlačte ovládaci gombík rúry. Na obrazovke sa aktivuje pole „Čas (hodina)“ a vaše nastavenia dátumu sa potvrdia.

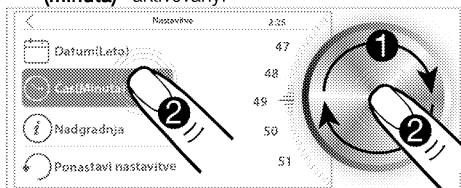
Nastavenie času

Po nastavení dátumu:

1. Dotknite sa položky „Čas (hodina)“.
2. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na nastavenie požadovanej hodiny, ak je „Čas (hodina)“ aktivovaný.



- Na obrazovke sa dotknite položky „**Čas (hodina)**“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.
 - » Aktivuje sa pole „**Čas (minúta)**“.
- Otočte gombík ovládania rúry doprava/dofava na nastavenie požadovanej minúty, ak je „**Čas (minúta)**“ aktivovaný.



- » Ak chcete nastaviť len čas, na obrazovke sa dotknite "<" na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke.

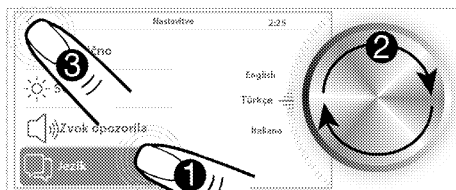
Nastavenie jazyka

- Prejdite do ponuky nastavení a vyberte „**Jazyk**“.
- Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dofava vyberte požadovaný jazyk.

Úprava úrovne tvrdosti vody

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

Príprava testovacieho pásika je opísaná nižšie.



- Na obrazovke sa dotknite tlačidla "<" na potvrdenie nastavenia.
 - » Zmena nastavenia jazyka si vyžaduje reštartovanie systému. Z tohto dôvodu sa na obrazovke zobrazí správa s upozornením na reštartovanie systému.
- Potvrďte reštartovanie.
 - » Zmena jazyka sa potvrdí a systém rúry sa reštartuje.

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.

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Vyutierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

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

Tabuľka úpravy tvrdosti vody

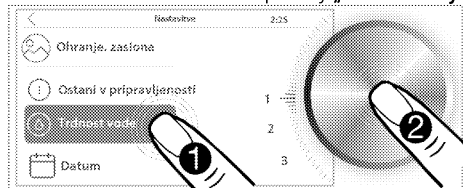
Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, britská stupnica °dE	Úroveň tvrdosti vody, nemecká stupnica °dH	Úroveň tvrdosti vody, francúzska stupnica °dF	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, ktorú treba nastaviť pre rúru
1	0 – 5	0 – 4	0 – 8	Mäkká voda	1
2	6 – 9	5 – 7	9 – 13	Čiastočne mäkká voda	
3	10 – 15	8 – 12	14 – 22	Čiastočne stredne tvrdá voda	2
4	16 – 19	13 – 15	23 – 27	Stredne tvrdá voda	
5	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Čiastočne tvrdá voda	3
6	25 – 62	20 – 60	35 – 90	Tvrdá voda	

- Testovací pásik nenechávajte pod tečúcou vodou, meranie vykonajte v pohári.
- Čakanie vyše 1 minúty bude viesť k nesprávnym výsledkom.
- Ak je výsledok tvrdá voda, môžete použiť aj vodu vo fľaši. V prípade potreby môžete meranie pre vodu vo fľaši zopakovať.
- Vyberte z tabuľky vyššie vstupnú hodnotu vhodnú pre rad oblastí, ktoré zmenia farbu na testovacom pásiku, a informáciu zadajte na príslušnej obrazovke ponuky.
- Po meraní držte testovací pásik mimo dosahu detí a zlikvidujte ho. Vodu v pohári na meranie vylejte.

Nastavenie úrovne tvrdosti vody

Po zistení úrovne tvrdosti vašej vody v ponuke nastavení:

1. Na obrazovke sa dotknite položky „**Tvrdosť vody**“.



2. Ak je aktivovaná „**Tvrdosť vody**“, na nastavenie zistenej úrovne tvrdosti vody ovládacie gombíkom rúry doprava/dolava.
 - » Ak chcete nastaviť len úroveň tvrdosti vody, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke.

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

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

Elektrická rúra

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



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekánie

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

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj

zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

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

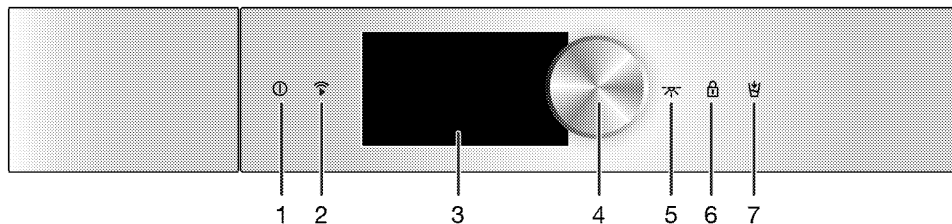


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.


Tipy pre sondu mäsa

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

Opis a používanie ovládacieho panelu



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo zapnutia Wifi
- 3 Obrazovka dotykového ovládania
- 4 Ovládací gombík rúry
- 5 Tlačidlo svetla
- 6 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 7 Tlačidlo Uvoľnenie krytu zásobníka na vodu

 Vyobrazenia obrazovky v používateľskej príručke sú pripravené pre používateľa na jednoduchšie ovládanie výrobku. Vyobrazenia obrazovky v príručke sa nemusia s výrobkom presne zhodovať. Nejde o chybu. Oznámenia a upozornenia na obrazovke ovládacieho panelu vás nasmerujú. Svoju rúru môžete ovládať dodržiavaním pokynov na obrazovke.

Zapnutie a vypnutie rúry


1. Na 3 sekundy stlačte tlačidlo "⏻", keď je rúra zapojená a v pohotovostnom režime.
» Na obrazovke rúry sa zobrazí animácia, po ktorej sa prepne na domovskú obrazovku.
2. Na asi 3 sekundy stlačte tlačidlo "⏻" na vypnutie rúry.

Aktivácia funkcie diaľkového ovládania rúry

1. Na približne 3 sekundy sa dotknite tlačidla "📶" na ovládacom paneli. Spojenie diaľkového ovládania sa aktivuje.
2. Na približne 3 sekundy sa dotknite tlačidla "📶" na ovládacom paneli. Spojenie diaľkového ovládania sa deaktivuje.


Zapnutie a vypnutie svetla rúry

1. Na približne 3 sekundy sa dotknite tlačidla "💡" na ovládacom paneli. Svetlo rúry sa rozsvieti.
2. Na približne 3 sekundy sa dotknite tlačidla "💡" na ovládacom paneli. Svetlo rúry sa vypne.

 Ak začnete varenie, keď tlačidlo svetla nie je aktivované, tlačidlo svetla sa aktivuje automaticky a svetlo rúry bude svietiť nepretržite. Opätovným stlačením tlačidla "💡" sa svetlo počas varenia vypne.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu ovládacej jednotky rúry. Dotknite sa tlačidla "🔒" na ovládacom paneli na asi 3 sekundy na aktivovanie zámky tlačidiel. Tlačidlo "🔒" na ovládacom paneli zostane pri aktivácii zámky tlačidiel rozsvietené.

 Keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá, je funkčné iba tlačidlo ON/OFF. Rúru môžete po aktivácii zámky tlačidiel vypnúť.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Na približne 3 sekundy sa dotknite tlačidla "🔒" na ovládacom paneli na deaktivovanie zámky tlačidiel.
» Uzamknutie tlačidiel sa deaktivuje.

Parná asistencia

Niektoré funkcie varenia vašej rúry zahŕňajú parnú asistenciu. Pole nastavenia „Steam“ (para) sa zobrazí na obrazovke pre funkcie, ktoré zahŕňajú parnú asistenciu.

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

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

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

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

Mäso vďaka pare pri pečení stráca vlhkosť v minimálnej miere a je šťavnejšie a chutnejšie.

Používanie nádoby na vodu

1. Na približne 3 sekundy sa dotknite tlačidla "🚰" na ovládacom paneli. Kryt nádoby na vodu sa zbok otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.

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



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



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



Vďaka veku na nádobu ju môžete naplniť aj bez vybratia.

3. Na zatvorenie veka nádoby sa dotknite tlačidla "☺".



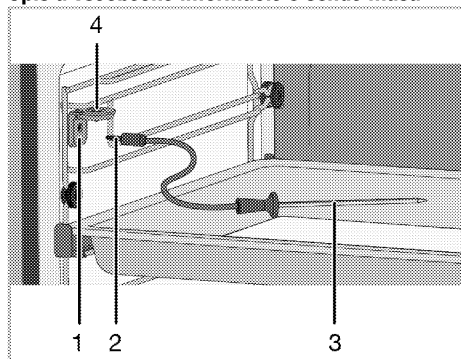
Pred spustením funkcie varenia v pare alebo funkcie varenia s pomocou pary sa uistite, že je lôžko teplotnej sondy na mäso zavreté.

