

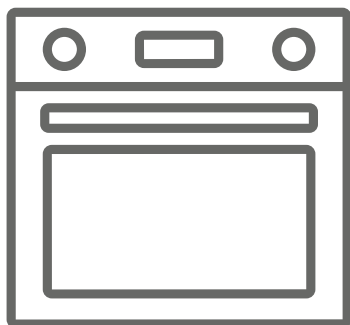


EN Built-in Oven / User Manual

CS Vestavná trouba / Návod k použití

PL Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi

SK Vstavaná rúra / Návod na používanie



KTE1050B

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 For steam cooking	6
1.3 Installation Warnings	7
1.4 During Use.....	8
1.5 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer	12
2.2 Installation of the Oven.....	12
2.3 Electrical Connection and Safety.....	14
3.PRODUCT FEATURES	15
4.USE OF PRODUCT	16
4.1 Oven Functions	16
4.2 Cooking Table.....	18
4.3 Cooking with WellFry Technology.....	19
4.4 PIZZA COOKING.....	20
4.5 For Steam Function.....	21
4.6 Use of the 6,86" TFT Control Unit	22
4.7 Accessories	33
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	35
5.1 Cleaning	35
5.2 Maintenance	37
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	38
6.1 Troubleshooting.....	38
6.2 Transport	39
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	39
7.1 Energy Fiche	39

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the cavity which is located in the oven base before oven operating.
- Do not add water to the cavity which is located in the oven base when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.

 Use Soft-Water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solid particulate solutions instead of water.

- Do not use any liquids other than water.
- Do not use hot water.

- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the cavity which is located in the oven base, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.

 **Limescale** is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue on the cavity which is located in the base of the oven.

- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they

- should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
 - Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to

flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

 It can be observe a limescale on the cavity which is located in the oven base after steam cooking.

Limescale is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

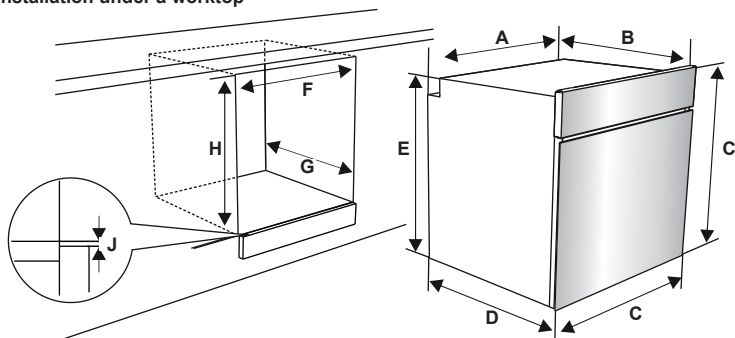
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

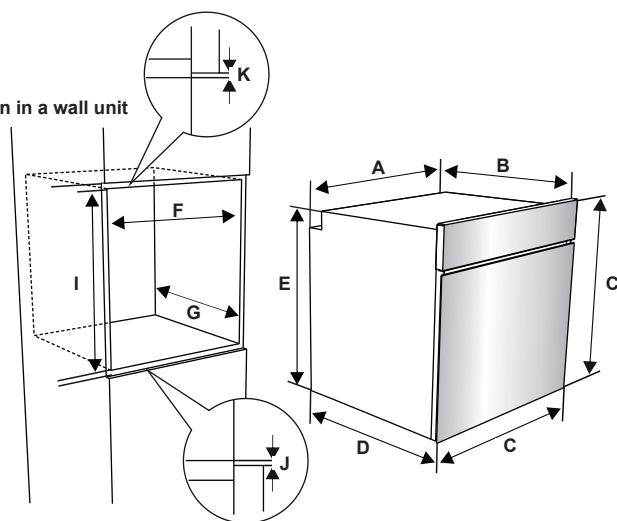
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

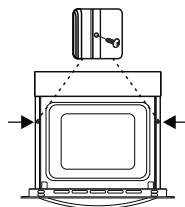
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

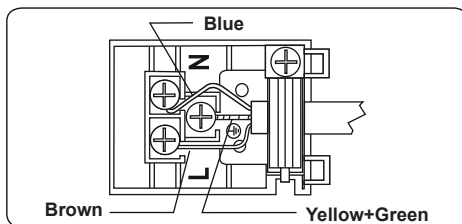


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

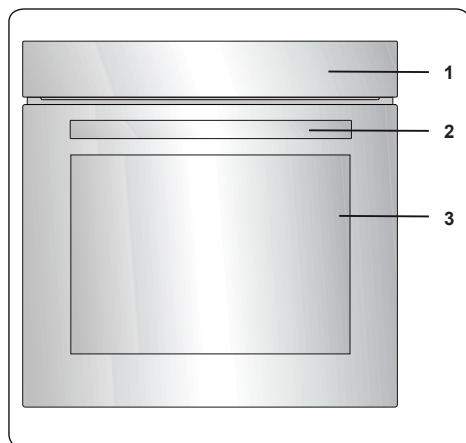


3. PRODUCT FEATURES



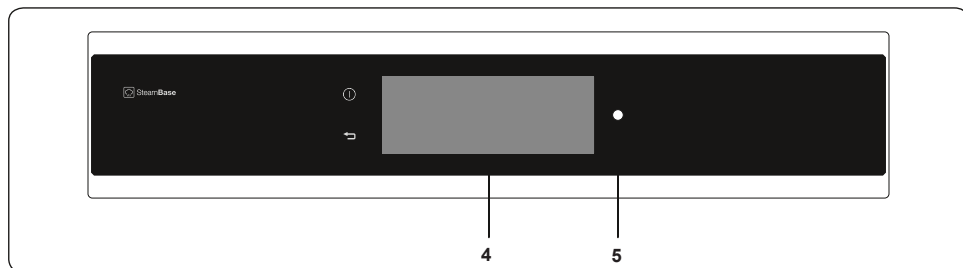
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door

Control Panel



- 4. Display
- 5. Oven Function Control Knob

4. USE OF PRODUCT

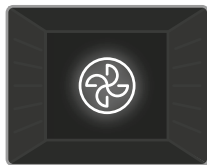
4.1 OVEN FUNCTIONS

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

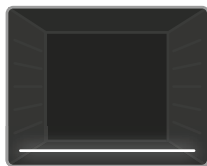
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating.

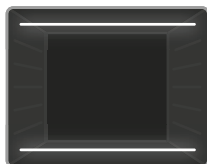
The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating.

The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will

start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

You can use WellFry technology in this function. With the WellFry tray specially designed for this technology, you can cook your foods with less or no oil thanks to the hot air.

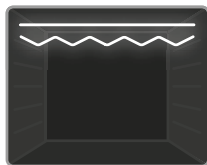
Before using this function, please review the "Cooking with WellFry Technology" section.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

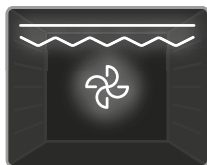


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



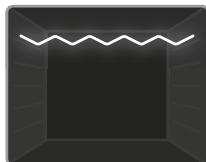
3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly.

Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

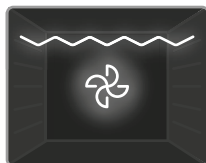


Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating.

This function is ideal for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take

approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 COOKING WITH WELLFRY TECHNOLOGY

By using the WellFry tray, which is specially designed for WellFry Technology, you can fry your foods in a healthy way with hot air without using low-fat or oil.

Cooking Table with WellFry Technology

Rack Position	Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Frozen Potato*	Top+Bottom+Fan	3	200-220	25-35	500-750
Frozen Nugget*	Top+Bottom+Fan	3	220	15-25	300-500
Frozen Spring Roll*	Top+Bottom+Fan	3	200	15-25	400-700
Frozen Pizza*	Top+Bottom+Fan	3	220	15-25	300-500
Frozen Meatball*	Top+Bottom+Fan	3	200	15-25	400-800
Frozen Onion Rings*	Top+Bottom+Fan	3	220	15-25	300-500
Homemade Potato**	Top+Bottom+Fan	3	190-200	30-40	500-700
Chicken Leg	Top+Bottom+Fan	3	200	30-40	500-1000
Vegetable Mix	Top+Bottom+Fan	3	190-200	25-35	500-800

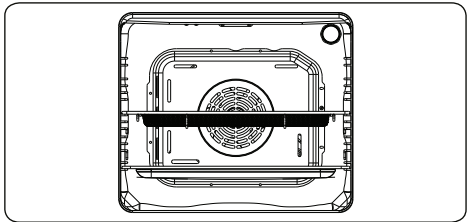
 Cook frozen foods without waiting for them to thaw.
**Soak the potatoes in salt water for 20-30 minutes, dry them, and then mix them with half a tablespoon of oil.

Usage Recommendations

Place the tray centered on the wire rack and use the recommended cooking table. While cooking your food, place a shallow/ deep tray on the 1st shelf to prevent oils that may leak from the food from contaminating the oven floor. Make sure that the tray is not leaning against the back wall of the oven.
Make sure that the foods you place on the tray do not overlap while cooking. The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the nature, quantity and temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.
The bottom shelf of the oven; 1st shelf

Cleaning the WellFry Tray

Clean the tray after each cooking. Leave it in hot water for a while until the dirt on the tray softens, then wash it by hand or in the dishwasher with warm water and detergent.



4.4 PIZZA COOKING

Pizza Cooking Table						
Pizza Cooking Equipment	Type Of Pizza	Oven Function	Temperature (°C)	Shelf Number	Pre-Heating (minutes)*	Approximately Cooking Time (minutes)
Pizza Stone	Thin Crust Pizza	Pizza	Max	1	15-25	2.5-3
Standard Oven Tray	Thin Crust Pizza					3-3.5
Pizza Stone	Thick Crust Pizza					2.5-3
Standard Oven Tray	Thick Crust Pizza					3-3.5
Standard Oven Tray	Frozen Pizza		210**	3	9-12	5-10



Warnings

- Place the cooking accessories on the 1st shelf. Preheat the oven to the maximum temperature (320°C) with the cooking accessories (pizza stone or baking tray) inside.
-  Make sure there is a pizza stone or baking tray in the oven during the preheating period. Otherwise, your cooking time will be longer and the bottom of the pizza may not be cooked enough.
- For a good pizza, the oven temperature should be set to the maximum.
- Pizza dough is fresh homemade and rolled thin (about 3-4 mm thick) you will get the best pizza experience.
- After the pre-heating is completed, place the pizza on the pizza stone or tray inside the oven with the help of a shovel. Close the oven door as soon as possible. Otherwise, your pizza cooking time will be longer as the oven temperature will decrease.
- Constantly check the cooking time, as the cooking process takes a very short time. Otherwise, your pizza may burn. Refer to the cooking chart for time information.

*Continue preheating until the thermostat lamp or symbol goes out (approximately 15-25 minutes).

**When cooking frozen pizza, use the temperature and time specified by the manufacturer on the package.



The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.

4.5 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Time to add water (min)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200		30-40	1500
Pastry		180	3	200		30-40	500
Potato		200	3	150		40-50	500
Chicken		200-220	3	300		60-70	2000
Steak		180	3	300		50-60	1000



Important: The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.



Important: Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



Important: The capacity of the cavity located at the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The water poured into the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

4.6 USE OF THE 6,86" TFT CONTROL UNIT

6,86" TFT Control Unit is designed to help home users to implement professional cooking recipes easily using the built-in auto cooking functions. The 6,86" TFT Control Unit menus, such as Manual Cooking, Auto Cooking, Special Functions, Recent Uses, Step Cooking, and Settings, are described below.

The Main Menu

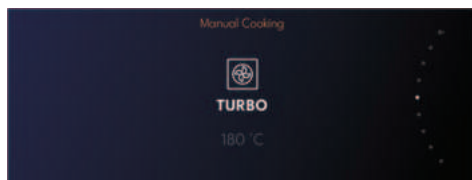
- Press on/off button and displays to main menu.
- To navigate the menus, turn the knob.
- To select the menu, press the knob.

Manual Cooking

You can adjust every cooking setting in Manual Cooking mode, including the 11 different cooking functions, the temperature, the boost function, the keep warm function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



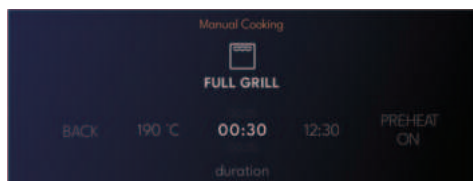
- To select manual cooking, press the knob.
- Manual cooking functions are displayed.



- To navigate the functions, turn the knob.
- To select the desired function, press the knob.



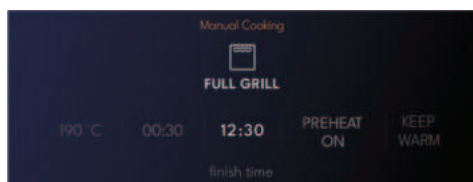
- To change the temperature, press and turn the knob.
- To select the desired temperature, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



- To change the duration, press and turn the knob.
- To select the desired duration, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



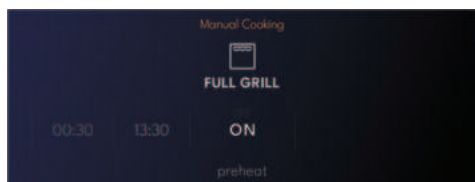
NOTE: If the cooking duration is set to "00:00", cooking will continue until you manually stop it.



