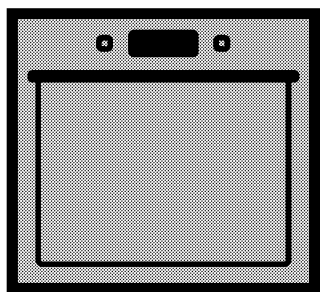


# Built-in Oven

User manual



BIDM15500XDS

**EN | CZ**

285.4459.95/R.AA/25.12.2017/4-1

## Please read this user manual first!

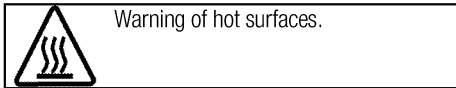
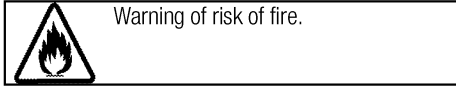
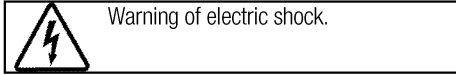
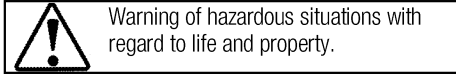
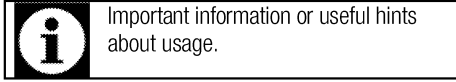
Dear Customer,

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

CE

---

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

## TABLE OF CONTENTS

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

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	9
Package information .....	9

### **2 General information 10**

Overview .....	10
Package contents .....	11
Technical specifications .....	13

### **3 Installation 14**

Before installation .....	14
Installation and connection .....	16
Future Transportation.....	17

### **4 Preparation 18**

Tips for saving energy .....	18
Initial use.....	18
Time setting .....	18
First cleaning of the appliance .....	19
Adjusting the water hardness level.....	19
Initial heating.....	20

### **5 How to operate the oven 21**

General information on baking, roasting and grilling	21
How to operate the electric oven .....	21
Operating modes.....	23
Control panel introduction.....	26
Cooking Programs Menu .....	26
Automatic Cooking Functions Menu.....	29
Extra Programs Menu.....	31
Settings Menu.....	36
Cooking times table.....	37
How to operate the grill.....	39
Cooking times table for grilling.....	41

### **6 Maintenance and care 42**

General information.....	42
Cleaning the control panel .....	42
Cleaning the oven .....	42
Removing the oven door .....	43

### **7 Troubleshooting 44**

## **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.

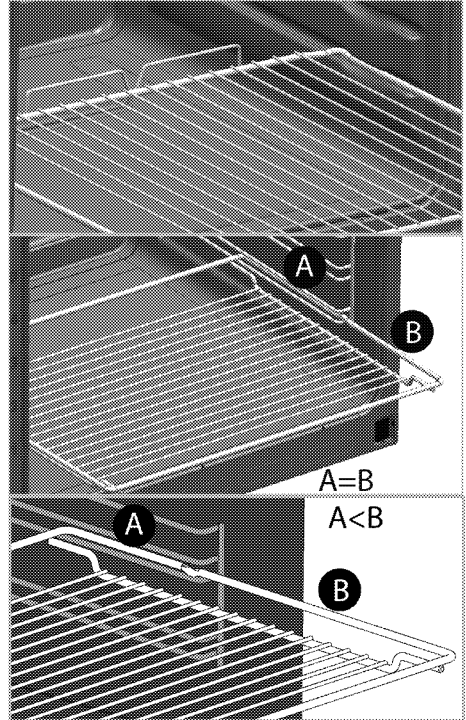
### **Product safety**

- **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.
  - Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.  
If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. see *Package contents, page 11*.
  - Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
  - During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
  - Only use the temperature probe recommended for this oven.
  - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
  - Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- For the steam system:
- When steam cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
  - Do not pour water into the oven. Otherwise, hot steam may be observed.
  - Humidity remaining inside the oven after steam cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
  - Do not cook anything if there is water in the oven. Inner surfaces of the oven may get damaged.
  - When steam cooking, do not use utensils that may become rusty.
  - Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.

- Never dry the water container in the oven.
- After each steam cooking, discharge the remaining water in the water container and clean it. Using the water remained in the water container for the next cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.
- The water container must be completely dry after cleaning. Otherwise, the risk of electric shock will occur when placing the water container to its place
- Do not wash the water container in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- For descaling, do not use any descaling agent other than the tablets provided by the manufacturer.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product is suitable for use at heights up to 2,500 metres.
- 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.

### **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.



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

### **Disposing of the old product**

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



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

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

#### **Compliance with RoHS Directive:**

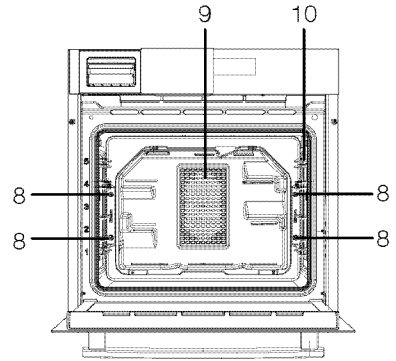
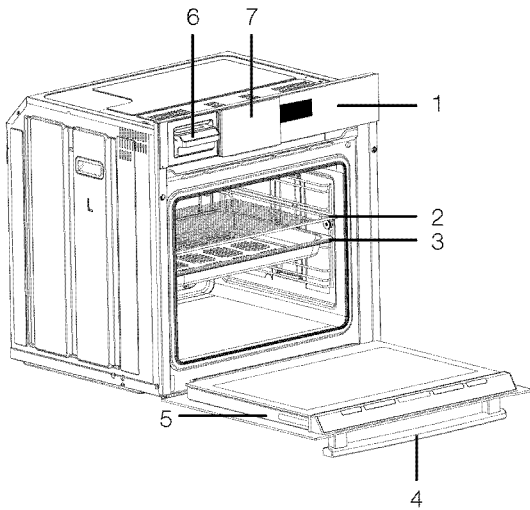
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

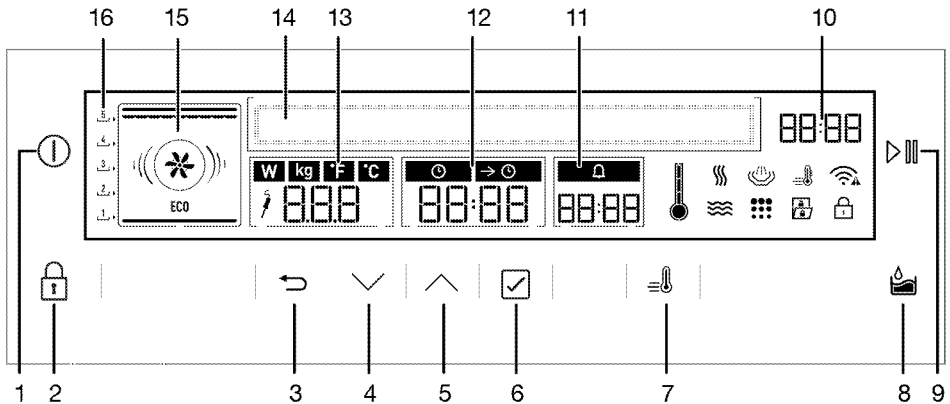
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |   |               |    |                                |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6  | Water container                |
| 2 | Wire shelf    | 7  | Water container cover          |
| 3 | Tray          | 8  | Vapour exit holes              |
| 4 | Handle        | 9  | Fan motor (behind steel plate) |
| 5 | Front door    | 10 | Shelf positions                |



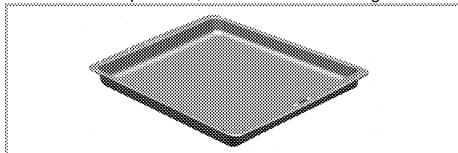
- |    |                                   |    |                                     |
|----|-----------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1  | ON/OFF key                        | 11 | Alarm time field                    |
| 2  | Keylock key                       | 12 | Cooking time/cooking end time field |
| 3  | Back key                          | 13 | Temperature/weight indicator field  |
| 4  | Down key (Menu Selection)         | 14 | Text display                        |
| 5  | Up key (Menu Selection)           | 15 | Function display                    |
| 6  | OK key                            | 16 | Shelf positions                     |
| 7  | Rapid heating key                 |    |                                     |
| 8  | Water container cover release key |    |                                     |
| 9  | Start/stop cooking key            |    |                                     |
| 10 | Current time indicator field      |    |                                     |

## Package contents

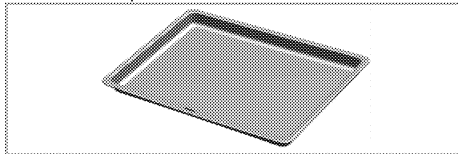


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

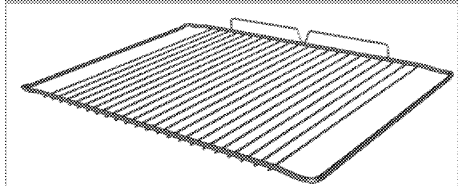
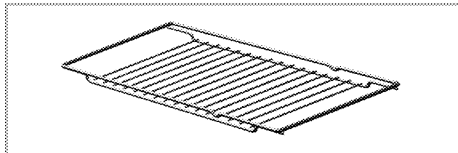
1. **User manual**
2. **Oven tray**  
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)  
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



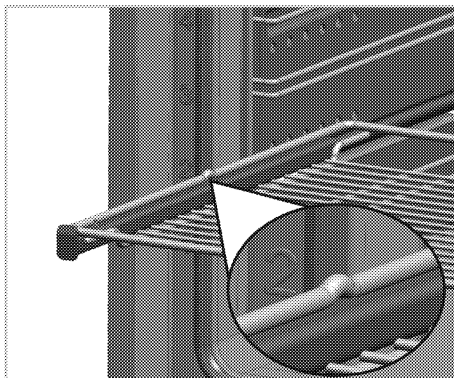
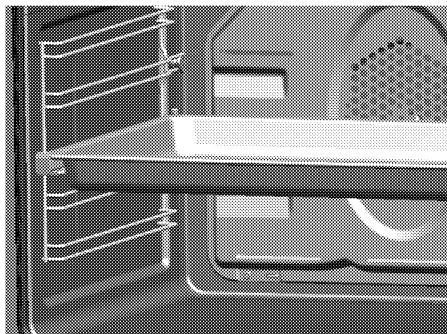
3. **Pastry tray**  
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)  
Used for pastries such as cookies and biscuits.



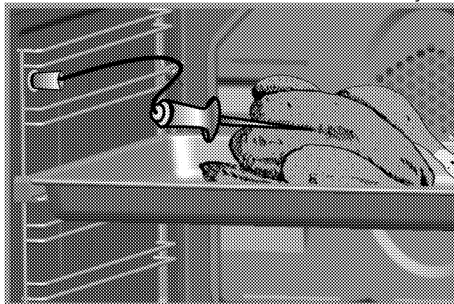
4. **Wire Shelf**  
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



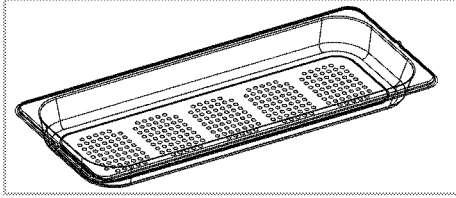
5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)  
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.  
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



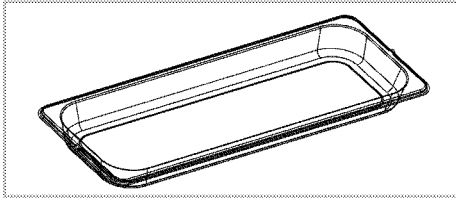
6. **Meat probe**  
When cooking meat dishes, it is used by stabbing its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall in order to cook the dish delicately.



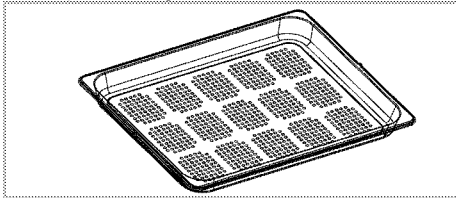
7. **Perforated small tray for steam cooking**  
Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.



