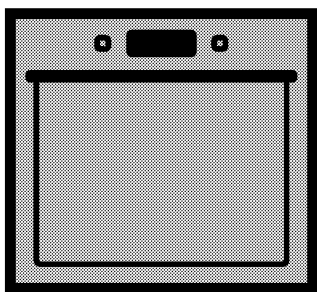


Built-in Oven

User manual



BIS35500XMS

EN | SK

285.4602.40/R.AJ/28.08.2019/4-1
7768283802

Please read this user manual first!

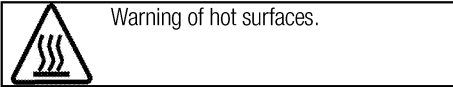
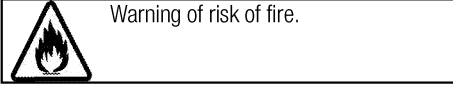
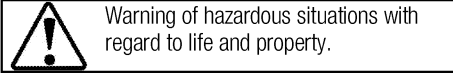
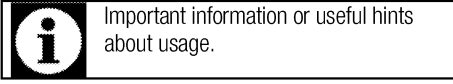
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

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

2 General information 9

Overview 9
 Package contents 10
 Technical specifications 11

3 Installation 12

Before installation 12
 Installation and connection 13
 Future Transportation 14

4 Preparation 16

Tips for saving energy 16
 Initial use 16
 Time setting 16
 First cleaning of the appliance 17
 Initial heating 17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling 18
 How to operate the electric oven 19
 Operating modes 21
 How to operate the oven control unit 24
 Using the keylock 25
 Using the clock as an alarm 26
 Cooking times table 26
 Cooking guide functions 29
 Settings menu 32
 How to operate the grill 32
 Cooking times table for grilling 32

6 Maintenance and care 33

General information 33
 Cleaning the control panel 33
 Cleaning the oven 33
 Removing the oven door 35
 Removing the door inner glass 35
 Replacing the oven lamp 36

7 Troubleshooting 38

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

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

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

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

Electrical safety

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

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

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

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

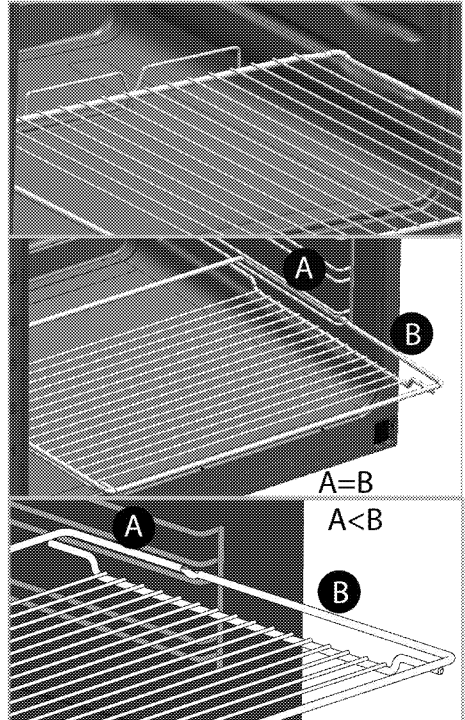
Product safety

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

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

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

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



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

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

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

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

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

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

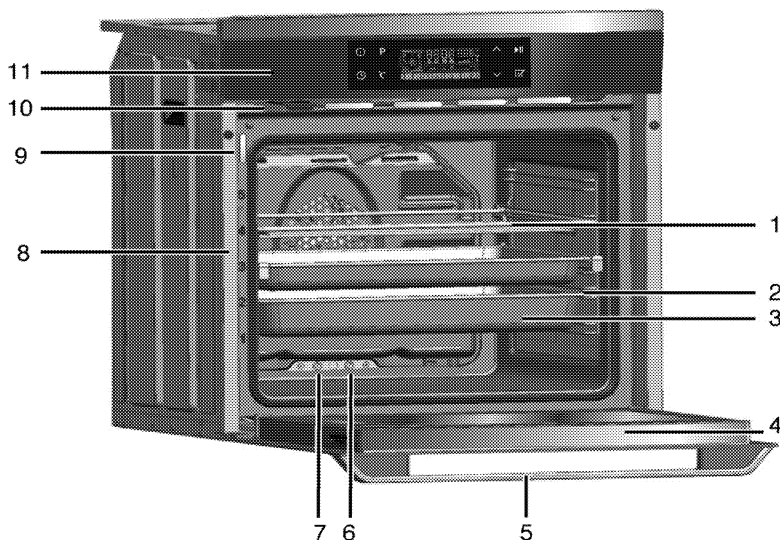
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

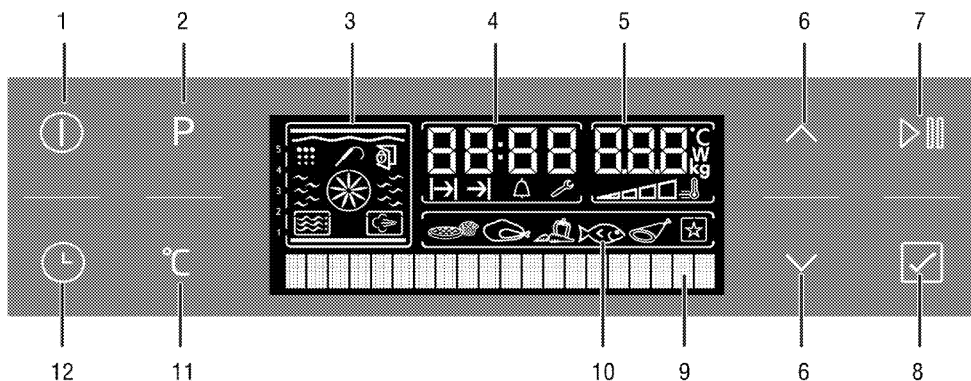
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------------|
| 1 | Wire shelf | 7 | Excessive water exit holes |
| 2 | Shelves | 8 | Shelf positions |
| 3 | Tray | 9 | Water level indicator |
| 4 | Front door | 10 | Pitcher |
| 5 | Handle | 11 | Control panel |
| 6 | Vapour exit pipe | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------------------------|----|----------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Start/stop cooking key |
| 2 | Program selection key | 8 | Convenience food menu selection key |
| 3 | Function display | 9 | Text display |
| 4 | Current time indicator field | 10 | Convenience food selection display |
| 5 | Temperature/weight indicator field | 11 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | 12 | Time and settings key |

Package contents

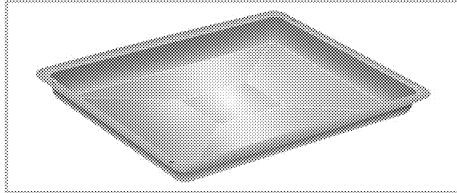


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

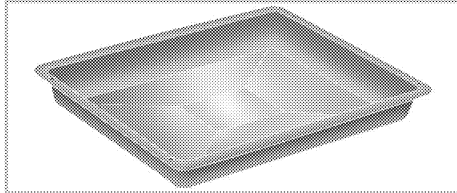
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



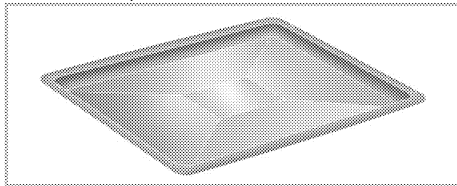
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



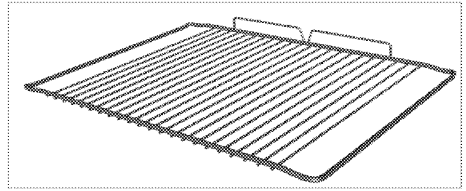
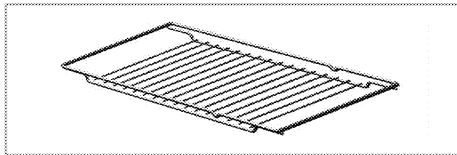
4. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



5. **Wire grill**

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

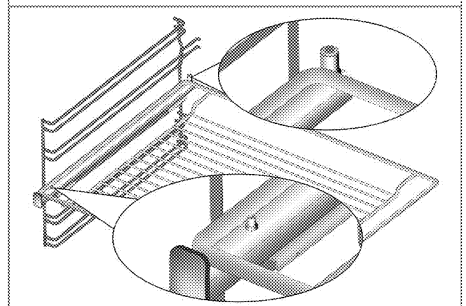
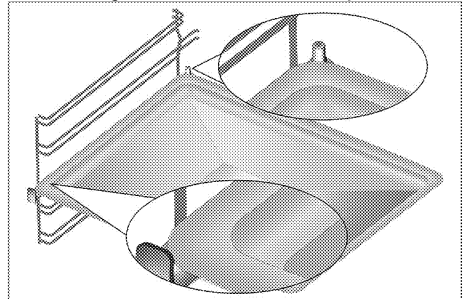


6. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

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

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

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





Technical specifications


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

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

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

** See. *Installation, page 12.*

	Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
	Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

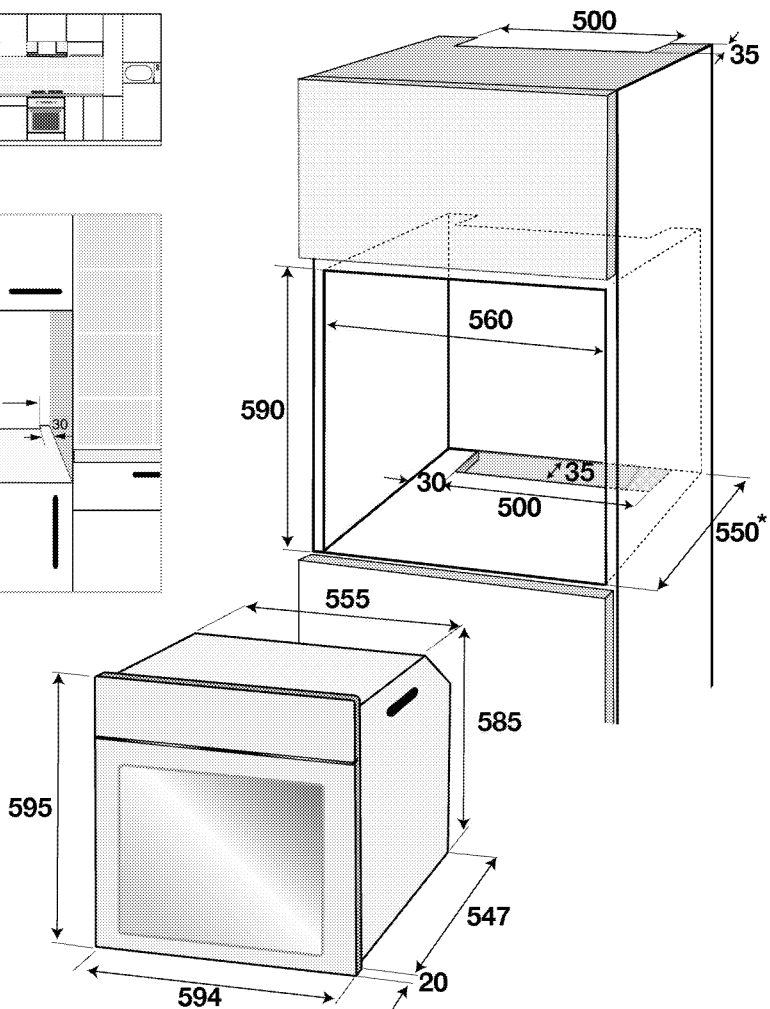
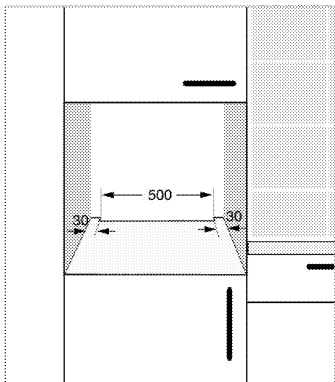
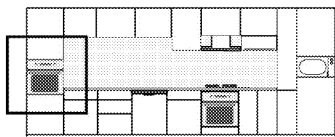
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.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



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



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



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

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

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



DANGER:

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

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



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

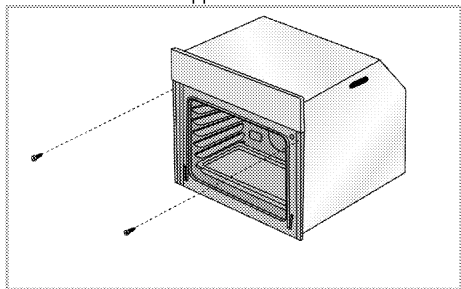


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

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

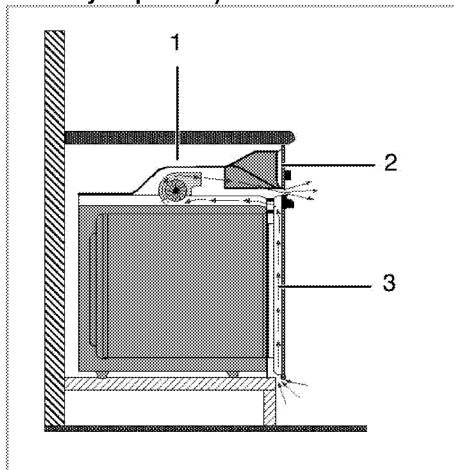


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

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

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

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

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

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

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

Final check

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

Future Transportation

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

i Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
Do not move the product when there is water in it. You can move the product after draining the water in it.