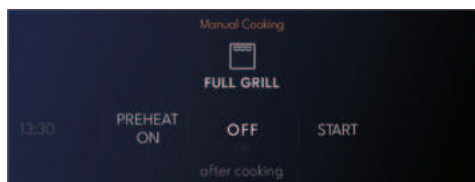
- To change the cooking end time, press and turn the knob.
- To select the desired cooking end time, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



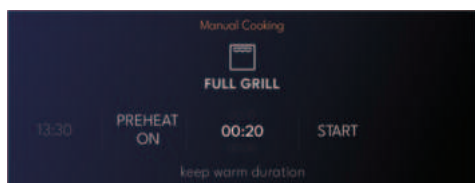
The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.



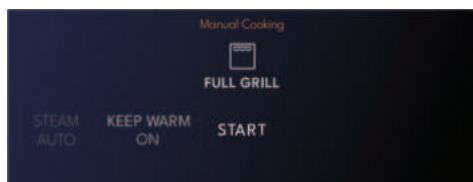
- To change Boost **"ON"** or **"OFF"**, press and turn the knob.
- To select Boost **"ON"** or **"OFF"**, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



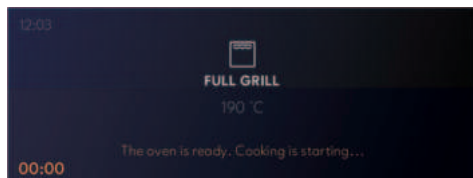
- To change Keep Warm **"ON"** or **"OFF"** after cooking, press and turn the knob.
- To select Keep Warm **"ON"** or **"OFF"**, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob



- If select the Keep Warm **"ON"**, you can select the keep warm duration on next stage.
- To change the keep warm duration, press and turn the knob.
- To select the desired duration, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



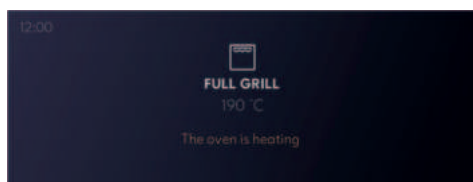
- To start cooking, press the knob.



- Information about the start of cooking appears on the screen for 5 seconds.



- If the cooking is postponed to a later time, the cooking start time information will be displayed on the information screen until the cooking starts.



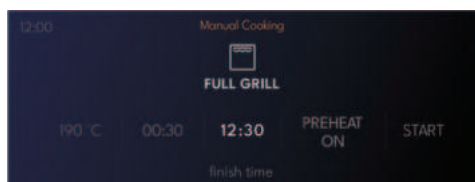
- If Boost **"ON"** is selected, the information screen will show that the oven is heating until preheating is completed.



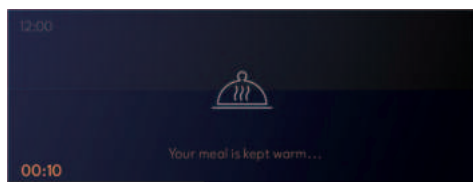
- The selected function, temperature, time bar and informational texts are available on the animation screen.



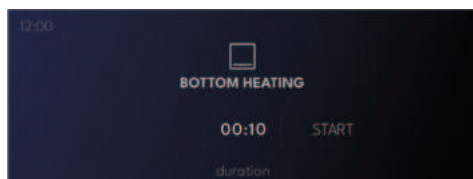
- If the knob is pressed while on the animation screen, the Stop Cooking, Finish Cooking.
- Turn the knob to scroll through the options.
- Press the knob to select the option you want.



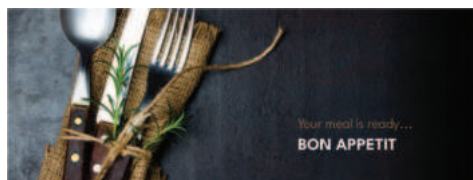
- Press the back button on the animation screen if you want to make adjustments.
- To navigate the cooking options, turn the knob.
- When the option you want to change is on the screen, press the knob and make the adjustment by turning the knob. Then press the knob and confirm your selection.
- After you make an adjustment, the Start option can be reached by turning the knob. Press the knob so cooking is continued.



- If keep warm is set to "ON", after the cooking is finished, keep warm will be activated and an information message will appear on the animation screen.



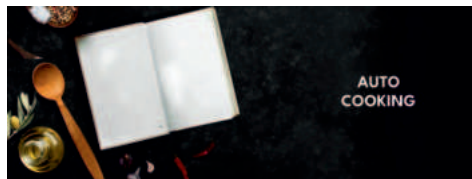
- If the knob is pressed while the keep warm animation screen is on, keep warm will stop and additional cooking options appear.
- The knob is turned to reach the desired option, and the knob is pressed to confirm the desired option.
- To perform additional cooking, the Keep cooking option is selected.
- For additional cooking time, press the knob and turn the knob for the desired time setting.
- After confirming the time setting, turn the knob and press the knob to start cooking.



- After the cooking is finished, the "Bon Appetit" text appears on the screen and remains on the screen for about 5 seconds and then returns to the main menu.

Auto Cooking

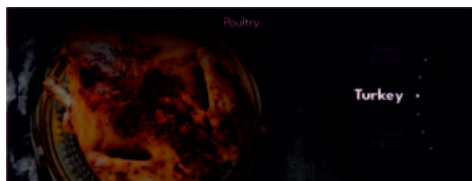
6,86" TFT Control has built-in, previously determined, recipe functions that can be selected in the Auto Cooking menu. You will only be able to select the name of the desired meal. It is not possible to alter any of the recipe settings, including cooking duration and temperature, as these are automatically set by 6,86" TFT Control. Follow the steps below to perform auto cooking.



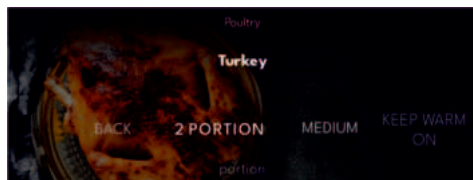
- To select the auto cooking, press the knob.
- Food categories are displayed.



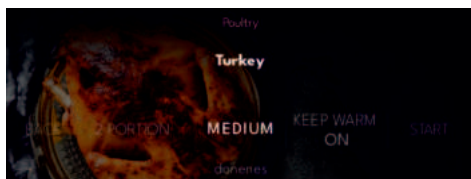
- Turn the knob to cycle through cooking categories.
- Press the knob to select the cooking category you want.



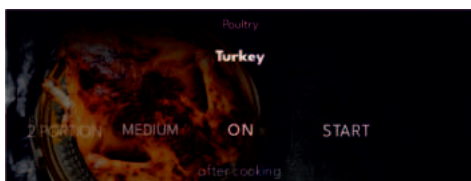
- Turn the knob to cycle through recipes.
- Press the knob to select the recipe you want.



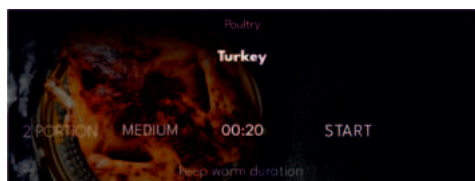
- To change the portion size, press and turn the knob.
- To select the desired portion, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



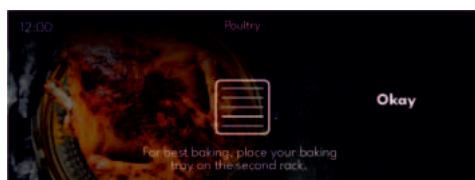
- To change the doneness, press and turn the knob.
- To select the desired doneness, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



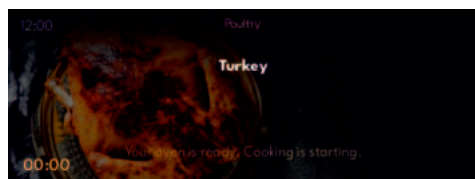
- To change Keep Warm "ON" or "OFF" after cooking, press and turn the knob.
- To select Keep Warm "ON" or "OFF", press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



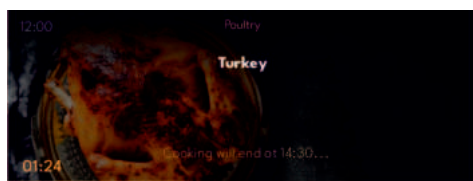
- If select the Keep Warm “ON”, you can select the keep warm duration during the next stage.
- To change the keep warm duration, press and turn the knob.
- To select the desired duration, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.
- To start cooking, press the knob.



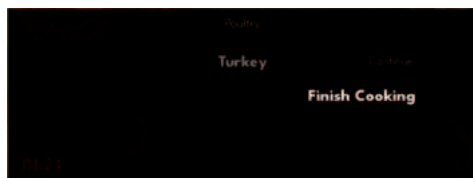
- For best cooking results, information about the baking tray position is given on the screen.
- Place the baking tray in the recommended position and press the knob.



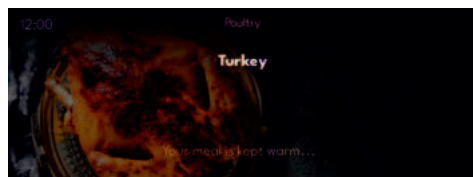
- Information about the start of cooking appears on the screen for 5 seconds.



- The selected recipe, time bar and informational texts are available on the animation screen.

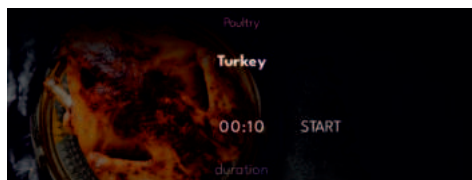


- If the knob is pressed while on the animation screen, Stop Cooking, Finish Cooking will appear.
- Turn the knob to scroll through the options.
- Press the knob to select the option you want.
- If you press the back button on the animation screen, you are able to make adjustments.
- To navigate the cooking options, turn the knob.
- When the option you want to change is on the screen, press the knob and make the adjustment by turning the knob. Then press the knob and confirm your selection.
- After you make the adjustment, reach the Start option by turning the knob. Press the knob so cooking is continued.

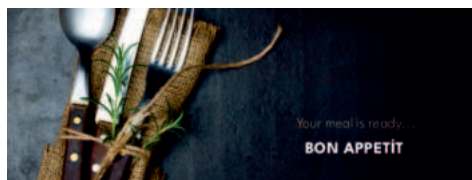


- If keep warm is set to “ON”, after the cooking is finished, the keep warm

will be activated and an information message will appear on the animation screen.



- If the knob is pressed while keep warm will animation screen is on, the keep warm stop and additional cooking options appear.
- The knob is turned to reach the desired option, and the knob is pressed to confirm the desired option.
- To perform additional cooking, the Keep cooking option should be selected.
- For additional cooking time, press the knob and turn the knob for the desired time setting.
- After confirming the time setting, turn the knob and press the knob to start cooking.



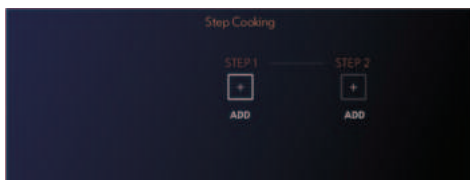
- After the cooking is finished, the **"Bon Appetit"** text appears on the screen and remains on the screen for about 5 seconds and then returns to the main menu.

Step Cooking

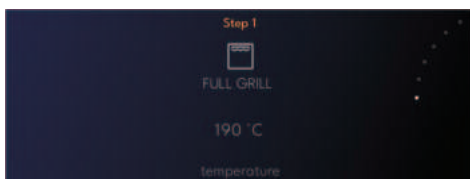
- You can program upto 6 steps in Step Cooking mode. You can adjust every cooking setting including the temperature, the boost function, the keep warm function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Step Cooking menu.



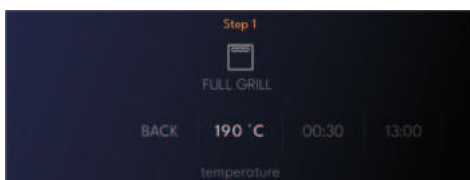
- To select step cooking, press the knob.
- The step addition screen appears.



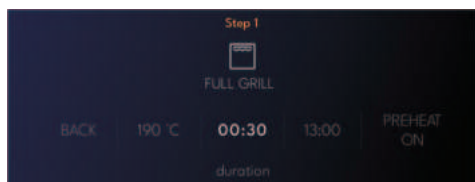
- To add a step, press the knob.



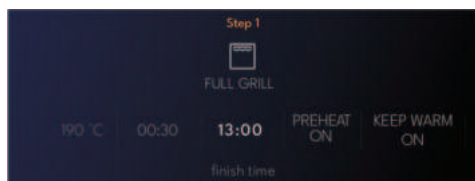
- To navigate the functions, turn the knob.
- To select the desired function, press the knob.



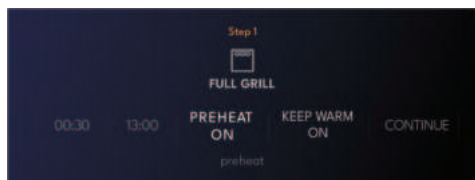
- To change the temperature, press and turn the knob.
- To select the desired temperature, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



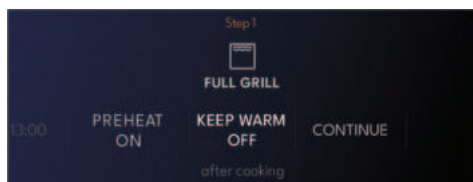
- To change the duration, press and turn the knob.
- To select the desired duration, press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



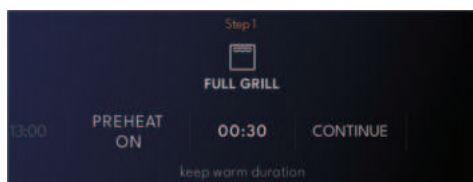
- When the step will end is displayed, the end time cannot be changed.
- To advance to the next step, turn the knob.