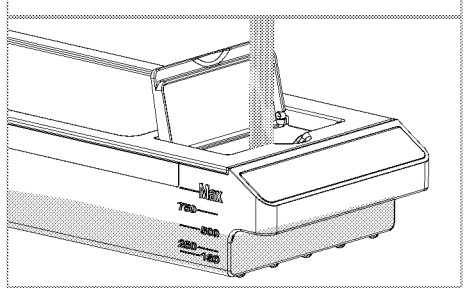
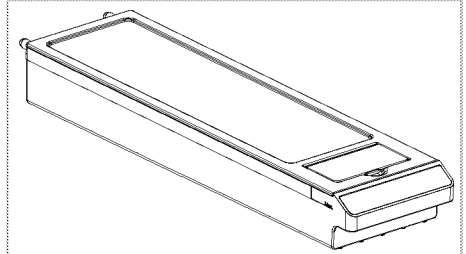
8. **Unperforated small tray for steam cooking**  
It is used to steam cook dry foods such as pulses.



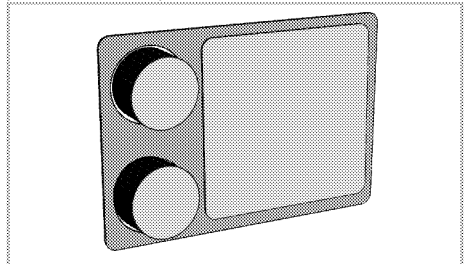
9. **Perforated large tray for steam cooking**  
Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.



10. **Water container**  
It is the container where the water to be used when steam cooking is stored.



11. **Descaling tablet**  
Used in descaling function. Two tablets are provided with the product.



## Technical specifications

<b>Voltage / frequency</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Total power consumption	3.4 kW
Fuse	16 A
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Main oven</b>	<b>Full steam oven</b>
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 14.*



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 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 between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



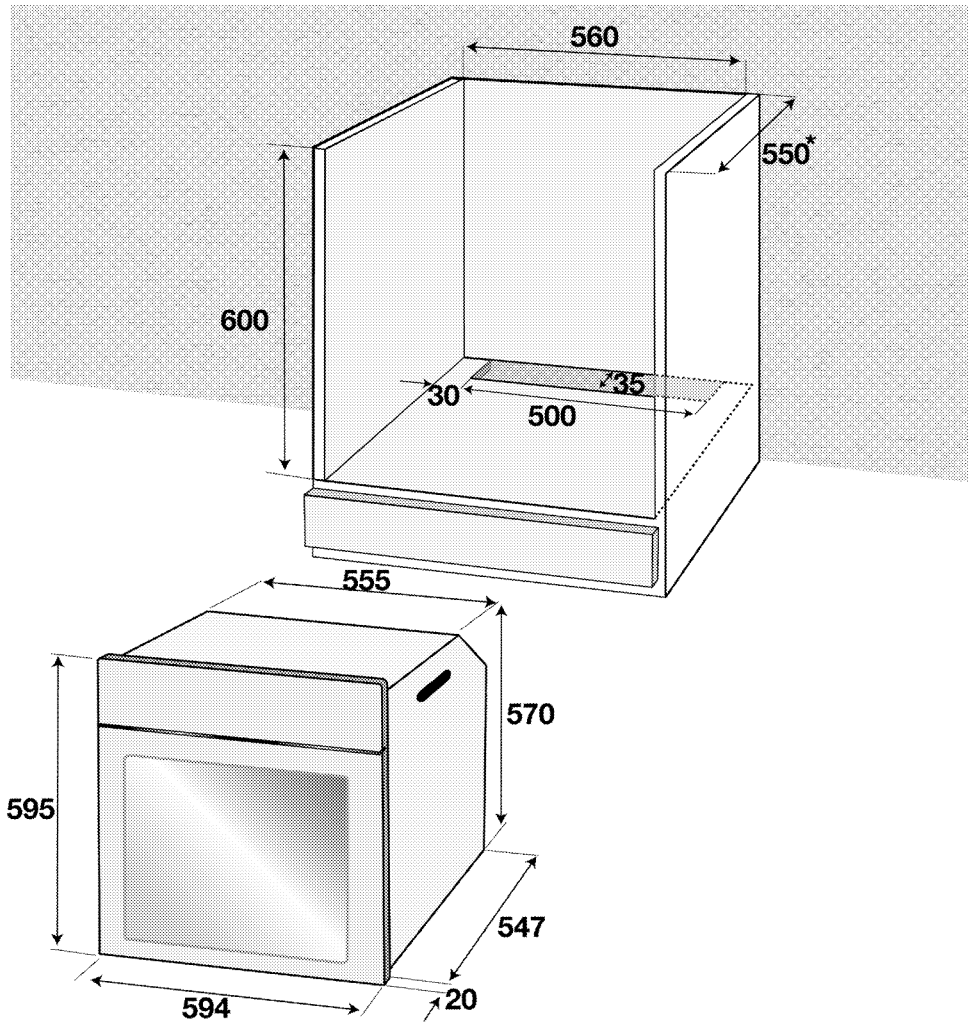
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



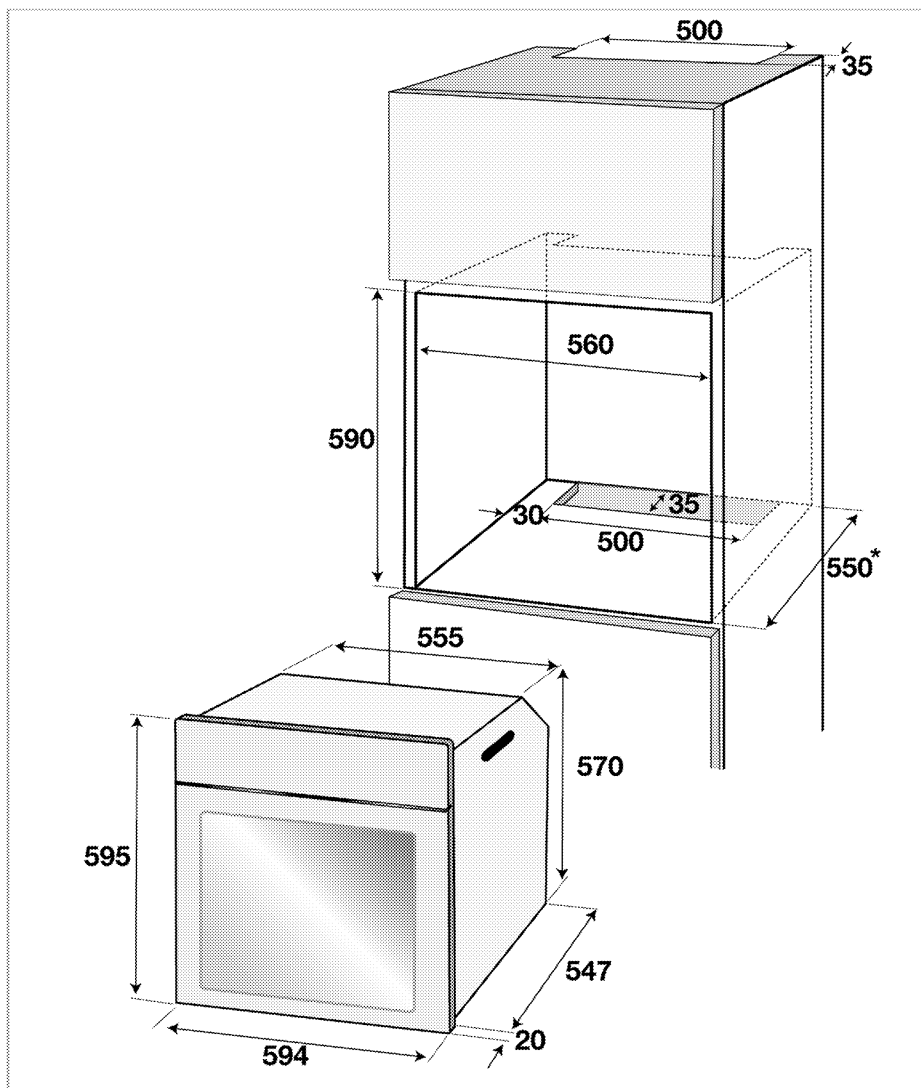
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Installation and connection

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

### Electrical connection

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

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



### DANGER:

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



**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



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

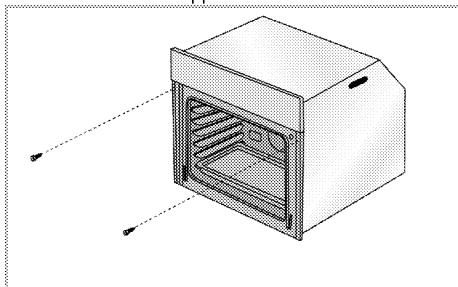


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

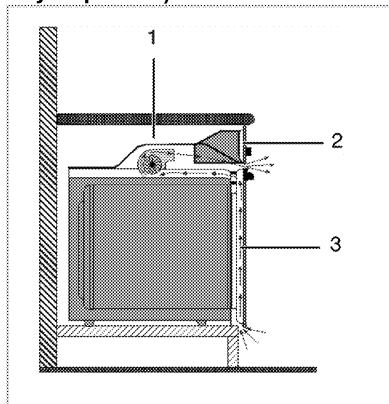
Plug the power cable into the socket.

**Installing the product**

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

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

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

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

**Final check**

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

**Future Transportation**

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



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



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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

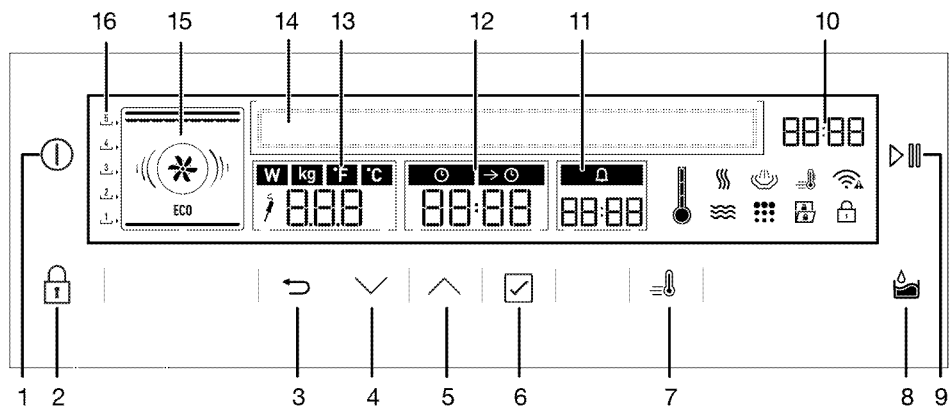
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.

- 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
- 2 Keylock key
- 3 Back key
- 4 Down key (Menu Selection)
- 5 Up key (Menu Selection)
- 6 OK key
- 7 Rapid heating key
- 8 Water container cover release key
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Current time indicator field
- 11 Alarm time field
- 12 Cooking time/cooking end time field
- 13 Temperature/weight indicator field
- 14 Text display
- 15 Function display
- 16 Shelf positions

#### Language setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  until "Language" is displayed on the text display.
5. Touch . The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch  to select the desired language.
7. Touch  to confirm the setting.

## Set the time




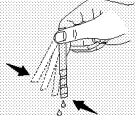
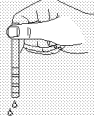






When the oven is powered for the first time, "00:00" will be set automatically. To change the time setting:

1. When the oven is switched on, "Cooking Programs" will be shown on the text display.
2. Touch  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  until "Clock" is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  to set the current time.
7. Touch  to confirm the setting.







## Adjusting the water hardness level

You must adjust the water hardness level for your oven during the initial use. The range for the hardness level of the water to be used is indicated in the table below. This is necessary to remove the limescale on the surfaces of the steam generation system at the right time.

Preparation process of the test strip is described below.

A	B	C	D	E	F
					<p>1  No limescale</p> <p>2  Very little limescale</p> <p>3  Little limescale</p> <p>4  Limescale</p> <p>5  Too much limescale</p> <p>6  Excessive amount of limescale</p>
Unpack the test strip.	Let the water tap flow for 1 minute.	Soak the test strip in water for 1 minute.	Take it out of the water and shake it.	Wait for 1 minute.	Adjust the water hardness level of your product based on the result obtained from the test strip.

## Water hardness adjustment table

Hardness level	British water hardness level °dE	German water hardness level °dH	French water hardness level °dF	Level of hardness	Water hardness level to be set for the oven
1 	0-5	0-4	0-8	Soft water	1
2 	6-9	5-7	9-13	Partially soft water	
3 	10-15	8-12	14-22	Partially medium-hard water	2
4 	16-19	13-15	23-27	Medium-hard water	
5 	20-24	16-19	28-34	Partially hard water	3
6 	25-62	20-50	35-90	Hard water	

- Do not hold the test strip under running water; perform the measurement in a glass.
- Waiting for longer than 1 minute will lead to incorrect results.
- If the result is hard water, you can also use bottled water. You can repeat the measurement for bottled water if you wish so.
- Select the input value suitable for the number of areas that change colour on the test strip from

## 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.

the table above, and enter the information on the relevant menu screen.