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

4 Preparation

Tips for saving energy

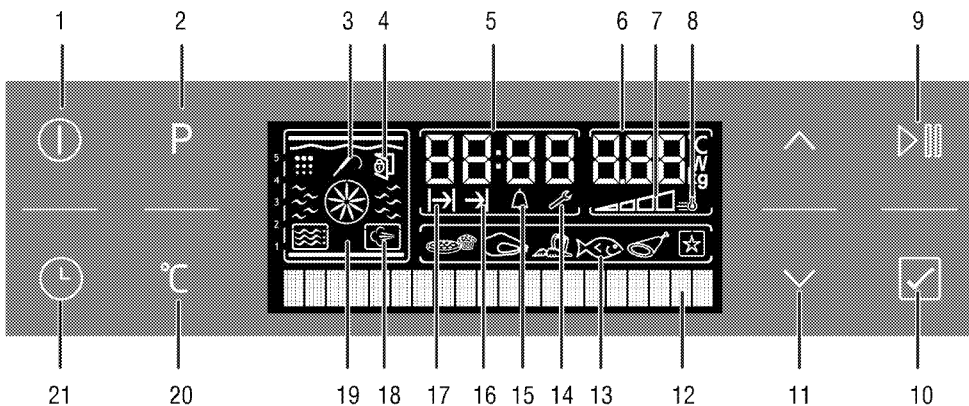
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting

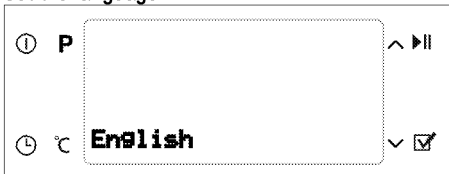




- | | | | |
|----|--------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 17 | Cooking Time symbol |
| 2 | Program selection key | 18 | Steam Cooking symbol (*) |
| 3 | Meat Probe symbol (*) | 19 | Function display |
| 4 | Door Lock symbol (*) | 20 | Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key |
| 5 | Current time indicator field | 21 | Time and settings key |
| 6 | Temperature/weight indicator field | | |
| 7 | Oven Inner Temperature symbol | | |
| 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Convenience food menu selection key | | |
| 11 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |
| 14 | Settings symbol | | |
| 15 | Alarm symbol | | |
| 16 | End of Cooking Time symbol | | |
- * (Varies depending on the product model.)

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

You have to set the language before setting the time.

Set the language





When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to select the desired language. (10)


Press  lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 32.*


Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to enter the current time.

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.


First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating



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

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

Electric oven


1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 19.*
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19.*

To clean the steam system:

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select "Steam + Fan heating" function.
4. Add 350 cc water into the Pitcher (2). See, *Operating modes, page 21-* "Steam + Fan heating" function usage.
5. Run the oven for around one hour. Touch the key  whenever "Press to  spray steam" appears on the display.
6. Turn off the oven; see, *How to operate the electric oven, page 19.*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 32.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32.*

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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

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

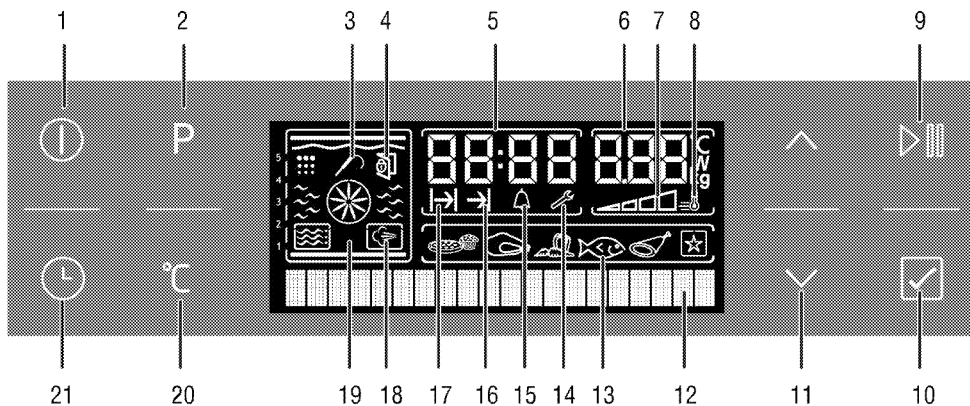


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

How to operate the electric oven



Control panel

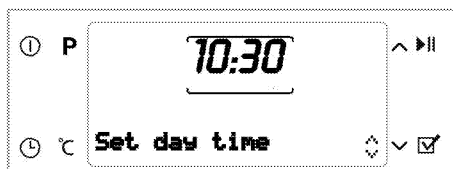



- 1 ON/OFF key
 - 2 Program selection key
 - 3 Meat Probe symbol (*)
 - 4 Door Lock symbol (*)
 - 5 Current time indicator field
 - 6 Temperature/weight indicator field
 - 7 Oven Inner Temperature symbol
 - 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 9 Start/stop cooking key
 - 10 Convenience food menu selection key
 - 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
 - 12 Text display
 - 13 Convenience food selection display
 - 14 Settings symbol
 - 15 Alarm symbol
 - 16 End of Cooking Time symbol
 - 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until **"Set day time"** appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press  or  (11) lightly to set the current time.





 During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Select temperature and operating mode



1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and "Static" appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).

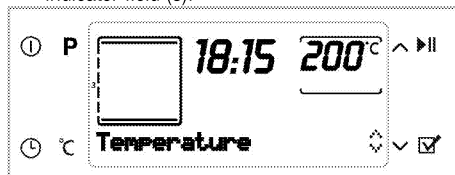


 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

2. Press  or  (11) to select the desired operating mode.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
4. Press  or  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. "Cooking" appears on the display.



 If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

Switching off the electric oven

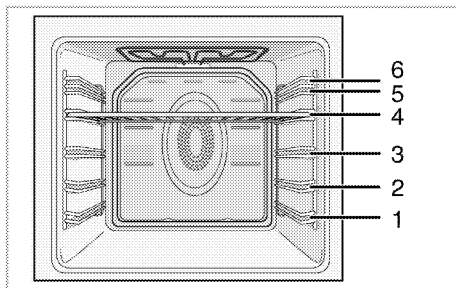
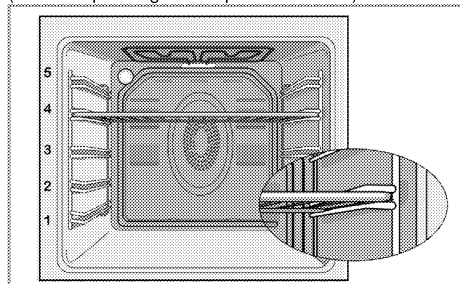
Press On/Off key (1) to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)

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








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

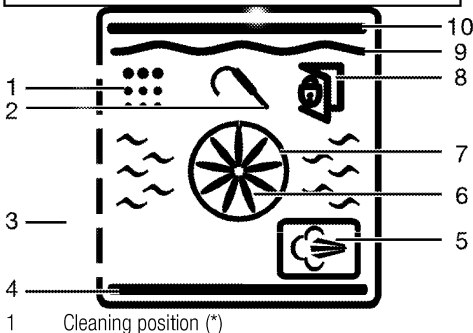
(Varies depending on the product model.)




Function table

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

	Functions vary depending on the product model.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.



- 2 Meat Probe symbol (*)
- 3 Shelf positions
- 4 Bottom heater
- 5 Steam Cooking symbol (*)
- 6 Boost fan
- 7 Boost heater
- 8 Door Lock symbol (*)
- 9 Grill heater
- 10 Top heater

 Functions vary depending on the product model!

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	80	50-150
Defrost	-	-
Steam + Fan heating	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Functions vary depending on the product model

Operating modes

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

Static

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



Static+fan

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


Static+fan



Fan assisted cooking

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



 When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

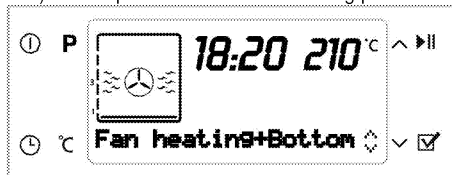
Multi (3-D) cooking

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



Fan heat.+bottom

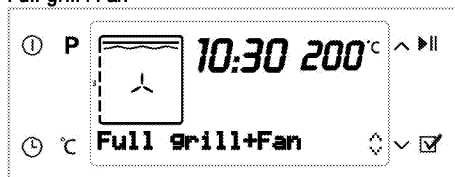
Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

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

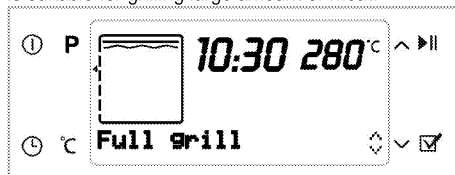
Full grill+Fan



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

Full grill

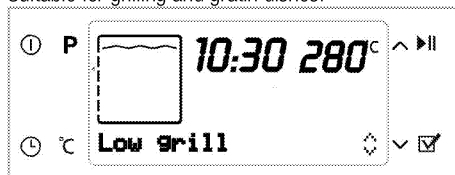
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Grill

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



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

Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit.

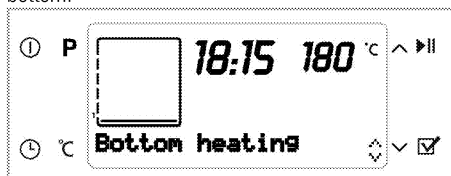
Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.

Eco Fan Heating



Bottom Heating

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



Warm keeping

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



Low temperature cooking

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



Defrost

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation.

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




Steam Turbo

In addition to the cooking operations that you perform by using Fan Heating between 150-280°C, you will also have the option of applying steam to the dishes after the oven reaches the set temperature. But, the cooking time will increase a little bit.

This option allows you to cook dishes that fit to your own taste apart from the automatic menus.





1. Press the key (1).
2. Put the dish into the oven.
3. Press \wedge or \vee (11) to select "**Steam + Fan heating**" function. Then, Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. If there is no water in your system, "**Fill with 350 ml water**" appears on the display. Fill in water using the water container supplied with your oven until you hear the audio warning. See. Adding water. "**Door open**" will be displayed when you fill in enough amount of water.


 Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

Steam Turbo

Close the door and "Cooking" is displayed. "Press

 to spray steam" appears when the set

temperature is attained. Touch the key  to deliver steam into the oven for 5 minutes. You can apply steam for 3 times whenever you want during the cooking time.

 Remaining water in the system must be drained at the end of cooking. See. *Cooking guide functions, page 29, Draining water.*

Steam cleaning

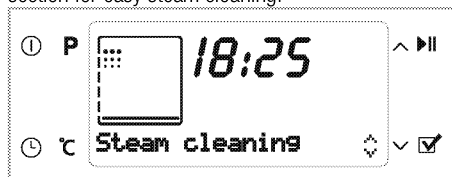
This mode is for softening dirt inside the oven after you have completed cooking. See Steam Cleaning, .



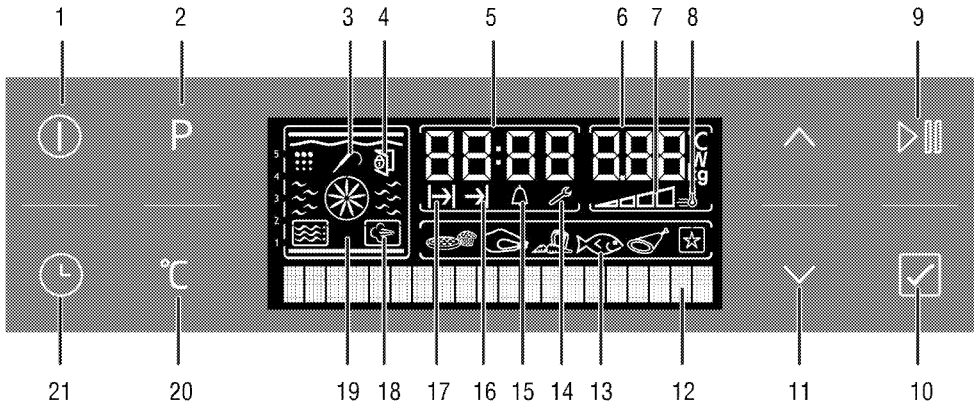
Easy steam cleaning

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

This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.



