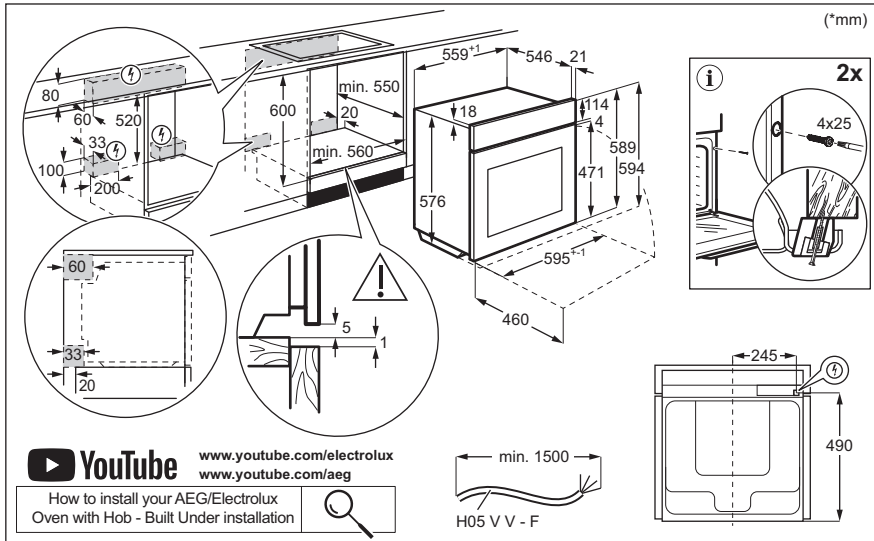


**BSE792380B**

<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Parní trouba</b>	<b>3</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik parowy</b>	<b>28</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Parná rúra</b>	<b>55</b>



# INSTALACE / INSTALACJA / INŠTALÁCIA



# Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
8. FUNKCE HODIN.....	16
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	16
10. TIPY A RADY.....	18
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	21
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	24
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	26
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	27

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použijte

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.
- Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistíte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vaření v páře

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
  - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané

náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.8 Likvidace

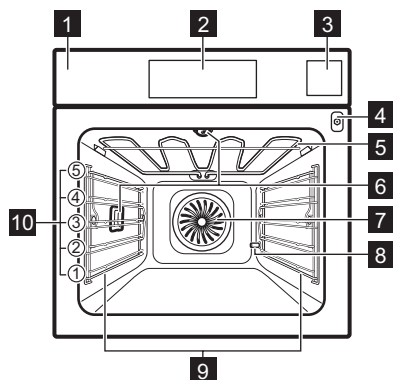
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled



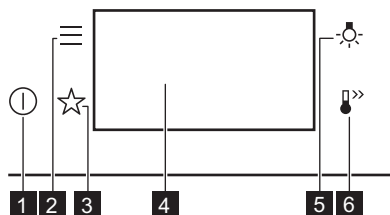
- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pro pečicí sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelná
- 10 Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádoby/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Plech na pečení**  
Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Pečicí sonda**  
Slouží k ovládání pečení na základě teploty uvnitř pokrmu.
- **Teleskopické výsuvy**  
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.
- **Sada pro vaření v páře**  
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny. Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Použijte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Přehled ovládacího panelu



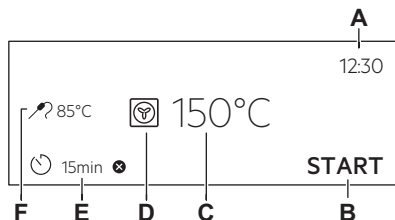
- |   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| 1 | Za-<br>pnout /<br>Vypnout | Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič. |
| 2 | Nabídka                   | Uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení.       |
| 3 | Oblíbe-<br>né             | Zobrazí oblíbená nastavení.                         |
| 4 | Displej                   | Zobrazí aktuální nastavení spo-<br>třebiče.         |
| 5 | Spínač<br>osvětle-<br>ní  | Slouží k zapnutí a vypnutí osvě-<br>tlení.          |

6

Rychlé  
zahřátíSlouží k zapnutí a vypnutí funkce:  
Rychlé zahřátí.

## 4.2 Displej

Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.



- A. Denní čas
- B. ZAPNOUT / VYPNOUT
- C. Teplota
- D. Pečicí funkce
- E. Časovač
- F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

## Ukazatele na displeji

- K potvrzení volby/nastavení.
- K návratu o jednu úroveň v nabídce.
- K vrácení posledního úkonu.
- K zapnutí a vypnutí funkcí.
- Funkce zvukového signálu je zapnutá.
- Funkce zvukového signálu a ukončení přípravy je zapnutá.
- Je zapnutá pouze vyskakovací zpráva.
- Odložený start je zapnutá.
- Ke zrušení nastavení.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

### 5.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

- Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
- Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.

- Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
- Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
- Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.3 Nastavení: Tvrdost vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody.



Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.




- Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.
- Protřepte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
- Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.

4. Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody. Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídající klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 – měkká	 

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
2 – středně tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – velmi tvrdá	

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Pečicí funkce

#### STANDARDNÍ



#### Gril

K grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.



#### Turbo gril

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



#### Pravý horký vzduch

K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.



#### Mražené potraviny

Ideální pro hotová jídla (např. hranolky, krokety nebo jarní závitky).



#### Horní/spodní ohřev

K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.



#### Pizza

Nejvhodnější pro pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.



#### Spodní ohřev

Tuto funkci zvolte po dokončení přípravy, pokud je potřeba dopéct jídlo zespodu dozlatova. Použijte nejnižší úroveň roštu.



Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

#### SPECIALITY



#### Zavařování

Chcete-li zavařit zeleninu a ovoce, vložte zavařovací sklenice do plechu na pečení naplněného vodou. Použijte žáruvzdorné sklenice s bajonetovými nebo šroubovacími uzávěry stejné velikosti. Použijte nejnižší polohu roštu.



#### Sušení

K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. Aby mohl vlhký vzduch uniknout a ovoce se lépe usušilo, doporučuje se během sušení občas otevřít dvířka trouby.



#### Příprava jogurtu

K přípravě jogurtu. Osvětlení je při této funkci vypnuté.



#### Ohřev talířů

K předehřátí talířů k servírování.



### Rozmrazování

K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.



### Gratinované pokrmy

Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.



### Nízkoteplotní pečení

Příprava jídla při nízké teplotě. Je ideální k přípravě choulostivých potravin (např. hovězího, telecího nebo jehněčího).



### Uchovat teplé

K udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.



### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

## PÁRA



### Steamify

Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.



### Režim vakuového vaření

Název této funkce odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách. Více informací naleznete v níže uvedené části Vaření SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabulkami vaření.



### Regenerace

Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídle přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.



### Pečení chleba

Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.



### Kynutí těsta

K urychlení kynutí těsta. Povrch těsta zakryjte, aby nevysychalo.



### Vaření v páře

K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře.



### Vysoká vlhkost

Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako směrků, koláčů s náplní, paštiky terrine a ryby.



### Střední vlhkost

Funkce je vhodná pro pečení dušeného a praženého masa a také chleba a sladkého kynutého těsta. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá šťavnatou a křehkou strukturu a pečivo z kynutého těsta získá křupavou a lesklou kůrku.



### Nízká vlhkost

Funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídla z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

## 6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch


Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

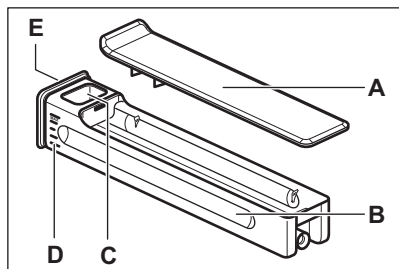
## 6.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce a teplota.
2. Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
3. Zvolte pečicí funkci a stiskněte **OK**.
4. Nastavte teplotu. Stiskněte **OK**.
5. Stiskněte **START**.

Pečicí sonda – snímač lze připojit kdykoliv před procesem přípravy nebo během něj. Viz kapitolu „Použití příslušenství, pečicí sonda“.

6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
7. Vypněte spotřebič.

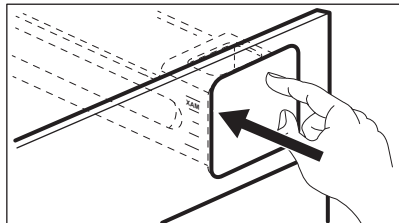
## 6.4 Nádržka na vodu



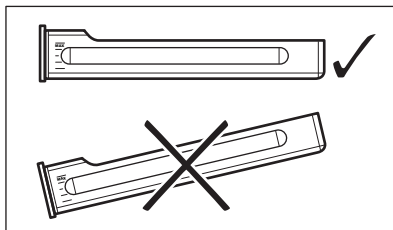
- A. Víko
- B. Nádrž na vodu
- C. Otvor vstupu vody
- D. Stupnice
- E. Přední kryt

## 6.5 Použití: Nádržka na vodu

1. Stiskněte kryt zásobníku na vodu.



2. Naplňte zásobník na vodu na maximální úroveň. Vodu lze nalévat dvěma způsoby:
  - a. Zásobník na vodu ponechte uvnitř trouby a nalijte do něj vodu z nádoby.
  - b. Vyjměte zásobník na vodu z trouby a naplňte ho z vodovodního kohoutku.
3. Zásobník přenášejte ve vodorovné poloze, abyste zabránili rozlití vody.