- After the measurement, keep the test strip away from children and dispose it. Empty the water inside the measurement glass.

### Water hardness levels

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Water hardness" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set water hardness level will be displayed.
6. Touch  /  to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use after the measurement.
7. Touch  to confirm the setting.

### 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 21*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

### 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 .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see



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.  
The vessels must also be resistant to extreme steam.
- 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

suitable 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.

#### Tips for meat probe

- Cook by stabbing the meat probe into the thickest section of the meat. Do not allow the probe to touch the dish vessel, bone or fat tissue.
- When cooking full chicken, stab the meat probe between the abdomen and the thigh due to the cavity in the chest section.
- When cooking meat in gobbets, select pieces at approximately similar sizes. Stab the meat probe into the thickest gobbet.
- If you think that meat is not cooked well at the end of cooking, repeat cooking process by stabbing the meat probe into a different point.

### How to operate the electric oven

#### Cooking functions 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 "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Keep Warm" and "Low Temp. Cooking" functions.



When setting a function, the frame light of the relevant setting becomes on.



Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



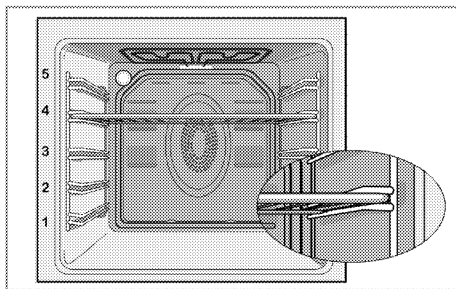
Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.



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

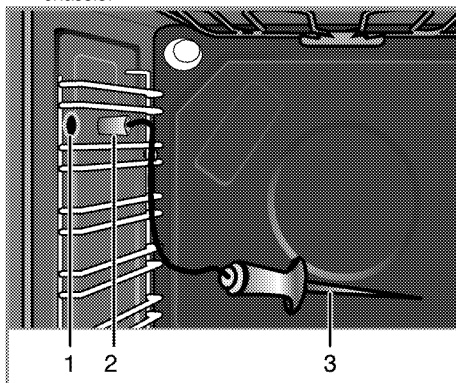


At temperatures 280°C and higher, the oven operates for max. 2 hours.



### Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket (2) into its slot (1) on the side wall of the chassis.



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket
- 3 Meat probe sensor end

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Steam cooking	100	40-100
Steam+static+fan	175	40-280
Static	180	40-320
Static + Fan	200	40-280
Steam+fan heating	175	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Fan Heating	180	40-280
Multi (3D) cooking	200	40-280
Steam + grill + fan	200	40-280
Grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Fan grill	200	40-280
Steam + Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320
Bottom heating	180	40-220
Low temperature cooking	100	50-150
Keep warm	65	40-100

\* Functions vary depending on the product model.

### Switching off the electric oven

Touch On/Off key 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.



Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.

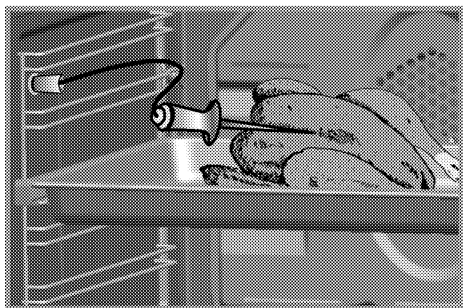


If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.



When cooking with meat probe, the shelves upper the meat probe socket can not be used.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven automatically detects that the meat probe is stuck in and **P75/075** appears on the temperature indicator field. The meat probe sensor automatically detects reaching of the inner temperature of meat to the set value and ends cooking.



If **P75/075** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.

- The recommended meat probe temperature is 75°C. You can change this temperature from 40 to 99°C if you wish.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.



If the meat probe is used without sticking the sensor tip in the meat, sensor tip will detect the temperature inside the oven and ends the cooking process at the set temperature. However, if the meat probe is subjected to a temperature at or above 250 °C, its sensor will become useless.



Cooking stops if you remove the meat probe before the cooking process ends.

Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82



\* For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of the red meat to be 63°C minimum.

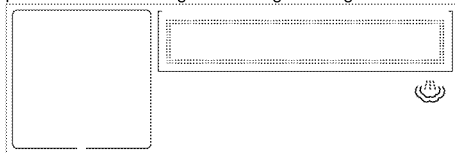
\* For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of poultry meat to be 74°C minimum.

## Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product. You can see the names of the cooking functions and the recommended rack positions on the oven's time display.

### Steam cooking

Cooking is performed using steam. It is suitable to cook foods such as vegetables, red meat, fish and poultry using steam. Since the steam covers the surface of the food, its nutritional components are prevented from being lost during cooking.



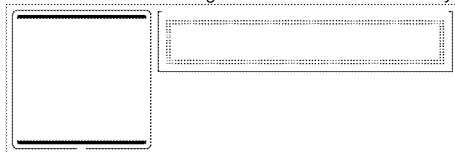
### Steam + Static + Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. Cook with one tray.



### 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

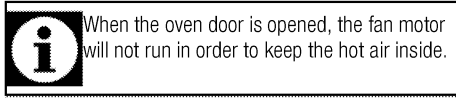
Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

### Static+fan



### Steam + Fan Heating

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. 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.

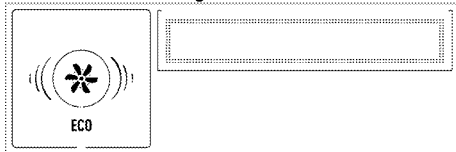


When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.



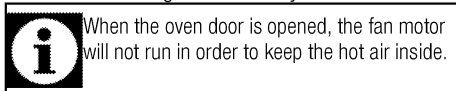
### Eco Fan Heating

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 table 'Eco Fan Heating'.



### Fan Heating

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



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

### Fan Heating



### Multi (3D) cooking

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



### Steam + Grill + Fan

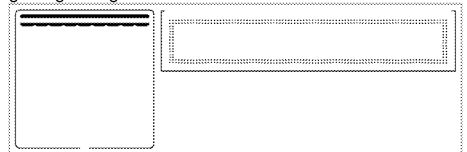
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling a large amount of meat. Plus, this function has steam support, too.



- 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

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

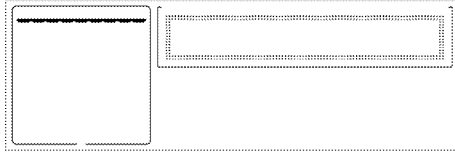


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.



### Low grill

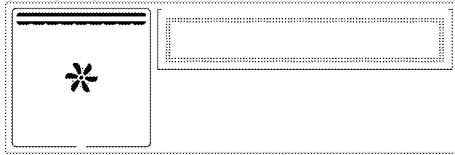
Small grill at the ceiling of the oven is in operation  
Suitable for grilling and gratin dishes.



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

### Fan grill

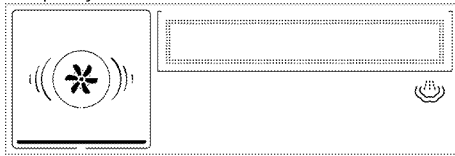
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

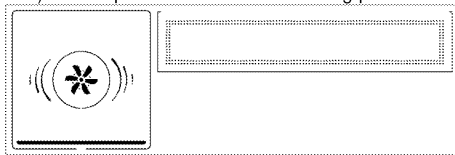
### Steam + Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Plus, this function has steam support, too. It is suitable to cook foods like pizza and pastry.



### Pizza

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



### Bottom heating

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



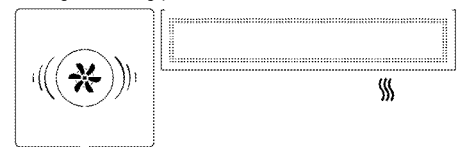
### Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



### Keep warm

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



### STEAM SUPPORT

The following functions are equipped with steam support.

- Steam + Conventional Cooking
- Steam + Fan Heating
- Steam + Grill
- Steam + Pizza

Each function is equipped with three different levels of steam: low, medium and high. These functions emit steam for the cooking load at regular intervals.

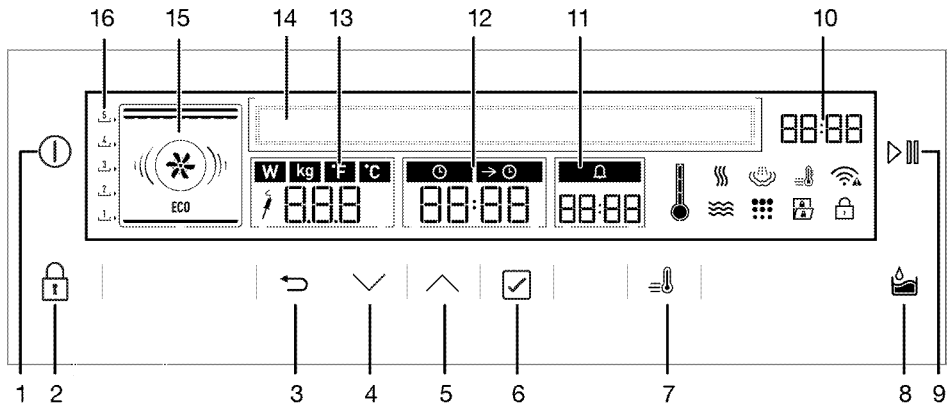
It is recommended to use the low steam level to cook pastries such as cake, buns, etc.

It is recommended to use the medium steam level to cook pastries such as bread. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger.

High steam level is recommended for meats (large pieces of meat, whole chicken, etc.).

Steam reduces moisture loss when cooking meat, allowing the meat to be more moist and juicy.

## Control panel introduction



- 1 ON/OFF key
- 2 Keylock key
- 3 Back key
- 4 Down key (Menu Selection)
- 5 Up key (Menu Selection)
- 6 OK key
- 7 Rapid heating key
- 8 Water container cover release key
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Current time indicator field
- 11 Alarm time field
- 12 Cooking time/cooking end time field
- 13 Temperature/weight indicator field
- 14 Text display
- 15 Function display
- 16 Shelf positions

- : Booster symbol
- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Alarm symbol
- : Inner temperature symbol
- : Keep warm symbol
- : Keylock symbol
- : Open door symbol
- : Meat Probe symbol\*
- : Self cleaning (pyrolysis) symbol\*
- : Steam cooking symbol

\*(Varies depending on the product model.)

### Cooking Programs Menu


#### Using the oven functions to cook without steam


1. Touch to switch on the oven.


2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch to access the cooking programs menu.
4. / to select the desired oven function without steam. Touch to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch / when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.



The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.


6. **To set the cooking time**, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time.
7. **To set the cooking end time to a later time**, touch after setting the cooking time. will be displayed. Touch / to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch to move the frame to the Alarm time frame. will be displayed. Touch / to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and "Cooking" message respectively.

 Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.








 If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.


» **If a cooking time has not been set;** the oven is operating manually. If your food is cooked, touch  to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.





» **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

### Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking







1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch  to access the cooking programs menu.
4. Touch  to select steam cooking or the desired steam assisted function. Touch  to activate the function.
5. Touch . Use  to adjust the steam level. Touch  again to confirm the setting.


6. If you would like to change the temperature, touch  when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.



 The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.




7. **To set the cooking time,** touch  to move the frame to the Cooking time/cooking end time field.  will be displayed. Touch  to set the desired cooking time.



This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.





8. **To set the cooking end time to a later time,** touch  after setting the cooking time.  will be displayed. Touch  to set the desired cooking end time.
9. **To set an alarm time without affecting the reminder,** touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking.
11. **Steam function operating steps:**  
If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.
12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
13. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

-  Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.
-  Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.
-  Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.


14. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.  
 » If the water level is suitable, cooking process will start.

-  Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.
-  If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.
-  If the water in the container is depleted during cooking, "**Please add water**" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have re-filled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.


» » **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "**Cooking completed**" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "**Cooking completed**" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

-  The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".


-  When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.


17. **To continue cooking:**

**In 5 minutes after the cooking cycle has ended,**

you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.


18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed,** the message "**Oven is getting ready**" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "**Add clean water**" message will be displayed.


19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

20. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

21. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

-  If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.

-  During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.



The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".



When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch to start it.



Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

### Setting the Booster (Rapid heating)

Use the Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster. Select the desired cooking function and then:

1. Touch once. symbol will appear on display.
2. After setting the cooking time and temperature, touch to start cooking.  
» Symbol 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. Touch once to cancel the booster function.