4. Na konci cyklu varenia zvyšnú vodu z hygienických dôvodov z nádoby vylejte.



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

Opis a všeobecné informácie o sonde mäsa



- 1 Zástrčka sondy mäsa
- 2 Pripojovacia zásuvka sondy mäsa
- 3 Hrot snímača teplotnej sondy na mäso
- 4 Kryt na zástrčku sondy mäsa



Pri varení s mäsovou sondou sa nemôžu používať police nad zásuvkou mäsovej sondy.



NEBEZPEČENSTVO:

Nebezpečenstvo popálenín!
Na vkladanie sondy mäsa do konzoly aj mäsa, keď je rúra horúca, vždy používajte tepluodolné kuchynské rukavice. Inak si môžete popáliť ruku.

- Po každom použití vyčistite sondu vlhkou handričkou a vysušte suchou látkou.



V prípade, že sa sonda používa bez toho, aby sa špička snímača vpichla do mäsa, bude snímač merať teplotu vo vnútri rúry a proces varenia pri dosiahnutí nastavenej teploty skončí. Ak sa však sonda vystaví teplote 250 °C alebo vyššej, jej snímač sa poškodí.



Ak ste pred použitím sondy mäsa nastavili na svojej rúre na určitú dobu varenia, toto nastavenie sa automaticky zruší, keď pripojíte sondu mäsa.

Úroveň varenia	Teplota vnútra mäsa (°C)
Veľmi neprepečené	55 – 59
Neprepečené	60 – 62
Málo prepečené	63 – 70
Stredne prepečené	71 – 76
Dobre prepečené	77 – 81
Veľmi dobre prepečené	≥82



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

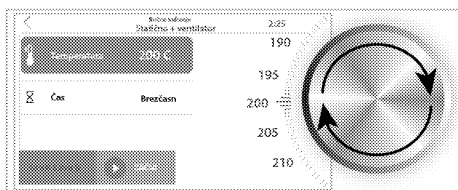
Použitie sondy na mäso bez predhrievania

1. Z ponuky varenia vyberte funkciu varenia, ktorú by ste chceli použiť na varenie so sondou mäsa. Uistite sa, či sa spolu s vybratou funkciou zobrazí aj symbol sondy mäsa.

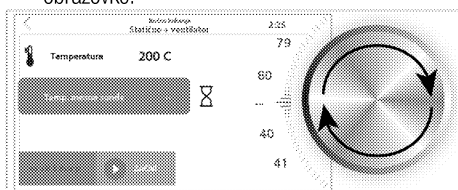


Sondu mäsa môžete používať s funkciami, ktoré zahŕňajú symbol sondy mäsa. So sondou mäsa nemôžete variť, ak sa na obrazovke vybranej funkcie nezobrazuje symbol sondy mäsa.

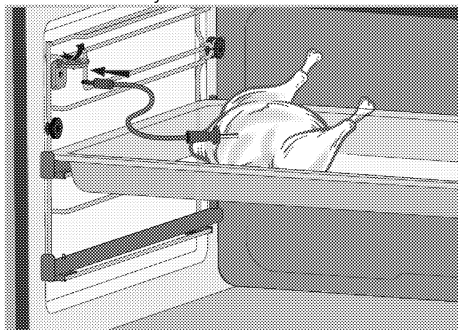
2. Nastavte vnútornú teplotu v rúre.



- Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava nastavte požadovanú teplotu pre sondu mäsa po dotyku na symbol sondy mäsa na obrazovke.



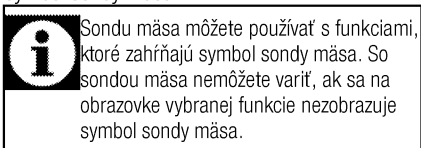
- Sonda mäsa zapichnete do mäsa pred umiestnením plechu do rúry, až potom plech vložte do rúry.
- Nadvihnite kryt zástrčky sondy mäsa a vložte konzolu sondy.



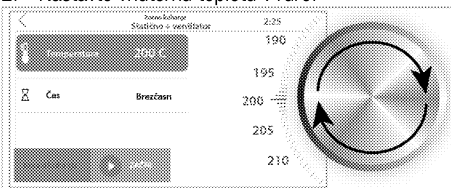
- Na obrazovke sa dotknite tlačidla „**ŠTART**“ na spustenie varenia. Zobrazí sa obrazovka predhrievania. Ovládací gombík rúry otočte na „**PRESKOČIŤ**“ a raz sa stlačte na preskočenie predhrievania.
- Na obrazovke sa zobrazí upozornenie, ktoré vás vyzve na vloženie plechu. Otvorte a zatvorte dverka rúry. Varenie sa začne.
» Vaša rúra automaticky zaznamená, že sonda bola zasunutá a následne teplotu sondy, a na obrazovke sa zobrazí vnútorná teplota rúry. Snímač teplotnej sondy na mäso automaticky zistí, kedy vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú teplotu, a potom ukončí varenie. Na obrazovke sa zobrazí správa s upozornením, ak sa sonda odpojí pred dokončením varenia.

Použitie sondy na mäso s predhrievaním

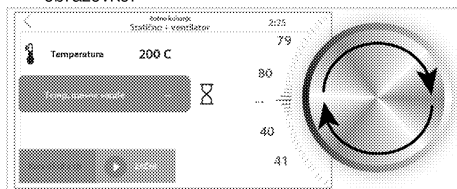
- Z ponuky varenia vyberte funkciu varenia, ktorú chcete použiť na varenie so sondou mäsa. Uistite sa, či sa spolu s vybranou funkciou zobrazí aj symbol sondy mäsa.



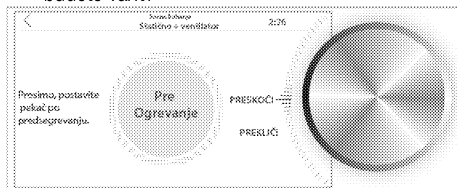
- Nastavte vnútornú teplotu v rúre.



- Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dol'ava nastavte požadovanú teplotu pre sondu mäsa po dotyku na symbol sondy mäsa na obrazovke.



- Nadvihnite kryt zástrčky sondy mäsa a vložte konzolu sondy. Špičku snímača sondy nechajte v rúre.
- Na obrazovke sa dotknite tlačidla „**ŠTART**“ na spustenie varenia. Zobrazí sa obrazovka predhrievania. Počkajte, kým sa nedokončí predhrievanie stanovené pre potravinu, ktorú budete variť.



- Po dokončení predhrievania umiestnite plech na príslušný stojan. S použitím ochrannej rukavice zastrčte do mäsa špičku sondy. Mali by ste používať ochranné rukavice, pretože sonda mäsa bude po predhrievaní rúry horúca.
» Vaša rúra automaticky zaznamená, že sonda bola zasunutá a následne teplotu sondy, a na obrazovke sa zobrazí vnútorná teplota rúry. Snímač teplotnej sondy

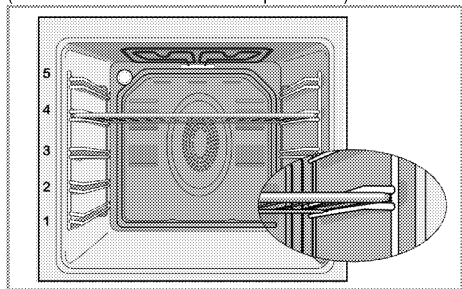
na mäso automaticky zistí, kedy vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú teplotu, a potom ukončí varenie. Na obrazovke sa zobrazí správa s upozornením, ak sa sonda odpojí pred dokončením varenia.

Umiestnenie drôtenej mriežky na podstavec

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

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

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Funkcie ponuky varenia

Poradie uvedených funkcií varenia znázornených na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

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

Plná para



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

Statický ohrev



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

Statický ohrev + ventilátor



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

Ohrev ventilátorom



Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vhodné na použitie s viacerými plechmi na prípravu potravín na rôznych úrovniach podstavcov.



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

Multi (3D)



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

Pizza



V prevádzke je spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze. Vďaka funkcií s vysokou teplotou sa zohreje na až 310 stupňov Celzia a zaisťujú rýchle upečenie pizze.

Grilovanie + ventilátor



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

Gril



V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Vhodné na grilovanie veľkých porcií jedla.

Nízky gril



V prevádzke je malý gril v stope rúry. Vhodné na grilovanie menších porcií jedla.

Ekonomický ohrev ventilátorom



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

Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Ekonomický ohrev ventilátorom“.