4. Zasuňte naplněný zásobník na vodu do původní polohy.

### ! POZOR!

Zásobník na vodu udržujte mimo horké povrchy.

## 6.6 Nastavení: Steamify – Parní pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
2. Stiskněte . Nastavte parní pečicí funkci.
3. Stiskněte OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
4. Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě:
  - a. **Pára pro parní přípravu** 50 - 100 °C – pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
  - b. **Pára pro dušení** 105 - 130 °C – k pečení dušeného a restovaného masa nebo ryb, chleba a drůbeže a také tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
  - c. **Pára pro křupavou kůrku** 135 - 150 °C – na maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
  - d. **Pára pro pečení** 155 - 230 °C – k pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravě zeleninových pokrmů a

pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.

5. Stiskněte **OK**.
6. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete a vyjměte.
7. Nádržku na vodu dolijte plně vodou (asi 950 ml). Řiďte se stupnicí na zásobníku na vodu. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 min.

#### **VAROVÁNÍ!**



Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

8. V případě potřeby otřete vnějšek zásobníku na vodu měkkým hadříkem. Zatláče nádržku na vodu do původní polohy.
9. Stiskněte **START**.  
Pára se objeví po zhruba 2 min. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
10. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplněte zásobník na vodu. Na konci pečení chladicí ventilátor pracuje rychleji, aby odstranil páru.
11. Vypněte spotřebič.
12. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.
13. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody.
14. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

#### **VAROVÁNÍ!**

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

## 6.7 Nastavení: Režim vakuového vaření

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte **OK**. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
5. Nastavte teplotu a stiskněte **OK**.
6. Stiskněte . Na displeji se zobrazí nastavení časovače.
7. Nastavte časovač a stiskněte **OK**.
8. Stiskněte **START**.
9. Po ukončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Může docházet ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku.

Po vychladnutí trouby odstraňte vodu ze dna vnitřku pomocí houbičky. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

## 6.8 Nabídka

Stisknutím  vstupte do nabídky.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazí verzi softwaru a konfiguraci.


## Díličí nabídka pro: Čištění

Díličí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Vyčištění okruhu generátoru páry. Po častém vaření v páře použijte proplachnutí.

## Díličí nabídka pro: Funkce

Díličí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Připomínka Čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

## Díličí nabídka pro: Nastavení

Díličí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u  .

Díličí nabídka	Popis
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

## Díličí nabídka pro: Obsluha

Díličí nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.



## 6.9 Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka se skládá ze sady doplňkových funkcí a programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Automatická váha.




1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Stiskněte . Zadejte Podporované Vaření.
4. Zvolte pokrm nebo druh jídla.
5. Vložte potraviny do spotřebiče a stiskněte START.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

## 7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


### 7.1 Oblíbené ☆


Můžete uložit až 3 ze svých oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce a doba přípravy.

1. Zapněte spotřebič.
  2. Zvolte upřednostňované nastavení.
  3. Stiskněte .
  4. Vyberte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
  5. Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
  6. Stiskněte OK.
-  – stisknutím resetujete nastavení.
-  – stisknutím zrušíte nastavení.

### 7.2 Blokování tlačítek


Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Současným stisknutím ☆ a  zapněte funkci.

Současným stisknutím ☆ a  vypněte funkci.

### 7.3 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Zvolte Funkce / Dětská bezp. pojistka.



4. Stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka. Když je tato funkce zapnutá, přejděte na: K dispozici je Časovač a osvětlení.

Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

### 7.4 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení.

### 7.5 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 8. FUNKCE HODIN


### 8.1 Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	K nastavení délky přípravy jídla. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Co se stane, když uplyne čas, můžete nastavit nastavením preferovaného: Ukončit akci.
Ukončit akci	Zvukový signál – po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.  Zvukový signál a ukončení pečení – po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.  Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Funkci můžete zapnout a vypnout. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

### 8.2 Nastavení: Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte **OK**.

### 8.3 Nastavení: Časovač


1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte .

### 3. Nastavte čas.



Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím ● ● ●.

4. Stiskněte **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka. Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci. Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

### 8.4 Nastavení: Odložený start


1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte dobu přípravy.
4. Stiskněte ● ● ●.
5. Stiskněte: Odložený start.
6. Zvolte požadovaný čas spuštění.
7. Stiskněte **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

### 8.5 Nastavení: Časovač

1. Stiskněte .
2. Stiskněte ● ● ●.
3. Stiskněte: Časovač.
4. Posunutím nebo stisknutím  zobrazíte dobu provozu na hlavní obrazovce.
5. Stiskněte **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

### 8.6 Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte .
2. Nastavte hodnotu časovače.
3. Stiskněte **OK**.

## 9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

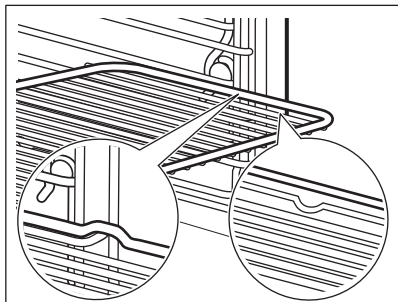
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj

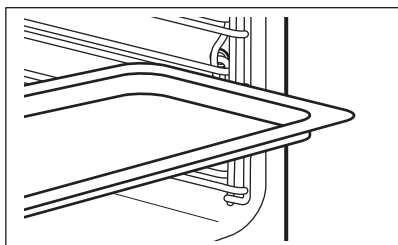
kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

### Tvarovaný rošt



Rošt vložte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

### Plech na pečení / Hluboký pekáč




Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

## 9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
-  – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

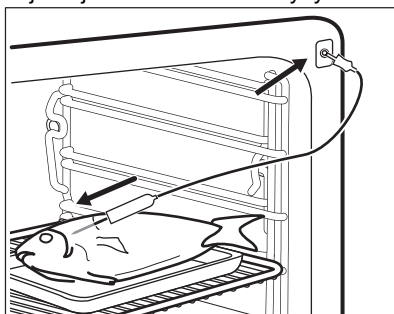
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, pečicí funkci a teplotě.

## Pečení s: Pečicí sonda

### VAROVÁNÍ!

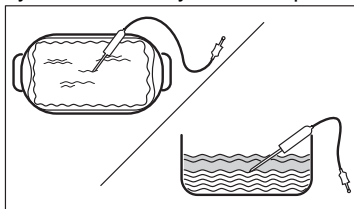
Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holými rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:  
**Maso, drůbež a ryby**  
Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.




### Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačímísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačímísy.



4. Zapojte pečicí sonda do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.
- Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5.  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
6. ● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:
  - Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
  - Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.
7. Zvolte funkci a opakovaným stiskem **OK** přejděte na hlavní obrazovku.
8. Stiskněte **START**.
9. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.



Polohy roštů v troubě se počítají zdola.






Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření dostupných na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku umístěném na předním rámu vnitřku spotřebiče.

#### Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota

	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)





### 10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohloují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

### 10.3 Vlhký horkovzduch






Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.






		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

## 10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Pečení na jedné úrovni

			°C		
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Jablečný koláč <b>1)</b>	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2
Jablečný koláč <b>1)</b>	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Malé koláče, 20 kousků na plech <b>2)</b>	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	20 - 30	3
Malé koláče, 20 kousků na plech <b>2)</b>	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	170	20 - 30	3






			°C		
Topinky <b>3)</b>	Gril	Tvarovaný rošt	max.	1 - 2	5

**1)** 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

**2)** Předehřejte prázdný spotřebič.

**3)** Předehřívejte prázdný spotřebič po dobu 5 min.

### Pečení na více úrovních

			°C		
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláče, 20 kousků na plech <b>1)</b>	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	25 - 35	2 a 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablečný koláč	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2 a 4






**1)** Předehřejte prázdný spotřebič.

## 10.5 Informace pro zkušební

Testy pro funkci: Vaření v páře

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.






Nastavte teplotu na 100°C.