Booster will be deactivated and will disappear.

### Activating the key lock

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



Key lock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the even when the key lock is activated while the oven is operating.

1. Touch until "🔒" appears on the display.  
» After activating the keylock, "Keylock active" warning and symbol will appear on the display when you press any key (except / keys).



Oven buttons are not functional when the key lock function is active. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### Deactivating the key lock

1. Touch until "🔒" disappears on the display.  
» Key lock will be deactivated.

### Automatic Cooking Functions Menu

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "Automatic Cooking Menu" is displayed.
3. Touch to access the automatic cooking menu.
4. Touch / to select the main menu of the food you are going to cook. (Refer to the automatic cooking menu table). Touch to confirm.
5. Touch / to select the food you wish to cook.
6. To change the weight of the food, touch / when the Temperature/weight field is within the frame and set the weight. The weight value will be confirmed as soon as it is changed. The cooking time will change automatically based on the weight of the food.








You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.







The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. To set the cooking time, touch to move the frame to the Cooking time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time. The number of changes to the cooking time based on the weight of the food is limited.
8. If the cooking function, temperature, weight and cooking time are suitable, touch key to start cooking.
9. If the selected food contains steam function, follow the instructions for steam function below:  
If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.
10. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
11. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


-  Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.
-  Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.
-  Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

12. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.  
 » If the water level is suitable, cooking process will start.


-  Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.
-  If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.
-  If the water in the container is depleted during cooking, **"Please add water"** message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have refilled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» » **If a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and **"Cooking completed"** message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

13. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

-  The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.


14. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".


-  When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

**15. To continue cooking:  
In 5 minutes after the cooking cycle has ended,**

you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.


16. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message **"Oven is getting ready"** will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, **"Add clean water"** message will be displayed.


17. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

18. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


19. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.



-  If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.

-  During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

20. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

-  The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

21. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

-  When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch  to start it.



Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

### Automatic cooking functions:

May vary depending on the models

Vegetables	Cakes & Breads & Tarts	Poultry	Fish	Meat	Special
Fresh Piece of Potato (*)	Fluffy Pogaca (*)	Roast Chicken < 1600gr(*)	Trout	Roast Beef Steam(*)	Macaroni Cheese
Broccoli Florets (*)	Loaf bread (yeasted) (*)	Roast Chicken > 1600gr(*)	Bass	Meatloaf	Classic Lasagna
Fresh Beans (*)	Sandwich Bread (*)	Roast Turkey Thighs(*)	Fish Parcels	Roast Beef	Fresh fruit tart
Stuffed Peppers	Walnut Cookies	Roast Chicken < 1600gr	-	Rolled Lamb	Apple Pie
Jacket potatoes	Cake	Roast Chicken > 1600gr	Trout with Veg.	Lamb Roast	Apple puffs
Moussaka	Cinnamon Rolls	Chicken Piece	Fish fillet	-	Meringue
Layer potatoes	-	Chicken fillets	Fish kebabs	Tandoori Lamb	Éclair
-	Fruit cake	Chicken Grilled	Fish stew	Steak	-
Veg. au gratin	Savoury past.	Roast turkey	Salmon Fillet	Spicy meatballs	Crème Caramel
Frozen Vegetables	Tea rolls	Roast Turkey Thighs	Fish Pie	Beef Sirloin	Choc. pudding
	Baguette	Turkey Fillet	-		Crème Brûlée
	Sandwich Bread	Duck			Honeyed apple
	Load Bread (yeasted)	Goose			Chocolate cake
	Sav. croissants	Rabbit			Semolina Buns
	Croissant plaits	Pheasant hunter			Semolina Cake
	Cheese pasties	Pheasant			Dried Apple
	Bagel				Dried Quince
	Pizza				Dried Pear
	Chocolate loaf				-
	Semolina Buns				Quiche Veg.
					-

\* These dishes contain steam function.

### Extra Programs Menu












Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.

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



It is recommended to use the descaling program for the lime accumulated in the steam generation system. Your oven will warn you to perform descaling based on the water hardness level you set. Two descaling

tablets are provided with the product. (You can also use commercially available descalers, which are recommended for steam assisted cooking appliances, in accordance with their instructions for use.)

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "Extra Programs" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Descaling" is displayed on the text display.

5. Touch . Touch  to start the process.
6. "Put 250ml water and tablet to the tank" will be displayed.
7. Touch . The cover of the water tank will open sideways and the water tank will come out.
8. Add 250 ml clean water and the tablet to the tank.

Place the tank and touch  to close its cover.

9. Touch  again to start the process.
10. During the descaling process, the tablet will dissolve to remove the limescale accumulated in the steam generator of the oven. The oven will perform this process automatically and at the end of the process, "Empty the tank and put 250ml water" message will be displayed.
11. Touch . The cover of the water tank will open sideways and the water tank will come out.
12. Empty the tank and add 250 ml clean water.

Place the tank and touch  to close its cover. The process will resume.

13. At the end of the descaling process, "Open oven door" message will be displayed.

» Open the door of the oven to let the steam out and discharge the remaining water in the water tank.

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









It allows for drying inside the oven by evaporating the remaining water in the oven after steam cooking. It is recommended to use this function after every steam cooking for reasons of hygiene.



Before starting the drying process, remove the food and trays in the oven.











Before using the drying function, use a dry cloth to wipe the water (if any) accumulated on the oven's base.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "Extra Programs Menu" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Drying" is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  to start drying.
7. After 10 minutes, which is the drying time set automatically, "Open oven door" message will appear on the display.

» Open the door of the oven to let the steam out.

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

It is suitable for reheating cooked meals. The steam support prevents the food from drying.









- Use heat resistant vessels.
  - Use perforated tray for steam cooking.
  - Do not cover the food when reheating.
1. Touch  to switch on the oven.
  2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "Extra Programs" is displayed.
  3. Touch .
  4. Touch  /  until "Reheat" is displayed on the text display.
  5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "Steam function operating steps" described in "Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

### **Dough Proving (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Suitable for proving leavened dough such as bread, pogaca or pizza dough. The steam support prevents the surface of the dough from drying.

- Use heat resistant vessels.
- Do not cover the food when proving.
- Do not open the oven door during the proving process; this may result in moist loss or flat dough.
- Before using the dough proving function, make sure that the baking area is cold enough (at room temperature).
- The proving time may vary according to the size and weight of the dough.
- It is recommended to use heat-resistant large vessels on the wire grill for proving.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "Extra Programs" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Dough Proving" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "Steam function operating steps" described in "Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking".



In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

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

Suitable for defrosting frozen food such as fruits, vegetables and pastries. When defrosting, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being defrosted.



It is recommended to defrost meat, poultry, fish, etc. in the refrigerator for food safety reasons.



Put frozen foods in the oven after removing their package (if any).

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "**Defrost**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

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

Suitable for blanching fruits and vegetables before freezing or bottling. When blanching, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being blanched.



To preserve the colour of the blanched food, put the food in iced water after blanching to cool it, and then drain the water.

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .

4. Touch / until "**Blanch**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

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

Suitable for sterilising glass jars and their lids that will be used for bottling.

Use the oven's wire grill when sterilising containers/lids. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the grill to collect the water generated due to the steam. Containers/lids must be open. Place the containers/lids upside down so that their top parts contact the wire grill.



Use heat and steam resistant glass containers.



When sterilising more than one container/lid, make sure that they do not contact each other.



Sterilise containers with similar sizes.

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "**Hygiene**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

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

Suitable for reheating blanched foods (e.g. fruits and vegetables) after putting them into sterilised glass containers.

Add liquid (water, sugared water, salty water, etc.) on the blanched food and then cover it. This way, fill the

container to leave a maximum space of 3 cm from top and cover it with the sterilised lid.

When bottling containers, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water generated due to the steam. After cooling the bottled glass containers, take them out from the baking area. After taking the glass containers from the baking area, let them cool down at room temperature.









- When bottling more than one containers, make sure that they do not contact each other.
- Bottle containers with similar sizes.
- Bottling time may vary depending on the amount of food and the number of glass containers.



Use heat and steam resistant glass containers.



Glass containers might crack during the bottling process. Make sure that the containers or lids are not deformed.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Bottling**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

### **Chocolate melting (This feature is optional. It may not exist on your product.)**


Suitable for melting pieces of chocolate.








Put ready-to-eat packaged chocolate on the perforated tray for steam cooking to melt it.

As for unpacked chocolate pieces, put them in a heat-resistant glass container, put the lid on and place them on the perforated tray for steam cooking.



Melting time may vary depending on the amount of food.

1. Touch  to switch on the oven.

2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Chocolate melting**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

### **Home-made yoghurt (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Suitable for making yoghurt with pasteurised milk.









Add 100 gr (3-4 tablespoons) yoghurt to 1000 ml of pasteurised milk at room temperature and mix well.

Add this mixture to a heat-resistant glass container and put the lid on. Use the wire grill of the oven when making yoghurt.

- For a sweet and less thicker yoghurt keep the duration shorter and for a sour and thicker yoghurt keep the duration longer.
- When the process is over, it is recommended that the yoghurt is consumed after being kept in the fridge (+4°C) for 12 hours.
- Sterilised long-life milks are not suitable for making yoghurt, and they should not be used.
- The yoghurt used for fermenting should be fresh.



Milks that are raw and without heat treatment can also be used for making yoghurt but they should be boiled in order to eliminate the pathogens/harmful microorganisms. The boiled milk should be cooled to room temperature before making yoghurt.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Home-made yoghurt**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

## Egg- Hard-boiled, mid-boiled, soft-boiled (This feature is optional. It may not exist on your product.)









Suitable for boiling eggs at different levels as you wish. You can especially boil a large number of eggs. When boiling eggs, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being blanched.



(Before cooking the eggs, you must prick the eggs at a few points with a sharp tool, e.g. a needle. Otherwise, eggs might explode during the cooking process.











The egg boiling time may vary depending on the size and number of the eggs.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Hard-Boiled Egg**", "**Mid-Boiled Egg**" or "**Soft-Boiled Egg**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

## Steam Clean (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 water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Steam Clean**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

6. At the end of the time, "**Wipe the surfaces**" message will be displayed. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a dry sponge or cloth.

## Cleaning (pyrolytic self-cleaning) (This feature is optional. It may not exist on your product.)



### WARNING

Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning feature. The oven is heated to 430-480°C approximately and the existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Ensure well ventilation. The oven must be cleaned with high heat after each 10 uses.










1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.




Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, replace it with the new one you will provide from the authorised service provider.

3. Touch  to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
5. Touch .
6. Touch  /  until "**Cleaning**" is displayed on the text display.
7. Touch .
8. Touch  to start cleaning. The self-cleaning time appears in the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning.

Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.

10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

### Eco cleaning (pyrolytic self-cleaning - eco-pyrolysis) (This feature is optional. It may not exist on your product.)



**WARNING**


Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

If your oven is not heavily soiled we recommend the Eco cleaning function. If your oven is heavily soiled then the economical cleaning function will not be enough. In this case, perform cleaning in the "cleaning" mode.










1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.



Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, replace it with the new one you will provide from the authorised service provider.










3. Touch  to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
5. Touch .
6. Touch  /  until "**Eco Cleaning**" is displayed on the text display.
7. Touch .
8. Touch  to start cleaning. The self-cleaning time appears in the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning.

Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.

10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.










### Settings Menu

#### Language setting










1. When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Language**" is displayed on the text display.
5. Touch . The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch  /  to select the desired language.
7. Touch  to confirm the setting.

#### Set the time



When the oven is powered for the first time, "**00:00**" will be set automatically. To change the time setting:








1. When the oven is switched on, "**Cooking Programs**" will be shown on the text display.
2. Touch  /  until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Clock**" is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  /  to set the current time.
7. Touch  to confirm the setting.

#### Brightness setting










1. When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Brightness**" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set brightness level will be displayed.
6. Touch  /  keys to select the desired level.
7. Touch  to confirm the setting.

#### Volume setting







1. When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "**Settings**" is displayed on the text display.




3. Touch .
4. Touch  /  until **"Volume"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set volume will be displayed.
6. Touch  /  keys to select the desired level.
7. Touch  to confirm the setting.

### Temperature unit setting



1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Temperature unit"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set temperature unit **"C"** will be displayed.
6.  Touch  keys to select **"F"**.
7. Touch  to confirm the setting.

### Water hardness level setting




1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Water hardness"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set water hardness level will be displayed.

6. Touch  /  to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use.
7. Touch  to confirm the setting.
















### Auto drying setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Auto Drying"** is displayed on the text display.
5. Touch . **"On"** will be displayed and the auto drying function will be activated.