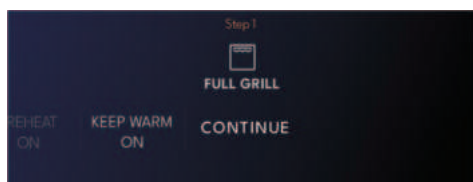
- To change Boost "ON" or "OFF", press and turn the knob.
- To select Boost "ON" or "OFF", press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.
- NOTE: Preheat can only be activated for Step 1. It cannot be activated in other steps.



- To change Keep Warm "ON" or "OFF" after cooking, press and turn the knob.
- To select Keep Warm "ON" or "OFF", press the knob.
- To advance to the next step, turn the knob.



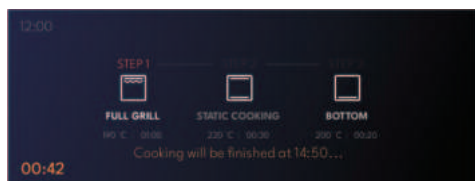
- If select the Keep Warm "ON", you can select the keep warm duration on next stage.
- To change the keep warm duration, press and turn the knob.
- To select the desired duration, press the knob.
- To pass the next stage, turn the knob.



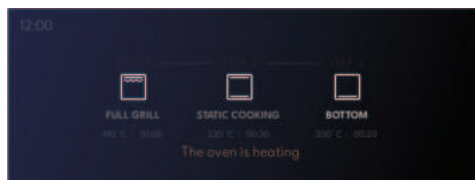
- After the parameters required for the cooking step are selected, press the knob to continue.
- If the knob is turned, the option to delete step appears and press the knob to delete the settings made.



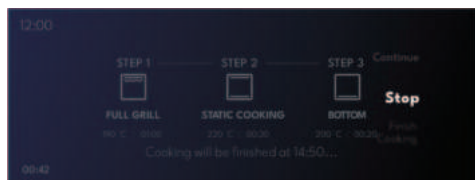
- Turn and press the knob to add a new step.
- If the knob is rotated without selecting add step, the start option appears. Press the knob to start cooking.



- During cooking, the selected function, temperature, time bar and information texts are shown on the animation screen.



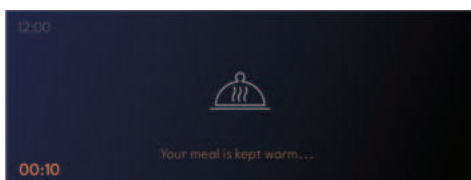
- If Boost "ON" is selected, the information screen will show that the oven is heating until preheating is completed.



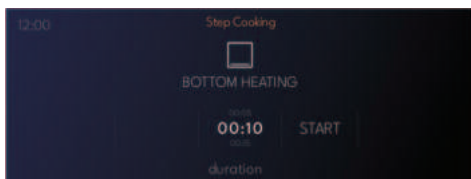
- If the knob is pressed while on animation screen, the Stop Cooking,

Finish Cooking will appear.

- Turn the knob to scroll through the options.
- Press the knob to select the option you want.
- Press the back button on the animation screen to make adjustments.
- To navigate the cooking options, turn the knob.
- When the option you want to change is on the screen, press the knob and select the option by turning the knob. Then press the knob and confirm the option.
- After you make an adjust, the Start option is reached by turning the knob. Press the knob so cooking is continued.



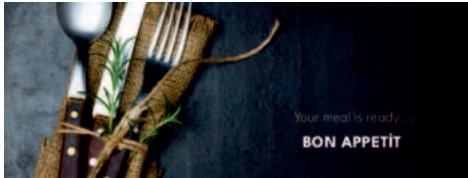
- If keep warm is set to "ON", after the cooking is finished, keep warm will be activated and an information message will appear on the animation screen.



- If the knob is pressed while the keep warm animation screen is on, keep warm stop and additional cooking options appear.
- The knob should be turned to reach the desired option, and the knob is pressed to select it.
- To perform additional cooking, the Keep cooking option should be selected.
- For additional cooking time, press the knob and turn the knob to the desired

time setting.

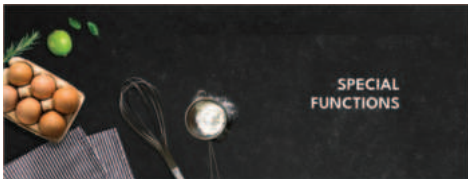
- After confirming the time setting, turn the knob and press the knob to start cooking.



- After the cooking is finished, the “**Bon Appetit**” text appears on the screen and remains on the screen for about 5 seconds and then returns to the main menu.

Special Functions

- 6,86” TFT Control has built-in, predetermined, functions that can be selected in the Special Functions menu. You will only be able to select the name of the desired function. It will not be possible to alter any of the recipe settings, including temperature, as these are automatically set by 6,86” TFT Control .Follow the steps below to perform Special Functions.

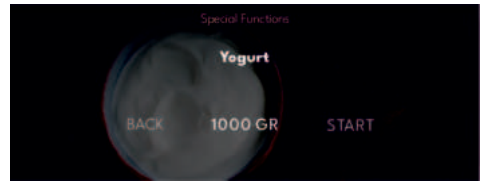


- To select the special functions, press the knob.
- Special functions are displayed.

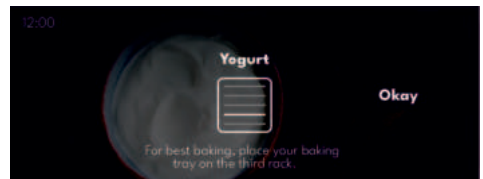


- Turn the knob to cycle through special functions.
- Press the knob to select the function

you want.



- To change the portion(duration instead of food amount in some functions), press and turn the knob.
- Press the knob to confirm.
- To advance to the next step, turn the knob.
- To start cooking, press the knob.



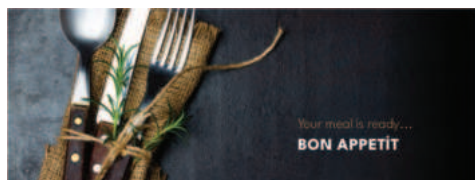
- For best cooking results, information about the baking tray position is given on the screen.
- Place the baking tray in the recommended position and press the knob.



- Information about the start of cooking appears on the screen for 5 seconds.



- The selected function, temperature, duration, time bar and informational texts are available on the animation screen.



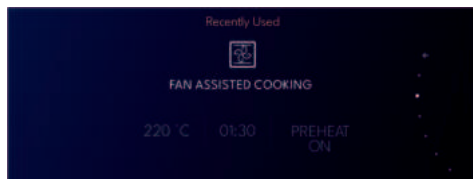
- After the cooking is finished, the “**Bon Appetit**” text appears on the screen and remains on the screen for about 5 seconds and then returns to the main menu.

Recent Uses

- 6,86” TFT Control saves the options of each completed cooking in the Recent Uses menu. 5 cooking times are recorded. You can view your previous cooking from the Recent Uses menu and update your cooking settings. Follow the steps below to perform Recent Uses.



- To select recent uses, press the knob.
- The save cookings screen appears.



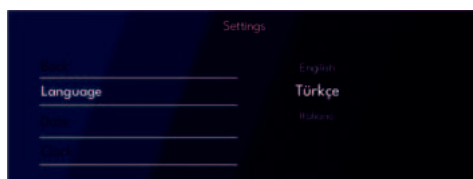
- Turn the knob to cycle through saved cooking.
- Press the knob for the registered cooking you want.
- Turn the knob to scroll through the Edit and Start options. Press the knob to select the option you want.
- If the Edit option is selected, follow the instructions under the headings Manual Cooking, Step Cooking and Auto Cooking, Special Functions.

Settings

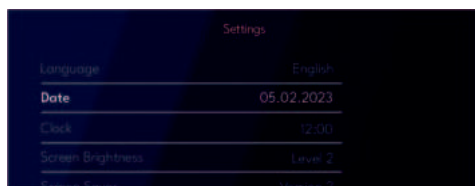
- The settings menu allows you to change and set the date, time, screen brightness, buzzer tone, and language option.



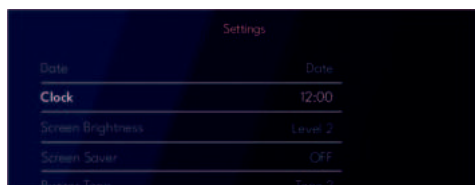
- To select the settings, press the knob.
- The options appear.



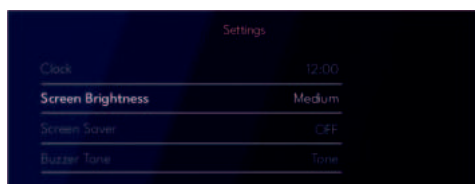
- To set the language, first press the knob and turn the knob to navigate through the language options.
- Press the knob to select the language you want.
- To advance to the next step, turn the knob.



- Press the knob to set the date.
- First, the day setting will be made. Turn the knob to set the day and press the knob to select the day you want.
- Turn the knob to set the month and press the knob to select the month you want.
- Turn the knob to set the year and press the knob to select the year you want.
- To advance to the next step, turn the knob.

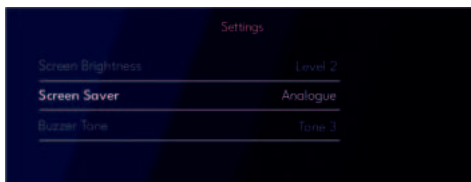


- Press the knob to set the clock.
- First, the hour setting will be made. Turn the knob to set the hour and press the knob to select the hour you want.
- Turn the knob to set the minute and press the knob to select the minute you want.
- To advance to the next step, turn the knob.



- Press the knob to set the screen brightness.

- Turn the knob to scroll through the screen brightness options.
- Press the knob to select your desired screen brightness.
- To advance to the next step, turn the knob.



- Press the knob to set the screen saver.
- Turn the knob to scroll through the screen saver options.
- Press the knob to select your desired screen saver option.

 When the screen saver is activated, the product will consume more power than the specified value in standby mode.

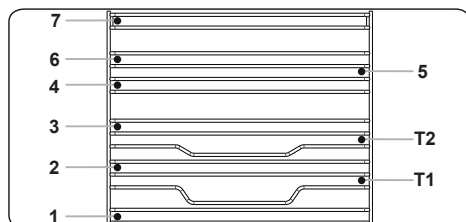
 The required time for the product to reach standby off mode is 5 minutes.

- The power consumption value of the product in standby off mode is <0.5 W.
- To reach standby mode manually, the “ON”/“OFF”, button must be pressed for 2 seconds.
- If the product has a Wi-Fi feature, the time required for the product to reach network standby mode is 5 minutes.
- If the product has a Wi-Fi feature, the power consumption value of the product in networked standby mode is <2 W.

4.7 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



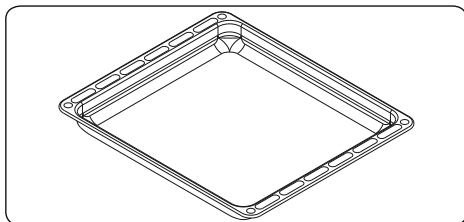
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

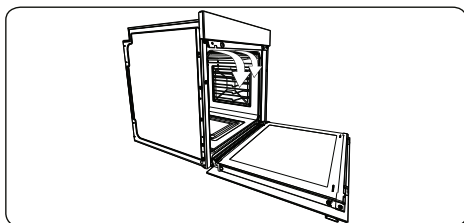
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

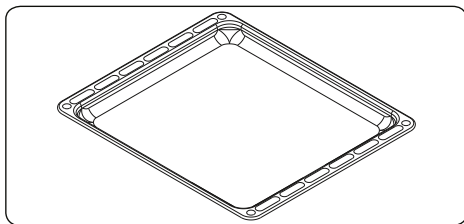
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

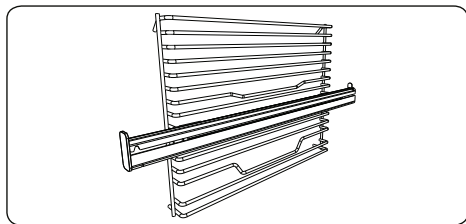
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



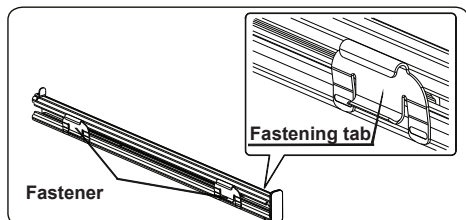
Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

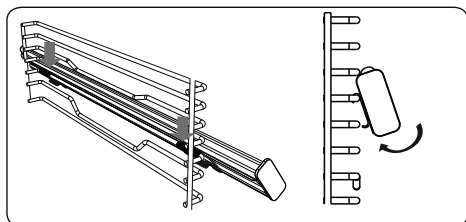


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



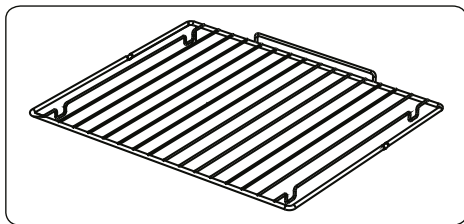
- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