				
Brokolice <b>1) 2)</b>	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	0.3	3	8 - 9
Brokolice <b>1) 2)</b>	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	max.	3	10 - 11
Hrášek, zmražený <b>2)</b>	2 x 2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

**1)** Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

**2)** Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

### Další recepty na vaření v páře

				°C	
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce) <b>1)</b>	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, perforovaná (brambory a brokolice) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolice a brambory)	100	40 (brambory) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolice)

					
Karamelový pudink (6 porcí)	Vysoká vlhkost	Kulaté porcelánové nádoby na tvarovaném roštu	2	90	35 - 45
Vaječný krém	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, neperforovaná	2	85	35 - 45
Bílý chléb	Pečení chleba	Plech na pečení <b>2)</b>	2	180	40 - 50
Kuře <b>3)</b>	Nízká vlhkost	Tvarovaný rošt	2	200	60 - 70

1) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.

2) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

3) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čištění

#### Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Spodní část vnitřku trouby očistěte pomocí několika kapek octa nebo kyseliny citrónové a odstraňte zbytky vodního kamene.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

#### Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

#### Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného

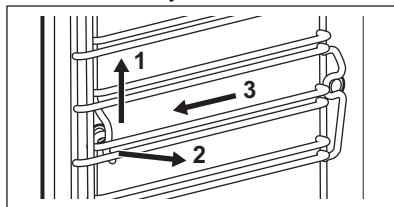
mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

- Nepřílišavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.

## 11.3 Čištění párou

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
3. Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zásobník na vodu naplňte po maximální výšce hladiny.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis
Čištění párou	Lehké čištění <b>Trvání:</b> 30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. <b>Trvání:</b> 75 min

6. Stiskněte **START**. Řiďte se pokyny na displeji.  
Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
7. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.
8. Vypněte spotřebič.
9. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte jeho vnitřek pomocí měkkého hadříku.
10. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.
11. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

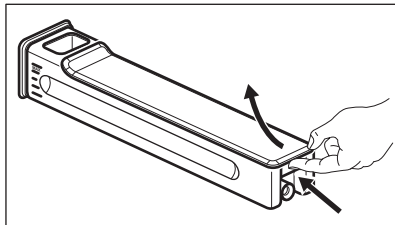
## 11.4 Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

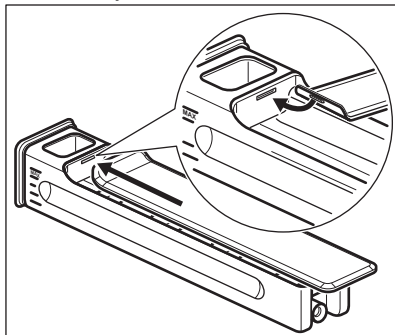
Použijte funkci: Čištění párou plus.

## 11.5 Čištění zásobníku na vodu

1. Vyměňte zásobník na vodu ze spotřebiče.
2. Sejměte víko zásobníku na vodu. Zvedněte kryt podle výčnělku na zadní straně.



3. Omyjte součásti zásobníku na vodu pomocí vody a mycího prostředku. Nepoužívejte drsné houbičky a nemýjte zásobník na vodu v myčce nádobí.
4. Smontujte zpět zásobník na vodu.
5. Namontujte víko. Nejprve vložte přední západku a poté ji zatlačte proti tělu zásuvky.



6. Vložte zásobník na vodu.
7. Zatlačte zásobník na vodu směrem ke spotřebiči, dokud nezapadne.

## 11.6 Odstraňování vod. kamene

Použijte jej k odstraňování vod. kamene z parního systému.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte veškeré příslušenství.
3. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.  
**Trvání první části:** přibližně 100 min
4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Odstraňování vod. kamene.
5. Vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
6. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstraňování vod. kamene.
7. Zbývající objem zásobníku na vodu doplňte vodou až po maximální výšku hladiny.

8. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.

9. Naplňte zásobník vodou. Ujistěte se, že uvnitř zásobníku na vodu nezůstaly zbytky prostředku na odstranění vodního kamene. Vložte zásobník na vodu.

10. Po dokončení funkce hluboký pekáč / plech vyjměte.

11. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.

12. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.

13. Ze zásobníku na vodu odstraňte zbývající vodu.

14. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

Pokud ve spotřebiči zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

## 11.7 Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

## 11.8 Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkcí páry.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
4. Zásobník na vodu naplňte vodou.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování.

**Trvání:** přibližně 30 min

6. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.

7. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

## 11.9 Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vyberte: Nabídka / Čištění / Sušení.
4. Řiďte se pokyny na displeji.

## 11.10 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení spotřebiče.

Stisknutím ANO spotřebič vysušíte.

## 11.11 Vyjmutí a instalace dvířek

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



### VAROVÁNÍ!

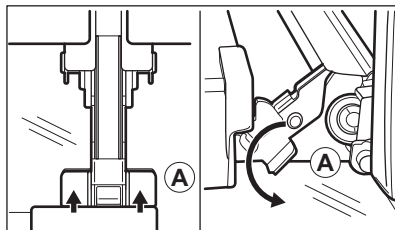
Dvířka jsou těžká.



### POZOR!

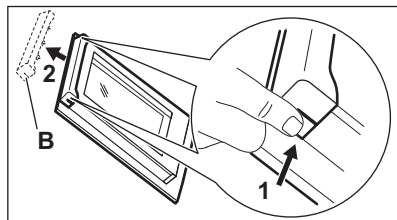
Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.

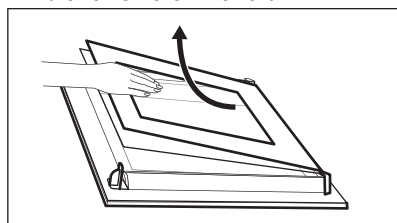


4. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).

- Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
- Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
- Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



- Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
- Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



- Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

## 11.12 Výměna žárovky

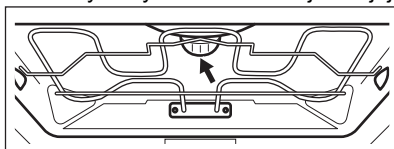
### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

- Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Položte hadřík na dno trouby.

### Horní žárovka

- Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



- Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
- K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
- Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

### Boční žárovku

- Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
- Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
- Skleněný kryt vyčistěte.
- K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
- Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
- Namontujte levou drážku na rošt.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 Co dělat, když...

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Pro nastavení hodin viz kapitolu „Funkce hodin“.
	Dvířka nejsou správně zavřená. Kontrolky/symboly varné desky
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Pro podrobné informace viz kapitolu „Údržba a čištění“.
Zásobník na vodu po zasunutí do spotřebiče nedrží správně.	Zásobník na vodu jste zcela nezatlačili. Zásobník na vodu zcela zasuňte do spotřebiče.
Ze zásobníku na vodu vytéká voda.	Nesmontovali jste správně víko zásobníku na vodu.
Zásobník na vodu se obtížně čistí.	Před zahájením čištění se ujistěte, že je víko odstraněno.
Po odstranění vodního kamene není v plechu na pečení žádná voda.	Zásobník na vodu nebyl naplněn na maximální úroveň. Zkontrolujte, zda je v zásobníku na vodu prostředek k odstranění vodního kamene nebo voda.
Po odstranění vodního kamene je na dně vnitřku trouby špinavá voda.	Plech na pečení je ve špatné poloze roštu. Odstraňte ze dna spotřebiče zbytkovou vodu a prostředek k odstranění vodního kamene. Příště vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Po čištění je na dně vnitřku trouby příliš mnoho vody.	Před zahájením čištění jste do spotřebiče dali příliš mnoho čistícího prostředku. Příště rovnoměrně naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku na stěny vnitřku trouby.
Výsledky čištění nejsou uspokojivé.	S čištěním jste začali, když byl spotřebič příliš horký. Počkejte, až spotřebič vychladne. Čištění zopakujte.
	Před čištěním jste ze spotřebiče neodstranili všechno příslušenství. Vyměňte veškeré příslušenství a zopakujte čištění.

**i** Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

## 12.2 Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže.

Kód a popis	Řešení
F111 – Pečící sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

Kód a popis	Řešení
<b>F240, F439</b> – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
<b>F908</b> – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.
<b>F131</b> – teplota snímače generátoru páry je příliš vysoká. <b>1)</b>	Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.
<b>F144</b> – snímač v Nádržka na vodu nedokáže změřit hladinu vody. <b>1)</b>	Vyprázdněte Nádržka na vodu a doplňte jej.
<b>F508</b> – Nádržka na vodu nefunguje správně. <b>1)</b>	Spotřebič vypněte a zapněte.

**1)** Pokud se tato chybová zpráva nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce spotřebiče budou dále fungovat jako obvykle.

## 12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.):

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BSE792380B 944188682
Index energetické účinnosti	61.9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	39.5 kg

## 13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu

0.8 W

Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie 20 min

### 13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepřehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

#### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

#### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

#### Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

#### Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

#### Pohotovostní režim

Po 2 minutách se displej přepne do pohotovostního režimu.