### Cooking times table

	The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.
	1st rack of the oven is the <b>bottom</b> rack.
	The oven consumes nearly 1 liter of water in the water container during an average of 1 hour of cooking. Cooking processes exceeding 1 hour may require additional water. For cooking processes longer than 1 hour, please do not forget to follow the warnings given by your oven.

### Using the oven functions to cook

Dish	Cooking level number	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	170	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	40 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	160	45 ... 50
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45

	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

While cooking with 2 trays at the same time, place the shallow tray to the lower rack and the deep tray to the upper rack.  
\* It is suggested to perform preheating for all foods.

### Steam cooking

Dish	Food weight (g)	Tray	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Frozen peas	2600	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Frozen peas	1800 for one tray	Perforated tray + Oven tray	3 ... 5	Steam cooking	100	35 ... 45
Rib steak	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	65 ... 75
Potato pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Chicken breast	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Beef tenderloin	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	50 ... 60
Fish	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Courgette pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Cauliflower	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Brussels sprouts	500	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	10 ... 20
Green beans	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Carrot pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Rice	Water: 475 Rice: 180	Borosilicate glass cookware + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35

1 - Do not preheat.

2 - When cooking, place the oven tray to the 1st rack and the perforated tray to the 3rd rack.

## Eco Fan Heating



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



do not open the door in Eco Fan Heating mode. If you do not open the door, the inner temperature will be optimised to save energy and this temperature may be different from the one shown on the display.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	175	40 ... 50
Cookies	One level		3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level		3	200	35 ... 45

## How to operate the grill



### WARNING

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

### Grilling without steam

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch to access the cooking programs menu.
4. Touch / to select the desired grill function without steam. Touch to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch / when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.



The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time.
7. **To set the cooking end time to a later time**, touch after setting the cooking time. will be displayed. Touch / to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch to move the frame to the Alarm time frame. will be displayed. Touch / to set the desired alarm time.

The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and "Cooking" message respectively.



Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.


















If the oven door is opened during cooking, symbol appears on the display.





- » **If a cooking time has not been set**; the oven is operating manually. If your food is cooked, touch to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.
- » » **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.
- » » **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven

function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.










### Steam assisted grilling


1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch  to access the cooking programs menu.
4. Touch  /  to select the desired steam assisted grilling function. Touch  to activate the function.
5. Touch . Use  /  to adjust the steam level. Touch  again to confirm the setting.
6. If you would like to change the temperature, touch  /  when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.


 The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch  to move the frame to the Cooking time/cooking end time field.  will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking time.

This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.


8. **To set the cooking end time to a later time**, touch  after setting the cooking time.   will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking end time.
9. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  /  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.


 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking.


### 11. Steam function operating steps:

If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.

12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
13. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


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



 Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.


 Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

14. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

 Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.

 If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.

 If the water in the container is depleted during cooking, "Please add water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have re-filled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.


» » **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be




activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and **"Cooking completed"** message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.


16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".


 When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

17. **To continue cooking:**  
**In 5 minutes after the cooking cycle has ended,**

you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.


18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message **"Oven is getting ready"** will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, **"Add clean water"** message will be displayed.


19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

20. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


21. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.



 If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.


 During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch  to start it.

 Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from 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.

### Cooking times table for grilling

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

# depending on thickness

## 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 water container

The water container is found at the back of the cover on the left side of the control panel. To remove and clean:

1. Touch  The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
2. Take out the water container and clean it under running water.
3. After cleaning, place the container and touch  to close its cover.



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



Never wash the container in dishwasher.

### Cleaning the control panel

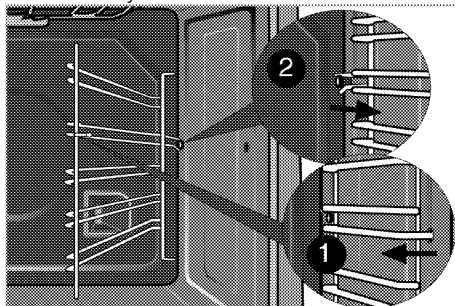
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

### Cleaning the oven

#### To clean the side wall

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

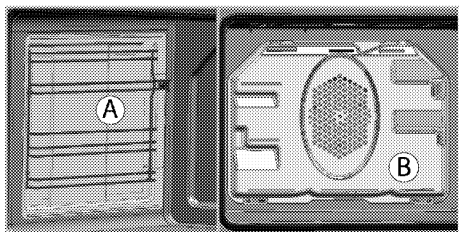
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### 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).



### Clean oven door

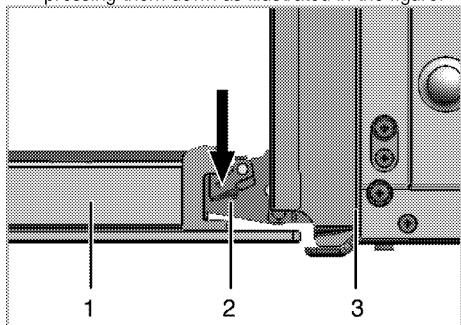
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



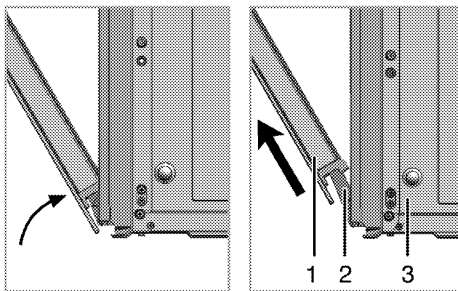
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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



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.

## 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.*

### 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.

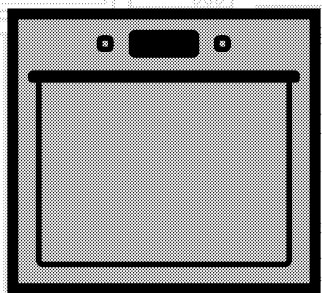
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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.

# Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

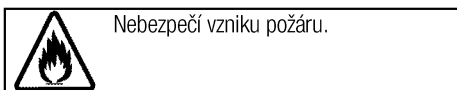
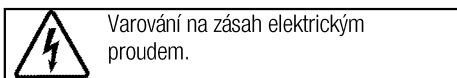
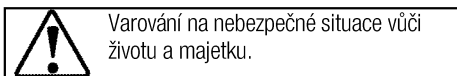
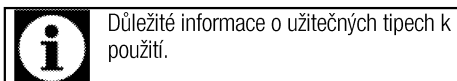
**beko**

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

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

### **Vysvětlení symbolů**

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

**1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí** **4**

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

**2 Obecné informace** **10**

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

**3 Montáž** **14**

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

**4 Příprava** **18**

Tipy pro úsporu energie.....	18
Úvodní použití.....	18
Nastavení času.....	18
První čištění produktu.....	19
Nastavení úrovně tvrdosti vody.....	19
Výchozí ohřev.....	20

**5 Obsluha trouby** **21**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	21
Používání elektrické trouby.....	21
Provozní režimy.....	23
Představení ovládacího panelu.....	26
Nabídka programů pečení.....	26
Nabídka funkcí automatického pečení.....	29
Nabídka Extra programů.....	31
Nabídka nastavení.....	36
Tabulka časů vaření.....	37
Ovládání grilu.....	39
Tabulka časů pečení pro grilování.....	41

**6 Údržba a péče** **42**

Obecné informace.....	42
Čištění ovládacího panelu.....	42
Čištění trouby.....	42
Odstranění dvířka trouby.....	43

**7 Odstraňování potíží** **44**

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

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

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

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

### **Elektrická bezpečnost**

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

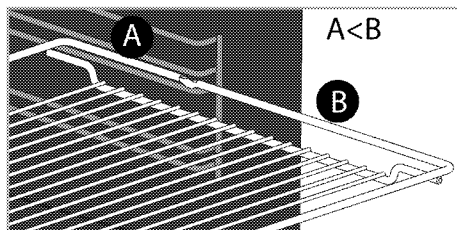
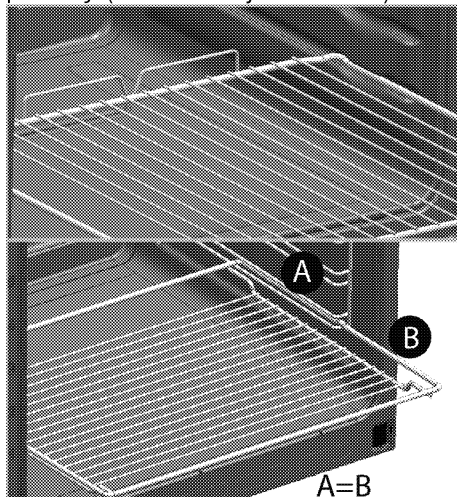


- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen,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

### **Bezpečnost produktu**

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

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



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

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

- Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- Během pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.

Pokud jde o parní systém:

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

- Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý potraviny neuchovávejte v troubě dlouho.
- Pokud je v troubě voda, nic v ní nevařte. Vnitřní plochy trouby by se mohly poškodit.
- Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- Nádržku na vodu nikdy nesusušte v troubě.
- Po každém vaření párou vypusťte z nádržky na vodu zbývající vodu a nádržku vyčistěte. Z hygienických důvodů není vhodné k dalšímu vaření opět použít vodu, která zbyla v nádržce na vodu.
- Nádržka na vodu musí po čištění zcela vyschnout. Jinak se při vkládání nádržky na vodu zpět na své místo vystavíte nebezpečí úrazu elektrickým proudem
- Nádržku na vodu nikdy nemyjte v myčce nádobí. Otřete ji čistým a vlhkým hadříkem a následně ji osušte suchým hadříkem.

- K odstranění vodního kamene nepoužívejte žádné jiné prostředky než tablety dodávané výrobcem.

Pro bezpečný provoz:

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

### Určené použití

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

### Bezpečnost dětí

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

### Likvidace starého výrobku

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



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

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

**Dodržování směrnice RoHS:**

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

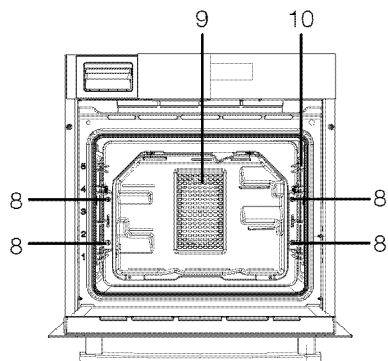
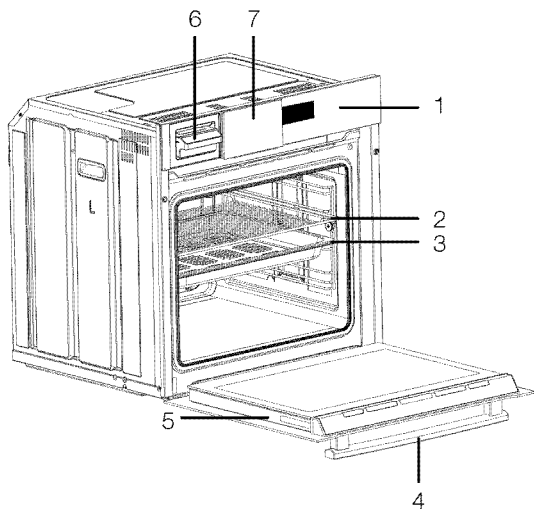
**Likvidace obalových materiálů**

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném

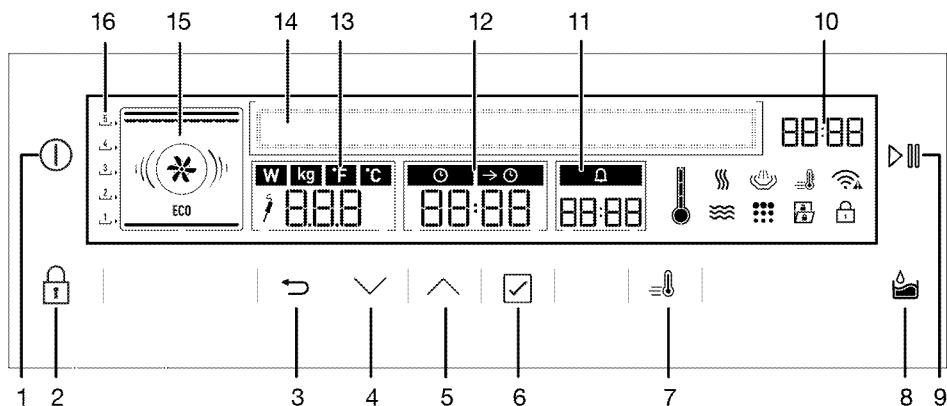
místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

## 2 Obecné informace

### Přehled



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



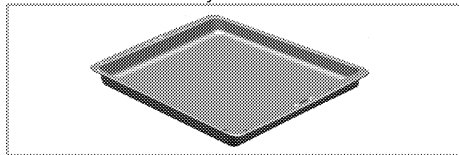
- |    |  |    |                                  |
|----|--|----|----------------------------------|
| 1  | Tlačítko zapnout/vypnout               | 11 | Alarm                            |
| 2  | Tlačítko zamknutí tlačítek             | 12 | Doba vaření/konec vaření         |
| 3  | Tlačítko zpět  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

## Obsah balení

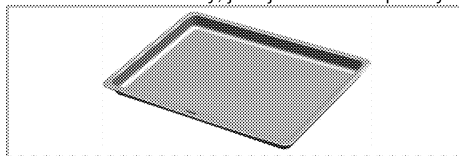


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

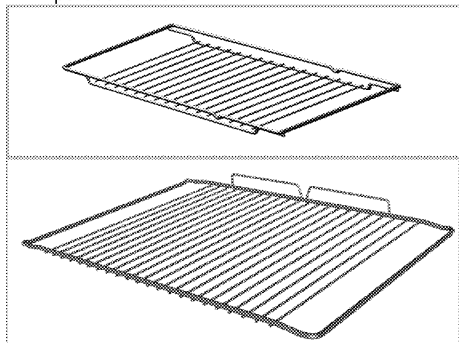
1. **Návod k použití**
2. **Plech do trouby**  
(Možnost pyrolitického čištění - odolnost vůči samočištění při vysokých teplotách)  
Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožňené kusy.