Spodné ohrievanie



Pracuje len spodný ohrev. Vhodné na pizzu a na jedlá, ktoré si vyžadujú zapečenie spodku.

Varenie pri nízkej teplote



Potraviny sa zahrievajú súčasne z hornej a dolnej časti. 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.

Uchovanie teploty



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

Rozmrazovanie



Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

Tabuľka funkcií varenia

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

	Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.
	Maximálny nastaviteľný čas varenia je obmedzený na 6 hodín z dôvodu bezpečnosti.
	Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
	Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii, alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plnoautomatické programovanie.
	Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.
	Pri teplote 280 °C a vyššej pracuje rúra max. 2 hodiny.

Funkcia*	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teplôt (°C)
Plná para	100	40-100
Statický ohrev	180	40-320**
Statický ohrev + ventilátor	200	40-280
Ohrev ventilátorom	180	40-280
Multi (3D)	200	40-280
Pizza	220	50-320**
Grilovanie + ventilátor	200	40-280
Gril	280	40-280
Nízky gril	280	40-280
Ekonomický ohrev ventilátorom	180	160-220
Spodné ohrievanie	180	40-220
Varenie pri nízkej teplote	100	50-150
Uchovanie teploty	65	40-100
Rozmrazovanie	-	-

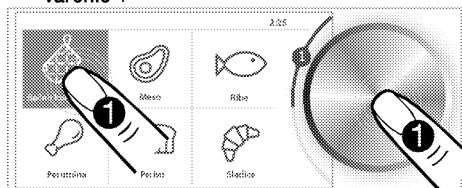
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

**Teplotu je pri modeloch s funkciou pyrolytického samočistenia (pyrolyza) možné nastaviť až na 310 °C

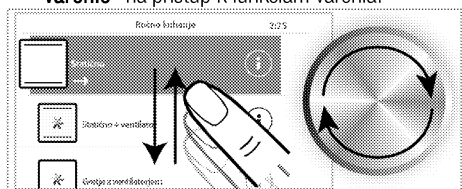
Ponuka Manuálne varenie

Použitie funkcií rúry na varenie

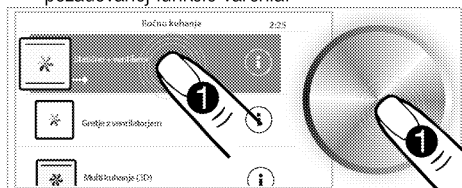
1. Rúru zapnite stlačením "⏻".
2. Hlavná ponuka sa zobrazí na obrazovke po zapnutí rúry. Predvoleným nastavením je „Manuálne varenie“.



3. Raz stlačte ovládací gombík rúry alebo sa na obrazovke ponuky dotknite položky „Manuálne varenie“ na prístup k funkciám varenia.



4. Ovládací gombík rúry otočte doprava/doľava alebo posuňte prstom na obrazovke na výber požadovanej funkcie varenia.



i Do vedľajších ponúk môžete prejsť ťuknutím na hlavné ponuky obrazovky hlavnej ponuky, ale nemôžete vstúpiť do iných hlavných ponúk posunutím prstom na obrazovke. Na prístup do iných hlavných ponúk použite gombík ovládania rúry.

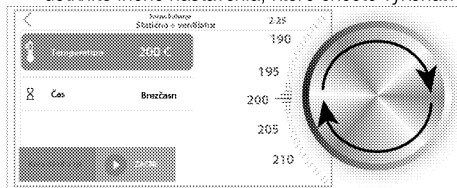
i Na obrazovke výberu funkcie varenia sa dotknite tlačidla "i" na prístup k informáciám o príslušnej funkcii. Dotknite sa tlačidla "<" v hornom ľavom rohu obrazovky na návrat do predchádzajúcej hlavnej ponuky.

5. Ak je na obrazovke vybraná funkcia, ktorú chcete použiť na varenie, dotknite sa príslušnej funkcie na obrazovke alebo raz stlačte ovládací gombík rúry. Na obrazovke s podrobnosťami príslušnej

funkcie môžete vykonať rôzne nastavenia, ako je teplota, teplota sondy mäsa (ak sa váš výrobok dodáva so sondou mäsa), čas varenia, počítačový čas varenia a úroveň pary (pri parných funkciách).

6. Zmena teploty:

Nastavenie teploty sa aktivuje, ak prejdete na obrazovku s podrobnosťami funkcie, ktorú použijete na varenie. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava nastavte teplotu, ktorú chcete pri varení použiť. Raz stlačte ovládací gombík rúry na potvrdenie nastavenia a pokračujte s ďalšími nastaveniami alebo sa na obrazovke dotknite iného nastavenia, ktoré chcete vykonať.



7. Nastavenie teploty sondy mäsa:

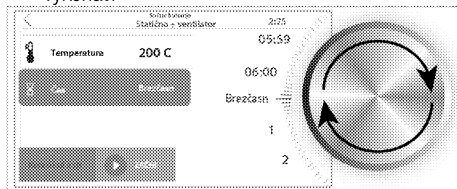
Ak sa váš výrobok dodáva so sondou mäsa a ak budete sondu mäsa používať na varenie, teplotu sondy mäsa nastavte podľa opisu na tejto obrazovke.

8. Na varenie so sondou mäsa postupujte podľa krokov v časti „Opis a všeobecné informácie o sonde mäsa“.

9. Nastavenie času varenia:

Na tejto obrazovke nastavte čas varenia, ak chcete, aby vaša rúra varila určitý čas s nastavenou funkciou a teplotou, a potom aby sa nakoniec automaticky vypala v príslušnom čase. Pri výbere možnosti „Nekonečne“ musíte varenie sledovať a vypnúť manuálne.

10. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/doľava nastavte požadovaný čas varenia. Raz stlačte ovládací gombík rúry na potvrdenie nastavenia a pokračujte s ďalšími nastaveniami alebo sa na obrazovke dotknite iného nastavenia, ktoré chcete vykonať.



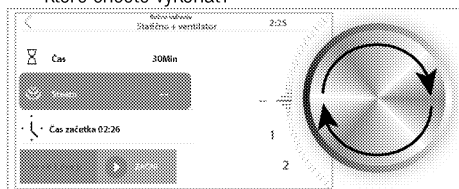
11. Nastavenie úrovne pary pri varení pomocou pary:

Funkciu varenia „Plná para“ môžete uplatniť pri varení pomocou pary alebo pri iných funkciách varenia s použitím motora ventilátora/ohrievania s

ventilátorom. Ak chcete použiť varenie v pare, nastavte úroveň pary na obrazovke s podrobnosťami príslušnej funkcie. Podrobné informácie o úrovniach varenia v pare nájdete v časti „Prevádzkové režimy“. Pred začiatkom varenia v pare/varenia s pomocou pary nádobu na vodu naplňte podľa uvedeného v časti

„Používanie nádoby na vodu“. Ak varenie v pare nebudete používať, raz stlačíte ovládací gombík rúry alebo sa na obrazovke dotkniete iného nastavenia na preskočenie tohto nastavenia.

- Otočením gombíka ovládania rúry doprava/doľava nastavte požadovanú úroveň pary pri varení. Raz stlačíte ovládací gombík rúry na potvrdenie nastavenia a pokračujte s ďalšími nastaveniami alebo sa na obrazovke dotkniete iného nastavenia, ktoré chcete vykonať.



13. Nastavenie času začiatku varenia:

Ak chcete, aby vaša rúra začala varenie v určitom čase, použite ovládací gombík rúry na nastavenie času začiatku zadáním požadovaného oneskorenia (v minútach) v poli „Čas začiatku“. Ak túto funkciu nastavíte, rúra začne variť, keď sa dosiahne nastavený čas, a bude v prevádzke počas času varenie, ktorý ste vopred nastavili. Čas rúry musí byť nastavený na aktuálny čas, aby ste mohli nastaviť čas začiatku varenia. Ak čas nie je aktuálny, upravte ho podľa pokynov v časti „Nastavenia“. Raz stlačíte ovládací gombík rúry na preskočenie tohto nastavenia, ak chcete variť bez nastavenia času začiatku varenia.

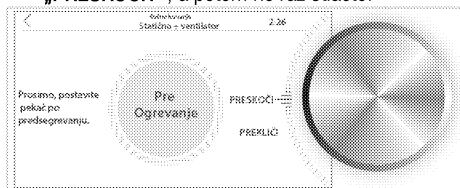


i Nastavenia teploty, teploty sondy mäsa (ak sa sonda mäsa dodáva spolu s výrobkom), času, úrovne pary a času začiatku nemusia byť dostupné pri všetkých funkciách. Niektoré z nastavení môžu byť dostupné v závislosti od prevádzkového princípu alebo účelu príslušnej funkcie.

- Ak sú všetky nastavenia vhodné, na obrazovke sa dotknite tlačidla „ŠTART“ na spustenie varenia. Zobrazí sa obrazovka predhrievania.