How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
 - 2 Program selection key
 - 3 Meat Probe symbol (*)
 - 4 Door Lock symbol (*)
 - 5 Current time indicator field
 - 6 Temperature/weight indicator field
 - 7 Oven Inner Temperature symbol
 - 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 9 Start/stop cooking key
 - 10 Convenience food menu selection key
 - 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
 - 12 Text display
 - 13 Convenience food selection display
 - 14 Settings symbol
 - 15 Alarm symbol
 - 16 End of Cooking Time symbol
 - 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * (Varies depending on the product model.)

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

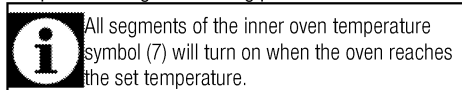
1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press \wedge or \vee (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.

4. Press \wedge or \vee (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.



5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display.
7. Press \wedge or \vee (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.





» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.



9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press \triangleright to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

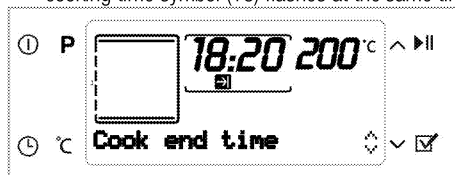
Switch on fully automatic operation



In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight **"Cook time"** on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press  or  (11) lightly to set the cooking time.


» Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.

5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until **"Cook end time"** appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.




6. Press  or  (11) to set the end of cooking time.

» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.

7. Put your dish into the oven and close the door.
8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight **"Temperature"** on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. **"Waiting"** appears on the display.


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

10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.


11. After the cooking is completed, **"Good appetite... Press  to continue"** appears on the display and alarm signal is heard.

12. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
13. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.


 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

Setting the booster

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.


 Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
2. Press  (11) to display 1 "Booster active". Booster symbol (8) remains lit.



» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

3. To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
4. Press  (11) to display 1 **"Booster passive"**.




» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.

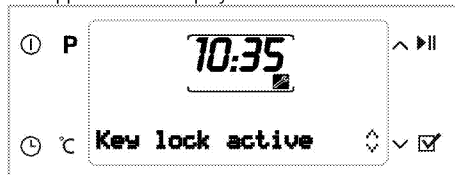
Using the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.

i Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by pressing the On/Off button (1) even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock


1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
2. Press  (11) to activate the keylock. After activating the keylock, "**Key lock active**" will appear on the display.

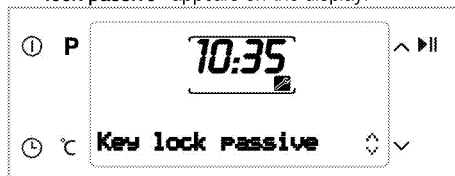


» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except ).

i Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock will not be cancelled in case of power outage.

Deactivating the keylock

1. Press  (11) to deactivate the keylock. "**Key lock passive**" appears on the display.



Using the clock as an alarm

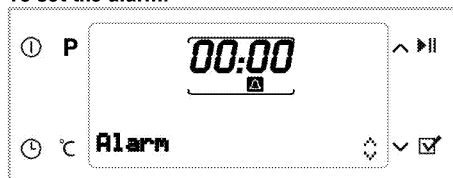
You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.



The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at

a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.


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

To set the alarm:



1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  or  (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:







1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  (11) until "00:00" appears on the display.


























Cooking times table

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

Baking and roasting

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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

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

Cooking table for test meals

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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

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

Eco Fan Heating



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



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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.

- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.

- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

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

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

Tips for cooking vegetables

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

Cooking guide functions

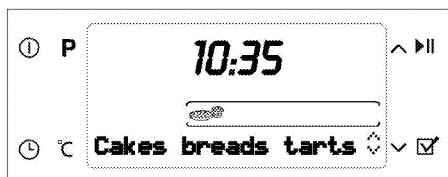
Selecting the convenience food functions

Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

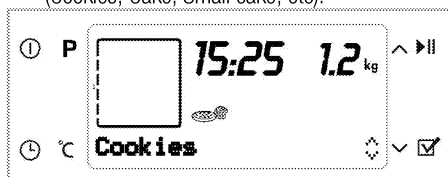
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



3. Press \wedge or \vee (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press \wedge or \vee (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



6. Put your meal into the oven.
7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.

i If Start/Stop Cooking key (9) is not pressed within 20 seconds, the oven will switch itself off.

8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.

i To stop the alarm signal, just press any key.

i "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Press Convenience Food Menu Selection button (10) to return to the upper menu.

Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.



2. Press \wedge or \vee (11) to set the weight.

Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.





2. Press (11) key to set the weight.



Convenience food menu:

May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken, grilled	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Small cake	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Brownie		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Sponge cake		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Apple strudel		Moussaka			
Apple pie					

To select the steam assisted convenience food functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection key (2) with short intervals until Steam Cooking symbol (18) appears on the display. In this step, **"Cakes&Breads&Tarts"** appears on the display.
3. Press  or  (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press  or  (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).
6. Put your meal into the oven.
7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking.
8. **"Fill with 350 ml water"** appears on the display.

	Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.
	Do not fill hot water in to the water container.

9. Open the door and add water through the water inlet. **"Door open"** warning appears on the display together with the audio warning when filling in water.
10. Oven starts cooking and **"Cooking"** appears on the display as soon as the door is closed.
11. After the cooking is completed, **"Good appetite"**, **"Please take the meal"** appears on the display and alarm signal is heard.

» To stop the alarm signal, just press any key.

12. Open the oven door and take out the meal as soon as cooking completes.

Close the oven door to start the **Automatic Water Vaporization function**.

» In this step, **"Disposing water"** and the required time appears on the display.

» It is important for your health not to use the remaining water since the quality of the water that waits will deteriorate. Water disposal smoothens the dirt in the oven and allows it to be removed easily after cooking.

» Wipe inside the oven with a cloth after disposing the water.


Using the water container:

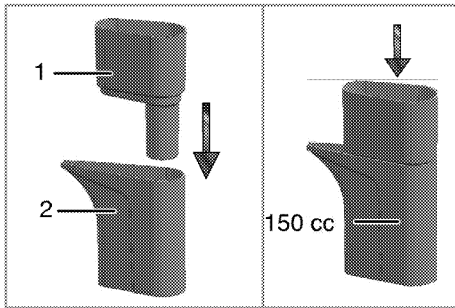
Water container consists of 2 pieces. Upper piece removes the lime in the water.

Assemble the lower and upper parts of the container as illustrated.

Do not fill more than 150 ml, otherwise the water is not purified.

Remove the upper part and pour the water into the oven with the lower part.

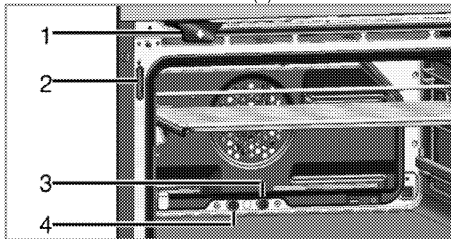
	Remove the lime in the water container by applying the following procedure once in every 4 usages. Dissolve 2 teaspoon of salt in a glass and pour into the water container. And then, wash the lower container.
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



- 1 Upper part
- 2 Lower part

Adding water:

1. Pull the pitcher illustrated in the figure (1).
2. Pour water into the container until you hear the signal sound. Observe the amount of water from the water level indicator (2).



- 1 Pitcher
- 2 Water indicator
- 3 Vapour exit pipe
- 4 Drainage pipe for excessive water

i The system waits at least 10 minutes for you to add water. If you do not add water in 10 minutes, oven switches off.

i To clean the pitcher, remove it from the oven and wash with water only.

i Water level in the tank should be checked through the water indicator while adding water. If the water level exceeds the tank full level, excessive water will run into the oven. Excessive water that run into the oven can affect cooking in steam assisted automatic cooking programmes and cause condensation on the door. In order to avoid this, remove the excessive water that has run into the oven before cooking starts.

i If the oven is switched off before the cooking is completed and no cooking function is selected within 2 minutes, **"Please take the meal. Water will evaporize."** message will appear on the Text display soon as the oven is switched on with On/Off key (1). Water disposal starts automatically after around 1 minute.

CAUTION
Keep the door closed during water vaporization.



Steam assisted convenience food menu:
May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat
Pizza, fresh thinbase	Chicken < 1600 gr	Fresh vegetable	Trout casserole	Roast lamb
Pizza, fresh thickbase	Chicken > 1600 gr	Frozen vegetable, graten		Leg of lamb
Dough pastry	Turkey, thigh	Jacket potatoes		Veal pot roast
Vol au vent	Duck, whole			Tandoori
Fruit cake				
Short bread				
Rich pastry				
Bagel				
Loaf bread (yeasted)				
Sandwich bread				
Baguette				
Bread rolls, frozen				

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.



Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.

Volume setting

Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Press  or  (11) to select the desired level.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

#depending on thickness

*Preheat for 5 minutes



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

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

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

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

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





1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.
2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired grill function.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off the oven.



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

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

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



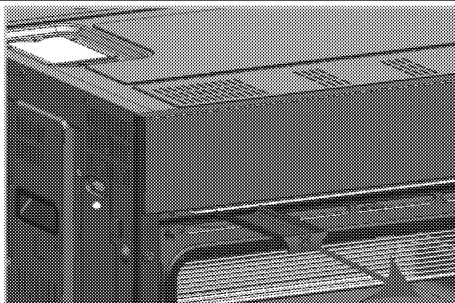
Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the pitcher

Pitcher stops at a certain point when you pull it towards yourself.

When you continue pulling, it arrives at the second stop point and stops again.

If you continue pulling after this point it will get out of its place.



You can clean the pitcher under tap water after removing it.



Do not use chemical materials when cleaning the pitcher. Use only water.

Cleaning the control panel

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



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

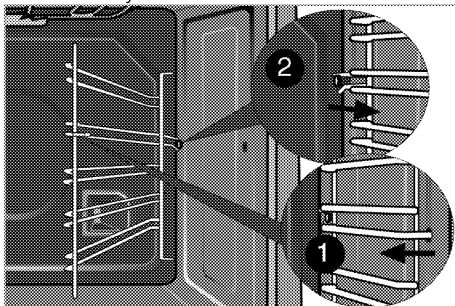
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

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

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

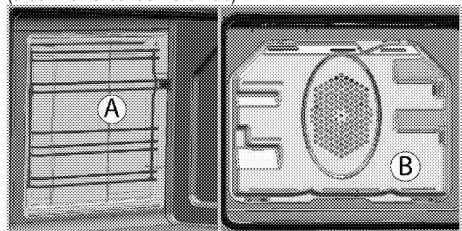
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

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

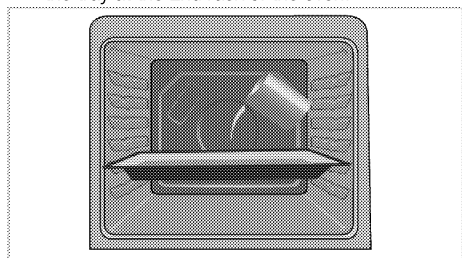


Easy Steam Cleaning

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

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.



1. Press **P** key to switch on the oven.
2. Make sure you have removed the food.
3. Press **^** or **v** key to select **"Steam cleaning"** mode.
4. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cleaning. If there is no water in the system, **"Fill with 150 ml water"** appears on the displayed.
5. Fill with 150 ml water using the water container supplied with your oven.

i Risk for health!
Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

6. If the temperature inside the oven is below 100 C when the door is closed, cleaning starts without delay. If inner temperature is not below 100 C with the water filled and door closed, **"Cooling"** message appears on the screen.

When inner temperature falls below 100 C, cleaning starts automatically.



7. When cleaning starts, **"Cleaning"** message is displayed.
» Steam is delivered into the oven until the water of the system runs out.

i Steaming takes approximately 35 minutes with the completely full container. This time will be shorter for less water.

- When the water runs out, "**Wipe the surfaces**" is displayed.
- Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

When the cleaning is over (generally water runs out), remaining water should be drained in any case. See Cooking Guide Functions, *page 31*, Draining water.