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



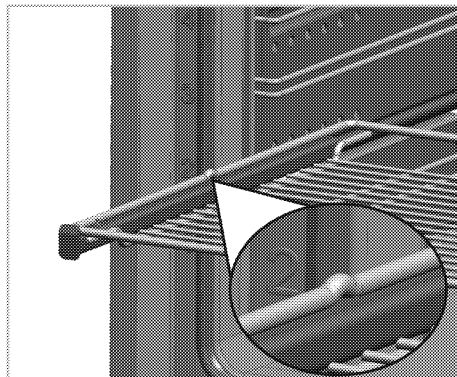
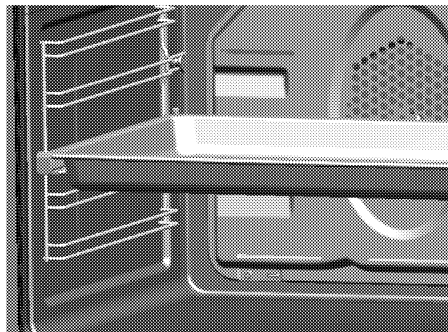
4. **Drátěná police**  
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



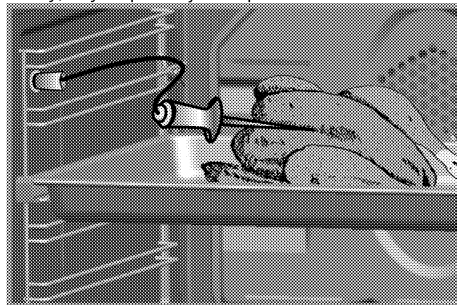
5. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky**  
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.  
Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda

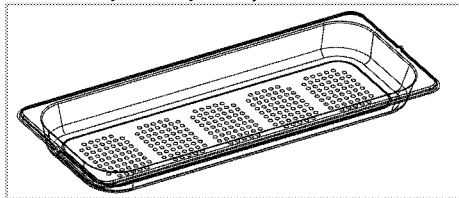
jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



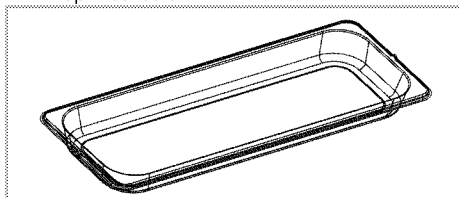
6. **Sonda do masa**  
Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.



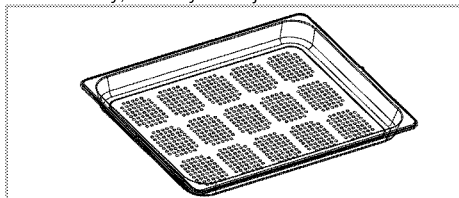
7. **Perforovaný malý plech pro pečení v páře**  
Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



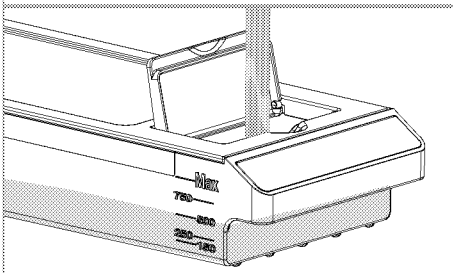
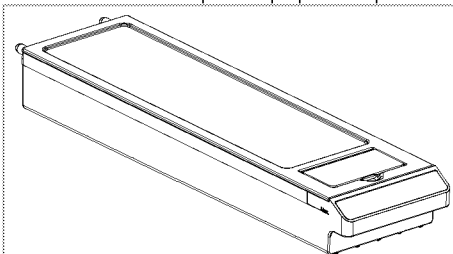
8. **Neperforovaný malý plech pro pečení v páře**  
Používá se k vaření suchých potravin v páře, například luštěnin.



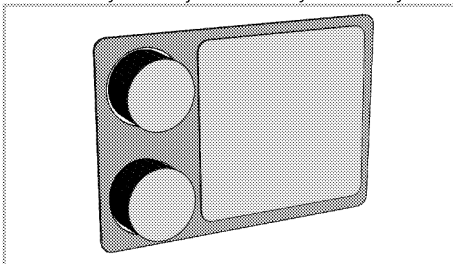
9. **Perforovaný velký plech pro pečení v páře**  
Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



10. **Nádržka na vodu**  
Voda v této nádržce se používá při pečení v páře.



11. **Tableta pro odvápnění**  
Používá se při funkci odstraňování vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety.





## Technické parametry

<b>Napětí/frekvence</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Pojistka	16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Hlavní trouba</b>	<b>Parní trouba</b>
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

# Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).  
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

\*\* Viz . *Montáž, strana 14.*



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



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



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

## 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



### NEBEZPEČÍ:

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



### NEBEZPEČÍ:

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

## Před montáží

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

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



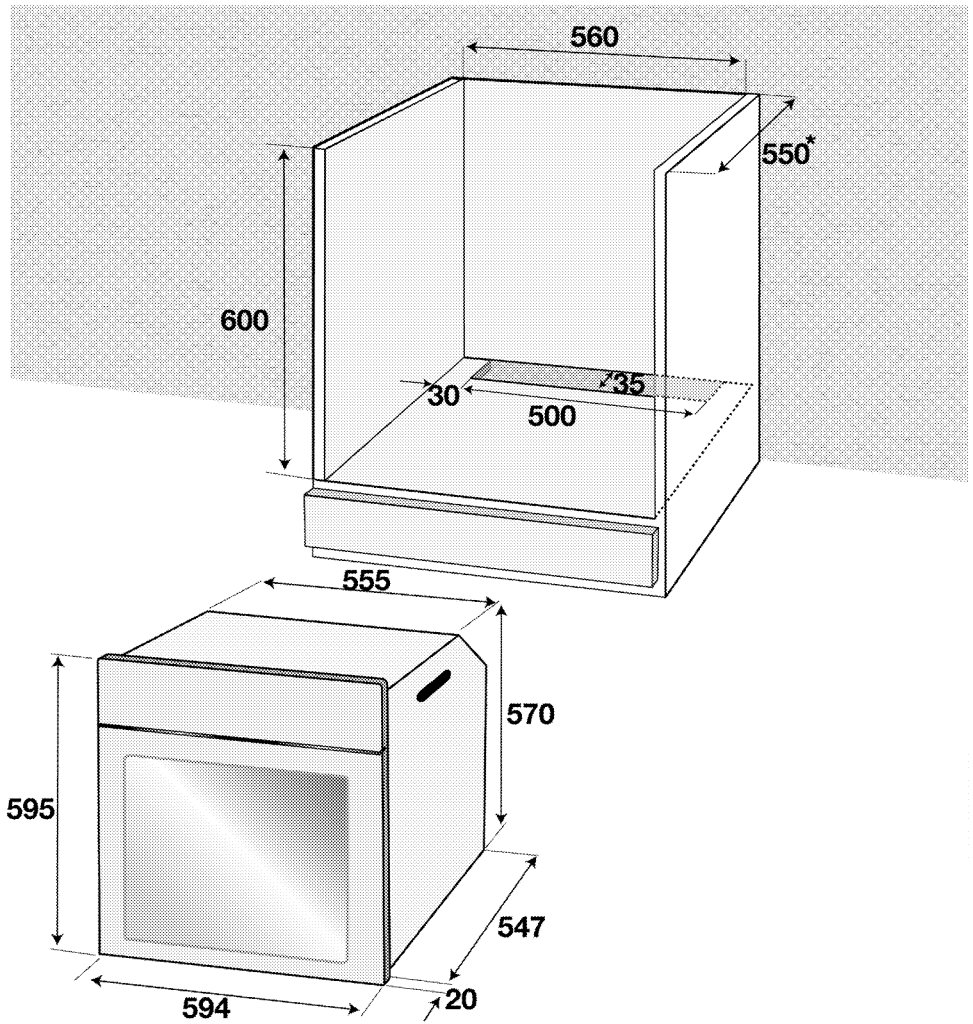
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



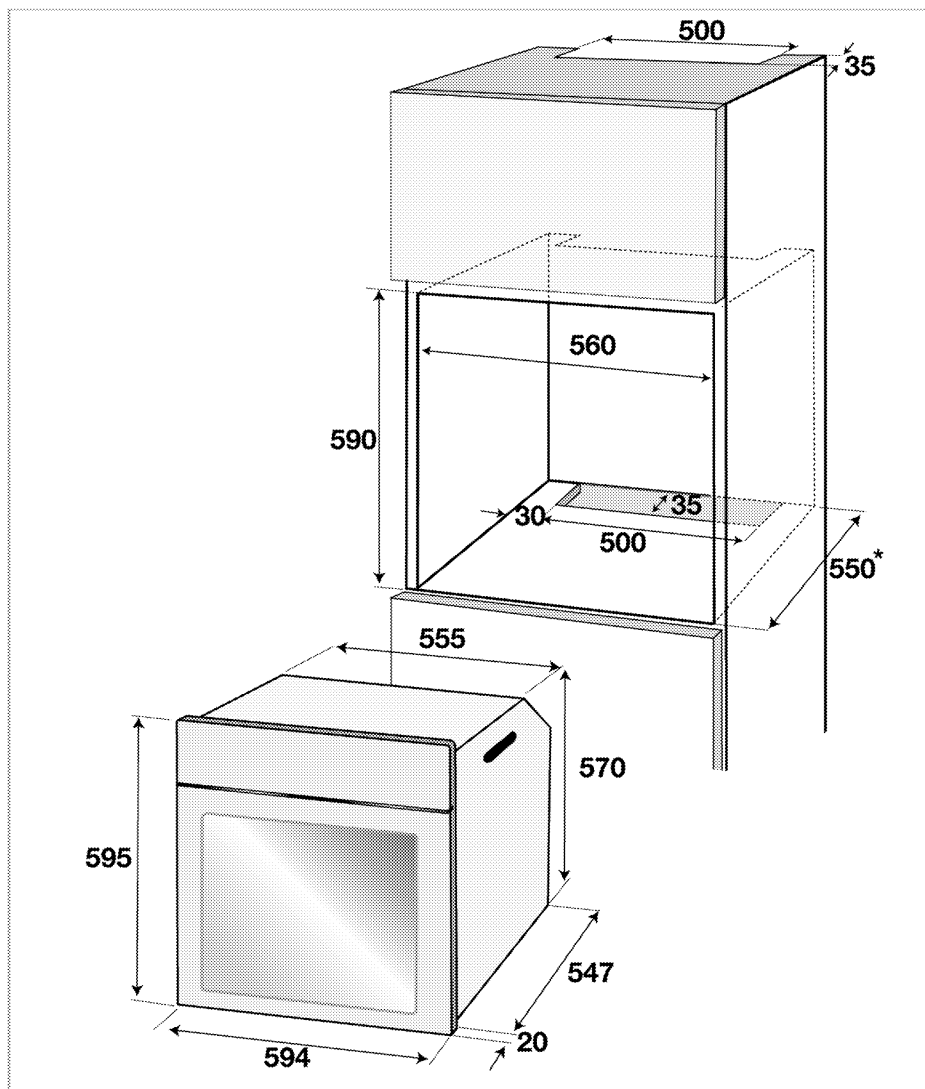
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



\* min.