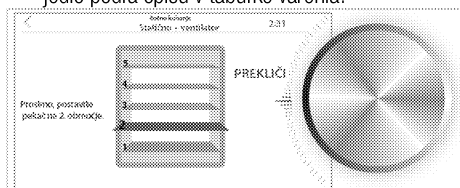
15. Nastavenie predhrievania:

Na obrazovke predhrievania budú v prevádzke všetky ohrievače, aby vnútorná teplota v rúre dosiahla nastavenú teplotu za krátky čas. Na tejto obrazovke môžete buď počkať, kým sa dosiahne predhrievanie stanovené pre potravinu, ktorú budete variť, alebo môžete predhrievanie preskočiť posunutím ovládacieho gombíka rúry na „PRESKOČIŤ“, a potom ho raz stlačíte.

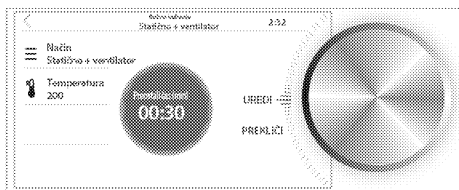


i Ovládací gombík rúry otočte na „ZRUŠIŤ“ a potom ho raz stlačíte na zrušenie všetkých nastavení varenia a vráťte sa obrazovku hlavnej ponuky rúry.

- Po dokončení predhrievania sa odporúča na drôtený podstavec umiestniť plech rúry. Plech môžete umiestniť na rôzne podstavce vhodné na jedlo podľa opisu v tabuľke varenia.



- Varenie sa začne hneď po umiestnení jedla do rúry a zatvorení dvierok rúry. Varenie môžete zrušiť alebo zmeniť nastavenia pri pokračovaní varenia.

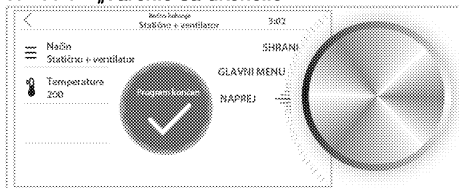


i Ak sa počas varenia otvoria dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí symbol "☐".

» **Ak nebol nastavený čas**, rúra je v prevádzke v manuálnom režime. Ovládací gombík rúry nastavte na „ZRUŠIŤ“ a raz sa ho dotknite na ukončenie varenia po uvarení jedla. Inak rúra bude pracovať ďalej.

» **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na obrazovke sa zobrazí „**Varenie sa ukončilo**“.

» **Ak bol nastavený čas varenia aj čas začiatku varenia**, rúra začne varenie v nastavenom čase začiatku varenia a zohreje sa na nastavenú teplotu. Túto teplotu uchováva až do skončenia času varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na obrazovke sa zobrazí „**Varenie sa ukončilo**“.



18. Ak ovládací gombík rúry nastavíte na „**POKRAČOVAŤ**“ a raz ho stlačíte po dokončení varenia, rúra bude pokračovať vo varení ďalších 5 minút pri funkcii a teplote, ktoré ste nastavili.

Ak ovládací gombík rúry nastavíte na „**HLAVNÁ PONUKA**“ a raz ho stlačíte, rúra sa vráti na obrazovku hlavnej ponuky.

Ovládací gombík nastavte na „**ULOŽIŤ**“ a raz ho stlačíte na uloženie nastavení varenia do sekcie obľúbených zadaní osobitného názvu.

Obsluha grilu

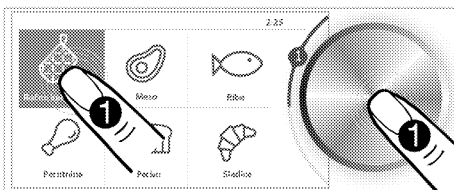


VAROVANIE

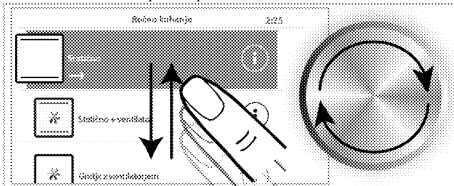
Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Použitie funkcií rúry na varenie

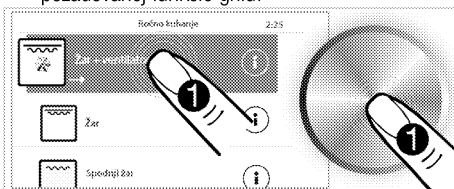
1. Rúru zapnite stlačením "ⓘ".
2. Hlavná ponuka sa zobrazí na obrazovke po zapnutí rúry. Predvoleným nastavením je „**Manuálne varenie**“.



3. Raz stlačte ovládací gombík rúry alebo sa na obrazovke ponuky dotknite položky „**Manuálne varenie**“ na prístup k funkciám varenia.



4. Ovládací gombík rúry otočte doprava/doľava alebo posuňte prstom na obrazovke na výber požadovanej funkcie grilu.

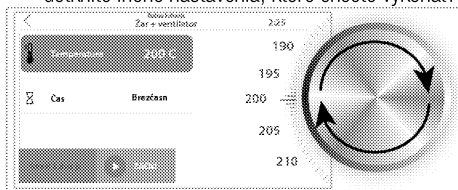


i Do vedľajších ponúk môžete prejsť ťuknutím na hlavné ponuky obrazovky hlavnej ponuky, ale nemôžete vstúpiť do iných hlavných ponúk posunutím prstom na obrazovke. Na prístup do iných hlavných ponúk použite gombík ovládania rúry.

i Na obrazovke výberu funkcie varenia sa dotknite tlačidla "ⓘ" na prístup k informáciám o príslušnej funkcii. Dotknite sa tlačidla "<" v hornom ľavom rohu obrazovky na návrat do predchádzajúcej hlavnej ponuky.

5. Ak je na obrazovke vybratá funkcia, ktorú chcete použiť na varenie, dotknite sa príslušnej funkcie na obrazovke alebo raz stlačte ovládací gombík rúry. Na obrazovke s podrobnosťami príslušnej funkcie môžete vykonať rôzne nastavenia, ako je teplota, teplota sondy mäsa (ak sa váš výrobok dodáva so sondou mäsa), čas varenia, počiatkový čas varenia a úroveň pary (pri parných funkciách).
6. **Zmena teploty:**

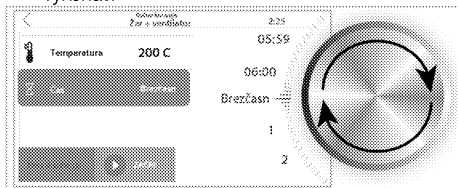
Nastavenie teploty sa aktivuje, ak prejdete na obrazovku s podrobnosťami funkcie, ktorú použijete na varenie. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dola nastavíte teplotu, ktorú chcete pri varení použiť. Raz stlačíte ovládací gombík rúry na potvrdenie nastavenia a pokračujte s ďalšími nastaveniami alebo sa na obrazovke dotknite iného nastavenia, ktoré chcete vykonať.



7. Nastavenie teploty sondy mäsa:

Ak sa váš výrobok dodáva so sondou mäsa a ak budete sondu mäsa používať na varenie, teplotu sondy mäsa nastavíte podľa opisu na tejto obrazovke.

- Na varenie so sondou mäsa postupujte podľa krokov v časti „**Opis a všeobecné informácie o sonde mäsa**“.
- Nastavenie času varenia:**
Na tejto obrazovke nastavíte čas varenia, ak chcete, aby vaša rúra varila určitý čas s nastavenou funkciou a teplotou, a potom aby sa nakoniec automaticky vypila v príslušnom čase. Pri výbere možnosti „**Nekonečne**“ musíte varenie sledovať a vypnúť manuálne.
- Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dola nastavíte požadovaný čas varenia. Raz stlačíte ovládací gombík rúry na potvrdenie nastavenia a pokračujte s ďalšími nastaveniami alebo sa na obrazovke dotknite iného nastavenia, ktoré chcete vykonať.



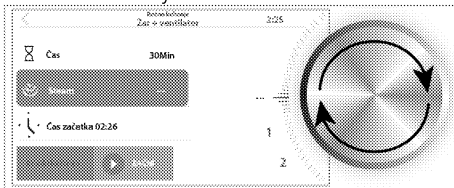
11. Nastavenie úrovne pary pri varení pomocou pary:

Funkciu varenia „**Plná para**“ môžete uplatniť pri varení pomocou pary alebo pri iných funkciách varenia s použitím motora ventilátora/ohrievania ventilátorom. Ak chcete použiť varenie v pare, nastavíte úroveň pary na obrazovke s podrobnosťami príslušnej funkcie. Podrobné informácie o úrovniach varenia v pare nájdete v časti „**Prevádzkové režimy**“. Pred začiatkom

varenia v pare/varenia s pomocou pary nádobu na vodu naplníte podľa uvedeného v časti

„**Používanie nádoby na vodu**“. Ak varenie v pare nebudete používať, raz stlačíte ovládací gombík rúry alebo sa na obrazovke dotknite iného nastavenia na preskočenie tohto nastavenia.

- Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dola nastavíte požadovanú úroveň pary pri varení. Raz stlačíte ovládací gombík rúry na potvrdenie nastavenia a pokračujte s ďalšími nastaveniami alebo sa na obrazovke dotknite iného nastavenia, ktoré chcete vykonať.



13. Nastavenie času začiatku varenia:

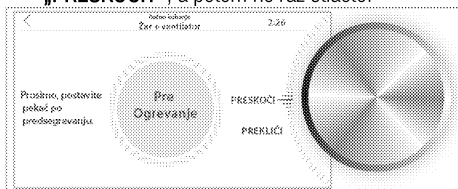
Ak chcete, aby vaša rúra začala varenie v určitom čase, použite ovládací gombík rúry na nastavenie času začiatku zadaním požadovaného oneskorenia (v minútach) v poli „**Čas začiatku**“. Ak túto funkciu nastavíte, rúra začne variť, keď sa dosiahne nastavený čas, a bude v prevádzke počas času varenia, ktorý ste vopred nastavili. Čas rúry musí byť nastavený na aktuálny čas, aby ste mohli nastaviť čas začiatku varenia. Ak čas nie je aktuálny, upravte ho podľa pokynov v časti „**Nastavenia**“. Raz stlačíte ovládací gombík rúry na preskočenie tohto nastavenia, ak chcete variť bez nastavenia času začiatku varenia.



Nastavenia teploty, teploty sondy mäsa (ak sa sonda mäsa dodáva spolu s výrobkom), času, úrovne pary a času začiatku nemusia byť dostupné pri všetkých funkciách. Niektoré z nastavení môžu byť dostupné v závislosti od prevádzkového princípu alebo účelu príslušnej funkcie.

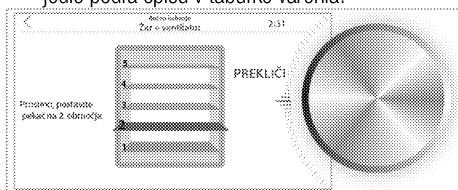
- Ak sú všetky nastavenia vhodné, na obrazovke sa dotknite tlačidla „**ŠTART**“ na spustenie varenia. Zobrazí sa obrazovka predhrievania.
- Nastavenie predhrievania:**

Na obrazovke predhrievania budú v prevádzke všetky ohrievače, aby vnútorná teplota v rúre dosiahla nastavenú teplotu za krátky čas. Na tejto obrazovke môžete buď počkať, kým sa dosiahne predhrievanie stanovené pre potravinu, ktorú budete variť, alebo môžete predhrievanie preskočiť posunutím ovládacieho gombíka rúry na „PRESKOČIť“, a potom ho raz stlačíte.

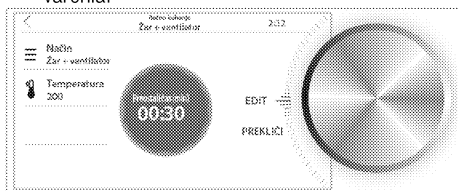


i Ovládaci gombík rúry otočte na „ZRUŠIť“ a potom ho raz stlačíte na zrušenie všetkých nastavení varenia a vráťte sa obrazovku hlavnej ponuky rúry.

16. Po dokončení predhrievania sa odporúča na drôtený podstavec umiestniť plech rúry. Plech môžete umiestniť na rôzne podstavce vhodné na jedlo podľa opisu v tabuľke varenia.



17. Varenie sa začne hneď po umiestnení jedla do rúry a zatvorení dvierok rúry. Varenie môžete zrušiť alebo zmeniť nastavenia pri pokračovaní varenia.

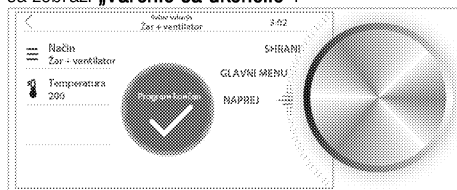


i Ak sa počas varenia otvoria dvierka rúry, na obrazovke sa zobrazí symbol "☐".

» Ak nebol nastavený čas, rúra je v prevádzke v manuálnom režime. Ovládaci gombík rúry nastavte na „ZRUŠIť“ a raz sa ho dotknite na ukončenie varenia po uvarení jedla. Inak rúra bude pracovať ďalej.

» Ak bol nastavený len čas varenia, rúra sa na konci času varenia vypne. Na obrazovke sa zobrazí „Varenie sa ukončilo“.

» Ak bol nastavený čas varenia aj čas začiatku varenia, rúra začne varenie v nastavenom čase začiatku varenia a zohreje sa na nastavenú teplotu. Túto teplotu uchováva až do skončenia času varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na obrazovke sa zobrazí „Varenie sa ukončilo“.



18. Ak ovládaci gombík rúry nastavíte na „POKRAČOVAť“ a raz ho stlačíte po dokončení varenia, rúra bude pokračovať vo varení ďalších 5 minút pri funkcii a teplote, ktoré ste nastavili.

Ak ovládaci gombík rúry nastavíte na „HLAVNÁ PONUKA“ a raz ho stlačíte, rúra sa vráti na obrazovku hlavnej ponuky.

Ovládaci gombík nastavte na „ULOŽIť“ a raz ho stlačíte na uloženie nastavení varenia do sekcie obľúbených zadaním osobitného názvu.



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.

Ponuky automatického varenia

Ponuky v ovládacej jednotke rúry obsahujú recepty, ktoré špeciálne pre vás pripravili profesionálni kuchári. Jednotlivé kroky prípravy jedla sú v týchto ponukách vysvetlené pomocou obrázkov. Okrem toho sa podľa typu a hmotnosti jedla automaticky stanoví teplota, poloha ražňa a funkcie varenia. Tieto recepty obsahujú vedľajšie ponuky „Mäso“, „Ryba“, „Hydina“, „Pečivo“, „Dezert“, „Pizza“, „Vegetariánske jedlá“, „Cestoviny“, „Koláče/zákusky“ a „Špeciálne“ v hlavnej ponuke.

1. Rúru zapnite stlačením "Ⓢ".
2. Hlavná ponuka sa zobrazí na obrazovke po zapnutí rúry. Predvoleným nastavením je „Manuálne varenie“.
3. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/doľava vyberte požadovanú ponuku automatického varenia.



Do vedľajších ponúk môžete prejsť ťuknutím na hlavné ponuky obrazovky hlavnej ponuky, ale nemôžete vstúpiť do iných hlavných ponúk posunutím prstom na obrazovke. Na prístup do iných hlavných ponúk použite gombík ovládania rúry.

- Ovládací gombík rúry otočte doprava/dolava alebo posuňte prstom na obrazovke na výber jedla, ktoré chcete variť.
- Dotknite sa vybraného jedla alebo raz stlačte ovládací gombík rúry na otvorenie ponuky jedla. Na obrazovke ponuky jedla si môžete pozrieť recept alebo nastaviť čas začiatku varenia.

6. Nastavenie času začiatku varenia:

Ak chcete spustiť proces varenia v konkrétnom čase, v poli **„Čas začiatku“** nastavte požadovaný čas. Ak túto funkciu nastavíte, rúra začne variť, keď sa dosiahne nastavený čas, a bude v prevádzke počas času varenia stanovený v ponuke hotového jedla. Čas rúry musí byť nastavený na aktuálny čas, aby ste mohli nastaviť čas začiatku varenia. Ak čas nie je aktuálny, upravte ho podľa pokynov v časti **„Nastavenia“**. Ak chcete začať varenie hneď bez nastavenia času začiatku varenia, stlačte tlačidlo **„ŠTART“**.

- Predhrievanie sa spustí pri jedlách, ktoré si predhrievanie vyžadujú. Na obrazovke predhrievania budú v prevádzke všetky ohrievače, aby vnútorná teplota v rúre dosiahla nastavenú teplotu za krátky čas. Tento proces nie je možné preskočiť pri jedlách, ktoré si vyžadujú predhrievanie.

8. Pre recepty automatickej ponuky jedla:

Odporúčame pozrieť si v systéme recepty pre automatické ponuky jedla. Na obrazovke sa dotknite položky **„Zobraziť recept“** na sprístupnenie receptu.

- Na obrazovke receptu potiahnite prstom po obrazovke alebo otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dolava na posunutie a čítanie.
- Na obrazovke sa najprv dotknite položky **„Ingrediencie“** a potom potiahnite prstom po obrazovke alebo otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dolava na posunutie a čítanie ingrediencií receptu. Dotknite sa tlačidla **“<”** v hornom ľavom rohu obrazovky na odchod z obrazovky receptu.
- Ak sú všetky vaše nastavenia správne po príprave vášho jedla podľa receptu, dotknite sa na obrazovke tlačidla **„ŠTART“** na spustenie varenia. Na obrazovke sa zobrazí čas varenia.



Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí symbol "☐".

- Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na obrazovke sa zobrazí **„Varenie sa ukončilo“**.

Ponuka Nastavení

Dátum, čas a jazyk sa odporúča nastaviť pred prvým použitím rúry. Tieto nastavenia môžete dokončiť podľa príslušných pokynov.

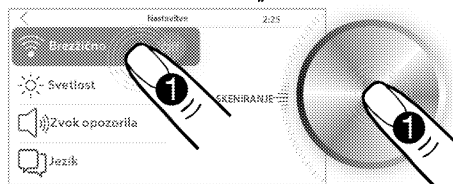


Do vedľajších ponúk môžete prejsť ťuknutím na hlavné ponuky obrazovky hlavnej ponuky, ale nemôžete vstúpiť do iných hlavných ponúk posunutím prstom na obrazovke. Na prístup do iných hlavných ponúk použite gombík ovládania rúry.

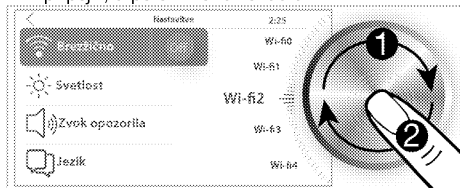
Vykonajte nastavenia bezdrôtovej siete

Prejdite do ponuky nastavení a:

- Na obrazovke sa dotknite **„Wireless“**.



- Ak je aktivovaná funkcia **„Wireless“**, nastavte gombík ovládania rúry na **SKENOVANIE** a raz ho stlačte.
- Otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na výber bezdrôtovej siete, ku ktorej sa chcete pripojiť, a potom ho raz stlačte.

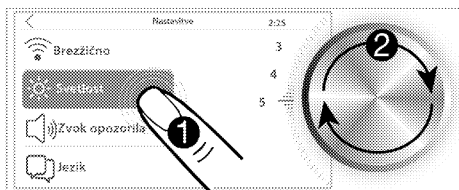


- Zadajte heslo zvolenej siete na obrazovke hesla, ktorá sa zobrazí, a na obrazovke raz ťuknite na **„ULOŽIŤ“**.
- Vaša rúra sa pripojí k sieti, ktorú ste vybrali.

Nastavenie jasu

Prejdite do ponuky nastavení a:

- Na obrazovke sa dotknite položky **„Jas“**.

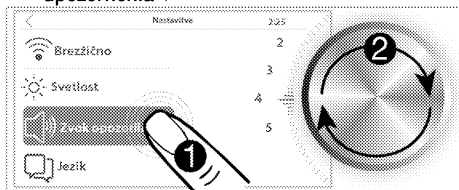


2. Po aktivovaní „**Jasu**“ otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na nastavenie úrovne jasú.
 - » Ak chcete nastaviť len jas, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke.

Nastavenie zvuku upozornenia:

Prejdite do ponuky nastavení a:

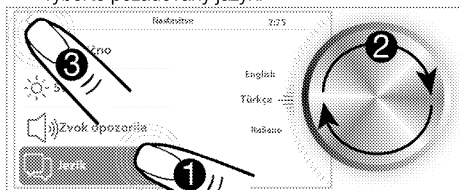
1. Na obrazovke sa dotknite položky „**Zvuk upozornenia**“.



2. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dolava na nastavenie zvuku upozornenia, ak je „**Zvuk upozornenia**“ aktivovaný.
 - » Ak chcete nastaviť len zvuk upozornenia, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke.

Nastavenie jazyka

1. Prejdite do ponuky nastavení a vyberte „**Jazyk**“.
2. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dolava vyberte požadovaný jazyk.

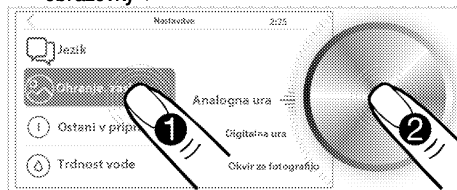


3. Na obrazovke sa dotknite tlačidla „<“ na potvrdenie nastavenia.
 - » Zmena nastavenia jazyka si vyžaduje reštartovanie systému. Z tohto dôvodu sa na obrazovke zobrazí správa s upozornením na reštartovanie systému.
4. Potvrďte reštartovanie.
 - » Zmena jazyka sa potvrdí a systém rúry sa reštartuje.

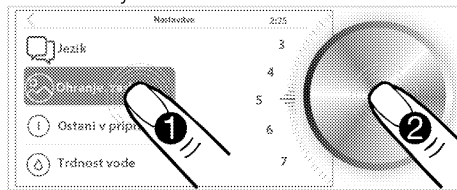
Vykonanie nastavení šetriča obrazovky

Môžete si vybrať obrázok, ktorý bude rúra používať ako šetrič obrazovky počas iných procesov ako varenie. Prejdite do ponuky nastavení a:

1. Na obrazovke sa dotknite položky „**Šetrič obrazovky**“.



2. Po aktivácii možnosti „**Šetrič obrazovky**“ sa na obrazovke zobrazia možnosti Analógové hodiny, Digitálne hodiny a Fotorámik. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dolava nastavte požadovaný režim šetriča obrazovky.
 3. Na obrazovke sa dotknite položky „**Šetrič obrazovky**“ alebo raz stlačte gombík ovládania rúry. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dolava nastavte čas, kedy sa má šetrič obrazovky aktivovať.

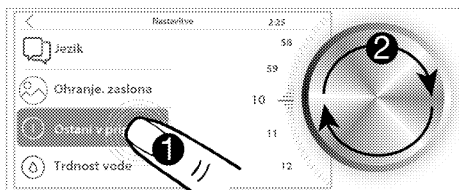


- » Ak chcete nastaviť len šetrič obrazovky, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke. Okrem procesov varenia v rúre sa na obrazovke zobrazí vybraný šetrič obrazovky, ak sa obrazovky nedotkniete počas času, ktorý ste nastavili.

Nastavenie času na prepnutie do pohotovostného režimu

Čas potrebný na prepnutie rúry do pohotovostného režimu môžete nastaviť v procesoch mimo varenia. Prejdite do ponuky nastavení a:

1. Na obrazovke sa dotknite položky „**Pohotovostný režim**“.



2. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dola nastavíte požadovaný čas, kedy sa aktivuje „Pohotovostný režim“.

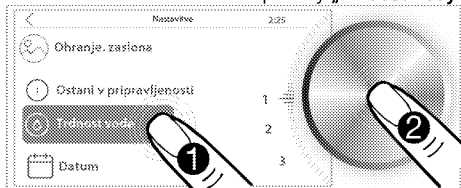
3. Na obrazovke sa dotknite položky „Pohotovostný režim“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.

» Ak chcete nastaviť len čas požadovaný na prepnutie do pohotovostného režimu, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke. Okrem procesov varenia sa rúra prepne do pohotovostného režimu, ak sa nedotknete obrazovky počas času, ktorý ste nastavili.

Nastavenie úrovne tvrdosti vody

Počas prvého použitia musíte nastaviť úroveň tvrdosti vody pre svoju rúru. Používaný rozsah pre úroveň tvrdosti vody je uvedený v tabuľke nižšie. Je to nevyhnutné kvôli odstráneniu vodného kameňa z povrchov systému na výrobu pary v správnom čase. Postupujte podľa krokov uvedených v prípravnej časti „Nastavenie úrovne tvrdosti vody“. Po zistení úrovne tvrdosti vody prejdite do ponuky nastavení a:

1. Na obrazovke sa dotknite položky „Tvrdosť vody“.



2. Ak je aktivovaná „Tvrdosť vody“, na nastavenie zistenej úrovne tvrdosti vody otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola.

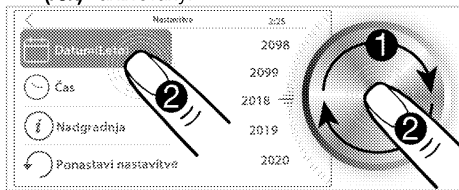
» Ak chcete nastaviť len úroveň tvrdosti vody, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke.

Nastavenie dátumu

Zmena nastavenia dátumu:

1. Prejdite do ponuky nastavení a vyberte „Dátum“.

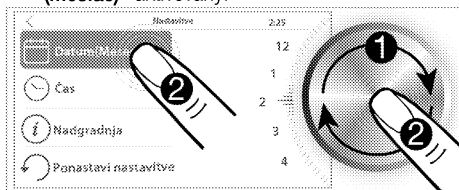
2. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dola na nastavenie aktuálneho roka, ak je „Dátum (rok)“ aktivovaný.