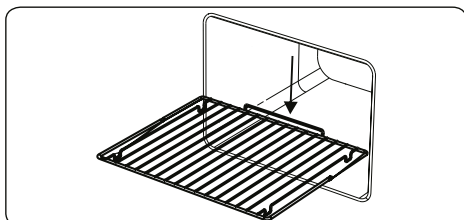
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



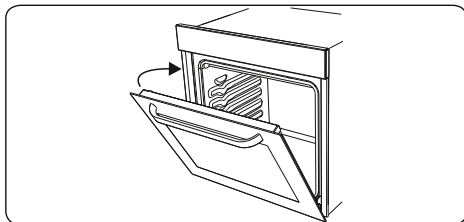
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



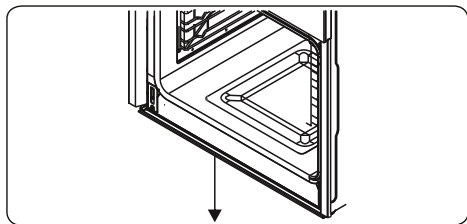
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

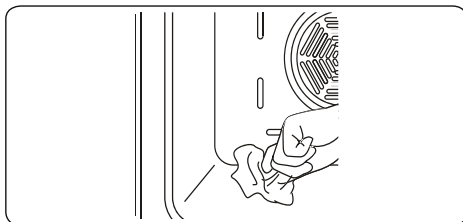
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

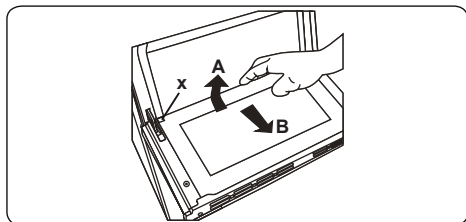
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

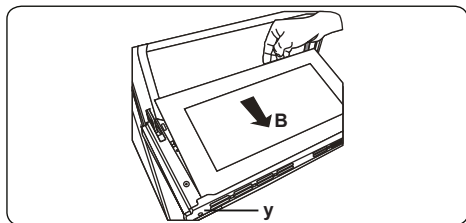
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

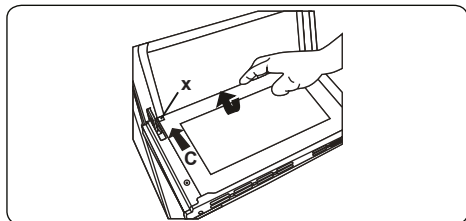


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

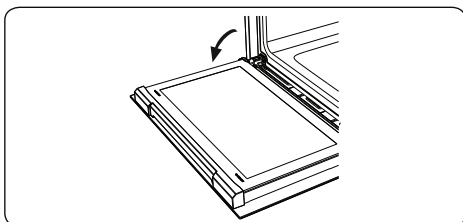


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

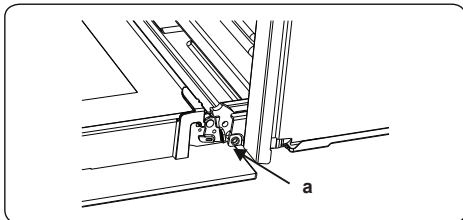
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

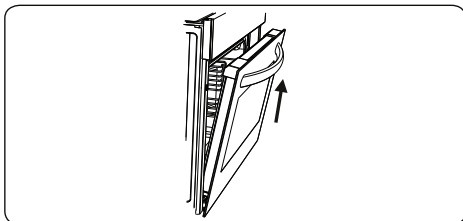
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

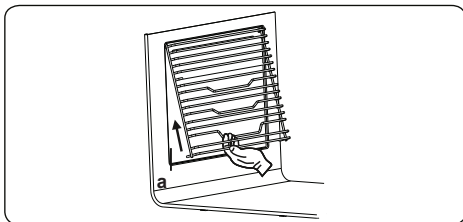


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



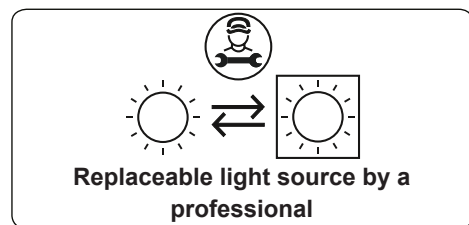
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

Cleaning and Maintenance after Steam Cooking

- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

WARNING: It can be observe a limescale on the cavity which is located in the oven base after steam cooking. Limescale is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it

forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.
Connection lost (between motherboard and display) (ER5)	It's an electrical fault.	When the error is present, the error code is printed on the screen and the product is prohibited from being turned on. If the error is corrected by itself, the error code will be cleared on the screen and the product will continue to operate normally.
No Intervention for 6 Hours (ER6)	When the oven is operated without setting the cooking time in manual cooking, this error is given if the user does not touch any setting for 6 hours. When the cooking time is set in manual cooking, this error does not occur in automatic cooking and in the cooking setting menu.	Display ends the program and switches to standby mode. The error code is displayed on the screen. The oven operates normally when standby is pressed.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		ϕkluge
Model		KTE1050B
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	33,3
Energy Efficiency Index - conventional		105,7
Energy Efficiency Index - fan forced		94,3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven		
- Cook the meals together, if possible.		
- Keep the pre-heating time short.		
- Do not elongate cooking time.		
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.		
- Do not open oven door during cooking period.		

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění.....	3
1.2 Pro PEČENÍ v páře.....	5
1.3 Upozornění k instalaci	6
1.4 Během použití.....	7
1.5 Čištění a údržba	8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ	11
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž	11
2.2 MONTÁŽ TROUBY	11
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost.....	12
3.POPIS SPOTŘEBIČE	14
4.POUŽITÍ PRODUKTU	15
4.1 Funkce trouby.....	15
4.2 Tabulka přípravy pokrmu	17
4.3 Vaření s technologií WellFry	18
4.4 PŘÍPRAVA PIZZY	19
4.5 Pro funkci páry.....	20
4.6 Použití OVLÁDACÍHO PANELU 6,86" TFT	21
4.7 Příslušenství	32
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	34
5.1 Čištění	34
5.2 Údržba	36
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA	37
6.1 Odstraňování potíží	37
6.2 Přeprava	38

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a v případě potřeby si je uložte na vhodném místě.
- Tato příručka byla připravena pro více modelů, proto se může stát, že váš spotřebič nebude mít některé funkce popsané v příručce. Z tohoto důvodu je důležité věnovat při čtení návodu k obsluze zvláštní pozornost všem údajům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi jedině v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a chápou s ním spojená rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

  **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

  **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby.

- Během používání se mohou rukojeti po krátké chvíli rozpálit.
- Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouby ani dalších povrchů hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

 **VAROVÁNÍ:** Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, přesvědčte se před výměnou lampy, že je spotřebič vypnutý.

 **UPOZORNĚNÍ:** Při pečení nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Když spotřebič používáte, dbejte na to, aby se k němu nepřibližovaly děti.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné kryty spotřebiče mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

 **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemísťování spotřebiče.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Jeli napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka trouby.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.

1.2 PRO PEČENÍ V PÁŘE

- Před zahájením provozu trouby je třeba nalít vodu do prohlubně, která je umístěna v podstavci trouby.
- Nepřilévejte vodu do prohlubně, která se nachází na dně trouby, když je trouba horká.
- Při otevření dvířek trouby může zevnitř unikat pára. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní, hrozí nebezpečí popálení.
- V důsledku pečení v páře může v troubě zůstat vlhkost. Protože vlhkost může způsobit korozi, dbejte na to, aby vnitřek trouby po pečení vyschl.

 Pro pečení v páře používejte v troubě měkkou vodu. Místo vody nepoužívejte hořlavý alkohol nebo roztoky pevných částic.

- Nepoužívejte jiné tekutiny než vodu.
- Nepoužívejte horkou vodu.
- Pro pečení v páře používejte nerezové nádoby.

- Pokud na konci každého pečení v páře zůstane v prohlubni, která se nachází na dně trouby, trochu vody, je třeba ji vyčistit a tuto zbývající vodu nepoužívat při dalším pečení.

! Vodní kámen jsou nerozpustné vápenaté a hořečnaté usazeniny, které zůstávají po odpařování tvrdé vody. Má mírně bělavou barvu a tvoří se při zahřátí nebo ponechání vody v klidu. V oblastech s tvrdou vodou je proto tvorba vodního kamene nevyhnutelná a normální. Doporučujeme používat měkkou vodu, aby se zabránilo nadměrnému množství zbytků vodního kamene na dutině, která se nachází ve spodní části trouby.

- Prohlubeň, která je umístěna na dně trouby, je třeba po každém pečení v páře vyčistit. Pokud na dně trouby po každém pečení s pomocí páry zůstane voda, setřete ji po vychladnutí trouby suchým hadříkem. V opačném případě může voda, která zůstane na dně trouby, způsobit usazování vodního kamene.

1.3 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič nespouštějte, dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.

- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí být odolné vůči teplotám alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

1.4 BĚHEM POUŽITÍ

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Bud'te opatrní při otevírání dvířek během pečení a po něm. Horká pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nesmí být trouba vyložena alobalem, protože jinak by hrozilo přehřátí.
- Neumisťujte pečicí formy ani plechy přímo na základnu trouby, když probíhá pečení. Základna se velmi zahřívá, což může způsobit poškození produktu.



△ Při pečení za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí

rouškou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevylili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívěk.
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

1.5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.
- Dutinu, která je umístěna ve spodní části trouby, je třeba po každém pečení v páře vyčistit. Pokud na dně trouby po každém pečení s pomocí páry zůstane voda, setřete ji po vychladnutí trouby suchým hadříkem. V opačném případě může voda, která zůstane na podlaze trouby, způsobit usazování vodního kamene.

 V prohlubni, která se nachází na dně trouby, lze po pečení v páře najít vodní kámen. Vodní kámen jsou nerozpustné vápenaté a hořčnaté usazeniny, které

zůstávají po odpařování tvrdé vody. Má mírně bělavou barvu a tvoří se při zahřátí nebo ponechání vody v klidu. Proto je v oblastech s tvrdou vodou vodní kámen nevyhnutelný a normální. Aby se zabránilo usazování vodního kamene, doporučuje se používat měkkou vodu. Aby se rozpustil vápenec, který se může tvořit na dně trouby, nalijte na dno trouby po každých 2 až 3 použitích 200-250 ml bílého octa s obsahem kyseliny nejvýše 6 % a počkejte 30 minut. Poté jej vyčistěte vlhkým hadříkem.

- Nepokoušejte se seškrábat zbytky vápna, které se mohou vytvořit na dně trouby. V opačném případě dojde k poškození dna trouby.

Prohlášení o shodě CE

CE Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ Všeobecné pokyny

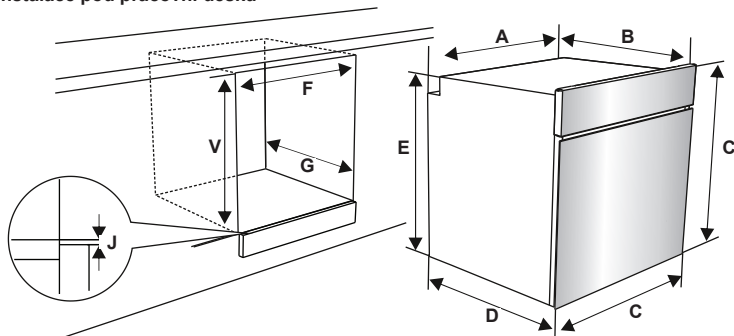
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

2.2 MONTÁŽ TROUBY

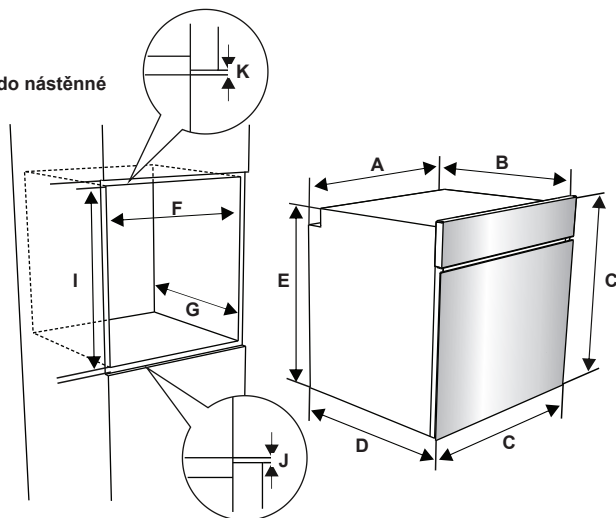
Spotřebič se dodává s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

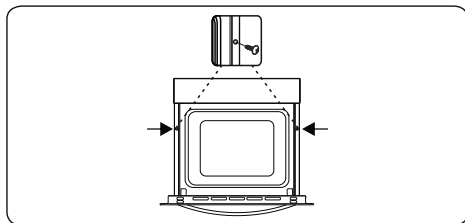
Instalace pod pracovní desku



Instalace do nástěnné skříně



Po napojení elektroinstalace zatlačte zepředu na troubu a zasuněte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuněte 2 šrouby. Po zasunutí trouby do rámu skříně ji upevněte pomocí šroubů.