\* min.

## Instalace a připojení

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

### Elektrické zapojení

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

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



### NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



### NEBEZPEČÍ:

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

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

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



### NEBEZPEČÍ:

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



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

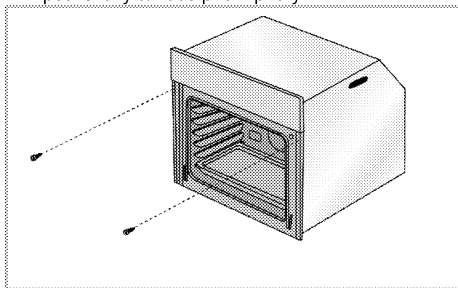


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

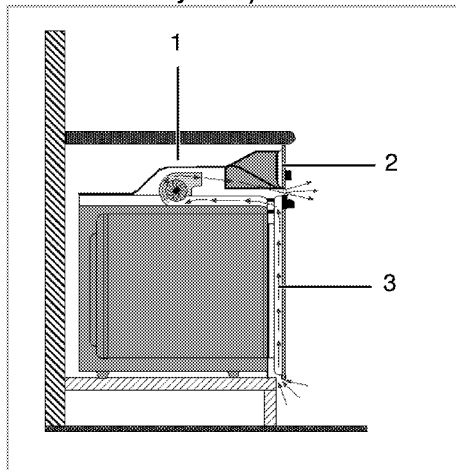
### Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

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



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

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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

### Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

### Likvidace starého výrobku

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



Ne vkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

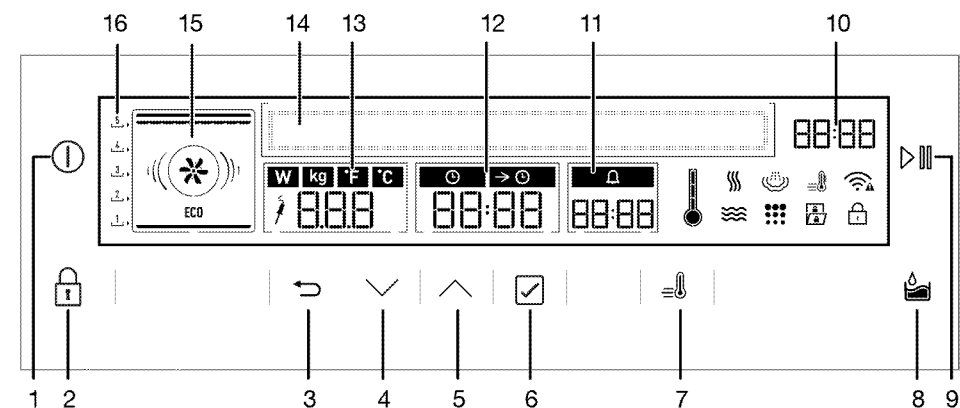
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:







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

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

### Úvodní použití






#### Nastavení času



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

#### Nastavení času

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

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

7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

### První čištění produktu






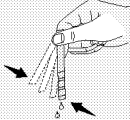
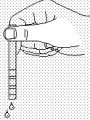
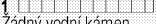


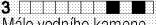


Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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







### Nastavení úrovně tvrdosti vody

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

Proces přípravy testovacího pásku je popsán níže.




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

### Tabulka nastavení tvrdosti vody

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

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

### Úroveň tvrdosti vody

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

7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

### Výchozí ohřev

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



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

### Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 21*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 21*

### Trouba s grilem

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



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.



## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### VAROVÁNÍ!

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



#### NEBEZPEČÍ:

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

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

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

#### Tipy na grilování

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

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

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



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

#### Tipy k sondě do masa

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

### Používání elektrické trouby

#### Tabulka funkcí vaření

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







Funkce se liší podle modelu výrobku.

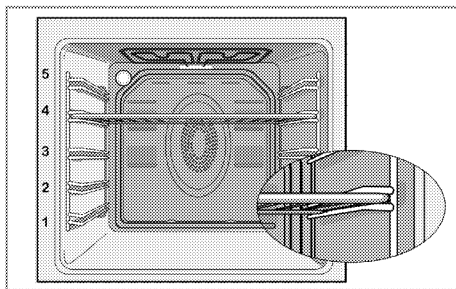


Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „Čas vaření“, omezena ve všech režimech vaření na 6 hodin kromě funkcí „Uchování teplého pokrmu“ a „Pečení při nízké teplotě“.



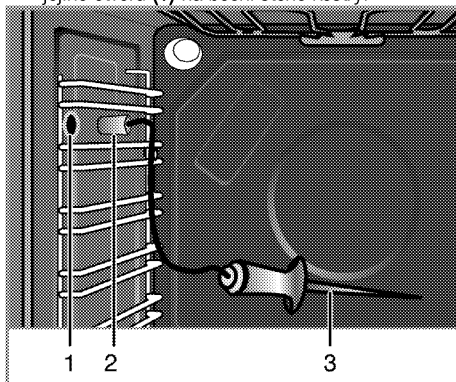
Při nastavení funkce se světelný rámeček příslušného nastavení rozsvítí.

	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
	Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.



### Použití sondy do masa

- Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu zapojte přípojovací zásuvku sondy do masa (2) do jejího otvoru (1) na boční stěně kostry.



- Otvor sondy do masa
- Přípojovací zásuvka sondy do masa
- Koncovka snímače sondy do masa

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Vaření v páře	100	40-100
Pára + Statické + Ventilátor	175	40-280
Statické	180	40-320
Statické + ventilátor	200	40-280
Pára + Ohřev s ventilátorem	175	40-280
Ušporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Multi „3D“ vaření	200	40-280
Pára + Gril + Ventilátor	200	40-280
Gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Gril s ventilátorem	200	40-280
Pára + Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320
Dolní ohřev	180	40-220
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Udržování teploty	65	40-100

\* Funkce se liší podle modelu výrobku.


### Vypněte elektrickou troubu


Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a vypněte troubu.


### Polohy příhrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na příhrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi příhrádky podle obrázku.

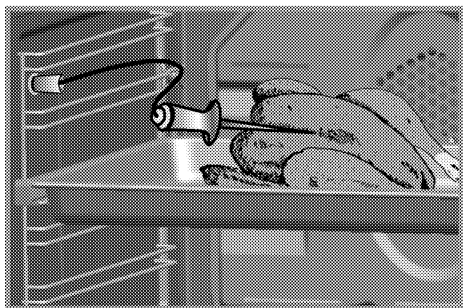
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

 Masová sonda je aktivní během spuštění funkcí, kdy je symbol masové sondy neustále zobrazen.

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

 Když vaříte se sondou na maso nelze v troubě použít regály nad zásuvkou masové sondy.

- Zabodněte do masa koncovku snímače sondy do masa.



» Trouba automaticky rozpozná, že sonda je umístěná v maso, a v poli ukazatele teploty se objeví **P75/075**. Snímač sondy do masa automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a ukončí vaření.



Neobjeví-li se **P75/075** v poli ukazatele teploty, zkontrolujte, zda byla přípojovací zásuvka bezpečně umístěna ve svém otvoru.

- Doporučená teplota sondy do masa je 75 °C. Teplotu můžete dle přání měnit v rozmezí 40–99 °C.
- Sonda do masa po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.



Pokud nezapomenete koncovku snímače sondy do masa, koncovka rozezná teplotu v troubě a proces vaření ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je sonda vystavena teplotě nad 250 °C, její snímač bude nepoužitelný.



Pečení se vypne, pokud sondu do masa vyjmete před koncem procesu pečení.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Velmi krvavý	55-59
Krvavý	60-62
Středně krvavý	63-70
Střední	71-76
Téměř propečený	77-81
Velmi dobře propečený	>82



\* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.  
\* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežního masa dosáhl minimálně 74 °C.

## Provozní režimy

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

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

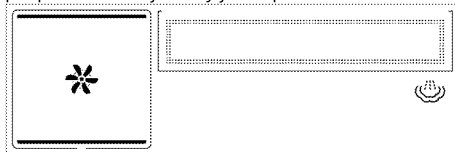
### Vaření v páře

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



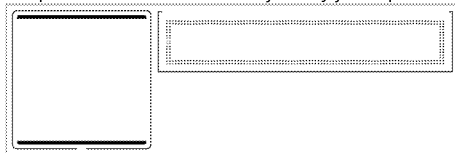
### Pára + Statické + Ventilátor

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



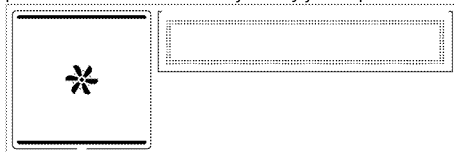
### Statické

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



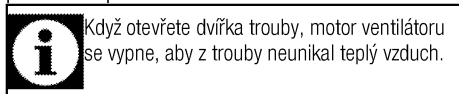
### Statické + Ventilátor

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



## Pára + Ohřev s ventilátorem

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



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



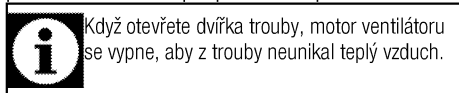
## Úsporný ohřev s ventilátorem

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



## Ohřev s ventilátorem

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



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



## Multi „3D“ vaření

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

## Multi „3D“ vaření



## Pára + Gril + Ventilátor

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



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

## Gril

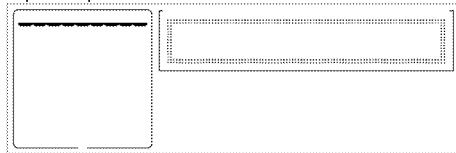
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

## Dolní gril

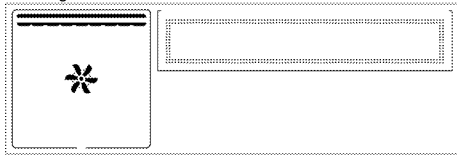
Malý gril v horní části trouby je vhodný pro grilování a zapékání pokrmů.



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

## Gril s ventilátorem

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



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

## Pára + Pizza

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



## Pizza

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



## Dolní ohřev

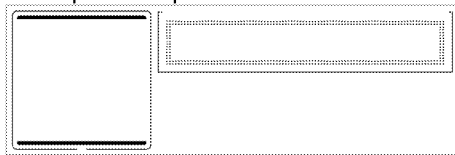
Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



## Pečení při nízké teplotě

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

## Pečení při nízké teplotě



## Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



## FUNKCE PÁRY

Následující funkce mohou využívat i páru.

- Pára + Běžné vaření
- Pára + Ohřev s ventilátorem
- Pára + Gril
- Pára + Pizza

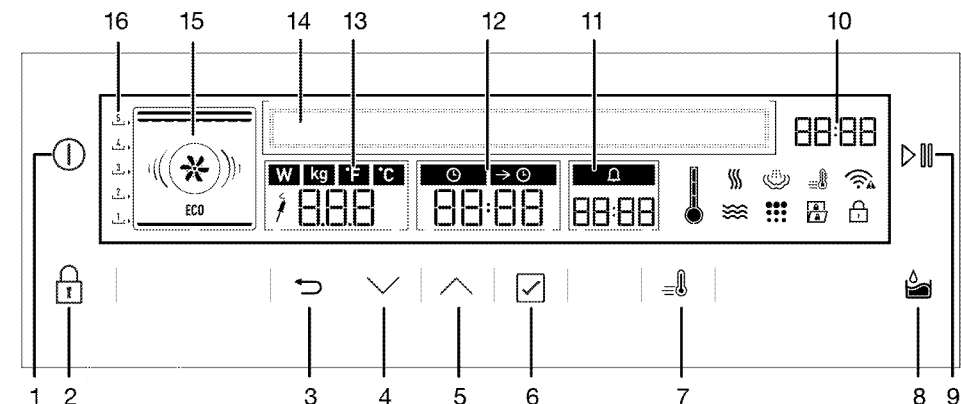
Každá funkce je vybavena třemi různými úrovněmi páry: nízká, střední a vysoká. Tyto funkce v pravidelných intervalech vypouštějí na připravované jídlo páru. K přípravě moučníků, buchek a podobných pokrmů doporučujeme používat nízkou úroveň páry.

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

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

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

## Představení ovládacího panelu



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

- : Symbol posílení
- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení
- : Symbol Alarm
- : Symbol vnitřní teploty
- : Symbol udržování v teple
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol sondy do masa\*
- : Symbol samočištění (pyrolyza)\*
- : Symbol pečení v páře

\* (Liší se podle modelu výrobku.)