3. Na obrazovke sa dotknite položky „Dátum (rok)“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.

» Na obrazovke sa aktivuje pole „Dátum (mesiac)“.

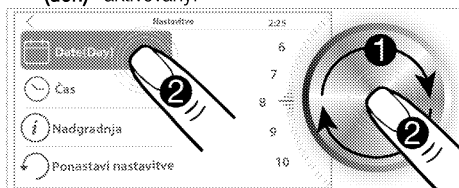
4. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dola na nastavenie aktuálneho mesiaca, ak je „Dátum (mesiac)“ aktivovaný.



5. Na obrazovke sa dotknite položky „Dátum (mesiac)“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.

» Na obrazovke sa aktivuje pole „Dátum (deň)“.

6. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dola na nastavenie aktuálneho dňa, ak je „Dátum (deň)“ aktivovaný.



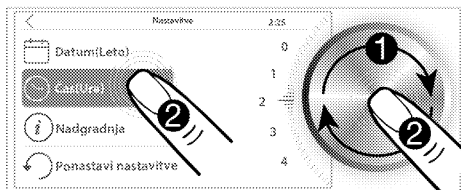
» Ak chcete nastaviť len dátum, na obrazovke sa dotknite „<“ na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí. Ak nastavíte čas, dotknite sa položky „Čas (hodina)“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry. Na obrazovke sa aktivuje pole „Čas (hodina)“ a vaše nastavenia dátumu sa potvrdia.

Nastavenie času

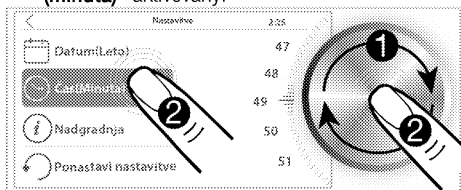
Po nastavení dátumu:

1. Dotknite sa položky „Čas (hodina)“.

2. Otočte gombík ovládania rúry doprava/dola na nastavenie požadovanej hodiny, ak je „Čas (hodina)“ aktivovaný.



3. Na obrazovke sa dotknite položky „**Čas (hodina)**“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.
 - » Aktivuje sa pole „**Čas (minúta)**“.
4. Otočte gombík ovládania rúry doprava/doleva na nastavenie požadovanej minúty, ak je „**Čas (minúta)**“ aktivovaný.

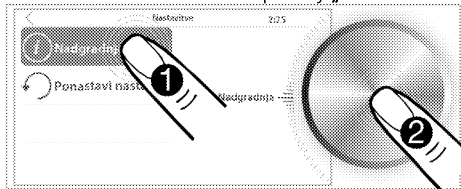


- » Ak chcete nastaviť len čas, na obrazovke sa dotknite "<" na návrat do nadradenej ponuky. Vaše nastavenie sa potvrdí a aktivuje sa nasledujúca vedľajšia ponuka. Ak chcete pokračovať v ďalších nastaveniach, dotknite sa príslušného nastavenia na obrazovke.

Vykonalenie aktualizácie

Na aktualizáciu času rúry musí byť vaša rúra pripojená k bezdrôtovej sieti. Ak je dostupná nejaká aktualizácia, na obrazovke sa zobrazí upozornenie na aktualizáciu hneď po zapnutí rúry. Prejdite do ponuky nastavení a:

1. Na obrazovke sa dotknite položky „**Aktualizácia**“.

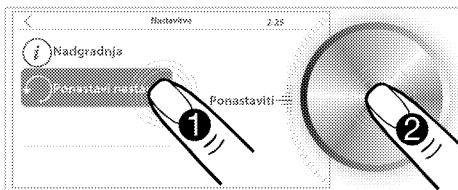


2. Na obrazovke sa zobrazí „**Aktualizovať teraz**“, ak je „**Aktualizácia**“ aktívna. Raz stlačte ovládací gombík rúry na spustenie aktualizovania.

Obnovenie pôvodných nastavení

Pôvodné nastavenia môžete obnoviť resetovaním všetkých nastavení, ktoré ste na rúre vykonali, a vrátiť ju do stavu po vyrobení. Prejdite do ponuky nastavení a:

1. Na obrazovke sa dotknite položky „**Obnoviť nastavenia**“.

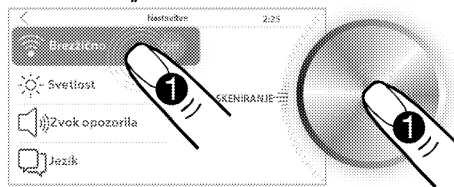


2. Reset sa na obrazovke zobrazí, ak je aktívna možnosť „**Obnoviť nastavenia**“. Na obnovenie pôvodných nastavení raz stlačte ovládací gombík rúry.

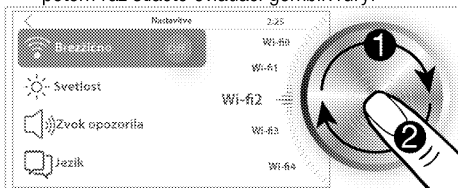
Používanie aplikácie HomeWhiz

Postupujte podľa krokov uvedených na ovládanie a sledovanie spotrebiča prostredníctvom tabletu/smartfónu. Je potrebné pripojiť tablet/smartfón k domácej sieti a prevziať aplikáciu HomeWhiz do tabletu/smartfónu z obchodu s aplikáciami pre vaše inteligentné zariadenie (Vyhľadajte „Homewhiz“ zadáním a stiahnutím aplikácie, ktorá prichádza na obrazovku). Spotrebič aj tablet musia byť pripojené k rovnakej sieti, aby ste mohli spotrebič ovládať zo svojho tabletu/smartfónu.

1. Prejdite do ponuky Nastavenia a na obrazovke ťuknite na „**Bezdrôtovo**“.



2. Ak je aktivovaná funkcia „**Wireless**“, nastavte gombík ovládania rúry na **SKENOVANIE** a raz ho stlačte.
3. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doleva vyberte sieť, prostredníctvom ktorej sa váš tablet/smartfón pripojí na internet, a potom raz stlačte ovládací gombík rúry.



4. Zadáajte heslo zvolenej siete na obrazovke hesla, ktorá sa zobrazí, a na obrazovke raz ťuknite na „**ULOŽIŤ**“. Spotrebič sa pripojí k sieti, ktorú ste vybrali.
5. Spustíte aplikáciu, ktorú ste si prevzali do tabletu/smartfónu.
6. Svoj spotrebič môžete zaregistrovať pomenovaním a zadáním svojej e-mailovej adresy cez aplikáciu

HomeWhiz. (Informačná správa sa odošle na vašu e-mailovú adresu.)

7. Pridaný spotrebič sa zobrazí na domovskej obrazovke aplikácie. Na ovládacom paneli spotrebiča sa dotknite tlačidla "☰" na diaľkové ovládanie spotrebiča.

» Spotrebič môžete ovládať pomocou tabletu/smartfónu.



Aplikácia HomeWhiz vo vašom tablete/mobilnom telefóne vás prevedie nastaveniami pripojenia a používaním aplikácie.



Ak sa spotrebič odpojí od siete z dôvodu výpadku prúdu, ak je spojenie s aplikáciou HomeWhiz povolené, aplikácia HomeWhiz sa automaticky prepne do vypnutej polohy.

Ponuka Obľúbené

Ak ste si skôr uložili nastavenia varenia, ktoré ste v rúre vykonali na konci varenia, tieto nastavenia môžete nájsť v ponuke obľúbených. Obľúbené sa v tejto časti uložia s názvami, s akými ste ich uložili. V tomto poli môžete použiť obľúbené, aby ste mohli stále variť rovnakým spôsobom.

Ponuka História

V tejto ponuke máte prístup k nastaveniam varenia, ktoré ste v rúre skôr vykonali. Nastavenia môžete nájsť v obľúbených a do obľúbených môžete pridávať nastavenia, ktoré ste tam skôr zabudli pridať.

Ponuka sušenie

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



Pred spustením procesu sušenia vyberte z rúry jedlo a plechy.



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

1. Rúru zapnite stlačením "ⓘ".
2. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/doľava vyberte hlavnú ponuku „Sušenie“.
3. Na obrazovke sa dotknite položky „Sušenie“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.
4. Na obrazovke sa dotknite tlačidla „ŠTART“ na spustenie procesu sušenia.

5. Proces sušenia zaberie 10 minút. Na obrazovke sa zobrazí zostávajúci čas.

» Po uplynutí tohto času otvorte dverka rúry na vypustenie pary.

Ponuka čistenie parou

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami vody kondenzujúcimi sa vo vnútri rúry pri tvorbe pary po určitý čas.