## 14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

**Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	28
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	30
3. OPIS URZĄDZENIA.....	33
4. PANEL STEROWANIA.....	34
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	34
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	35
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	40
8. FUNKCJE ZEGARA.....	41
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	42
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	44
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	47
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	50
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	52
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	54

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.2 Podłączenie elektryczne

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.

- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Pieczenie parowe

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.8 Utylizacja

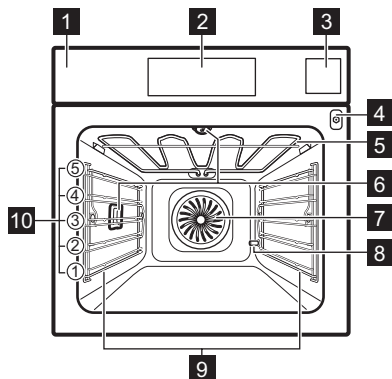
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

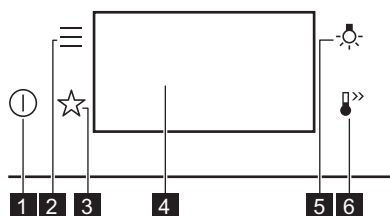
- Ruszt

Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.

- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.
- **Zestaw do gotowania na parze**  
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność. Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.

## 4. PANEL STEROWANIA

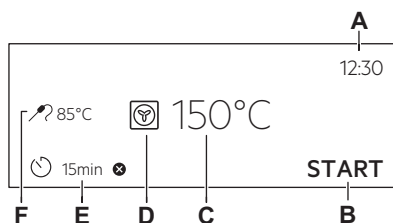
### 4.1 Widok panelu sterowania



<b>1</b>	Włączono / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

### 4.2 Ekran

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Aktualna godzina
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

### Wskaźniki na wyświetlaczu

	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
	Anulowanie ustawienia.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



### 5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

## 5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 5.3 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

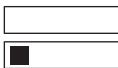



Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu sprawdzić twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Funkcje pieczenia

### STANDARDOWE



#### Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



#### Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



#### Termoobiegi

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



#### Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, kroketów lub sajgonek).

**Górna/dolna grzałka**

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

**Funkcja Pizza**

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.

**Grzałka dolna**

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

**SPECJALNE****Pasteryzowanie**

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniżej położonej półki.

**Suszenie**

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadyczne otwierać drzwi piekarnika.

**Funkcja Jogurt**

Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w tej funkcji jest wyłączone.

**Podgrzewanie talerzy**

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.

**Rozmrażanie**

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

**Zapiekaniki**

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

**Termoobieg (niska temp.)**

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).

**Podtrzymywanie temp.**

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.

**Termoobieg wilgotny**

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

**PAROWE****Steamify**

Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

**Tryb gotowania SousVide**






Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.

**Regeneracja**

Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzodkane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.

**Chleb**

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, polysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

	<p><b>Wyrastanie ciasta</b> Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.</p>
	<p><b>Gotowanie na parze</b> Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.</p>
	<p><b>Duża wilgotność</b> Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p>
	<p><b>Średnia wilgotność</b> Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.</p>
	<p><b>Mała wilgotność</b> Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.</p>

## 6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny


Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

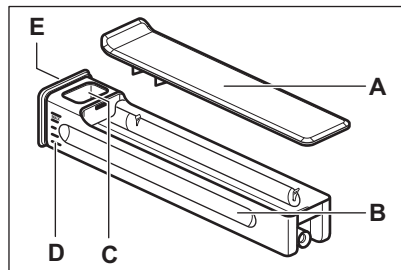
Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

## 6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
  2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
  3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć **OK**.
  4. Ustawić temperaturę Nacisnąć **OK**.
  5. Nacisnąć **START**.
- Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. **STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
  7. Wyłączyć urządzenie.

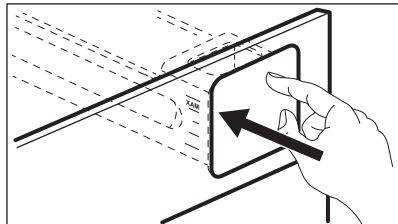
## 6.4 Zbiornik na wodę



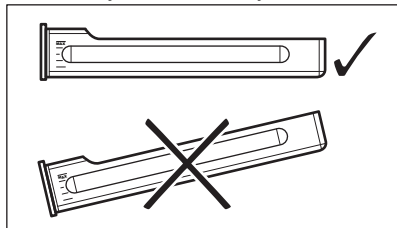
- A. Pokrywa
- B. Zbiornik na wodę
- C. Otwór wlotowy wody
- D. Skala
- E. Przednia pokrywa

## 6.5 Korzystanie z: Zbiornik na wodę

1. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę.



2. Napełnić zbiornik na wodę do maksymalnego poziomu. Są dwie metody nalewania wody:
  - a. Pozostawić zbiornik na wodę w piekarniku i nalać wody z jakiegoś pojemnika.
  - b. Wyjąć zbiornik na wodę z piekarnika i napełnić ją wodą z kranu.
3. Zbiornik na wodę przenieść poziomo, aby uniknąć rozlania wody.




4. Wsunąć napełniony wodą zbiornik w jego miejsce.

#### **UWAGA!**

Nie zbliżać zbiornika na wodę do gorących powierzchni.

## 6.6 Ustawienie: Steamify – funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
  - a. **Para do gotowania na parze** 50 - 100 °C - do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
  - b. **Para do duszenia** 105 - 130 °C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
  - c. **Para do zapiekania** 135 - 150 °C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu

działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.

- d. **Para do pieczenia** 155 - 230 °C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.

5. Nacisnąć przycisk OK.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć i zdjąć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Użyć podziałki na zbiorniku na wodę. Taka ilość wody wystarcza na około 50 min.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.



8. W razie potrzeby wytrzeć zbiornik z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć przycisk START. Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
11. Wyłączyć urządzenie.

12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.
13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
14. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

## 6.7 Ustawienie: Tryb gotowania SousVide

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
3. Nacisnąć .
4. Naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
5. Ustaw temperaturę i naciśnij OK.
6. Naciśnij . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
7. Ustaw timer i naciśnij OK.
8. Nacisnąć START.
9. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Wyjąć woreczki próżniowe postępując się talerzem i ręcznikiem.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

## 6.8 Menu

Nacisnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.

Pozycja menu	Zastosowanie						
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.						
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.						
Ustawienia	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Konfiguracja</th> <th>Zastosowanie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konfiguracja</td> <td>Służy do konfiguracji urządzenia.</td> </tr> <tr> <td>Serwis</td> <td>Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.</td> </tr> </tbody> </table>	Konfiguracja	Zastosowanie	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.
Konfiguracja	Zastosowanie						
Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.						
Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.						


## Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie parowe
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

## Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla  .
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

## Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



## 6.9 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..




1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

## 7. DODATKOWE FUNKCJE


### 7.1 Ulubione ☆


Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
  2. Wybrać preferowane ustawienie.
  3. Nacisnąć .
  4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
  5. Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
  6. Nacisnąć OK.
-  – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.
-  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

### 7.2 Blokada panelu


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆,  - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

### 7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.

#### 4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.



Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer i lampki.

Aby korzystać z urządzenie, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

### 7.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (godz)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

### 7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Opis funkcji zegara


Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upływie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.  Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.  Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

Funkcja	Opis
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

### 8.2 Ustawienie: Aktualna godzina


1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć przycisk OK.

### 8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
  2. Nacisnąć .
  3. Ustawić czas.
- Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ●●●.


4. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.  
Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

#### 8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć **••••**.
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żadaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.


#### 8.5 Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .

2. Naciśnąć **••••**.
3. Naciśnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub naciśnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Naciśnąć **OK**. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

#### 8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Naciśnąć **OK**.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

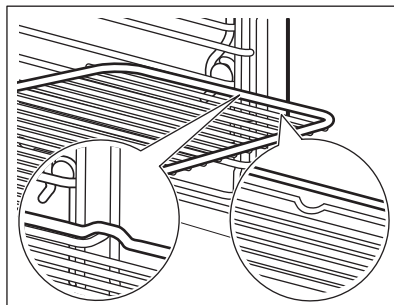
### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 9.1 Wkładanie akcesoriów

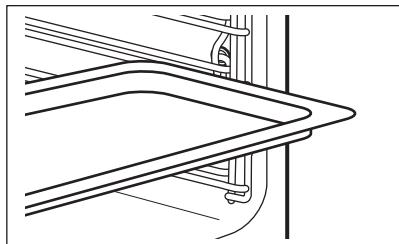
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

#### Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnicę wspornika. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

#### **Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha**



Wsunięć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

## 9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

-  - temperatura wewnątrz potrawy

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

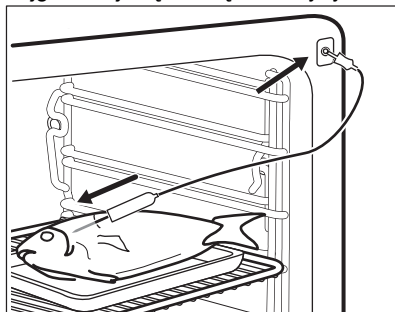
Pieczenie z wykorzystaniem:  
Termosonda

### OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

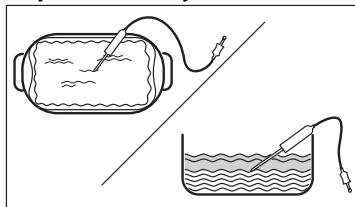
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.  
**Mięso, drób i ryby**

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.