2.3 NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

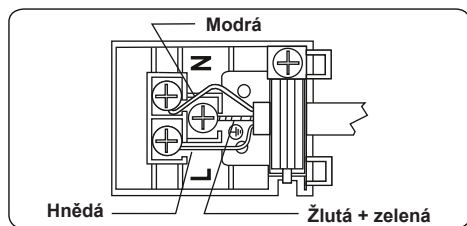
VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směnicemi.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).

- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozvodky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Spotřebič je navržen pro napájení 220–240 V. Pokud máte jinou hodnotu napětí, kontaktujte autorizovaný servis nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné spotřebič připojit, i když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Zapojení svorkovnice je umístěno na

skříňní svorkovnice.

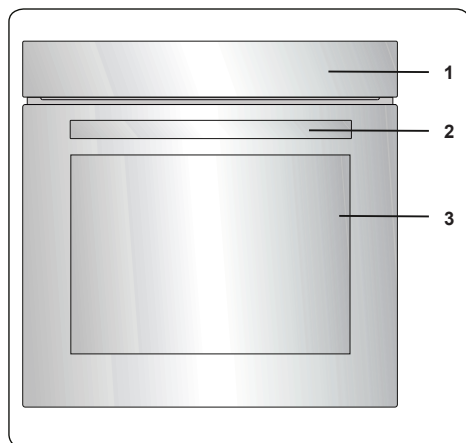


3. POPIS SPOTŘEBIČE



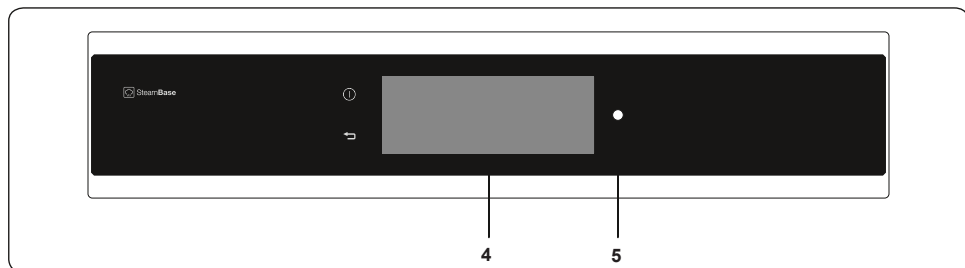
Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



- 1. Ovládací panel
- 2. Rukojeť dvířek trouby
- 3. Dvířka trouby

Ovládací panel



- 4. Displej
- 5. Otočný ovladač funkcí trouby

4. POUŽITÍ PRODUKTU

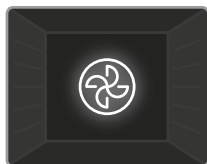
4.1 FUNKCE TROUBY

* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



Funkce rozmrazování: Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování,

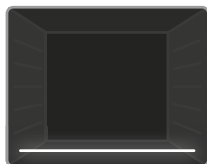
umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



Funkce Turbo: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě

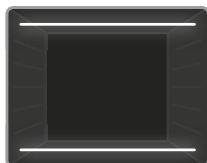
rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.



Funkce spodního ohřevu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní topné těleso. Funkce spodního

ohřevu je skvělá pro ohřev pizzy, protože teplo stoupá ze spodní části trouby a ohřívá tak jídlo. Tato funkce se spíše hodí k ohřívání jídla než k jeho pečení.



Funkce konvenční pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Konvenční funkce

přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



Funkce ventilátoru: Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při

pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut. Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným tělesem je ideální k rychlému pečení pokrmů, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení pokrmu.

V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.

V této funkci můžete použít technologii WellFry. S podnosem WellFry speciálně navrženým pro tuto technologii můžete díky horkému vzduchu připravovat potraviny s menším množstvím oleje nebo bez něj.

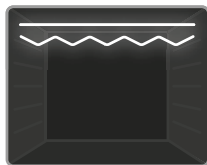
Před použitím této funkce si přečtěte část "Vaření s technologií WellFry".



Funkce Pizza: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce

je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně rozptýluje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.

**Funkce silný gril:**

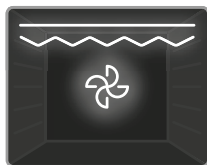
Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso.

Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování

a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patro trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

**Funkce silný gril s ventilátorem:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato funkce

se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní úroveň trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

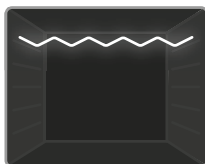


Funkce 3D: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso, horní topné těleso, spodní topné těleso a větrák. Funkce 3D

rovnoměrně a rychle rozptýluje teplo po troubě, aby se rovnoměrně peklo jídlo na všech patrech trouby. Doba pečení bude kratší než u jiných funkcí. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

Kromě toho bude při použití této funkce vaše jemné pečivo nadýchanější a měkčí.

V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.

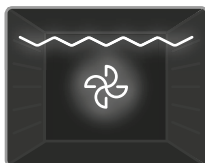
**Funkce grilu:**

Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání

jídla na horním patře trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

**Funkce grilu a ventilátoru:**

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu a ventilátor. Tato funkce je ideální ke grilování silnějších

pokrmů. Použijte horní patro trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku.



Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.

**Čištění párou:**

Nastavte troubu na funkci, která obsahuje symbol pro čištění párou (Spodní, Spodní + Horký vzduch, Turbo nebo Horní + Spodní) a nastavte teplotu na 90 °C, aby se spustila funkce čištění párou VapClean. Nalijte do tácky 200–250 ml vody. Některé modely mají na dně trouby prohlubeň. V takovém případě nalijte 200-250 ml do této prohlubně. Spusťte troubu a funkce Čištění parou bude spuštěna zhruba 30-60 minut a trouba bude poté připravená ke snadnému čištění.

4.2 TABULKA PŘÍPRAVY POKRMU

Funkce	Pokrm			
Konvenční	Pěčivo z listového těsta	2 3 - 4	170–190	35–45
	Koláč	2 3 - 4	170–190	30–40
	Sušenky	2 3 - 4	170–190	30–40
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2 3 - 4	200	45–60
Ventilátor	Pěčivo z listového těsta	2 3 - 4	170–190	25–35
	Koláč	2 3 - 4	150–170	25–35
	Sušenky	2 3 - 4	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2 3 - 4	200	45–60
Grilování	Grilované masové kuličky	7	200	10–15
	Kuře	*	190	50–60
	Kotleta	6 - 7	200	15–25
	Hovězí steak	6 - 7	200	15–25

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

4.3 VAŘENÍ S TECHNOLOGIÍ WELLFRY

Pomocí tácu WellFry, který je speciálně navržen pro technologii WellFry, můžete smažit potraviny zdravým způsobem pomocí horkého vzduchu bez použití nízkotučného tuku nebo oleje.

Tabulka na vaření s technologií WellFry

Pozice racku	Funkce	Pozice racku	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (přibližně)	Hmotnost (přibližná hmotnost potraviny g)
Mražené brambory*	Horní+spodní+větrák	3	200–220	25–35	500–750
Mražený nuget*	Horní+spodní+větrák	3	220	15–25	300–500
Mražená jarní rolka*	Horní+spodní+větrák	3	200	15–25	400–700
Mražená pizza*	Horní+spodní+větrák	3	220	15–25	300–500
Mražené masové kuličky*	Horní+spodní+větrák	3	200	15–25	400–800
Mražené cibulové kroužky*	Horní+spodní+větrák	3	220	15–25	300–500
Domácí brambory**	Horní+spodní+větrák	3	190–200	30–40	500–700
Kuřecí stehno	Horní+spodní+větrák	3	200	30–40	500–1000
Zeleninová směs	Horní+spodní+větrák	3	190–200	25–35	500–800



Mražené potraviny můžete připravovat bez čekání na rozmrazení.

**Brambory namočte na 20-30 minut do slané vody, osušte je a poté je smíchejte s půl lžící oleje.

Doporučení pro použití

Umístěte plech doprostřed na drátěný rošt a použijte doporučenou tabulku na vaření.

Během přípravy pokrmů umístěte na 1. polici mělký/hluboký plech, abyste zabránili znečištění podlahy trouby oleji, které by mohly vytéct z pokrmu. Dbejte na to, aby se plech neopíral o zadní stěnu trouby. Dbejte na to, aby se potraviny umístěné na tácu při vaření nepřekrývaly.

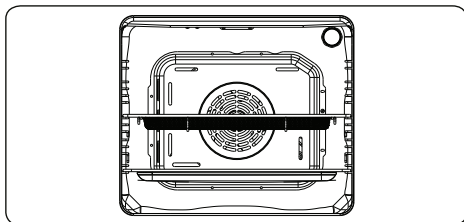
Teploty a časy ve výše uvedené tabulce vaření byly testovány v našich laboratořích a tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na druhu, množství a teplotě vařeného materiálu a použitým síťovým napětím.

Spodní police trouby je 1. police.

Čištění zásobníku WellFry

Po každém vaření plech čistěte.

Nechte ji chvíli v horké vodě, dokud nečistoty na podnosu nezměknou, a poté ji umyjte ručně nebo v myčce teplou vodou s mycím prostředkem.



4.4 PŘÍPRAVA PIZZY

Tabulka pro přípravu pizzy						
Vybavení na přípravu pizzy	Typ pizzy	Funkce trouby	Teplota (°C)	Pozice roštu	Přehřev (minuty)*	Přibližná doba přípravy (minuty)
Pizza kámen	Pizza s tenkým těstem	Pizza	Max	1	15–25	2,5–3
Standardní plech do trouby	Pizza s tenkým těstem					3–3,5
Pizza kámen	Pizza s hrubším těstem					2,5–3
Standardní plech do trouby	Pizza s hrubším těstem					3–3,5
Standardní plech do trouby	Mražená pizza		210**	3	9–12	5–10



Varování

- Položte kuchyňské příslušenství na 1. patro trouby. Přehřejte troubu na maximální teplotu (320 °C) s pečicím příslušenstvím (pizza kámen nebo plech na pečení) uvnitř.
-  Během přehřívání se ujistěte, že je v troubě pizza kámen nebo plech na pečení. Jinak se doba přípravy prodlouží a spodek pizzy nemusí být dostatečně propečený.
- Pro dobrou pizzu by měla být teplota trouby nastavena na maximum.
- Těsto na pizzu je čerstvé domácí a vyválené na tenko (asi 3–4 mm silné), takže získáte ten nejlepší zážitek z pizzy.
- Po dokončení přehřívání umístěte pomocí lopatky pizzu do trouby na pizza kámen nebo plech. Co nejdříve zavřete dvířka trouby. V opačném případě se doba pečení pizzy prodlouží, protože se teplota trouby sníží.
- Neustále kontrolujte dobu přípravy, protože proces přípravy trvá velmi krátce. V opačném případě se vám pizza může připálit. Informace o čase naleznete v tabulce přípravy.

* Pokračujte v přehřívání, dokud kontrolka nebo symbol termostatu nezhasne (přibližně 15–25 minut).

** Při přípravě mražené pizzy používejte teplotu a dobu uvedenou výrobcem na obalu.



Teploty a časy ve výše uvedené tabulce pro přípravu jídel byly testovány v našich laboratořích a hodnoty představují pouze průměr výsledků. Mohou se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě materiálu určeného k přípravě jídla a na síťovém napětí.

4.5 PRO FUNKCI PÁRY

Potravina	Funkce	Teplota (°C)	Pozice roštu	Množství vody (ml)	Čas přidání vody (min)	Čas přípravy jídla (přibližný) (min)	Množství (přibližně) (g)
Chléb	Funkce ventilátoru + páry	180–200	2–3	200	Před spuštěním trouby.	30–50	820
Zapekané těstoviny		200	3	200		30–40	1500
Drobné pečivo		180	3	200		30–40	500
Brambory		200	3	150		40–50	500
Kuře		200–220	3	300		60–70	2000
Steak		180	3	300		50–60	1000



Důležité: Teploty a časy ve výše uvedené tabulce pro přípravu jídel byly testovány v našich laboratořích a hodnoty představují pouze průměr výsledků. Mohou se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě materiálu určeného k přípravě jídla a na síťovém napětí.



Důležité upozornění: Nepřilévejte vodu do prohlubně na vodu, když je trouba horká.



Důležité upozornění: Příprava jídla v páře probíhá pouze u funkcí uvedených v návodu.



Důležité upozornění: Objem prohlubně umístěné na dně trouby je maximálně 300 ml. Nepřidávejte do ní více než 300 ml.

- Z vody, která se nalévá na dno trouby, se během přípravy jídla vytváří horká pára, díky které dosáhnete lepších výsledků při přípravě jídla.
- Pára snižuje ztrátu vlhkosti v jídlech obsahujících maso a zároveň je díky ní vnitřek pokrmu šťavnatější a povrch křupavější. Pečivo připravované s párou je na povrchu nadýchanější, křupavější a objemnější.

4.6 POUŽITÍ OVLÁDACÍHO PANELU 6,86" TFT

Ovládací panel 6,86" TFT je navržen tak, aby pomáhal uživateli jednoduše vařit podle profesionálních receptů za použití předem naprogramovaných automatických funkcí pečení. Nabídka ovládací jednotky 6,86" TFT, jako je manuální pečení, automatické pečení, speciální funkce, poslední použití, postupné pečení a nastavení, jsou popsány níže.