Clean oven door

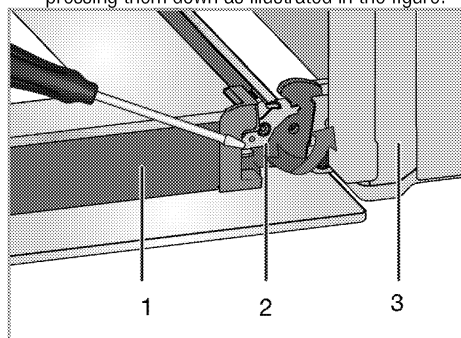
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

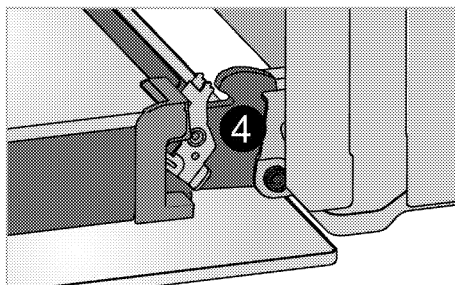
i Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

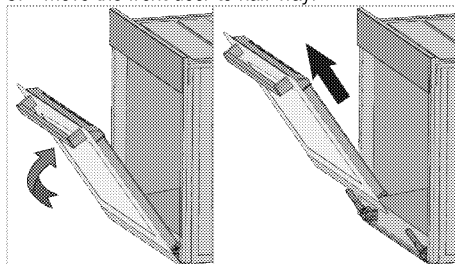
- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- Door
- Hinge lock(closed position)
- Oven
- Hinge lock(open position)



- Move the front door to half-way.



- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

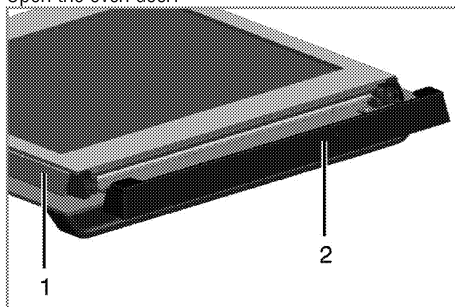
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

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

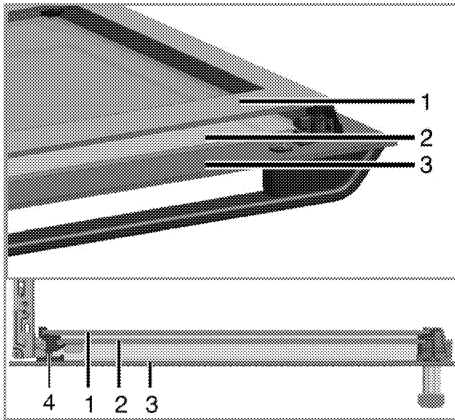
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



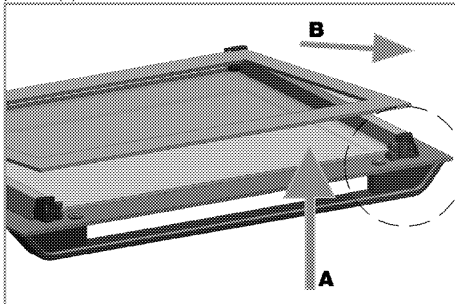
- Frame
- Plastic part

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



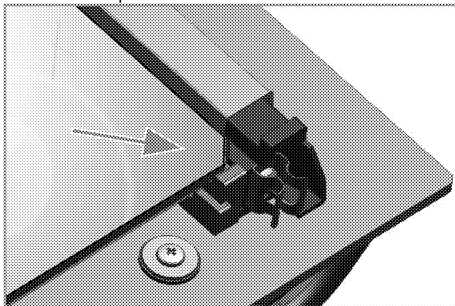
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

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



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

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



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



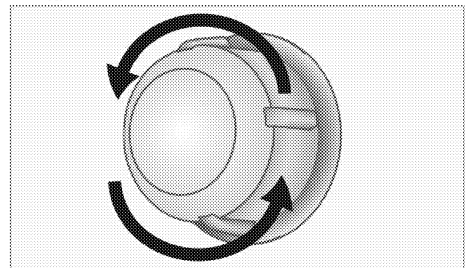
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



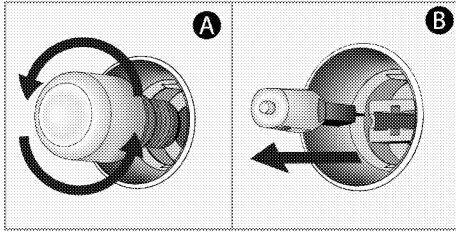
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



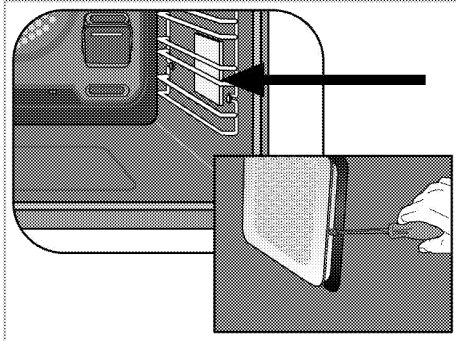
3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

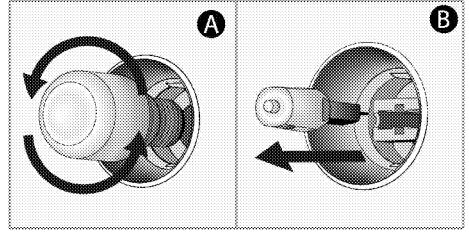
If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 33.*



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.

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



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 25)*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

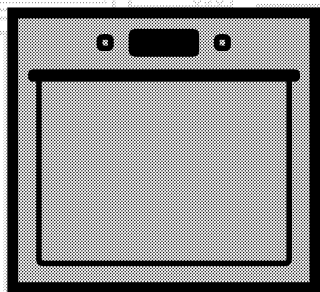
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

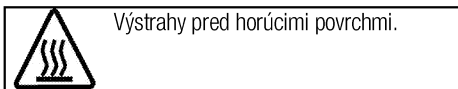
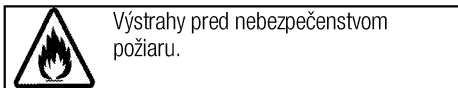
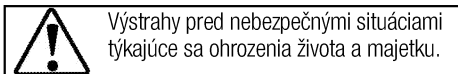
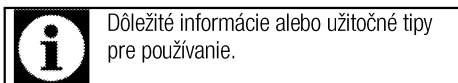
Vážený zákazník,

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.4

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

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž 12

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie.....	13
Budúca preprava	14

4 Prípravy 16

Typy na šetrenie energiou	16
Prvé použitie.....	16
Nastavenie času	16
Prvé čistenie výrobku	17
Prvé zahriatie.....	17

5 Práca s rúrou 18

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní18	
Práca s elektrickou rúrou	19
Prevádzkové režimy.....	21
Obsluha riadiacej jednotky rúry	24
Používanie zámku tlačidiel	26
Používanie hodín ako budíka	26
Harmonogramy varenia.....	27
Funkcie sprievodcu varením	29
Ponuka nastavení.....	32
Prevádzka grilu	33
Varné harmonogramy pre grilovanie	33

6 Údržba a starostlivosť 34

Všeobecné informácie	34
Čistenie ovládacieho panela.....	34
Čistenie rúry	34
Odstránenie dvierok rúry.....	36
Odstránenie vnútorného skla dvierok.....	36
Výmena žiarovky v rúre.....	37

7 Riešenie problémov 39

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

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

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

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

Elektrická bezpečnosť

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

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

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

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

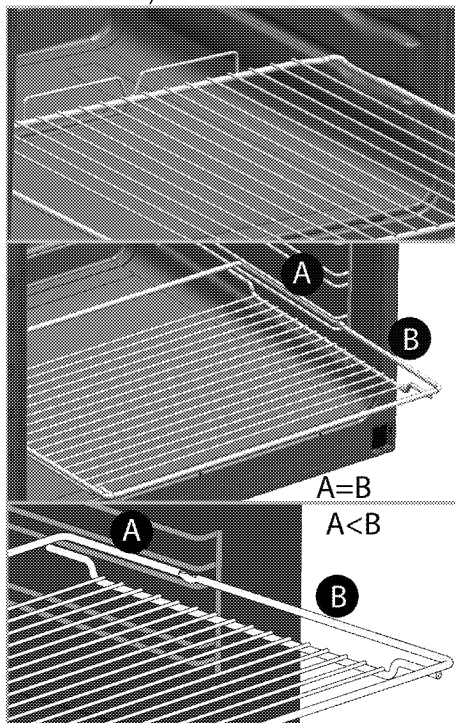
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky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

Bezpečnosť produktu

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

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

plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasunúť medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



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

- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.
- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

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

Zamýšľané použitie

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

Bezpečnosť detí

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

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

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

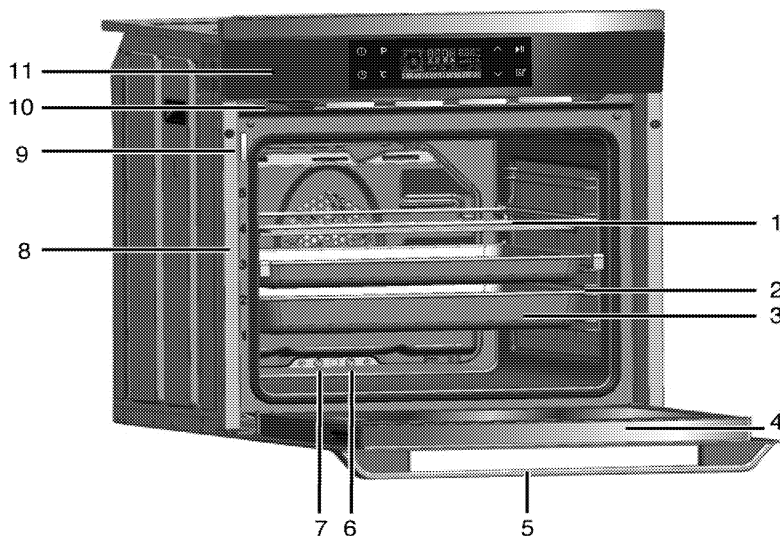
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

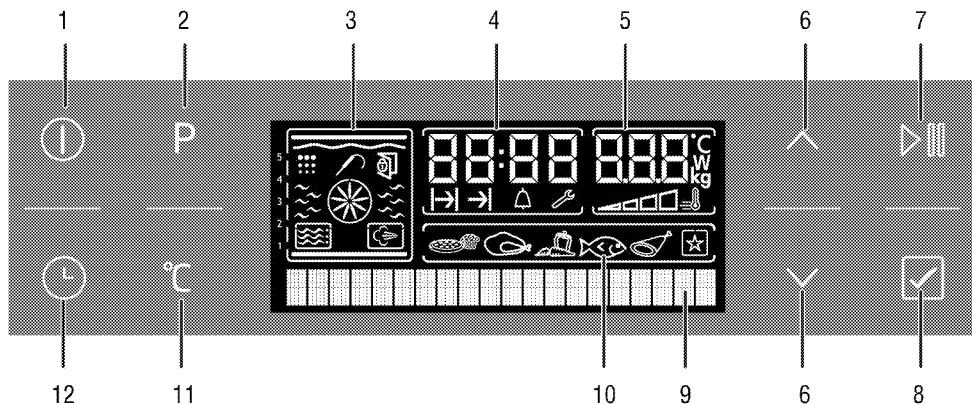
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------------------------------------|
| 1 | Drótená polička | 7 | Otvory určené na unikanie nadbytočnej vody |
| 2 | Police | 8 | Polohy políc |
| 3 | Plech | 9 | Indikátor hladiny vody |
| 4 | Predné dvierka | 10 | Džbán |
| 5 | Rúčka | 11 | Ovládací panel |
| 6 | Potrubie na unikanie pary | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 8 | Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla |
| 2 | Tlačidlo výberu programu | 9 | Textový displej |
| 3 | Zobrazenie funkcií | 10 | Displej komfortného výberu jedla |
| 4 | Políčko indikátora aktuálneho času | 11 | Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača |
| 5 | Políčko indikátora teploty/hmotnosti | 12 | Tlačidlo času a nastavení |
| 6 | Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času | | |
| 7 | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia | | |

Obsah balenia

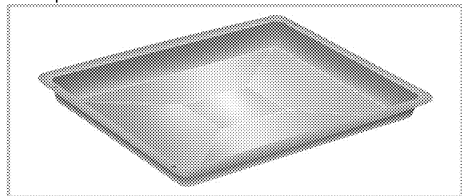


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. **Používateľská príručka**