### Zapiekanek

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5.  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
  - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
  - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał

dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.



Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.







Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

#### Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia

	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)






### 10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Błacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

### 10.3 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.





				
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

		°C		
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Pieczenie na jednym poziomie






			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	Ruszt	160	45 - 60	2
Amerykańska szarlotka <b>1)</b>	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2
Amerykańska szarlotka <b>1)</b>	Górna/dolna grzałka	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze <b>2)</b>	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze <b>2)</b>	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty <b>3)</b>	Grill	Ruszt	maks.	1 - 2	5

**1)** 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

**2)** Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

**3)** Rozgrzewać puste urządzenie przez 5 min.

## Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Butka maślana	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blaszce <b>1)</b>	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2 i 4






**1)** Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

## 10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.






Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły <b>1) 2)</b>	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0.3	3	8 - 9
Brokuły <b>1) 2)</b>	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mrożony <b>2)</b>	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

**1)** Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.

**2)** Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

## Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) <b>1)</b>	Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (łosoś)	2 (łosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 18-20 (łosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Chleb	Błacha do pieczenia ciasta <b>2)</b>	2	180	40 - 50



Kurczak **3)**

Mała wilgotność

Ruszt

2

200

60 - 70

- 1) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie składniki piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.
- 2) Używać blachy do pieczenia z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.
- 3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropli octu lub kwasu cytrynowego, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

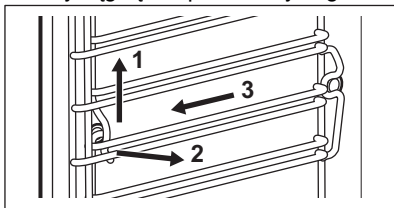
#### Aksesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 11.2 Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

### 11.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie <b>Czas trwania:</b> 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. <b>Czas trwania:</b> 75 min

- Nacisnąć START . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.  
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
- Wyłączyć urządzenie.
- Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
- Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
- Pozostawić drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

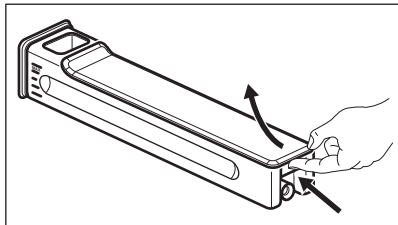
## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

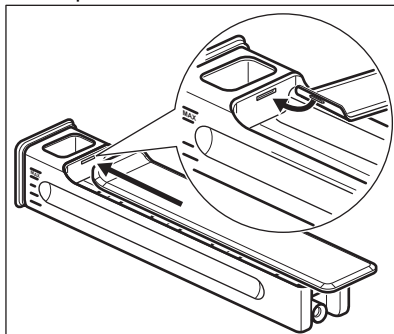
## 11.5 Wyczyścić zbiornik na wodę.

- Wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę.
- Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę. Unieść pokrywę zgodnie z występem z tyłu.



- Umyć elementy zbiornika na wodę wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć zbiornika na wodę w zmywarce.
- Z powrotem włożyć zbiornik na wodę.

- Założyć pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzask, a potem docisnąć go do korpusu zbiornika.



- Włożyć zbiornik na wodę.
- Popchnąć zbiornik na wodę w stronę urządzenia, aż się zatrzasknie.

## 11.6 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty.  
**Czas trwania pierwszej części:** ok. 100 min
- Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
- Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
- Uzupełnić wodę w zbiorniku na wodę do poziomu maksymalnego .
- Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.  
**Czas trwania drugiej części:** ok. 35 min.
- Napełnić zbiornik na wodę wodą. Upewnić się, że w zbiorniku na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. włożyć zbiornik na wodę.
- Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.

13. Wyłączyć pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
14. Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory. Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

### 11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

### 11.8 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napęlnić wodą zbiornik na wodę.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

**Czas trwania:** około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

### 11.9 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.
4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

### 11.10 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

### 11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

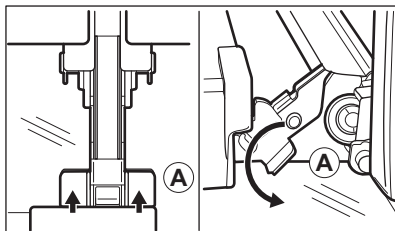
#### OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

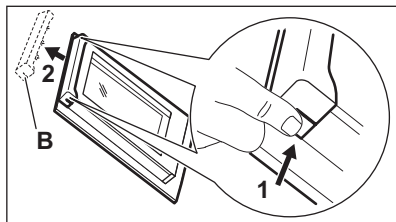
#### UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

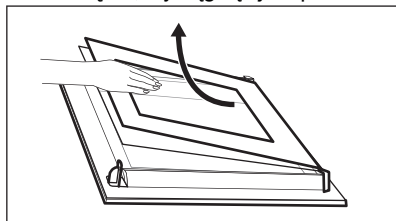
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Dociśnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

## 11.12 Wymiana żarówki

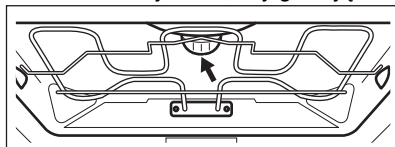
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

### Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

## 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Kontrolki/symbole płyty grzejnej Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”
Po włożeniu zbiornik na wodę nie jest na swoim miejscu.	Nie wsunęło do końca zbiornika na wodę. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
Woda wypływa ze zbiornika.	Nie założono prawidłowo pokrywy zbiornika na wodę.
Zbiornik na wodę trudno się czyścić.	Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że pokrywa została zdjeta.
Po zakończeniu procedury odkamieniania w blasze do ciasta nie ma wody.	Nie napełniono zbiornika na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę jest środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Blacha do ciasta znajduje się na niewłaściwym poziomie piekarnika. Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z urządzenia wszystkich akcesoriów. Wyjąć wszystkie akcesoria i powtórzyć czyszczenie.

 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

## 12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyść powierzchnię wyświetlacza. Upewnij się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.
F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. 1)	Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.
F144 - czujnik wZbiornik na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 1)	Opróżnij Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.
F508 - Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo. 1)	Włącz i wyłącz urządzenie.

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

### 12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

#### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BSE792380B 944188682
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl

Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	39.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
--	-------

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
--	--------

## 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

### Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu

wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.


Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale


wpływie to niekorzystnie na oszczędność energii.

#### **Tryb czuwania**

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

## **14. OCHRONA ŚRODOWISKA**

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

# Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	55
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	57
3. POPIS VÝROBKU.....	60
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	60
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	61
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	62
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	67
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	68
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	68
10. TIPY A RADY.....	70
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	73
12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	76
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	78
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	79

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.

- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.

- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Parné pečenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.6 Vnútorne osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia

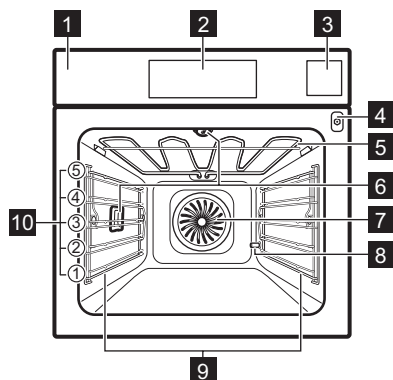
### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvací lišty, odstrániteľná

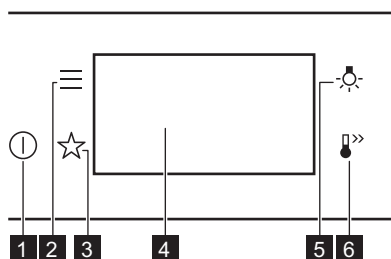
10 Úrovne roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Plech na pečenie**  
Na vlašné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečeni potravín na drôtenom rošte.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**  
Na ovládanie pečenia na základe teploty vnútri pokrmu.
- **Teleskopické lišty**  
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.
- **Parná súprava**  
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba. Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prís. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Prehľad ovládacieho panela

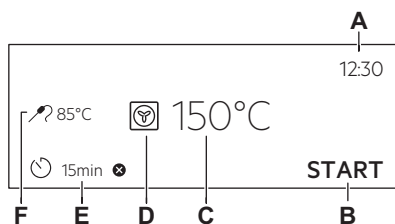


- 1 Zap / Vyp      Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.