1. Rúru zapnite stlačením "ⓘ".
2. Otočením gombíka ovládania rúry doprava/doľava vyberte „Čistenie parou“ v hlavnej ponuke.
3. Na obrazovke sa dotknite položky „Čistenie parou“ alebo raz stlačte gombík ovládania rúry.
4. Na obrazovke sa dotknite tlačidla „ŠTART“ na spustenie procesu čistenia parou. Postupujte podľa krokov v časti „Používanie nádoby na vodu“ v rámci časti „Opis a používanie ovládacieho panela“ na doplnenie vody do nádoby na vodu v záujme umožnenia spustenia funkcie.



Pre parné čistenie sa využíva približne 500 ml vody.

5. Po ukončení procesu otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry suchou špongiou alebo handrou.

Ponuka Odstraňovanie vodného kameňa

Na vodný kameň nahromadený v systéme na výrobu pary sa odporúča používať program na odstraňovanie vodného kameňa. Vaša rúra vás upozorní, aby ste odstraňovanie vodného kameňa vykonávali podľa vami nastavenej úrovne tvrdosti vody. S produktom sú dodávané dve tablety na odstraňovanie vodného kameňa. (Môžete tiež používať bežne dostupné prípravky na odstraňovanie vodného kameňa odporúčané pre parné varné spotrebiče v súlade s ich návodom na použitie.)



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



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



Vďaka veku na nádobe ju môžete naplniť aj bez vybratia.

- Rúru zapnite stlačením "ⓘ".
- Otočením gombíka ovládania rúry doprava/dol'ava vyberte hlavnú ponuku „**Odstraňovanie vodného kameňa**“.
- Na obrazovke sa dotknite položky „**Odstraňovanie vodného kameňa**“ alebo raz stlačte ovládací gombík rúry.
- Na obrazovke sa dotknite tlačidla „**ŠTART**“ na spustenie procesu odstraňovania vodného kameňa.
- Na obrazovke sa zobrazí „**Pridajte 250 ml vody a vložte 1 tabletu**“. Dotknite sa tlačidla „**OK**“.
- Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
- Odoberte nádobu na vodu, vypustíte z nej prípadnú vodu a doplňte do nádoby 250 ml vody a tabletu.
- Na zatvorenie veka nádoby sa dotknite tlačidla "☒". Na displeji sa zobrazí hlásenie „**Tableta sa rozpúšťa**“.
- Počas procesu odstraňovania vodného kameňa sa tableta rozpustí, čím odstráni vodný kameň nahromadený v parnom generátore rúry. Rúra tento proces vykoná automaticky a na konci procesu sa na obrazovke zobrazí oznam „**Vypustíte vodu z nádoby a opäť doplňte 250 ml vody.**“. Dotknite sa tlačidla „**OK**“.

- Kryt nádoby na vodu sa zboku otvorí a vysunie sa nádoba na vodu.
- Vyprázdnite nádobu a doplňte 250 ml čistej vody. Nádobu vložte a stlačte tlačidlo "☒", čím zatvoríte jej kryt. Na obrazovke sa zobrazí „**Proces oplachovania**“.
- Na obrazovke sa zobrazí oznam „**Odstraňovanie vodného kameňa sa ukončilo, vypustíte vodu z nádoby.**“.



Odstraňovanie vodného kameňa zaberie asi 1,5 až 2 hodiny.

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

Tabuľka časov varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.



























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



Rúra počas približne 1 hodiny varenia spotrebuje takmer 1 liter vody z nádoby na vodu. Procesy varenia dlhšieho ako 1 hodina si môžu vyžadovať prídanie vody. Pri procesoch varenia dlhších ako 1 hodina sa nezapomnite riadiť varovaniami poskytovanými vašou rúrou.















Pečenie a opekánie

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	40 ... 50
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
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 – 3 – 5	150	35 ... 50
Piškótový 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**		1 – 4	150	35 ... 45

		4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**				
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* 5-Štandardný plech*		1 – 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 – 3 – 5	200	55 ... 65
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	190	45 ... 55
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
Pizza***	Jeden zásobník	Kameň na pizzu*		1 – 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník	Kameň na pizzu*		3	310	4 ... 7
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, potom 180 ... 190	60 ... 80
	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. *** (310 °C) Kameň na pizzu sa používa spolu s lopatkou na pizzu</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
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech**		1 – 3 – 5	140	25 ... 35
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
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech**		1 – 3 – 5	150	35 ... 50
Pískotový 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
Jablkový koláč	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-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 – 4	170	50 ... 60
<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>						

Varenie v pare

Jedlo	Hmotnosť potravín (g)	Plech	Pozícia stojana	Funkcia varenia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mražený hrášok	2600	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30 ... 40
Mražený hrášok	3 - 1800 5 - 900	3-Dierkovaný veľký plech 5-Dierkovaný malý plech + Plech do rúry	3 ... 5	Parné varenie	100	35 ... 45
Vysoká roštenka	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	65 ... 75
Kúsiky zemiakov	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30 ... 40
Kuracie prsia	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25 ... 35
Brokolica	1400	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20 ... 30
Hovädzie sviečkovica	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	50 ... 60
Ryby	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20 ... 30
Kúsiky cukety	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25 ... 35
Karfiol	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30 ... 40
Ružičkový kel	500	Dierovaný plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	10 ... 20
Zelená fazuška	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25 ... 35
Kúsiky mrkvy	1000	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20 ... 30
Ryža	Voda: 475 Ryža: 180	Borosilikátový sklenený riad + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	25 ... 35

1 - Nepredhrievajte.

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

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál - Na varenie v pare

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

Jedlo	Hmotnosť potravín (g)	Plech	Pozícia stojana	Funkcia varenia	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mražený hrášok	2600	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	30 ... 40
Mražený hrášok	3 - 1800 5 - 900	3-Dierkovaný veľký plech 5-Dierkovaný malý plech + Plech do rúry	3 ... 5	Parné varenie	100	35 ... 45
Brokolica	300	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	15 ... 25
Brokolica	1400	Dierkovaný veľký plech + Plech do rúry	3	Parné varenie	100	20 ... 30

1 - Nepredhrievajte.

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

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 kolače	Jeden zásobník	Štandardny plech*	3	160	25 ... 35
Kolačky	Jeden zásobník	Štandardny plech*	3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardny plech*	3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardny plech*	3	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

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

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

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

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

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250/max	1..3 min.
Mäsové guľôčky (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 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlži 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 dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



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

Čistenie ovládacieho panela

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



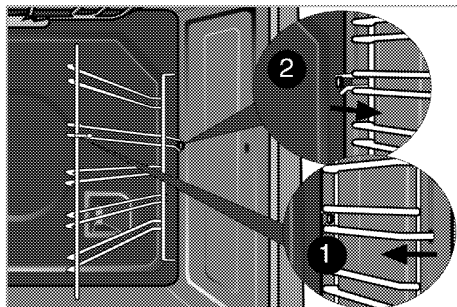
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

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

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

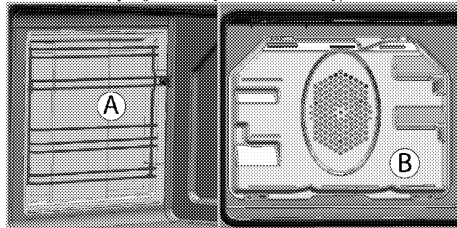
- Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



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 svetlomatinú 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 uhličitý).



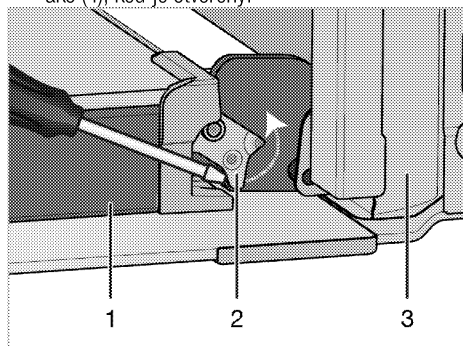
Čistenie dveriek rúry

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

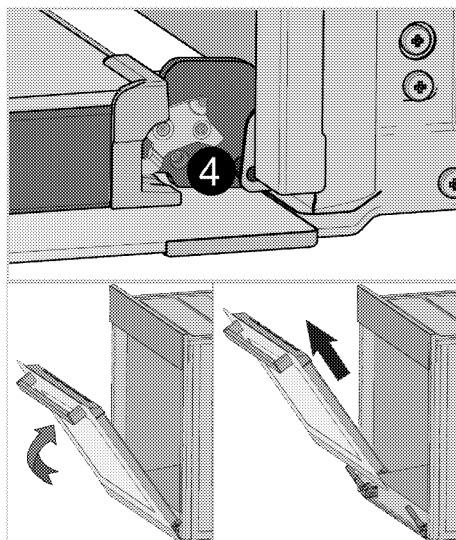
i Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte závesu (2) na pravej a ľavej strane predných 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 pravého a ľavého pántu.

i Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezapomnite 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.

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.*

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.