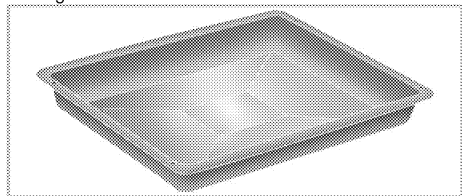
2. **Štandardný plech**

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



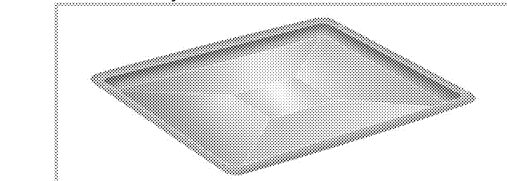
3. **Hlboký plech**

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



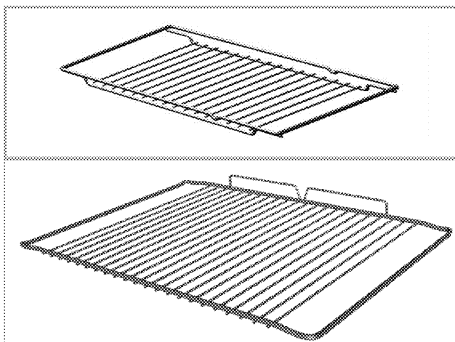
4. **Plech pre pečivo**

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



5. **Drôtaná mriežka**

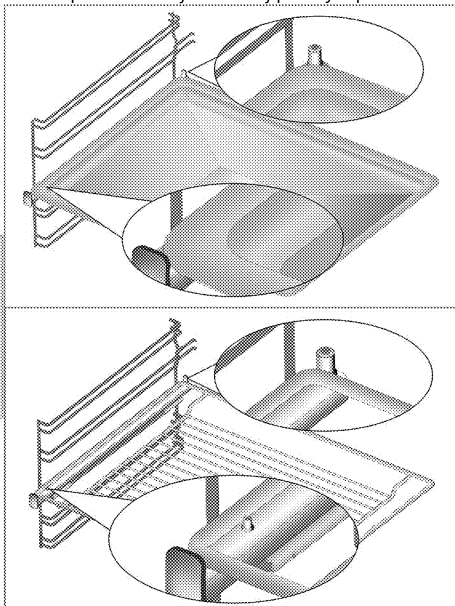
Používa sa na opekánie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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





Technické parametre


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

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

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

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

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

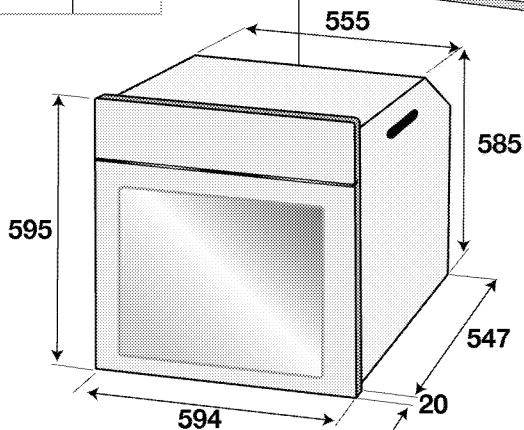
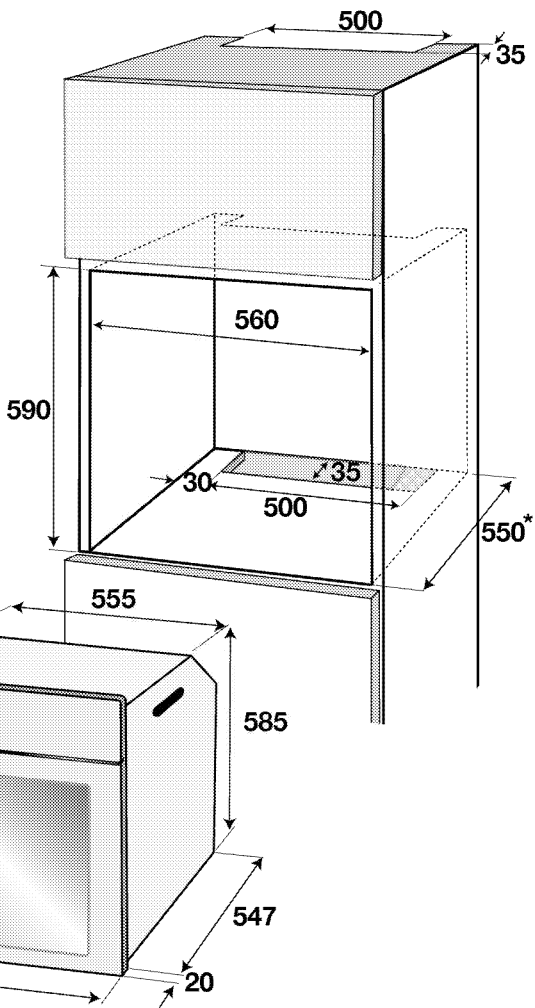
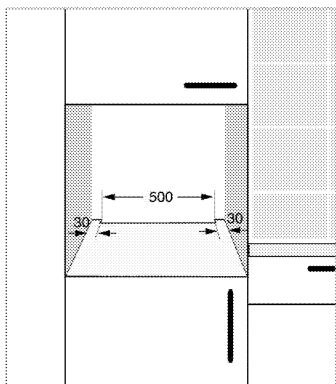
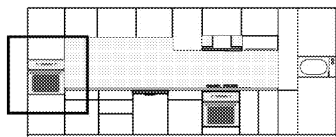
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju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

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

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

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový 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!



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

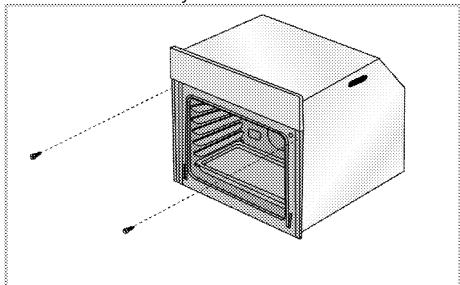


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

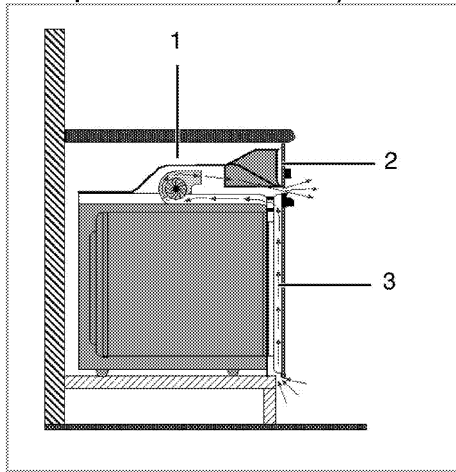
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

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

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



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

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



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

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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok 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.

Ak je vo výrobku voda, nepresúvajte ho.

Výrobok môžete presunúť potom, ako z neho odstránite vodu.



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

4 Prípravy

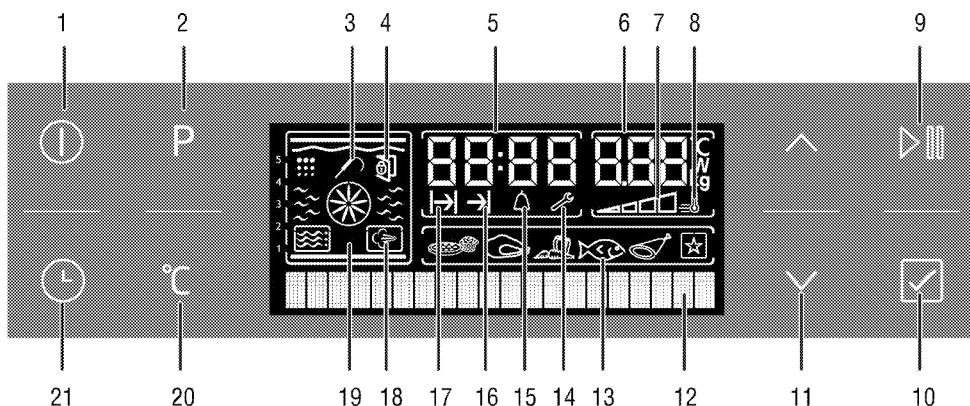
Tipy na šetrenie energiou

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


- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času




- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Tlačidlo výberu programu
 - 3 Symbol sondy mäsa (*)
 - 4 Symbol uzamknutia dveriek (*)
 - 5 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 6 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 10 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
 - 11 Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej komfortného výberu jedla
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol skončenia doby varenia
 - 17 Symbol doby varenia
 - 18 Symbol varenia paru (*)
 - 19 Zobrazenie funkcií
 - 20 Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania
 - 21 Tlačidlo času a nastavení
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
- Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobu.
Pred nastavením času musíte nastaviť jazyk.
- #### Nastavenie jazyka
-
- Keď rúru prvýkrát zapnete, na textovom displeji (12) sa zobrazí hlásenie „English (Anglicky)“. Miernym stlačením tlačidla alebo (11) vyberiete požadovaný jazyk. (10) Miernym stlačením tlačidla potvrdíte výber jazyka.

 Obrazovka nastavenia jazyka sa zobrazí iba počas prvého spustenia. Jazyk zmeňte pomocou ponuky nastavení. *Ponuka nastavení, strana 32.*


Nastavenie času



Po nastavení jazyka sa na textovom displeji (12) zobrazí položka „Time setting“ (Nastavenie času). Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) zadáte aktuálny čas.

 Predtým, ako môžete rúru použiť, musí byť nastavený čas. Ak čas nie je nastavený, symbol nastavení (14) zostane svietiť. Táto ikona nezmizne, pokiaľ nenastavíte čas.


Prvé čistenie výrobku

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

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

Prvé zahriatie

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

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

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19.*
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 19.*

Čistenie parného systému:

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte funkciu „Steam + Fan heating“ (Ohrievanie paru a ventilátorom).
4. Do dzbánu pridajte 350 cm³ vody (2). Pozrite si časť *Prevádzkové režimy, strana 21*- Používanie funkcie „Steam + Fan heating“ (Ohrievanie paru a ventilátorom).
5. Nechajte rúru bežať približne jednu hodinu.


Dotknite sa tlačidla  vždy, keď sa na displeji

objaví „Press  to spray steam (Stlačením rozprášite paru)”.

6. Vypnutie rúry si pozrite v časti *Práca s elektrickou rúrou, strana 19*

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 33.*
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 33*

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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekánie

- Spracovanie celého kurčaťa, 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.

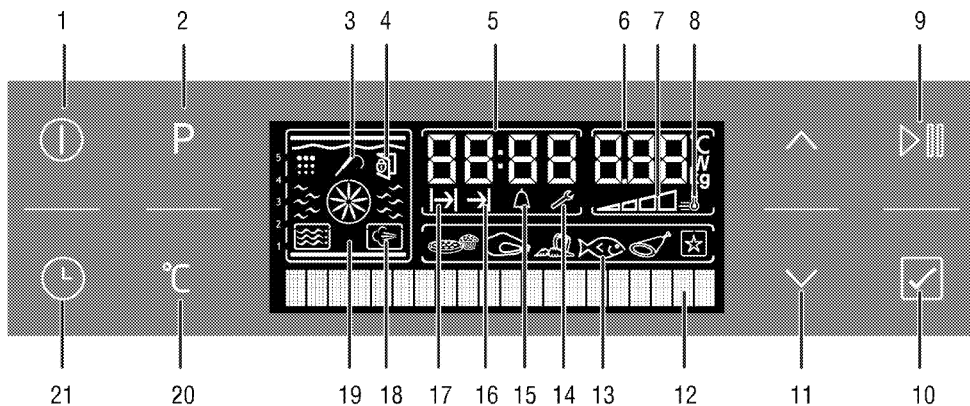
- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masť, 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.

Práca s elektrickou rúrou



Ovládací panel

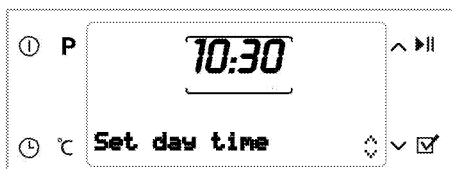



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Tlačidlo výberu programu
 - 3 Symbol sondy mäsa (*)
 - 4 Symbol uzamknutia dvierok (*)
 - 5 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 6 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 10 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
 - 11 Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej komfortného výberu jedla
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol skončenia doby varenia
 - 17 Symbol doby varenia
 - 18 Symbol varenia parou (*)
 - 19 Zobrazenie funkcií
 - 20 Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania
 - 21 Tlačidlo času a nastavení
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Nastavenie aktuálneho času

Keď si budete želať, môžete čas znovu nastaviť.

1. Aby ste nastavili aktuálny čas, stlačte tlačidlo času a nastavení (21) trikrát, až kým sa pri vypnutej rúre na textovom displeji (12) neobjaví text „Set day time“ (Nastaviť denný čas).
2. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte aktuálny čas.





 Počas výpadkov prúdu kratších ako 20 minút sa nastavenie času uchová. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákoľvek z funkcií rúry.