2	Ponuka	Zobrazuje zoznam voliteľných funkcií spotrebiča a funkcií nastavenia.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

## 4.2 Displej

Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.



- A. Presný čas
- B. ŠTART / STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

### Ukazovatele na displeji

OK Potvrdenie výberu/nastavenia.

### Ukazovatele na displeji

- Návrat o jednu úroveň v ponuke.
- Vrátene posledného úkonu.
- Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
- Funkcia zvukového signálu je zapnutá.
- Funkcia zvukového signálu a ukončenia varenia je zapnutá.
- Aktivuje sa iba vyskakovacie okno s hlásením.
- Odložený štart je zapnutá.
- Ak chcete zrušiť nastavenia.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

### 5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejete prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.

3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
5. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovláken, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
6. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

### 5.3 Nastavenie: Tvrdosť vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

Použite testovací papierik alebo kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

1. Testovací papierik vložte do vody z vodovodu približne na 1 sek. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.
2. Testovací papierik otraste, aby sa odstránila zvyšná voda.
3. Počkajte 1 min a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.

4. Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody. Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Po uplynutí 1 min od testu skontrolujte tvrdosť vody.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody s príslušnou klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Úroveň tvrdosti vody	Testovací papierik
----------------------	--------------------

1 – mäkká



Úroveň tvrdosti vody	Testovací papierik
----------------------	--------------------

2 – stredne tvrdá



3 – tvrdá



4 – veľmi tvrdá



## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Funkcie ohrevu

#### ŠTANDARDNÉ



#### Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



#### Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



#### Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



#### Mrazené pokrmy

Ideálne pre hotové jedlá (napr. hranolčeky, krokety alebo jarné závitky).



#### Tradičné pečenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



#### Pizza

Najlepšie na pečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



#### Dolný ohrev

Túto funkciu vyberte po procese pečenia, ak chcete jedlo opieť viac na dne rúry. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

#### ŠPECIÁLNE



#### Zaváranie

Na konzervovanie zeleniny a ovocia umiestnite zaväracie poháre do plechu na pečenie naplneného vodou a použite teplovzdorné poháre s bajonetovými alebo skrutkovacími uzávermi rovnakej veľkosti. Použite najnižšiu úroveň v rúre.









#### Sušenie

Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. Ak chcete, aby unikol vzduch nasýtený vlhkosťou a aby sa ovocie vysušilo lepšie, odporúčame vám počas sušenia otvoriť dvierka rúry.






#### Funkcia Jogurt

Na prípravu jogurtu. Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

	<b>Ohrev tanierov</b> Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
	<b>Rozmrazovanie</b> Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	<b>Gratinované jedlá</b> Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.
	<b>Pomalé pečenie</b> Proces varenia pri nízkej teplote. Je ideálna na prípravu jemných pokrmov (napr. hovädzieho, telacieho alebo jahňacieho mäsa).
	<b>Uchovať teplé</b> Na uchovávanie jedla teplého. Upozorňujeme, že niektoré jedlá môžu počas zohrievania pokračovať vo varení a vyschnúť. V prípade potreby zakryte riad.
	<b>Vlhký horúci vzduch</b> Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

## PARA

	<b>Steamify</b> Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
	<b>Varenie metódou SousVide</b> Názov funkcie sa vzťahuje na spôsob prípravy vo vzduchotesne uzavretých plastových vreckách pri nízkych teplotách. Viac informácií nájdete v nižšie uvedenej časti Varenie metódou SousVide a v kapitole „Rady a tipy“ s tabuľkami prípravy.
	<b>Regenerácia</b> Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.



### Pečenie chleba

Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje výsledky ako od profesionálov.



### Kysnutie cesta

Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Povrch cesta zakryte, aby ste predišli vysušeniu.



### Vlhká para

Na parnú prípravu zeleniny, príloh alebo rýb.



### Vlhkosť Vysoká

Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.



### Vlhkosť Stredná

Táto funkcia je vhodná na prípravu duseného a restovaného mäsa, ako aj chleba a sladkého kysnutého cesta. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a pečivo z kysnutého cesta bude mať chrumkavý a lesklý povrch.



### Vlhkosť Nízka

Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch.

## 6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch


Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

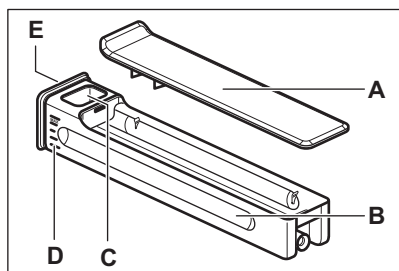
Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

### 6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu a teplota.
2. Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.
3. Vyberte funkciu ohrevu a stlačte OK.
4. Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK.
5. Stlačte tlačidlo START.  
Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete pripojiť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva, teplotná sonda“.
6. Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.
7. Vypnite spotrebič.

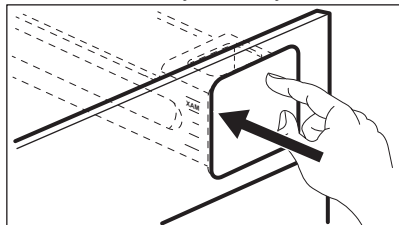
### 6.4 Nádržka na vodu



- A. Veko
- B. Nádržka
- C. Otvor prívodu vody
- D. Váha
- E. Predný kryt

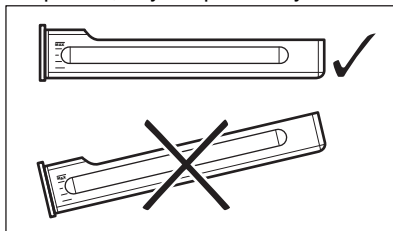
### 6.5 Používanie: Nádržka na vodu

1. Zatláčte na kryt nádržky na vodu.



2. Nádržku na vodu naplňte po maximálnu úroveň. Existujú dva spôsoby naliatia vody:
  - a. Nádržku na vodu nechajte vnútri rúry a nalejte vodu z nádoby.

- b. Vyberte nádržku na vodu z rúry a naplňte ju z vodovodu.
3. Nádržku na vodu neste vo vodorovnej polohe, aby ste predišli vylitiu vody.




4. Vložte naplnenú nádržku na vodu v rovnakej polohe.

#### UPOZORNENIE!

Nádržku na vodu uchovávajte mimo horúcich povrchov.

### 6.6 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

1. Zapnite spotrebič. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
2. Stlačte . Nastavte funkciu ohrevu parou.
3. Stlačte OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
4. Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty:
  - a. **Para na parnú prípravu** 50 - 100 °C – na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
  - b. **Para na dusenie** 105 - 130 °C – na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
  - c. **Para na chrumkavú kôrku** 135 - 150 °C – na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
  - d. **Para na pečenie** 155 - 230 °C – na pečené a zapekané pokrmy, mäso,

ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.

5. Stlačte tlačidlo OK.
6. Zatláčením na kryt otvorte nádržku na vodu a vyberte ju.
7. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml). Použite stupnicu na nádržke na vodu. Toto množstvo vody stačí približne na 50 min.

#### **VAROVANIE!**



Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalievajte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

8. V prípade potreby utrite vonkajšok nádržky na vodu mäkkou handričkou. Nádržku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
9. Stlačte tlačidlo START .  
Para sa začne tvoriť približne po 2 min. Keď dosiahne spotrebič nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
10. Keď sa v nádržke na vodu minie voda, zaznie signál. Doplňte nádržku na vodu. Na konci pečenia pracuje chladiaci ventilátor rýchlejšie, aby sa odstránila para.
11. Vypnite spotrebič.
12. Ak chcete zabrániť usadzovaniu vodného kameňa, po každom pečení s parou vyprázdniť nádržku na vodu.
13. Po pečení opatrne otvorte dverka rúry. Vo vnútri rúry môže kondenzovať zvyšková voda.
14. Keď spotrebič vychladne, vyčistite vnútro rúry mäkkou handričkou.

#### **VAROVANIE!**

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete nádržku na vodu, buďte opatrní.

## 6.7 Nastavenie: Varenie metódou SousVide

1. Zapnite spotrebič.
2. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
3. Stlačte tlačidlo: .
4. Stlačte OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
5. Nastavte teplotu a stlačte OK.
6. Stlačte . Na displeji sa zobrazia nastavenia časovača.
7. Nastavte časovač a stlačte OK.
8. Stlačte tlačidlo: START .
9. Po pečení opatrne otvorte dverka rúry. Na vákuových vreckách a v dutine sa môže nahromadiť zvyšková voda. Na vybratie vákuových vreciek použite tanier a utierku.

Keď je rúra studená, odstráňte špongiu vodu zo spodnej časti dutiny. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

## 6.8 Ponuka

Stlačením  vstúpite do ponuky.