## Nabídka programů pečení


### Používání funkcí trouby k pečení bez páry

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


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



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

Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.





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





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





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



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

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








1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci pečení s párou nebo funkci s podporou páry. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .


5. Stiskněte . Pomocí  nastavte úroveň páry. Nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka .
6. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost a pomocí tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změňte.



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

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

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

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

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

10. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stisknete  k zahájení pečení.
11. **Provozní kroky funkce páry:** Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „Přidejte čistou vodu“.
12. Stiskněte  Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.

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



Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.



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



Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

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



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



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



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

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

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



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

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



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

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

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

19. Stiskněte Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
20. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.
21. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím zavřete její kryt. Stiskněte a začněte péct.  
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.



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



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




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



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







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



	Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou.
	Spustíte ji stisknutím  .
	Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.

### Nastavení funkce Booster (Rychlé předehřátí)

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



1. Jednou stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol .
2. Po nastavení doby pečení a teploty stisknutím  zahájíte vaření.

»  Symbol zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Trouba pak obnoví provoz na funkci zvolenou před zapnutím funkce Booster.


3. Jedním stisknutím tlačítka  funkci Booster zrušíte. Funkce Booster bude deaktivována a z displeje zmizí .

### Aktivace zámku tlačítek



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

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



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






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





### Deaktivace zámku






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


### Nabídka funkcí automatického pečení



1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí „Nabídka automatického pečení“.

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


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



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


	Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.
---	--

-  Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádobky na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
-  Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

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


-  Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že kryt obalu sondy na maso je uzavřený.

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


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


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

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


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


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

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



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


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


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

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


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

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

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


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

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

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

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

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

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

## Funkce automatického pečení:

Může se lišit podle typů

Zelenina	Koláče chleby	Drůbeží maso	Ryby	Maso	Doplňky
Kus syrové brambory (*)	Nadýchaná pogača (*)	Kuře<1600gr (*)	Pstruh	Roastbeef na páře (*)	Makarony se sýrem
Brokolicové růžičky (*)	Bochník chleba (kynutý) (*)	Kuře>1600gr (*)	Okoun	Sekaná	Lasagne
Čerstvé fazolky (*)	Sandwichový chléb (*)	Krůta, stehno (*)	Ryba, zelenina	Rostbíf	Ovocný koláč
Plněné papriky	Sušenky	Kuře<1600gr	Ančovičky	Jehněčí kyta	Jablečný koláč
Brambory	Dort	Kuře>1600gr	Pečený pstruh	Rožněné jehněčí	Jablkový závin
Musaka	Skoricové rotky	Kuřecí kousky	Okoun, filet	Roastbeef	Pěnové dorty
Peč. brambory	Těsto se sýrem	Kuřecí filety	Rybí šašlik	Jehněčí	Banánek
Brambory	Piškot	Kuře, grilované	Rybí směs	Steak	Rýžový nákyp
Čerstvá zelenina	Hroz. koláč	Rožněný krocan	Losos, filet	Masové kuličky	Karamelový krém
Zapečená zel.	Kynuté těsto	Krůtí paličky	Rodinný rybí koláč	Hovězí svičková	Čok. soufflé
	Čajové pečivo	Krůtí filety	Losos v soli		Crème Brûlée
	Bageta	Kachna			Jablko a sirupu
	Sandwich	Husa			Kakaový koláč
	Kynutý koláč	Králík			Těsto v sirupu
	Croissant	Pečený bažant			Semolin. koláč
	Velikon. koláč	Bažant			Sušená jablka
	Houska se sýrem				Sušené kdoule
	Bagel				Sušené hrušky
	Pizza				Rendlík
	Čok. koláč				Zeleninový koláč
	Jemný koláč				Br. koláč

\* Příprava těchto pokrmů zahrnuje funkci páry.

### Nabídka Extra programů














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

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

Na vodní kámen nahromaděný v systému tvorby páry doporučujeme používat program na odstranění vodního kamene. Podle tvrdosti vody, kterou nastavíte, vás trouba vyzve, abyste provedli odstranění vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety na

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

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

- Zobrazí se zpráva „**Nalijte do nádržky 250 ml vody a vložte tabletu**“.
  - Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
  - Nalijte do nádržky 250 ml čisté vody a vložte tabletu. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt.
  - Dalším stisknutím  proces spustíte.
  - Během procesu odstraňování vodního kamene se tableta rozpustí a odstraní vodní kámen, který se usadil v parním generátoru trouby. Trouba tento proces provede automaticky a na konci procesu se zobrazí zpráva „**Vyprázdněte nádržku a nalijte 250 ml vody**“.
  - Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
  - Vyprázdněte nádržku a nalijte do ní 250 ml čisté vody. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Proces se znovu spustí.
  - Na konci procesu odstraňování vodního kamene se zobrazí zpráva „**Otevřít dvířka trouby**“.
- » Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout, a z nádržky vypustíte zbývající vodu.

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







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



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



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

- Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
- Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
- Stiskněte .
- Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Sušení**“.
- Stiskněte .
- Sušení zahájíte stisknutím .







- Po 10 minutách, což je automaticky nastavená doba sušení, se na displeji zobrazí zpráva „**Otevřít dvířka trouby**“.

» Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
- Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
- Stiskněte .
- Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Kynutí těsta**“.
- Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění**“.

**funkce páry**<sup>1</sup> popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

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

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

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



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



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

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

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

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

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



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

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.

3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Blanširování**“.
5. Stiskněte . Stisknutím proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

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

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

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

Při sterilizaci sklenic nebo víček použijte drátěnou mřížku trouby. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) mřížky, aby zachytával vodu, která vzniká při použití páry. Sklenice musí být otevřené. Sklenice a víka vkládejte na mřížku dnem vzhůru, aby se jejich horní část dotýkala mřížky.



Použijte sklenice odolné teple a páře.



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



Sterilizujte sklenice, které mají podobnou velikost.

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

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



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






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

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

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

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

	Používejte sklenice odolné teple a páře.
	Sklenice mohou během zavařování prasknout. Ujistěte se, že sklenice ani víčka nejsou deformována.

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


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

### **Rozpouštění čokolády (Tato funkce je volitelná. Nemusi být součástí vašeho výrobku.)**






Vhodné k rozpouštění kousků čokolády.

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

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

	Doba rozpouštění může záviset na množství čokolády.
--	---

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.


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




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

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

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

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

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

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

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

## **Vejsce vařená naměkko, natvrdo, na hniličku (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**




Funkce je vhodná pro vaření vajec podle přání. Zejména tak můžete vařit velké množství vajec. Při vaření vajec používejte perforovaný plech pro vaření s párou. Pečící plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby zachytával vodu, která bude z blanširovaných potravin odtékat.



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









Doba vaření vajec může záviset na velikosti a množství vajec.

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

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

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

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

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

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

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

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



#### **VAROVÁNÍ!**

Horké povrchy způsobují popáleniny!

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

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

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



Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. Pokud se těsnění dvířek poškodí, vyměňte je za nové, které obdržíte od autorizovaného poskytovatele servisu.

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

zámku netlačte na rukojeť, abyste odemkli zámeck dveř.

10. Po ukončení procesu čištění odstraňte bílé nánosy vodou s octem.

### Úsporné čištění (pyrolytické samočištění – úsporná pyrolýza) (Tato funkce je volitelná.

**Nemusi být součástí vašeho výrobku.)**



#### VAROVÁNÍ!

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

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

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s drátěným držákem nezapomeňte odstranit držák.

Nezapomeňte z trouby vyjmout nádržku na vodu.

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

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






Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. Pokud se těsnění dvířek poškodí, vyměňte je za nové, které obdržíte od autorizovaného poskytovatele servisu.

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

10. Po ukončení procesu čištění odstraňte bílé nánosy vodou s octem.




### Nabídka nastavení

#### Nastavení jazyka




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

#### Nastavení času



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

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

#### Nastavení jasu


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

#### Nastavení hlasitosti

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „**Programy pečení**“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Nastavení**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Hlasitost**“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená hlasitost.





6. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.


7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.


### Nastavení jednotek teploty



1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.


2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.

3. Stiskněte .

4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jednotka teploty“.


5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená jednotka teploty „C“.

6.  Stisknutím tlačítek  vyberete jednotku „F“.


7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.


### Nastavení úrovně tvrdosti vody

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.


2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.

3. Stiskněte .

4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Tvrdość vody“.


5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň tvrdosti vody.


6. Stisknutím tlačítek  /  vyberete úroveň, která je vhodná pro tvrdost vody, kterou používáte.


7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.


### Nastavení automatického sušení

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.


2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.


3. Stiskněte .


4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Automatické sušení“.

5. Stiskněte . Zobrazí se „On“ a spustí se funkce automatického sušení.

### Tabulka časů vaření






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

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

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

### Používání funkcí trouby k pečení

Nádoba	Počet zásobníků	Funkce vaření	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	170	25 ... 30
	2 zásobníky		1 – 3	165	40 ... 45
	3 zásobníky		1 – 3 – 5	160	45 ... 50
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	5 ... 10
	2 zásobníky		1 – 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 – 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 – 3 – 5	175	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 – 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 – 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 – 3 – 5	190	45 ... 55
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 – 3	190	35 ... 45

Lasagne*	Jeden zásobník		2 – 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte mělký plech do spodní přihrádky a hluboký plech do horní přihrádky.  
\* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

## Vaření v páře

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

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

## úsporný ohřev s ventilátorem



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



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

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

## Ovládání grilu



### VAROVÁNÍ!

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

### Grilování bez páry

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



Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem.

Stisknutím posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

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

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



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

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



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















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




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

Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.


## Grilování s párou


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


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

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

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


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




	Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.
---	---

10. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení.





## 11. Provozní kroky funkce páry:

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

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

	Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.
	Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
	Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.


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

	Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že kryt obalu sondy na maso je uzavřený.
	Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol  .
	Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „Přidejte vodu“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušení.


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


aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

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


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


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

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

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


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


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

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


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

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



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


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


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

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

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

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

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

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

## Tabulka časů pečení pro grilování

### Grilování s elektrickým grilem


Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Krájené kuře	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min.
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	4	1..2 min.


# podle tloušťky

## 6 Údržba a péče


### Obecné informace

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

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

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



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


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


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

### Čištění nádržky na vodu

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

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

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

 Nádržku nikdy nemyjte v myčce nádobí.

### Čištění ovládacího panelu

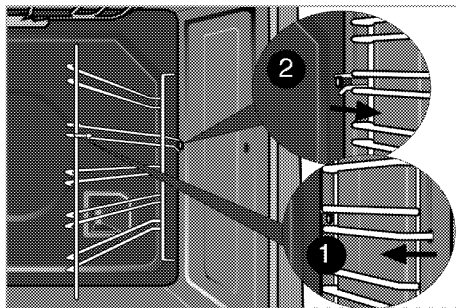
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny

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

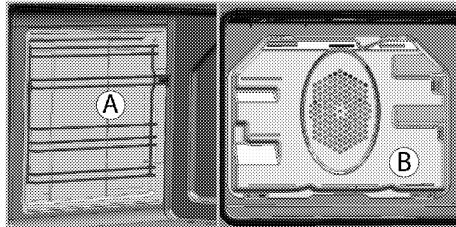
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



#### Katalytické stěny

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

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



## Čištění dvířek trouby

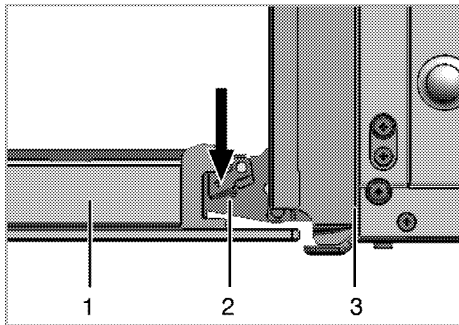
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



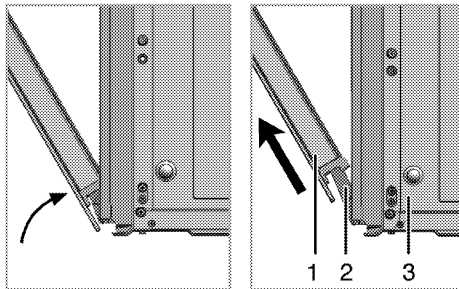
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

## Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



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



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

## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

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

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

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

### Výrobek nehřeje.

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

### Světlo trouby nefunguje.

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

### Trouba nehřeje.

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



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



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

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

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