Výber teploty a režimu prevádzky



1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1). Keď sa rúra zapne, ikony horného a dolného ohrievania sa zobrazia na funkčnom displeji (19) a na textovom displeji sa zobrazí položka „Static“ (Statické) (12). V políčku indikátora teplota/hmotnosť (6) sa zobrazí odporúčaná teplota. Aktívne ohrievače a odporúčaná poloha plechu sa zobrazia na funkčnom displeji (19).

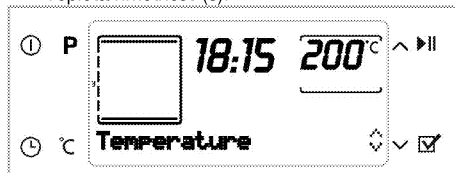


 Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na funkčnom displeji (19) žiadne nastavenie rúry.

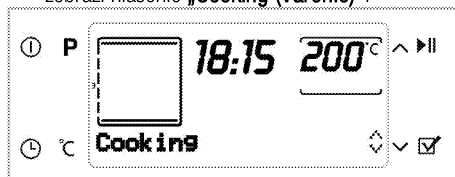
2. Želaný prevádzkový režim vyberte stlačením tlačidla  alebo  (11).

Po vybraní funkcie sa dá nastaviť položka „Temperature“ (Teplota), „Cook time“ (Doba varenia), „Cook end time“ (Doba skončenia varenia) a „Booster“ (Posilňovač) (rýchle ohrievanie).

2. Raz stlačíte tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20), aby ste dosiahli zobrazenie teploty.
3. Stlačíte tlačidlo  alebo  (11), až kým sa požadovaná teplota neobjaví v poličku indikátora Teplota/hmotnosť (6).



5. Stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9) zapnete rúru s vybranou funkciou. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Cooking (Varenie)“.



i Ak sa počas varenia otvoria dverka, na displeji sa zobrazí výstraha „Door open“ (Dverka sú otvorené).

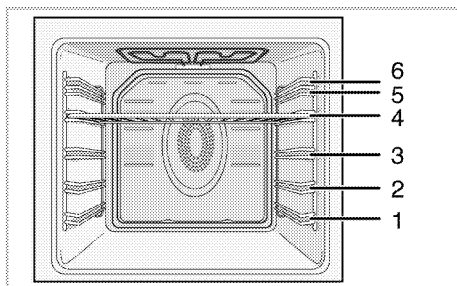
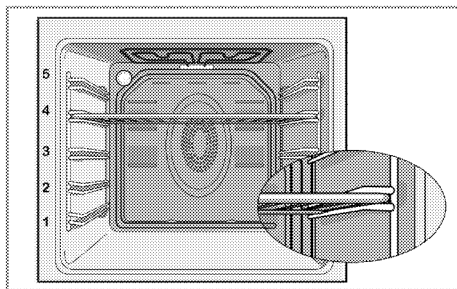
Vypnutie elektrickej rúry

Rúru vypnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtený mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

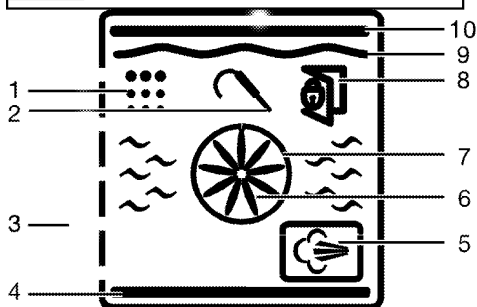


Tabuľka funkcií

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

i	Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.
i	Z bezpečnostných dôvodov je maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre položku „Cook time“ (Doba varenia) obmedzený na 6 hodín vo všetkých polohách, okrem funkcií „Warm Keeping“ (Uchovanie tepla) a „Low Temperature Cooking“ (Varenie pri nízkej teplote).
i	Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.
i	Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
i	Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
i	Ak do 20 sekúnd po vykonaní akýchkoľvek nastavení rúry nestlačíte žiadne tlačidlo, rúra sa sama vypne.

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



- 1 Poloha čistenia (*)
- 2 Symbol sondy mäsa (*)
- 3 Polohy políc
- 4 Spodný ohrevný prvok
- 5 Symbol varenia paru (*)
- 6 Ventilátor posilňovača
- 7 Posilňovač ohrievača
- 8 Symbol uzamknutia dveriek (*)
- 9 Grilový ohrievač
- 10 Horný ohrievač

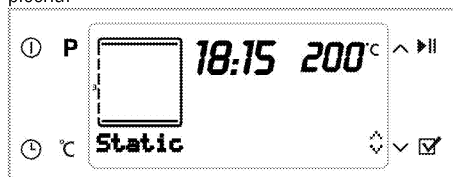
i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.

Prevádzkové režimy

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

Statická

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



Statické + ventilátor

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



Varenie s asistenciou ventilátora

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



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

Multi (3-D) varenie

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

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Teplotný rozsah (°C)
Statická	200	40-280
Statická + ventilátor	175	40-280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Úplné grilovanie + ventilátor (veľký gril s pomocou ventilátora)	200	40-280
Úplné grilovanie	280	40-280
Gril	280	40-280
Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	180	160-220
Spodné ohrievanie	180	40-220
Uchovanie teploty	60	40-100
Varenie pri nízkej teplote	80	50-150
Rozmrazovanie	-	-
Ohrievanie paru + ventilátorom	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.

Multi (3-D) varenie



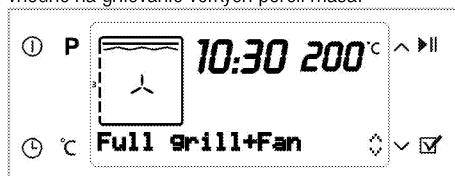
Pizza

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



Úplné grilovanie + ventilátor

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



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

Úplné grilovanie

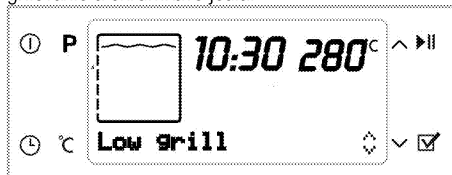
V prevádzke je veľký gril v strepe rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



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

Gril

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

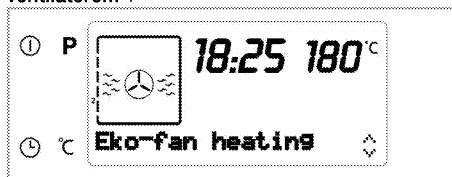


- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

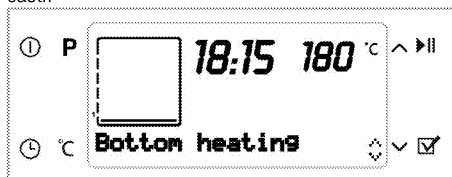
Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160-220°C. Čas varenia sa ale trochu predlží.

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



Spodné ohrievanie

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



Uchovanie teploty

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



Varenie pri nízkej teplote

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



Rozmrazovanie

Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene).

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



Parné turbo

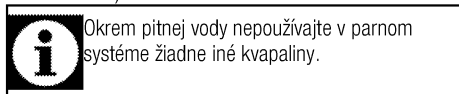
Okrem varení, ktoré robíte pomocou Ohrievania s pomocou ventilátora pri teplote od 150-280°C máte tiež možnosť použiť paru na jedlá potom, ako rúra dosiahne nastavenú teplotu. Predlži sa však o trošku čas varenia.

Táto možnosť vám umožňuje variť jedlá podľa vlastnej chuti, mimo automatických ponúk.



Parné turbo

1. Stlačte tlačidlo (1).
2. Vložte jedlo do rúry.
3. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete funkciu „**Steam + Fan heating**“ (Ohrievanie parou + ventilátorom). Varenie potom spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Ak v systéme nie je voda, na displeji sa zobrazí položka „**Fill with 350 ml water**“ (Doplňte 350 ml vody). Vodu doplňte pomocou nádoby na vodu, ktorá sa dodáva spolu s rúrou, až kým nebudete počuť zvukovú výstrahu. Pozrite si časť Doplnenie vody. Keď doplníte dostatočné množstvo vody, na displeji sa zobrazí hlásenie „**Door open**“ (Otvorené dverka).

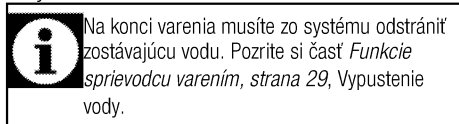


Okrem pitnej vody nepoužívajte v parnom systéme žiadne iné kvapaliny.

Zatvorte dverka a na displeji sa zobrazí text „**Cooking**“ (Varenie). Keď sa dosiahne nastavená

teplota, zobrazí sa hlásenie „**Press  to spray**

steam (Stlačením tlačidla  rozprášite paru)“. Stlačením tlačidla komfortného výberu ponuky jedla (10) sa bude do rúry dodávať para po dobu 5 minút. Počas doby varenia môžete aplikovať paru 3 krát, kedykoľvek budete chcieť.



Na konci varenia musíte zo systému odstrániť zostávajúcu vodu. Pozrite si časť *Funkcie sprievodcu varením, strana 29*, Vypustenie vody.

Parné čistenie

Tento režim je určený na zmäkčenie nečistôt vo vnútri rúry po dovarení. Pozrite si časť Parné čistenie na strane .



Jednoduché parné čistenie

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

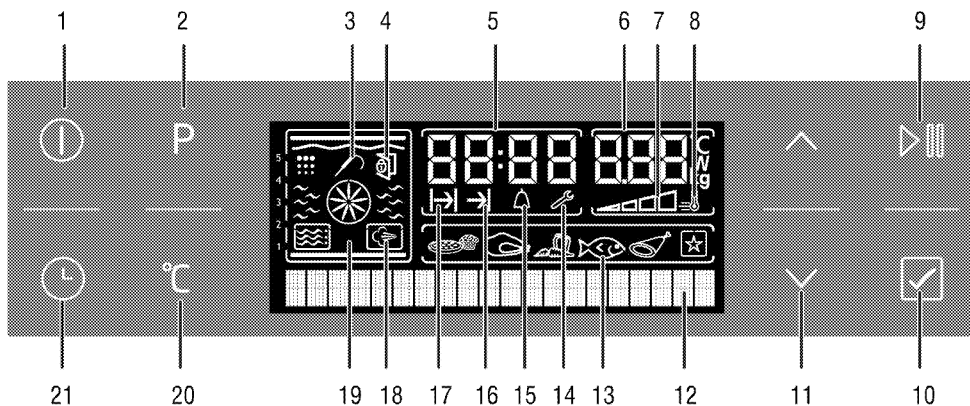
Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčili a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie parou.

Jednoduché parné čistenie





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





Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Tlačidlo výberu programu
 - 3 Symbol sondy mäsa (*)
 - 4 Symbol uzamknutia dveriek (*)
 - 5 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 6 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 10 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
 - 11 Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej komfortného výberu jedla
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol skončenia doby varenia
 - 17 Symbol doby varenia
 - 18 Symbol varenia parou (*)
 - 19 Zobrazovanie funkcií
 - 20 Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania
 - 21 Tlačidlo času a nastavení
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

1. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (1) zapnete rúru.
2. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovanú funkciu.
3. Pre dobu varenia stlačte jedenkrát tlačidlo času a nastavení (21), aby ste na textovom displeji (12) zvýraznili položku „Cook time“ (Doba varenia) (12). Zároveň bude blikať symbol doby varenia (17).
4. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas varenia. Symbol času varenia (17) sa zobrazuje po nastavení doby varenia.



5. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
6. Na dosiahnutie teploty varenia raz stlačte tlačidlo teploty - hmotnosti a rýchleho nastavenia ohrevu (20), čím na textovom displeji zvýrazníte položku „Temperature (Teplota)“.
7. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte teplotu.

Aktivácia prevádzky v poloautomatickom režime

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (doba varenia).

8. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Na displeji sa zobrazí hlásenie „**Cooking (Varenie)**“.
- » Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia. Osvetlenie rúry počas varenia svieti.







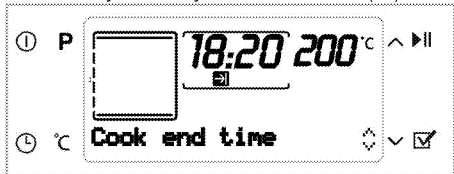
Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (7) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.


9. Po skončení varenia sa na displeji zobrazí text „**Good appetite... Press ► to continue**“ (Dobrú chuť... pokračujte stlačením tlačidla) a budete počuť zvukový signál.
10. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra bude pokračovať vo vybranom režime. Alarm sa vypne.
11. Ak nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas.



Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto prevádzkovom režime môžete nastaviť dobu varenia a dobu skončenia varenia.

- Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
 - Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovanú funkciu.
 - Pre čas varenia jedenkrát stlačte tlačidlo času a nastavení (21), aby ste na textovom displeji (12) zobrazili položku „**Cook time (Čas varenia)**“. Zároveň bude blikať symbol doby varenia (17).
 - Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas varenia.
- » Symbol času varenia (17) sa zobrazuje po nastavení doby varenia.
5. Pre čas skončenia varenia stláčajte tlačidlo času a nastavení (21) v krátkych intervaloch, pokiaľ sa na textovom displeji (12) nezobrazí položka „**Cook end time (Čas skončenia varenia)**“. Súčasne bude blikať symbol doby skončenia varenia (16).



6. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas skončenia varenia.
- » Po nastavení času skončenia varenia sa na displeji zobrazí symbol času skončenia varenia (16).
7. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.

8. Na dosiahnutie teploty varenia raz stlačte tlačidlo teploty - hmotnosti a rýchleho nastavenia ohrevu (20), čím na textovom displeji zvýrazníte položku „**Temperature (Teplota)**“. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte teplotu.
9. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Na displeji sa zobrazí hlásenie „**Waiting (Čaká sa)**“.
- » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.
10. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia, na displeji sa zobrazí nápis „**Cooking**“ (Varenie) a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Osvetlenie rúry počas varenia svieti.



Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (7) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.

11. Po skončení varenia sa na displeji zobrazí text „**Good appetite... Press ► to continue**“ (Dobrú chuť... pokračujte stlačením tlačidla) a budete počuť zvukový signál.
12. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra bude pokračovať vo vybranom režime. Alarm sa vypne.
13. Ak nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas.



Ak chcete zrušiť poloautomatické alebo automatické programovanie potom, ako ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia. Ak chcete, rúru môžete vypnúť aj stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).

Nastavenie posilňovača


Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty rúry.

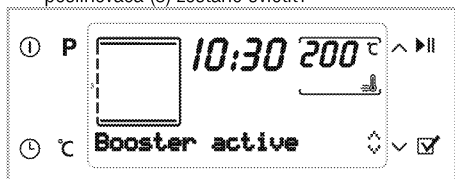


Posilňovač sa nedá vybrať pri funkciách varenia, ako sú Rozmrazovanie, Pomalé varenie, Uchovanie teploty a Varenie pri nízkej teplote. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:


- Tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie „**Booster passive (Posilňovač je vypnutý)**“.

2. Po stlačení tlačidla  (11) sa zobrazí položka „Booster active“ (Posilňovač je zapnutý). Symbol posilňovača (8) zostane svietiť.



» Symbol posilňovača (8) zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

3. Funkciu posilňovača zrušte stláčaním tlačidla nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho predhrievania (20) v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie „Booster active (Posilňovač je zapnutý)“.

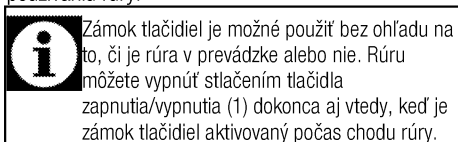
4. Po stlačení tlačidla  (11) sa zobrazí položka „Booster passive“ (Posilňovač je vypnutý).



» Keď sa po tomto procese vrátite na displej výberu funkcie, symbol posilňovača (8) zhasne.


Používanie zámku tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



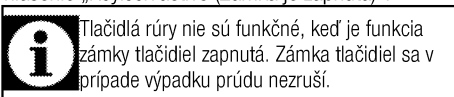
Zámok tlačidiel je možné použiť bez ohľadu na to, či je rúra v prevádzke alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (1) dokonca aj vtedy, keď je zámok tlačidiel aktivovaný počas chodu rúry.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch dovtedy, kým sa na displeji zobrazí hlásenie **Key lock passive** (Zámka tlačidiel je vypnutá).
2. Stlačením tlačidla  (11) aktivujete zámku tlačidiel. Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „Key lock active (Zámka tlačidiel je zapnutá)“.




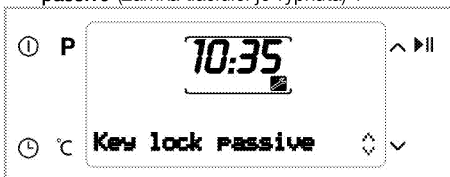
» Po zapnutí zámky tlačidiel sa po stlačení ľubovoľného tlačidla (okrem  na displeji zobrazí hlásenie „Keylock active (Zámka je zapnutá)“.



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

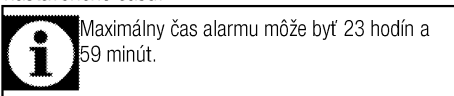
Vypnutie zámky tlačidiel

1. Stlačením tlačidla  (11) deaktivujete zámku tlačidiel. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Key lock passive (Zámka tlačidiel je vypnutá)“.



Používanie hodín ako budíka



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




Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie alarmu:




1. Stláčaním tlačidla času a nastavení (21) v krátkych intervaloch sa na displeji zobrazí symbol alarmu (15).
2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas. Symbol alarmu (15) zostane svietiť po nastavení času alarmu.
3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.
4. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Zrušenie alarmu:























1. Stláčaním tlačidla času a nastavení (21) v krátkych intervaloch sa na displeji zobrazí symbol alarmu (15).
2. Stláčajte tlačidlo  (11), až kým sa na displeji nezobrazí „00:00“.

Harmonogramy 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.

Pečenie a opekanie

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




Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	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
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
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

Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	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.</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		1 - 4	150	35 ... 45


		26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**				
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


Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

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

 Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.


Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

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

použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.

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

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlo zo zeleniny mňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Funkcie sprievodcu varením

Výber komfortných funkcií jedla

Komfortná ponuka jedál obsahuje programy jedál, ktoré špeciálne pre vás pripravili profesionálni kuchári a uložili ich do pamäte ovládacej jednotky.

V tejto ponuke sa teplota, poloha podstavca, hmotnosť a funkcie varenia nastavujú automaticky. Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.

Výber funkcií sprievodcu varením vykonáte nasledovne:

1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Myp. (1).
2. Stlačením tlačidla výberu programu (2) vyberte zobrazenie komfortných funkcií jedla. V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis „Cakes&Breads&Tarts“ (Koláče, chlieb, torty) a zvýrazní sa symbol komfortného výberu jedla (13).



3. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte z hlavnej ponuky (Koláče, chlieb, torty, Hydina, Mäso, Ryby, Špeciálne jedlá) požadovanú komfortnú funkciu jedla.
4. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) potvrdíte želanú ponuku hlavného jedla.
5. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte želané jedlo (Koláčiky, Torta, Malý koláč atď.).



6. Vložte jedlo do rúry.
7. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Na displeji sa zobrazí hlásenie „Cooking (Varenie)“.

Ak do 20 sekúnd nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa sama vypne.

8. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí nápis „Good appetite...“ (Dobrú chuť...) a budete počuť zvukový signál alarmu.

Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Keď sa na displeji počas navigácie v ponuke jedál zobrazí nápis „Back (Spät)“, môžete sa vrátiť do vyššej úrovne ponuky. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) sa vrátite na vyššiu úroveň ponuky.

Skôr, ako začnete variť v ponuke komfortného jedla, môžete nastaviť hmotnosť v závislosti od typu jedla, ktorý ste si vybrali. Urobíte to nasledovne:

1. Stláčajte tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20), až kým políčko indikátora hmotnosti nezačne blikať.



2. Stlačením tlačidla alebo (11) nastavíte hmotnosť.

Skôr, ako začnete variť v ponuke komfortného jedla, môžete nastaviť hmotnosť v závislosti od typu jedla, ktorý ste si vybrali. Urobíte to nasledovne:

1. Stláčajte tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20), až kým políčko indikátora hmotnosti nezačne blikať.
2. Stlačením tlačidla (11) nastavte hmotnosť.

Ponuka komfortného jedla:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Koláče, chlieb, torty	Hydina	Špeciálne jedlá	Ryby	Mäso	Špeciality
Koláčiky	Kura, grilované	Kastról	Rybie filety	Pečené mäso	Kvasenie
Malý koláč	Kura, filety	Quiche	Pečené sardely	Dalyánske mäsové guľôčky	Jogurt
Koláčik		Makaróny so syrom	Treska (merlanská)		Sušené jablko
Piškótový koláč		Lazane	Lososové filety		Smažené gaštaný
Jablková štrúďľa		Penová torta			
Jablkový koláč					

Výber komfortných funkcií jedla s pomocou pary vykonáte nasledovne:

1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Tlačidlo výberu programu (2) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí symbol varenia s parou (18). V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis „Cakes&Breads&Tarts“ (Koláče, chlieb, torty).
3. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberte z hlavnej ponuky (Koláče, chlieb, torty, Hydina, Mäso, Ryby, Špeciálne jedlá) požadovanú komfortnú funkciu jedla.
4. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) potvrdíte želanú ponuku hlavného jedla.
5. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberte želané jedlo (Koláčiky, Torta, Malý koláč atď.).
6. Vložte jedlo do rúry.
7. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9).
8. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Fill with 350 ml water (Doplňte 350 ml vody)“.



Riziko pre zdravie!
Okrem pitnej vody nepoužívajte v parnom systéme žiadne iné kvapaliny.



Do zásobníka na vodu nedolievajte horúcu vodu.

9. Otvorte dverka a cez prívod vody doléjte vodu. Keď dolievate vodu, na displeji sa zobrazí hlásenie „Door open (Dvierka sú otvorené)“ a súčasne bude znieť zvuková výstraha.
10. Rúra začne variť a na displeji sa hneď po zatvorení dveriek zobrazí nápis „Cooking“ (Varenie).
11. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí nápis „Good appetite...“ (Dobrá chuť...), „Please take the meal“ (Vezmite si jedlo) a budete počuť zvukový signál alarmu.
» Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
12. Hneď, ako sa varenie skončí, otvorte dverka rúry a jedlo vyberte.

Zatvorením dveriek rúry spustíte funkciu automatického odparovania vody.

» V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis „Disposing water“ (Odstraňuje sa voda) a požadovaný čas.

» Pre vaše zdravie je dôležité, aby ste nepoužívali zostatkovú vodu, nakoľko kvalita odstátej vody sa zhoršuje. Vypustenie vody odstraňuje nečistoty z rúry a umožňuje ich ľahké odstránenie po varení.

» Po vypustení vody vnútro rúry utrite handrou.

Používanie nádoby na vodu:

Nádoba na vodu sa skladá z 2 kusov: Horná časť odstraňuje z vody vodný kameň.

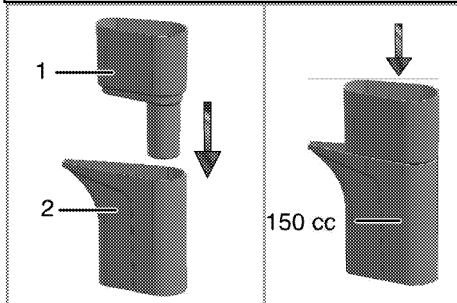
Poskladajte dolnú a hornú časť nádoby tak, ako je to znázornené na obrázku.

Do nádoby nedajte viac ako 150 ml vody, inak sa voda nevyčistí.

Odstráňte hornú časť a nalejte vodu do rúry pomocou dolnej časti.



Vodný kameň odstránite z nádoby na vodu tak, že vykonáte nasledujúci postup po každých 4 použitiach. Rozpusťte 2 čajové lyžičky soli v pohári a nalejte túto vodu do nádoby na vodu. Potom umyte dolnú nádobu.

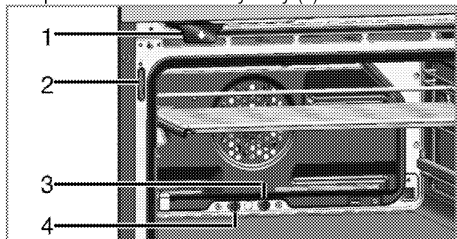


1 Horná časť

2 Dolná časť

Doplnenie vody:

1. Potiahnite džbán zobrazený na obrázku (1).
2. Nalievajte vodu do nádoby, až kým nebudete počuť zvukový signál. Dodržiavajte množstvo vody podľa indikátora hladiny vody (2).



1 Džbán


2 Indikátor vody


3 Potrubie na unikanie pary


4 Drenážna rúrka na nadmernú vodu



Systém bude čakať aspoň 10 minút, kým prídáte vodu. Ak vodu do 10 minút neprídáte, rúra sa vypne.

 Džbán vyčistíte tak, že ho odstránite z rúry a umyjete ho len vodou.

 Hladinu vody v nádrži by ste mali počas pridávania vody kontrolovať pomocou indikátora vody. Ak hladina vody presiahne úplnú hladinu nádrže, prebytočná voda vnikne do rúry. Prebytočná voda, ktorá sa dostala do rúry, môže mať vplyv na varenie vo varných programoch s pomocou pary a spôsobiť kondenzáciu na dvierkach. Aby ste tomu zabránili, odstráňte prebytočnú vodu, ktorá vnikla do rúry skôr, ako začnete variť.