Hlavní nabídka

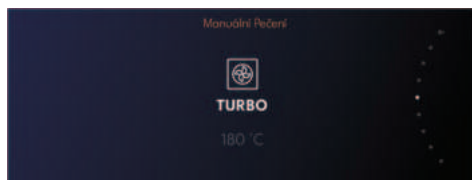
- Stiskněte tlačítko Zap./Vyp. a zobrazí se hlavní nabídka.
- Chcete-li se pohybovat v nabídkách, otáčejte voličem.
- Chcete-li vybrat nabídku, stiskněte volič.

Manuální pečení

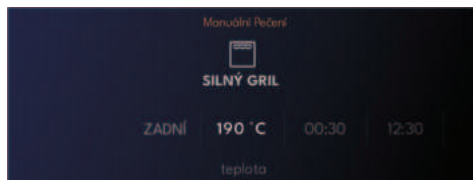
V režimu manuálního pečení můžete upravit všechna nastavení, včetně 11 různých funkcí pečení, teploty, funkce boost, funkce udržování teploty, délky pečení a ukončení pečení. V nastavení manuálního pečení se pohybujte dle níže uvedených kroků.



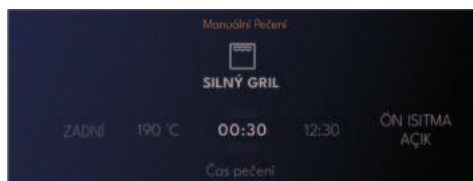
- Chcete-li zvolit manuální pečení, stiskněte volič.
- Zobrazí se funkce manuálního pečení.



- Chcete-li procházet funkcemi, otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou funkci, stiskněte volič.



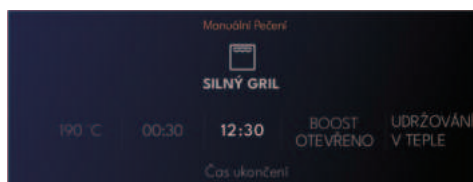
- Chcete-li změnit teplotu, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou teplotu, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Chcete-li změnit dobu trvání, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou dobu trvání, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



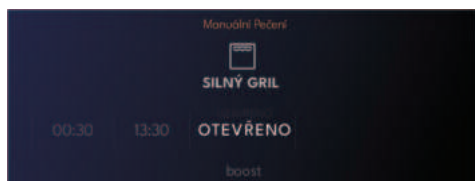
POZNÁMKA: Pokud je délka pečení nastavena na „00:00“, bude pečení pokračovat, dokud ho ručně nevypnete.



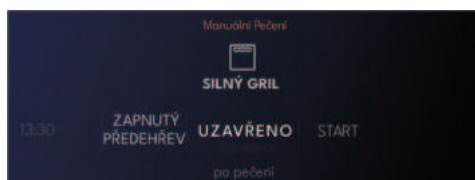
- Chcete-li změnit čas ukončení pečení, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovaný čas ukončení pečení, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



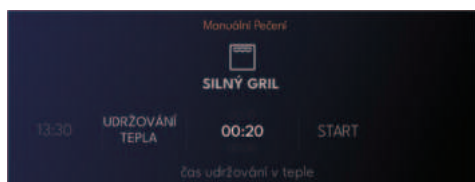
Dobu konce pečení nelze nastavit, pokud jsou aktivovány funkce grilu. Pokud došlo k nastavení doby konce pečení ještě před aktivací funkcí grilu, doba konce pečení se po zvolení funkcí grilu zruší.



- Chcete-li „ZAP.“ nebo „VYP.“ boost, stiskněte a otočte knoflíkem.
- Chcete-li potvrdit „ZAP.“ nebo „VYP.“ boost, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Chcete-li po pečení „ZAP.“ nebo „VYP.“ režim udržování v teple, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li potvrdit „ZAP.“ nebo „VYP.“ režimu udržování v teple, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Pokud je možnost udržování v teple „ZAP.“, můžete v další fázi zvolit dobu udržování v teple.
- Chcete-li změnit dobu udržování teploty, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou dobu trvání, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Chcete-li spustit pečení, stiskněte volič.



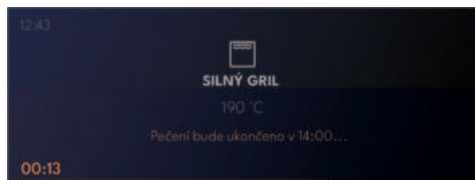
- Na obrazovce se na 5 sekund zobrazí informace o začátku pečení.



- Pokud je pečení odloženo na pozdější dobu, informace o čase spuštění pečení se zobrazí na informační obrazovce, dokud se pečení nespustí.



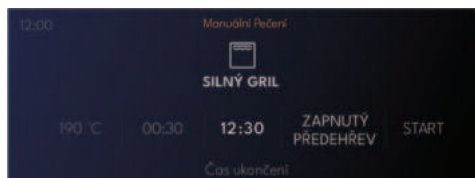
- Pokud je „ZAP.“ možnost boost, zobrazí se na informační obrazovce, že trouba se ohřívá, dokud není předehřev dokončen.



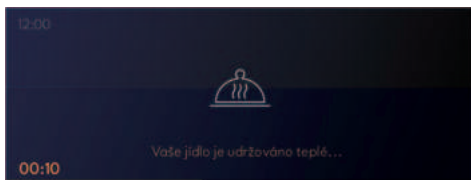
- Na obrazovce panelu je k dispozici zvolená funkce, teplota, časový ukazatel a informační texty.



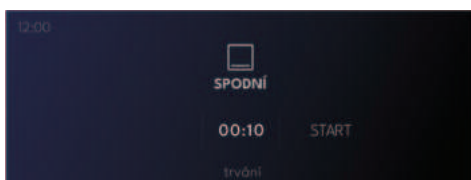
- Pokud stisknete volič během zobrazení animace, zobrazí se možnost Zastavit pečení, Dokončit pečení.
- Otáčením voliče procházejte možnosti.
- Stisknutím voliče vyberte požadovanou možnost.



- Chcete-li provést úpravy, stiskněte tlačítko Zpět na obrazovce panelu.
- Otáčením voliče se pohybujete v možnostech pečení.
- Když je na obrazovce možnost, kterou chcete změnit, stiskněte volič a proveďte nastavení otáčením voliče, Potom stiskněte volič a potvrďte svůj výběr.
- Po provedení nastavení se otočením voliče dostanete na možnost Spuštění. Stiskněte volič, aby pečení pokračovalo.



- Pokud je funkce udržování v teple „ZAP.“, po dokončení pečení se aktivuje funkce udržování v teple a na obrazovce panelu se zobrazí informační zpráva.



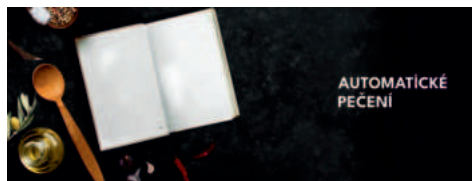
- Pokud volič stisknete během zobrazení animace, udržování v teple se zastaví a zobrazí se další možnosti pečení.
- Otočením voliče dosáhnete požadované možnosti a stisknutím knoflíku požadovanou možnost potvrďte.
- Chcete-li dobu pečení prodloužit, zvolte možnost Pokračovat v pečení.
- Pro prodloužení doby pečení stiskněte volič a otočte jím na požadovanou dobu.
- Po potvrzení nastavení času otočte voličem a stisknutím voliče spusťte pečení.



- Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí text "Dobrou chuť", který zůstane na obrazovce asi 5 sekund a potom se ovládání vrátí do hlavní nabídky.

Automatické pečení

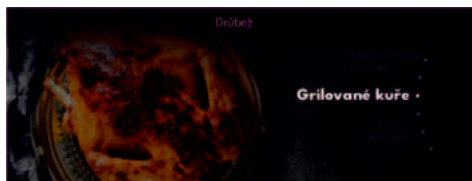
Ovládací panel 6,86" TFT má zabudovanou funkci přednastavených receptů, které lze zvolit v nabídce automatického pečení. Můžete si vybrat pouze název požadovaného jídla. Není možné upravovat jakékoli nastavení receptu ani délku a teplotu pečení, protože ty automaticky nastavuje ovládací jednotka 6,86" TFT. Při automatickém pečení postupujte podle níže uvedených kroků.



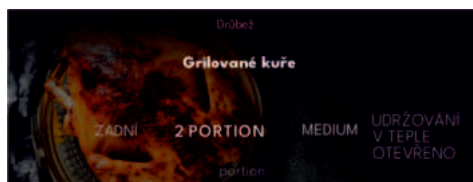
- Chcete-li zvolit automatické pečení, stiskněte volič.
- Zobrazí se kategorie potravin.



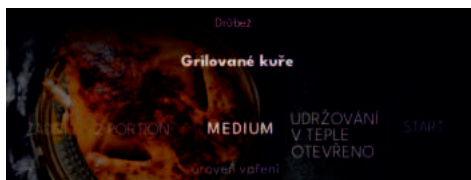
- Otáčením voliče procházejte kategoriemi pečení.
- Stisknutím voliče vyberte požadovanou kategorii pečení.



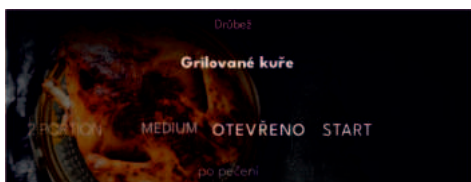
- Otáčením voliče můžete procházet recepty.
- Stisknutím voliče vyberte požadovaný recept.



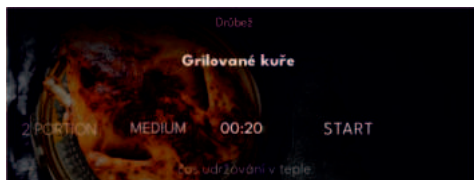
- Chcete-li změnit velikost porce, stiskněte volič a otočte jím.
- Chcete-li vybrat požadovanou část, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



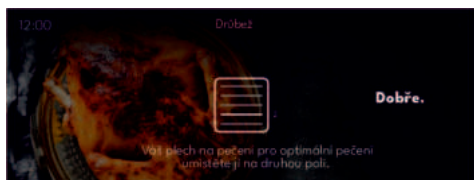
- Chcete-li změnit propečení, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadované propečení, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



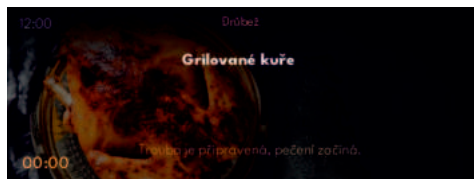
- Chcete-li po pečení „ZAP.“ nebo „VYP.“ režim udržování teploty, stiskněte a otočte volič.
- Chcete-li potvrdit „ZAP.“ nebo „VYP.“ režimu udržování v teple, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte volič.



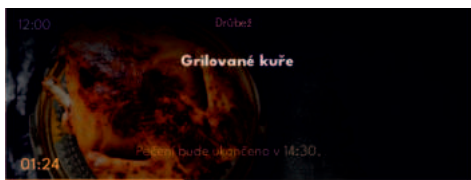
- Pokud je možnost udržování v teple „ZAP.“, můžete v další fázi zvolit dobu udržování v teple.
- Chcete-li změnit dobu udržování v teple, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou dobu trvání, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.
- Chcete-li spustit pečení, stiskněte volič.



- Pro dosažení nejlepších výsledků pečení se na obrazovce zobrazí informace o umístění pečícího plechu.
- Umístěte plech na pečení do doporučené úrovně a stiskněte volič.



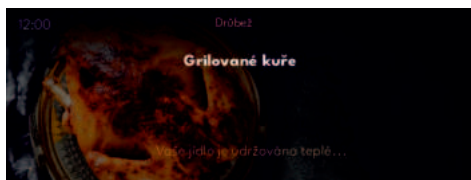
- Na obrazovce se na 5 sekund zobrazí informace o začátku pečení.



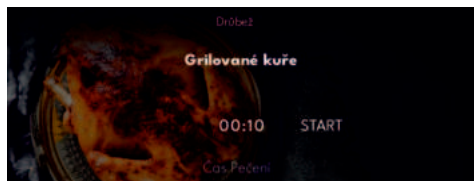
- Na obrazovce animace je k dispozici vybraný recept, časový ukazatel a informační texty.



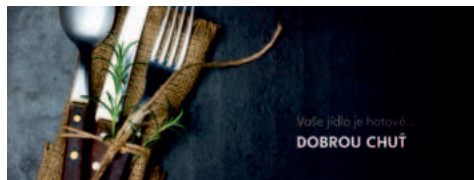
- Pokud volič stisknete během zobrazení animace, zobrazí se nápis Zastavit pečení, Dokončit pečení.
- Otáčením voliče procházejte možností.
- Stisknutím voliče vyberte požadovanou možnost.
- Pokud na obrazovce panelu stisknete tlačítko Zpět, můžete provést úpravy.
- Otáčením voliče se pohybujete v možnostech pečení.
- Když je na obrazovce možnost, kterou chcete změnit, stiskněte volič a proveďte nastavení otáčením voliče. Potom stiskněte volič a potvrďte svůj výběr.
- Po provedení nastavení přejděte otáčením voliče na možnost Spuštění. Stiskněte volič, aby pečení pokračovalo.



- Pokud je funkce udržování v teple „ZAP.“, po dokončení pečení se aktivuje funkce udržování v teple a na obrazovce panelu se zobrazí informační zpráva.