Položka ponuky	Aplikácia	
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.	
Čistenie	Zoznam programov čistenia.	
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.	
Voliteľné funkcie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.	
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.


## Podponuka pre: Čistenie

Podponu-ka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skonden- zovanej vody po použití parných funkcií.
Parné čiste- nie	Ľahké čistenie.
Parné čiste- nie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňova- nie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachova- nie	Čistenie systému výrobníka pary. Po časom varení s parou systém pre- pláchnite.

## Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponu-ka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská pois- ka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spo- trebiča.
Rýchle zo- hrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Pripomenka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomenky.
Formát digi- tálnych ho- dín	Zmena formátu zobrazenia času.

## Podponuka pre: Nastavenie

Podponu-ka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasú displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Hlasitosť tónu pre  nie je mož- né stlmiť.

Podponu-ka	Popis
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

## Podponuka pre: Servis

Podponu-ka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia sof- tvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.



## 6.9 Nastavenie: Sprievodca pečením

Podponuka Sprievodca pečením pozostáva zo súboru dodatočných funkcií a programov, ktoré sú navrhnuté pre určené pokrmy. Každý pokrm v tejto podponuke zahŕňa vhodné nastavenie. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený
- Stredne
- Prepečený

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj Automatická váha.


1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Stlačte . Zadajte Sprievodca pečením.
4. Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
5. Vložte jedlo do spotrebiča a stlačte START.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

## 7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Obľúbené ☆

Uložiť možno až 3 obľúbené nastavenia, ako napríklad funkciu ohrevu a dobu pečenia.


1. Zapnite spotrebič.
2. Vyberte preferované nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo: 
4. Vyberte možnosť: Obľúbené/Uložiť aktuálne nastavenia.
5. Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené.
6. Stlačte tlačidlo OK.


 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

### 7.2 Blokovanie ovládania


Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Stlačte súčasne ☆ a , aby ste zapli funkciu.

☆,  – súčasným stlačením funkciu vypnete.

### 7.3 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Vyberte položku Voliteľné funkcie / Detská poistka.



4. Stlačte písmenú kódu v abecednom poradí.

Funkcia Detská poistka je aktivovaná. Keď je táto funkcia zapnutá, je k dispozícii prístup k: Časovač a osvetleniu.

Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmenú kódu v abecednom poradí.

### 7.4 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry / Teplotná sonda / Koniec.

### 7.5 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE


### 8.1 Popis časových funkcií

Funkcia	Popis
Časovač	Nastavenie dĺžky prípravy pokrmu. Maximum je 23 h 59 min. Môžete nastaviť, čo sa stane pri uplynutí nastaveného času: Kritéria skončenia.
Kritéria skončenia	Zvukový signál – keď uplynie čas, zaznie zvukový signál. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.  Zvukový signál a skončenie pečenia – po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.  Len pop-up správy – keď uplynie čas, na displeji sa zobrazí hlásenie. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času pečenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Funkciu môžete zapnúť a vypnúť. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.

### 8.2 Nastavenie: Presný čas

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

### 8.3 Nastavenie: Časovač


1. Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .

### 3. Nastavte čas.



Požadované Kritéria skončenia môžete vybrať stlačením tlačidla ●●●.

4. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka. Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete čas varenia predĺžiť. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu. Na predĺženie času prípravy stlačte **+1min**.

### 8.4 Nastavenie: Odložený štart


1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Nastavte čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo: ●●●.
5. Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
6. Vyberte požadovaný čas spustenia.
7. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

### 8.5 Nastavenie: Časovač

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo ●●●.
3. Stlačte tlačidlo: Časovač.
4. Posunutím alebo stlačením  zobrazíte čas prevádzky na hlavnej obrazovke.
5. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

### 8.6 Zmena nastavení časovača

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Stlačte tlačidlo: .
2. Nastavte hodnotu časovača.
3. Stlačte tlačidlo: OK.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### VARIOVANIE!

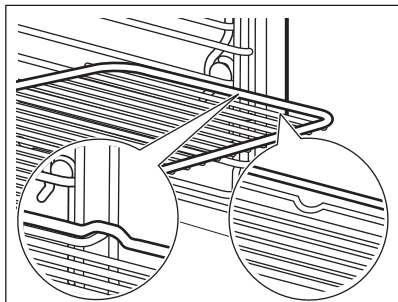
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu

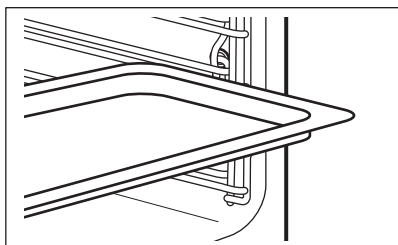
zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

### Plech na pečenie / Hlboký pekáč




Plech na pečenie zasúňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

## 9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
-  – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, funkcie ohrevu a teploty.

### Pečenie s: Teplotná sonda

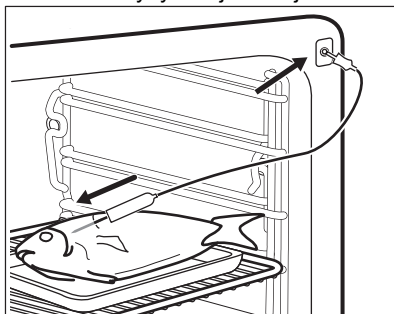
#### **VAROVANIE!**

Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:

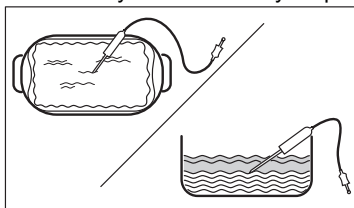
#### **Mäso, hydinu a rybu**

Zapichnete celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.





#### **Zapekaciu nádobu**

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú funkciu:
  - Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
  - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovaných

- teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.
7. Vyberte voliteľnú funkciu a opakovaným stláčaním tlačidla OK prejdite na hlavnú obrazovku.
8. Stlačte tlačidlo START .
9. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.



Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.






Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

Ďalšie odporúčania týkajúce sa prípravy nájdete v tabuľkách prípravy na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme vnútri spotrebiča.

#### Symbole použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota

	Príslušenstvo
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnosť (kg)
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)





### 10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

### 10.3 Vlhký horúci vzduch






V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.






		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

## 10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Pečenie na jednej úrovni

			°C		
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Jablkový koláč <b>1)</b>	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2
Jablkový koláč <b>1)</b>	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Malé koláčiky, 20 ks/plech <b>2)</b>	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	20 - 30	3
Malé koláčiky, 20 ks/plech <b>2)</b>	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	170	20 - 30	3






			°C		
Hrianky <b>3)</b>	Gril	Drôtený rošt	Max.	1 - 2	5

1) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.

2) Prázdny spotrebič predhrejete.

3) Prázdny spotrebič predhrievajte 5 min.

### Viacúrovňové pečenie

			°C		
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech <b>1)</b>	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	25 - 35	2 a 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablkový koláč	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2 a 4






1) Prázdny spotrebič predhrejete.

## 10.5 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.






Nastavte teplotu na 100 °C.







				
Brokolica <b>1) 2)</b>	2/3 Perforovaná parná súprava	0.3	3	8 - 9
Brokolica <b>1) 2)</b>	2/3 Perforovaná parná súprava	Max.	3	10 - 11
Hrášok, mrazený <b>2)</b>	2 x 2/3 Perforovaná parná súprava	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.

1) Spotrebič predhrejete, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.

2) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

### Dodatočné recepty na varenie v pare

				°C	
Kombinované pokrmy v pare (2 porcie) <b>1)</b>	Vlhká para	Gastronádoba 1/2 perforovaná (zemiaky a brokolica) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolica a zemiaky)	100	40 (Zemiaky) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolica)
Karamelový puding (6 porcií)	Vlhkosť Vysoká	Okrúhle porcelánové taniere na drôtenom rošte	2	90	35 - 45

					
Vaječný nákyp	Vlhká para	Gastronádoba 1/2 perforovaná	2	85	35 - 45
Biely chlieb	Pečenie chleba	Plech na pečenie <b>2)</b>	2	180	40 - 50
Kurča <b>3)</b>	Vlhkosť Nízka	Drôtený rošt	2	200	60 - 70

1) Vložte ingrediencie do rúry jednu po druhej v správnom okamihu, aby sa všetky súčasti uvarili súčasne. Môžete pripraviť dve porcie naraz.

2) Plech na pečenie umiestnite tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

3) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby zachytával kvapkajúci tuk.

## 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu

#### Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Dno dutiny vyčistíte s použitím niekoľkých kvapiek octu alebo kyseliny citrónovej, aby ste odstránili vodný kameň.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.