 Ak rúru vypnete pred dokončením varenia a do 2 minút nevyberiete žiadnu funkciu varenia, na textovom displeji sa po zapnutí rúry pomocou tlačidla Zap./Vyp. (1) zobrazí hlásenie „Please take the meal. Water will evaporize. (Vezmite si jedlo. Voda sa odparí)“.

Odstraňovanie vody sa spustí automaticky približne po 1 minúte.



VÝSTRAHA

Počas odparovania vody nechajte dvierka zatvorené.

Komfortná ponuka jedla s pomocou pary:



Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Koláče, chlieb, torty	Hydina	Špeciálne jedlá	Ryby	Mäso
Pizza, čerstvé listkové cesto	Kura < 1600 g	Čerstvá zelenina	Pstruh v mise	Pečená jahňacina
Pizza, čerstvé hrubé cesto	Kura > 1600 g	Mrazená zelenina, jedlá na rošte		Jahňacie stehno
Kysnuté cesto	Moriak, stehno	Zemiaky v šupke		Pečená teľacina v nádobe
Krídeltká	Kačka, celá			Tandoori
Ovocný koláč				
Krátky chlieb				
Bohaté pečivo				
Zemľa				
Bochnik chleba (kvasený)				
Sendvičový chlieb				
Bageta				
Sendviče, mrazené				

Ponuka nastavení

Nastavenie jasu

Jas sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí nápis „Brightness (Jas)“.
2. Máte k dispozícii 4 úrovne jasu, a to 1, 2, 3 a 4. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberete požadovanú úroveň.



Úroveň jasu sa po vypnutí rúry zníži, čím sa šetrí energia. Po zapnutí rúry sa znovu vráti na nastavenú úroveň.

Nastavenie kontrastu



Kontrast sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí nápis „Contrast (Kontrast)“.

2. Máte k dispozícii 4 úrovne kontrastu, a to 1, 2, 3 a 4. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberete požadovanú úroveň.



Nastavenie hlasitosti

Hlasitosť sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí nápis „Volume (Hlasitosť)“.
2. Máte k dispozícii 3 úrovne hlasitosti, a to 0 (stíšená), 1 a 2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberete požadovanú úroveň.

Nastavenie jazyka

Jazyk sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí naposledy vybraný jazyk.
2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovaný jazyk.
3. Potvrdenie vykonajte tlačidlom výberu komfortnej ponuky jedla (10).

Prevádzka grilu



VAROVANIE

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

1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Na dosiahnutie teploty varenia raz stlačte tlačidlo teploty - hmotnosti a rýchleho nastavenia ohrevu (20), čím na textovom displeji zvýrazníte položku

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 spotrebič, 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 5-6 minút.

„Temperature (Teplota)“. Stlačením tlačidla alebo (11) nastavíte teplotu.

4. Rúru vypnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).



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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu 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.



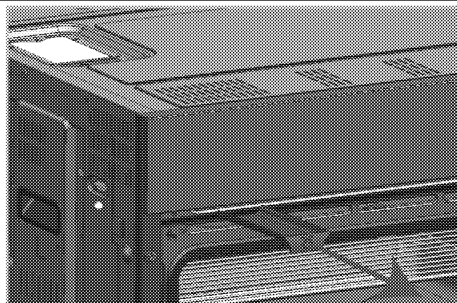
Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie dzbánu

Dzbán sa zastaví v určitom bode, keď ho potiahnete smerom k sebe.

Keď budete pokračovať v ťahaní, dostane sa na druhý bod a znovu zastane.

Ak budete pokračovať v ťahaní v tomto bode, vyberiete ho z jeho miesta.



Po vybratí môžete dzbán vyčistiť pod vodou z vodovodu.



Pri čistení dzbánu nepoužívajte chemické látky. Používajte iba vodu.

Čistenie ovládacieho panela

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



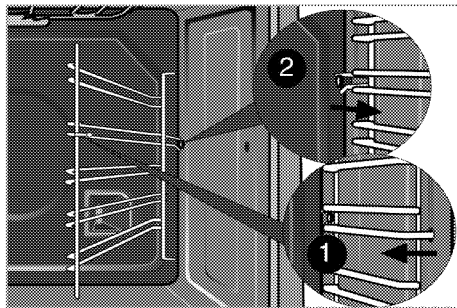
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

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

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

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

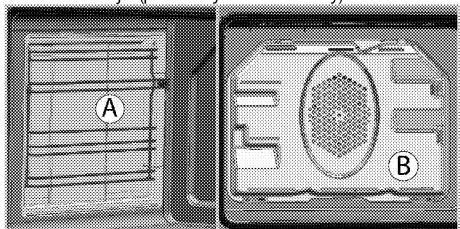


Katalytické steny

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

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým

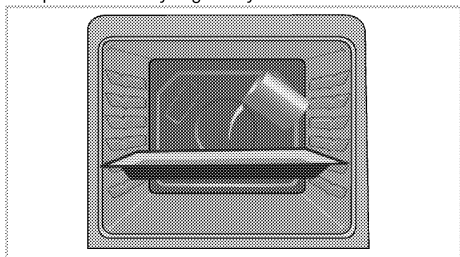
smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Pórovité povrchy katalytických stien sa automaticky vyčistia absorbovaním a konvertovaním rozliateho oleja (para a kyslíčnik uhlíčitý).



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

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Vyberte funkciu jednoduchého parného čistenia. Na obrazovke sa zobrazí doba čistenia a nedá sa zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre túto funkciu čistenia.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

i V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

Parné čistenie

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 tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Nezabudni z rúry vybrať jedlo.
3. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte režim **"Steam cleaning (Parné čistenie)"**.
4. Čistenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9).

Ak sa v systéme nenachádza žiadna voda, na displeji sa zobrazí hlásenie **"Fill with 150 ml water" (Doplňte 150 ml vody)**.

5. Naplňte 150 ml vody pomocou nádoby na vodu, ktorá sa dodala s vašou rúrou.

i Riziko pre zdravie!
Okrem pitnej vody nepoužívajte v parnom systéme žiadne iné kvapaliny.

6. Ak teplota v rúre klesne pod 100 C, keď sú dverka zavreté, čistenie sa začne bez oneskorenia. Ak vnútorná teplota v rúre naplnenej vody so zavretými dverkami nie je nižšia ako 100 C, na obrazovke sa zobrazí hlásenie **"Cooling" (Chladí sa)**.

Keď vnútorná teplota klesne pod 100 C, automaticky sa spustí čistenie.



7. Keď sa spustí čistenie, zobrazí sa hlásenie **"Cleaning" (Čistí sa)**.

» Para sa privádza do rúry dovtedy, kým sa neminie voda v systéme.

i S úplne plným zásobníkom bude parné čistenie trvať približne 35 minút. Ak je vody menej, bude trvať kratšie.

8. Keď sa voda minie, zobrazí sa hlásenie **"Wipe the surfaces" (Utrite povrchy)**.
9. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.

Keď sa čistenie dokončí (zvyčajne, keď sa minie voda), mali by ste vypustiť zvyšok vody. Pozrite si časť Funkcie sprievodcu varením, *strana 31*, Vypus-tenie vody.

Čistenie dvierok rúry

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



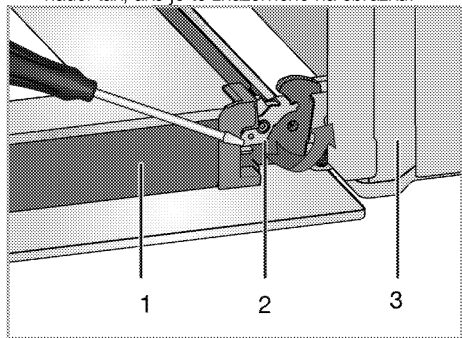
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



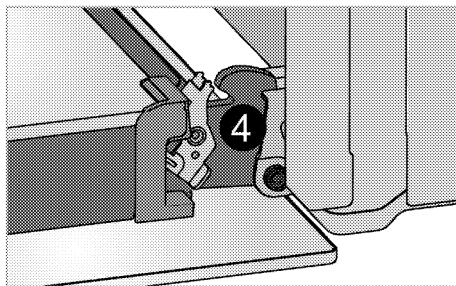
Vnútročné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

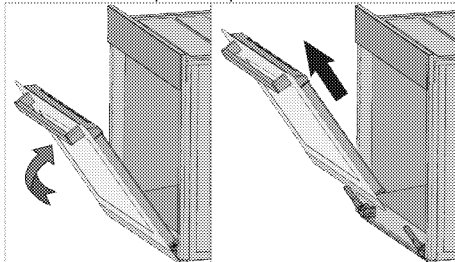
1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 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 vyťahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

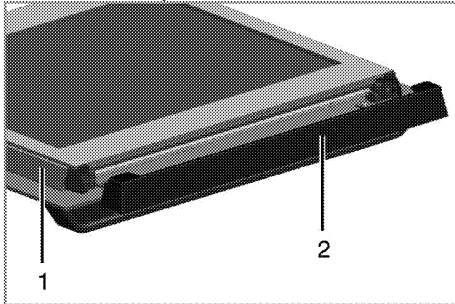


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezapomnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

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

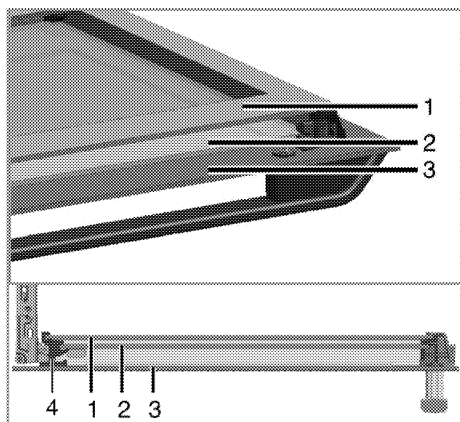
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

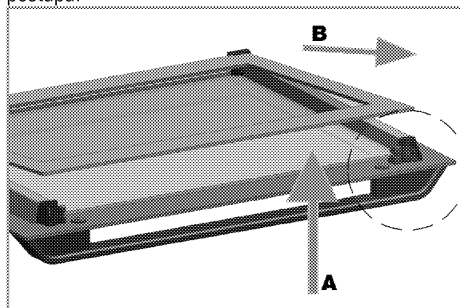
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dvierok.



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

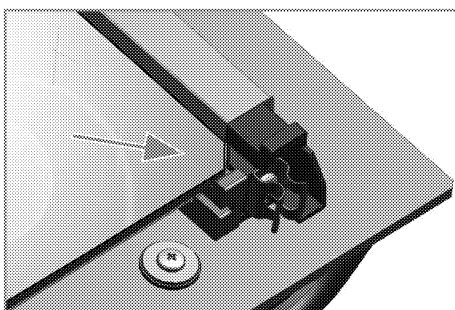
Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



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

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



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

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

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

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

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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



Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 11*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



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



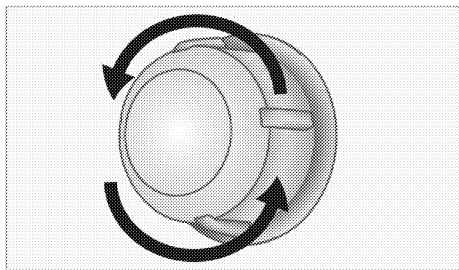
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



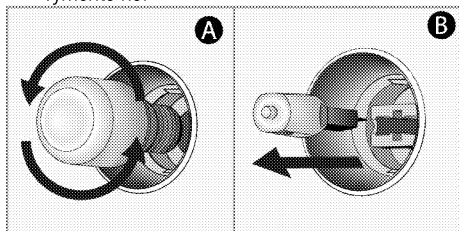
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 °C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



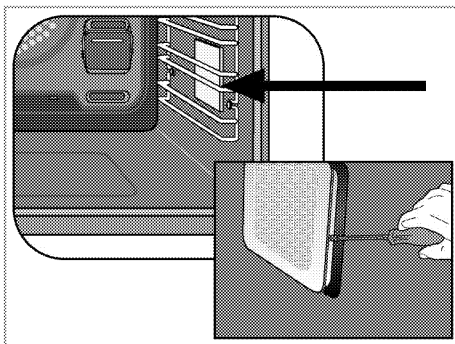
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



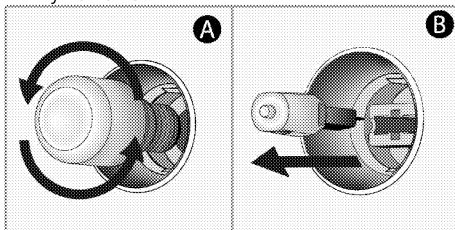
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 34*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru..

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zámku tlačidiel, strana 26.)*

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.