- Pokud volič stisknete během zobrazení animace, udržování v teple se zastaví a zobrazí se další možnosti pečení.
- Otočením voliče dosáhnete požadované možnosti a stisknutím voliče požadovanou možnost potvrdíte.
- Chcete-li dobu pečení prodloužit, vyberte možnost Pokračovat v pečení.
- Pro prodloužení doby pečení stiskněte volič a otočte jím na požadovanou dobu.
- Po potvrzení nastavení času otočte voličem a stisknutím voliče spusťte pečení.



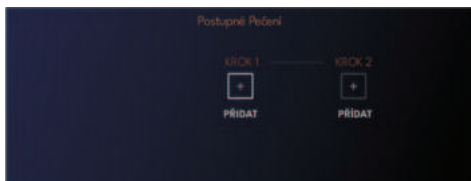
- Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí text „Dobrou chuť“, který zůstane na obrazovce asi 5 sekund a potom se ovládání vrátí do hlavní nabídky.

Postupné pečení

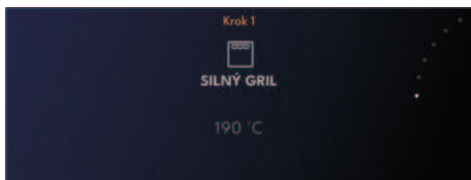
- V režimu postupného pečení můžete naprogramovat až 6 kroků. Můžete upravit všechna nastavení pečení včetně teploty, funkce urychlení, funkce udržování teploty, délky pečení a ukončení pečení. V nabídce postupného pečení se pohybujte dle níže uvedených kroků.



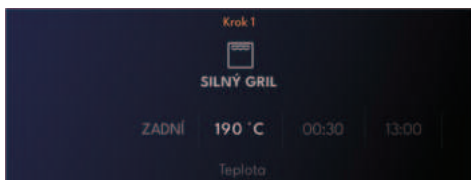
- Chcete-li zvolit postupné pečení, stiskněte knoflík.
- Zobrazí se obrazovka přidání voličů.



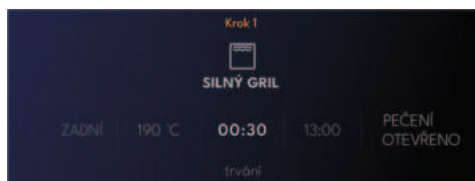
- Chcete-li přidat krok, stiskněte volič.



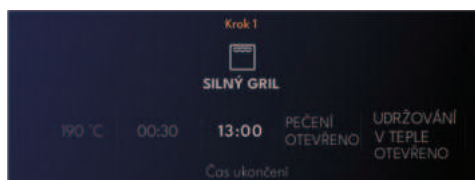
- Chcete-li procházet funkcemi, otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou funkci, stiskněte volič.



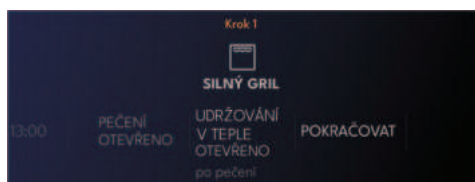
- Chcete-li změnit teplotu, stiskněte a otočte volič.
- Chcete-li vybrat požadovanou teplotu, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Chcete-li změnit dobu trvání, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li vybrat požadovanou dobu trvání, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



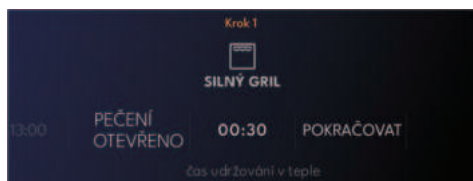
- Když se zobrazí konec kroku, čas ukončení nelze změnit.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



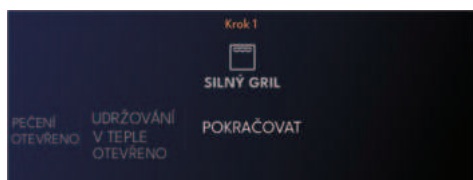
- Chcete-li „ZAP.“ nebo „VYP.“ boost, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li potvrdit „ZAP.“ nebo „VYP.“ urychlení, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.
- POZNÁMKA: Předehřívání lze aktivovat pouze pro krok 1. Nelze jej aktivovat v jiných krocích.



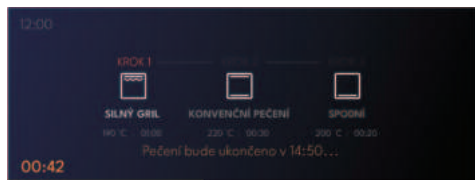
- Chcete-li po pečení „ZAP.“ nebo „VYP.“ režim udržování v teple, stiskněte a otočte voličem.
- Chcete-li potvrdit „ZAP.“ nebo „VYP.“ režimu udržování v teple, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



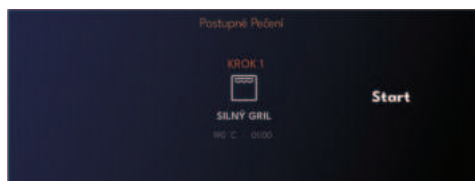
- Pokud je možnost udržování v teple „ZAP.“, můžete v další fázi zvolit dobu udržování v teple.
- Chcete-li změnit dobu udržování v teple, stiskněte a otočte volič.
- Chcete-li vybrat požadovanou dobu trvání, stiskněte volič.
- Chcete-li přejít do další fáze, otočte voličem.



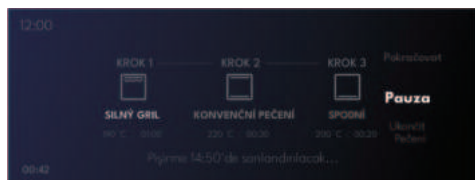
- Po výběru parametrů požadovaných pro krok pečení pokračujte stisknutím voliče.
- Pokud otočíte voličem, zobrazí se možnost vymazat krok a stisknutím voliče vymažete provedená nastavení.



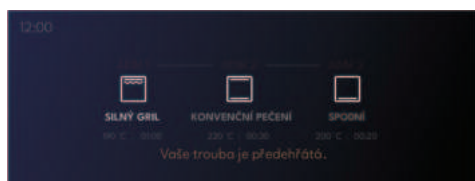
- Otočením a stisknutím voliče přidejte nový krok.
- Pokud otočíte voličem bez výběru kroku přidání, zobrazí se možnost spuštění. Stisknutím voliče spustíte pečení.



- Během pečení se na obrazovce panelu zobrazuje zvolená funkce, teplota, časový ukazatel a informační texty.

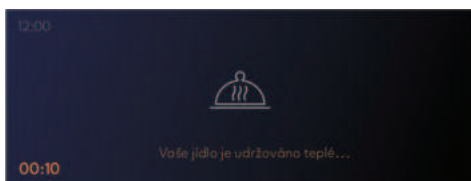


- Pokud je „ZAP.“ možnost boost, zobrazí se na informační obrazovce, že trouba se ohřívá, dokud není předehřev dokončen.

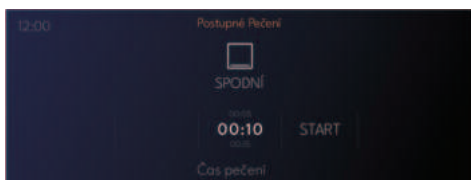


- Pokud volič stisknete během zobrazení animace, zobrazí se nápis Zastavit pečení, Ukončit pečení.

- Otáčením voliče procházejte možnosti.
- Stisknutím voliče vyberte požadovanou možnost.
- Chcete-li provést úpravy, stiskněte na obrazovce panelu tlačítko Zpět.
- Otáčením voliče se pohybujete v možnostech pečení.
- Jakmile se na obrazovce zobrazí možnost, kterou chcete změnit, stiskněte volič a otáčením voliče ji vyberte. Potom stiskněte volič a potvrďte volbu.
- Po provedení nastavení se otočením voliče dostanete na možnost Spuštění. Start. volič, aby pečení pokračovalo.

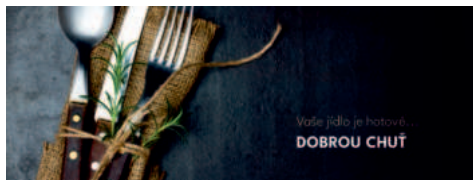


- Pokud je funkce udržování v teple „ZAP.“, po dokončení pečení se aktivuje funkce udržování v teple a na obrazovce panelu se zobrazí informační zpráva.



- Pokud volič stisknete během zobrazení animace, udržování v teple se zastaví a zobrazí se další možnosti pečení.
- Otáčením voliče přejděte na požadovanou možnost a stisknutím voliče ji vyberete.
- Chcete-li dobu pečení prodloužit, vyberte možnost Pokračovat v pečení.
- Pro prodloužení doby pečení stiskněte knoflík a otočte jím na požadovanou dobu.
- Po potvrzení nastavení času otočte

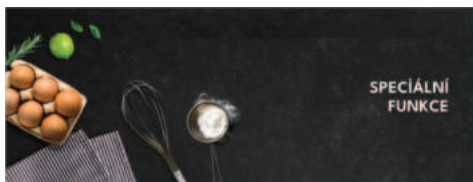
voličem a stisknutím voliče spustíte pečení.



- Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí text „**Dobrou chuť**“, který zůstane na obrazovce asi 5 sekund a potom se ovládání vrátí do hlavní nabídky.

Speciální funkce

- Ovládací panel 6,86" TFT má vestavěné, přednastavené funkce, které lze vybrat v nabídce speciálních funkcí. Můžete si vybrat pouze název požadované funkce. Nebude možné změnit žádné z nastavení receptu, včetně teploty, protože je automaticky nastavuje ovládací jednotka 6,86" TFT. Při provádění speciálních funkcí postupujte podle níže uvedených kroků.



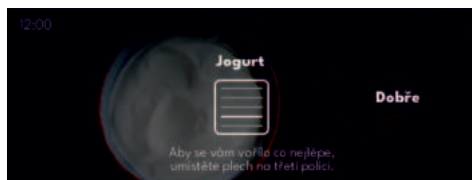
- Chcete-li vybrat speciální funkce, stiskněte volič.
- Zobrazí se speciální funkce.



- Otáčením voliče můžete procházet speciálními funkcemi.
- Stisknutím voliče vyberte požadovanou funkci.



- Chcete-li změnit porci (u některých funkcí dobu trvání místo množství jídla), stiskněte a otočte volič.
- Stiskněte volič pro potvrzení.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.
- Chcete-li spustit pečení, stiskněte volič.



- Pro dosažení nejlepších výsledků pečení se na obrazovce zobrazí informace o úrovni pečicího plechu.
- Umístěte plech na pečení do doporučené úrovně a stiskněte volič.



- Na obrazovce se na 5 sekund zobrazí informace o začátku pečení.



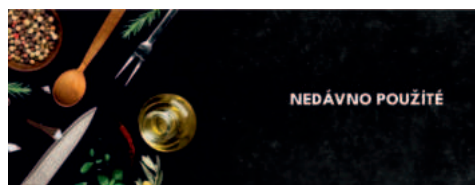
- Na obrazovce panelu je k dispozici vybraná funkce, teplota, doba trvání, časový ukazatel a informační texty.



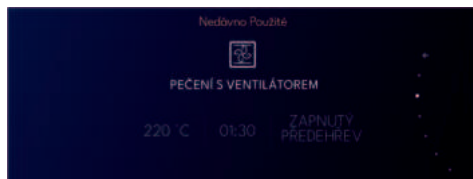
- Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí text „Dobrou chuť“, který zůstane na obrazovce asi 5 sekund a potom se ovládání vrátí do hlavní nabídky.

Nedávno použité

- Ovládací jednotka 6,86" TFT ukládá možnosti každého dokončeného pečení do nabídky posledního použití. Zaznamenává se 5 časů pečení. Své předchozí pečení můžete zobrazit v nabídce Nedávno použité a aktualizovat nastavení pečení. Chcete-li provést poslední použití, postupujte podle níže uvedených kroků.



- Chcete-li vybrat nedávno použité, stiskněte volič.
- Zobrazí se obrazovka uložení pečení.



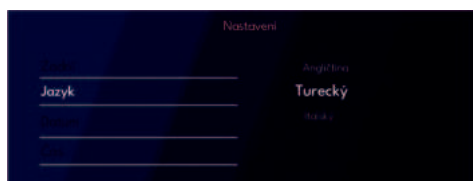
- Otočením voliče můžete procházet uložené pečení.
- Stiskněte volič pro požadované registrované pečení.
- Otáčením voliče procházejte možnostmi Upravit a Start. Stisknutím voliče vyberte požadovanou možnost.
- Pokud je vybrána možnost Upravit, postupujte podle pokynů v části Manuální pečení, Postupné pečení a Automatické pečení, Speciální funkce.

Nastavení

- Nabídka nastavení umožňuje změnit datum, čas, jas obrazovky, tón zvukového signálu a jazyk.



- Nastavení vyberete stisknutím voliče.
- Zobrazí se možnosti.