#### Každodenné použitie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

#### Príslušenstvo

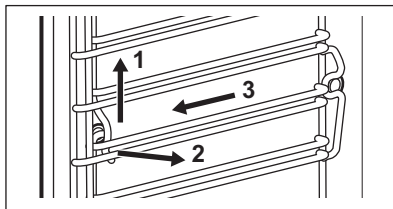
- Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

### 11.2 Vybratie zasúvacích lišt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Zasúvacie lišty opatrne vyťahnite nahor a z predného závesu.
3. Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.
4. Vyťahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

### 11.3 Parné čistenie

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.

- Spodnú časť vnútra rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Nádržku na vodu naplňte po maximálnu úroveň.
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie.

Voliteľná funkcia	Popis
Parné čistenie	Ľahké čistenie <b>Trvanie:</b> 30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom. <b>Trvanie:</b> 75 min

- Stlačte **START**. Postupujte podľa pokynov na displeji.
- Po skončení čistenia zaznie signál.
- Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.
- Vypnite spotrebič.
- Keď spotrebič vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.
- Odstráňte zostávajúcu vodu z nádržky na vodu.
- Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým vnútro rúry nevyschne.



Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

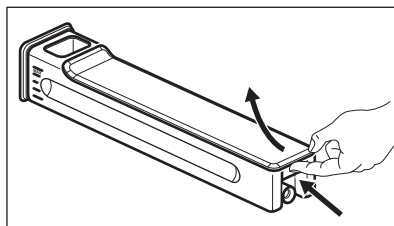
## 11.4 Pripomienka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.

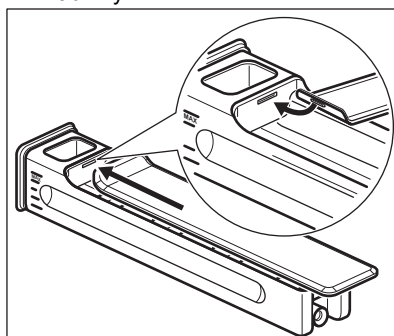
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

## 11.5 Čistenie nádržky na vodu

- Vyberte nádržku na vodu zo spotrebiča.
- Odstráňte veko nádržky na vodu. Nadvihnite kryt v mieste výčnelku v zadnej časti.



- Časti nádržky na vodu umyte vodou a mydlom. Nepoužívajte abrazívne špongie a neumývajte nádržku na vodu v umývačke riadu.
- Znova zmontujte nádržku na vodu.
- Nasaďte veko. Najskôr vložte prednú západku a potom ju zatlačte proti telu nádržky.



- Vložte nádržku na vodu.
- Nádržku na vodu zatlačte smerom k spotrebiču, kým nezapadne na svoje miesto.

## 11.6 Odvápňovanie

Používa sa na odvápnenie parného systému.

- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Odstráňte všetko príslušenstvo.
- Uistite sa, že je nádržka na vodu prázdna.  
**Doba trvania prvej časti:** približne 100 min
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Odvápňovanie.
- Položte pekáč na prvú úroveň v rúre.
- Do nádržky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
- Zvyšnú časť nádržky na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň.

8. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápnovania.  
**Doba trvania druhej časti:** približne 35 min
  9. Nádržku na vodu naplňte vodou. Uistite sa, že vnútri nádržky na vodu sa nenachádzajú zvyšky prípravku na odvápnovanie. Vložte nádržku na vodu.
  10. Po skončení funkcie vyberte pekáč.
  11. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
  12. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou.
  13. Odstráňte zostávajúcu vodu z nádržky na vodu.
  14. Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
- Ak po odvápnovaní zostanú v spotrebiči ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.

## 11.7 Pripomienka odvápnenia

Spotrebič zobrazí dve pripomienky na odvápnovanie. Pripomienka odvápnovania sa nedá vypnúť.

- Mierna pripomienka – odporúča odvápnit' spotrebič.
- Blokovacia pripomienka – prikáže vykonať odvápnenie. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnite, parné funkcie sa zablokujú.

## 11.8 Oplachovanie

Slúži na čistenie parného systému po častom používaní parných funkcií.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Hlboký pekáč zasunú do prvej úrovne v rúre.
4. Nádržku na vodu naplňte vodou.
5. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Oplachovanie.

**Trvanie:** približne 30 min

6. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
7. Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.



Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

## 11.9 Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Sušenie.
4. Postupujte podľa pokynov na displeji.

## 11.10 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie spotrebiča.

Stlačením tlačidla ÁNO vysušte spotrebič.

## 11.11 Vybratie a inštalácia dvierok

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



**VAROVANIE!**

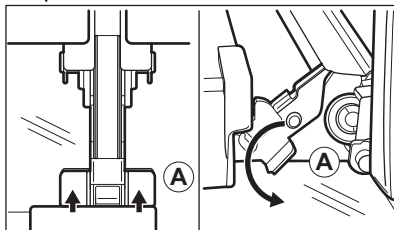
Dvierka sú ťažké.



**UPOZORNENIE!**

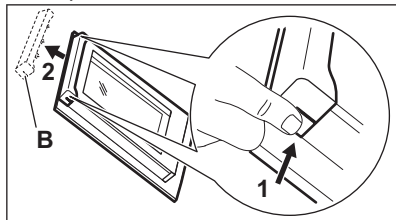
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **A** na oboch pántoch dvierok.

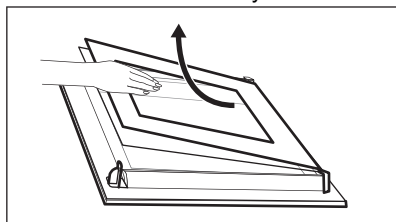


4. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v uhle: 70°).

5. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
6. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.
7. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vyťahnite smerom nahor z úchytiak.



10. Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvolte opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

## 11.12 Výmena osvetlenia

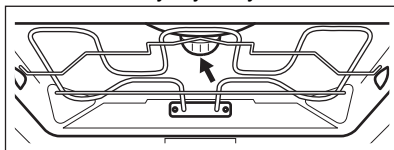
### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

### Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



2. Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.

### Bočná žiarovka

1. Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
2. Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
3. Vyčistite sklenený kryt.
4. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

## 12. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 12.1 Čo robiť, ak...

Popis problému	Príčina a náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.
Spotrebič sa nezohrieva.	Hodiny nie sú nastavené. Informácie o nastavení hodín nájdete v kapitole „Časové funkcie“.
	Dvierka nie sú správne zatvorené. Ukazovatele/symboly varného panelu
	Je vypálená poistka. Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
	Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Podrobnosti nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.
Nádržka na vodu po vložení nezostane zasunutá v spotrebiči.	Telo nádržky na vodu ste nezatlačili úplne. Nádržku na vodu úplne vložte do spotrebiča.
Z nádržky na vodu vyteká voda.	Nenamontovali ste správne veko nádržky na vodu.
Nádržka na vodu sa ťažko čistí.	Pred čistením sa uistite, že je odstránené veko.
Po odváňovaní nie je v miske žiadna voda.	Nádržka na vodu nebola naplnená po maximálnu úroveň. Skontrolujte, či sa v tele nádržky na vodu nachádza prípravok na odváňovanie alebo voda.
Po odváňaní je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Plech je v nesprávnej úrovni v rúre. Z dna spotrebiča odstráňte zvyškovú vodu a odváňovací prípravok. Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Po čistení je na dne dutiny rúry príliš veľa vody.	Pred začiatkom čistenia ste dali do spotrebiča príliš veľa čistiaceho prostriedku. Nabudúce rovnomerne naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku na steny dutiny.
Výsledok čistenia nie je uspokojivý.	Začali ste s čistením, keď bol spotrebič príliš horúci. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Zopakujte čistenie.  Pred čistením ste zo spotrebiča nevybrali všetko príslušenstvo. Vyberte všetko príslušenstvo a zopakujte čistenie.



Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

## 12.2 Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. Zoznam problémov nájdete v tabuľke nižšie.

Kód a popis	Náprava
<b>F111</b> – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Plne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
<b>F240, F439</b> – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

Kód a popis	Náprava
<b>F908</b> – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.
<b>F131</b> – teplota parného senzora je príliš vysoká. <b>1)</b>	Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne. Spotrebič znovu zapnite.
<b>F144</b> – senzor v Nádržka na vodu nedokáže zmerať úroveň vody. <b>1)</b>	Vyprázdnite Nádržka na vodu a znova naplňte.
<b>F508</b> – Nádržka na vodu nefunguje správne. <b>1)</b>	Vypnite a zapnite spotrebič.

**1)** Keď je na displeji naďalej zobrazené toto chybové hlásenie, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.

## 12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítek sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dverka. Typový štítek neodstraňujte zo spotrebiča.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BSE792380B 944188682
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.99 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	70 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

### 13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

#### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

#### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

#### Vlhký horúci vzduch


Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

#### Pohotovostný režim

Po 2 minútach sa displej prepne do pohotovostného režimu.

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

**aeg.com**

867387201-A-402024



**CE**