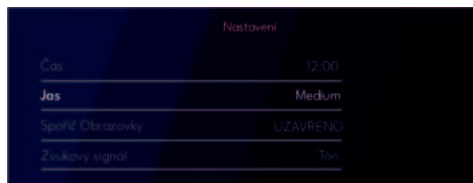
- Chcete-li nastavit jazyk, nejprve stiskněte volič a otáčením voliče procházejte možnostmi jazyka.
- Stisknutím voliče vyberte požadovaný jazyk.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Datum nastavte stisknutím voliče.
- Nejprve se provede nastavení dne. Otáčením voliče nastavte den a stisknutím voliče jej vyberte.
- Otáčením voliče nastavte měsíc a stisknutím voliče jej vyberte.
- Otáčením voliče nastavte rok a stisknutím voliče jej vyberte.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Stisknutím voliče nastavte čas.
- Nejprve se provede nastavení hodin. Otáčením voliče nastavte hodinu a stisknutím voliče ji vyberte.
- Otáčením voliče nastavte minutu a stisknutím voliče ji vyberte.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Jas obrazovky nastavte stisknutím voliče.
- Otáčením voliče procházejte možnostmi jasu obrazovky.

- Stisknutím voliče vyberte požadovaný jas obrazovky.
- Chcete-li přejít k dalšímu kroku, otočte voličem.



- Stisknutím knoflíku nastavte spořič obrazovky.
- Otáčením voliče procházejte možnosti spořiče obrazovky.
- Stisknutím voliče vyberte požadovanou možnost spořiče obrazovky.



Když se aktivuje spořič obrazovky, bude spotřebič v pohotovostním režimu spotřebovávat více energie, než je uvedená hodnota.



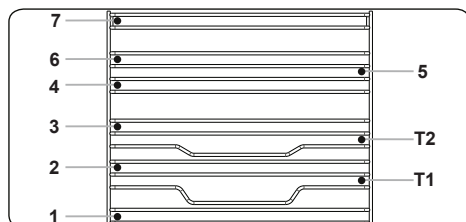
Doba potřebná k tomu, aby se spotřebič dostal do pohotovostního režimu vypnutí, je 5 minut.

- Hodnota spotřeby energie spotřebiče ve vypnutém pohotovostním režimu je <0,5 W.
- Do pohotovostního režimu se dostanete ručně stisknutím tlačítka „ZAP./VYP.“ na 2 sekundy.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí Wi-Fi, je doba potřebná k tomu, aby spotřebič přešel do pohotovostního režimu sítě, 5 minut.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí Wi-Fi, je hodnota spotřeby energie výrobku v pohotovostním režimu v síti < 2 W.

4.7 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Drátěný rošt EasyFix

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



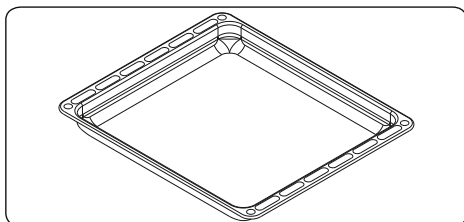
- Vložte příslušenství na správnou úroveň do trouby.
- Mezi krytem ventilátoru a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchlazení se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejnicemi.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

****Příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

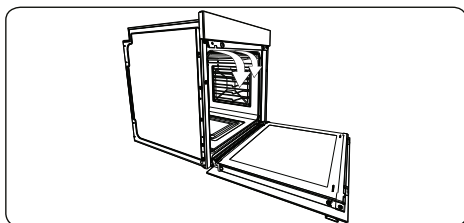
Vložte plech na kteroukoli úroveň a zasuňte ho až na konec.



PRVNÍ NA SVĚTĚ

Systém ochrany před horkým vzduchem

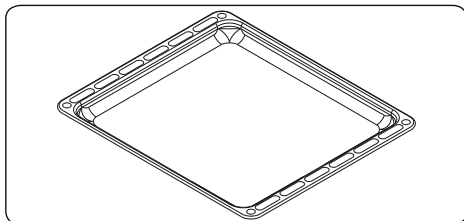
Tento patentovaný systém ochrany před horkým vzduchem zabraňuje tomu, aby uživatel přišel do kontaktu s horkým vzduchem. Používá k tomu clonu vzduchu, která se vytvoří při otevření dvířek.



Mělký plech

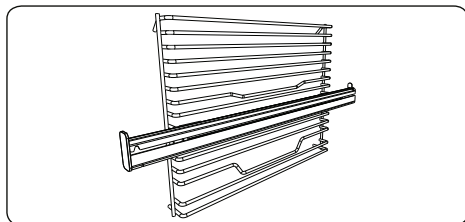
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Vložte plech na kteroukoli úroveň a zasuňte ho až na konec.



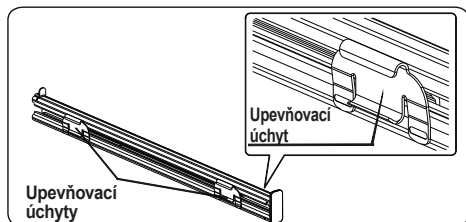
Drátěný rošt s plně výsuvným teleskopickým výsuvem EasyFix

Teleskopické výsuvy lze zcela vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.

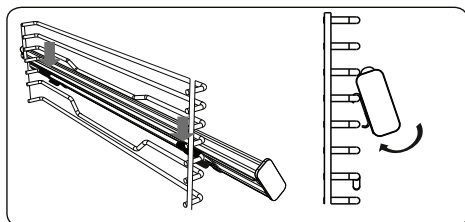


Teleskopické výsuvy

Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



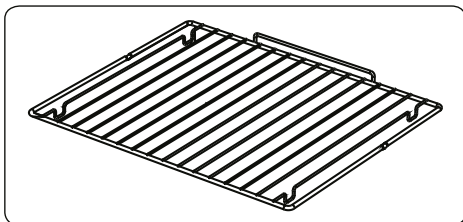
- Usazení teleskopických kolejnic je zajištěno upevňovacími úchyty na upevňovacím prvku.
- Vyndejte boční výsuvy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



- Na každém teleskopickém výsuvu je horní a dolní upevňovací jazyček umožňující změnu pozice kolejnic.
- Zavěste horní upevňovací jazyček teleskopického výsuvu na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací jazyček, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít výsuv odstranit, podržte jej za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

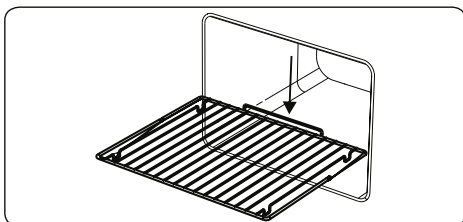
Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



VAROVÁNÍ

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



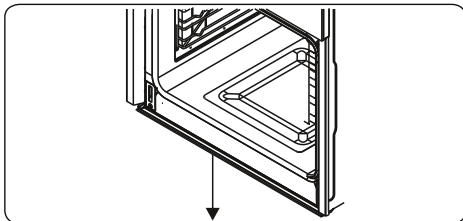
Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechejte je takto 20 vteřin.

Voda steče do kolektoru na vodu.

Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.



5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čistící materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čistící přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čistící prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.

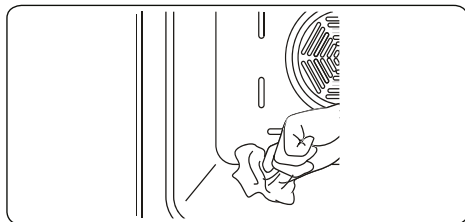
 Nepoužívejte čistící prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované nebo natřené části spotřebiče.

- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čistícím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čistící prostředek.



Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.

 Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.

 Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

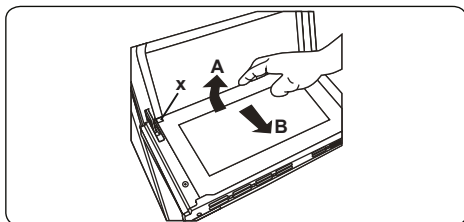
Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čistícími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čistícími prostředky nebo postupy.

Vyjmutí vnějšího skla

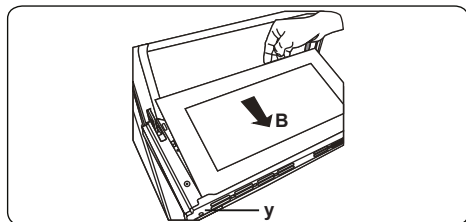
Před čištěním musíte vyjmout sklo dveří trouby, jak je uvedeno níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z úchyty (**x**). Poté vytáhněte sklo ve směru **A**.

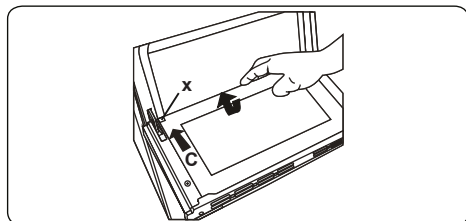


Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k úchyty (**y**) a poté ve směru **B**.



3. Usad'te sklo pod úchyt (x) ve směru C.

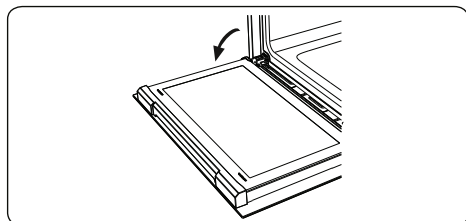


 Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyjmout stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

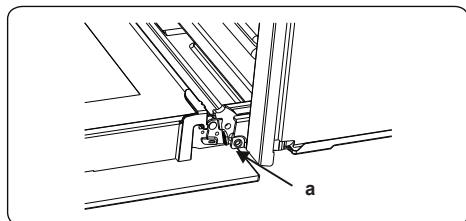
Vyjmutí dvířek trouby

Před čištěním dvířek musíte dvířka trouby vyjmout, jak je uvedeno níže.

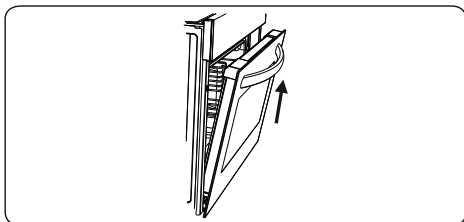
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (a) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.

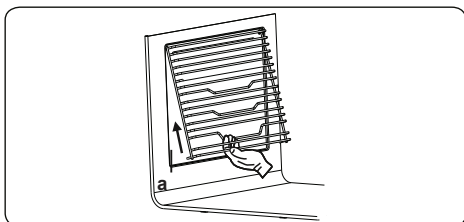


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



Vyjmutí drátěného roštu

Pro vyjmutí drátěného roštu jej zatáhněte, jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění z úchytů (a) jej posuňte nahoru.



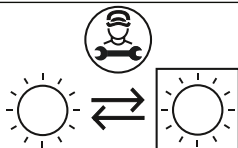
5.2 ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ: Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

Výměna lampy trouby

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněný kryt a vyjměte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14/G9).
- Vraťte na místo skleněný kryt. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Příložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



Vyměnitelný zdroj světla profesionálem

 Žárovka je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

Čištění a údržba po vaření v páře

- Prostor na dně trouby musí být čistěn po každém vaření v páře. Pokud po vaření zůstane na dně trouby voda, otřete ji suchým hadříkem po vychladnutí trouby. Jinak může voda způsobit vznik vodního kamene.

VAROVÁNÍ: Na dně trouby po vaření v páře se může vytvořit vodní kámen, což jsou nerozpustné usazeniny vápníku a hořčíku, které zůstávají po odpaření tvrdé vody. Jsou mírně nažloutlé až bělavé barvy. Pro snížení tvorby vodního kamene se doporučuje používat měkkou vodu. Pokud se vodní kámen vytvoří, nalijte 200–250 ml bílého octa (s obsahem kyseliny do 6 %) na

dno trouby po každém 2. až 3. použití a nechte působit 30 minut. Poté očistěte vlhkým hadříkem.

- Nepokoušejte se vodní kámen seškrabávat, mohli byste poškodit dno trouby.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha osvětlení. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Vložili jste pokrm na nevhodnou zásuvnou úroveň.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili pokrm na vhodnou zásuvnou úroveň trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete pokrmy, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledek připravovaného pokrmu.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítky se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Rošty v troubě vibrují.	Ujistěte se, že je trouba vodorovná. Zkontrolujte, zda rošty a pečicí nádoby nejsou ve styku se zadním panelem.
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	Elektronicky řízený ventilátor automaticky běží určitou dobu, aby troubu zchladil.	Ventilátor se automaticky vypne poté, co dostatečně vychladnou elektronické komponenty.
Trouba se sama vypnula.	Elektronicky řízená trouba se automaticky vypne, pokud není žádná funkce v provozu.	Pokud troubu zapnete a po určitou dobu neprovedete žádnou operaci, trouba se automaticky vypne. Taktéž se sama vypne po skončení programu.
Interní ventilátor se zastaví, pokud během funkce využívající ventilátor otevřete dvířka.	Elektronicky řízené trouby se spínačem ve dvířkách přestanou péct, pokud otevřete dvířka trouby.	Jedná se o běžnou operaci spotřebiče, která je užitečná při přípravě jídel a pomáhá zabránit nadměrnému úniku tepla. Po zavření dvířek se opět spustí normální chod trouby.
Ztráta spojení (mezi základní deskou a displejem) (ER5)	Jedná se o elektrickou závadu.	Když je chyba přítomna, chybový kód je zobrazen na obrazovce a produkt je zakázáno zapnout. Pokud se chyba sama opraví, chybový kód zmizí z obrazovky a produkt bude fungovat normálně.
Žádný zásah po 6 hodinách (ER6)	Když je trouba používána bez nastavení doby vaření v manuálním režimu, tato chyba se objeví, pokud uživatel během 6 hodin nedotkne žádného nastavení. Když je v manuálním vaření nastavena doba vaření, tato chyba nenastane v automatickém vaření ani v nabídce nastavení vaření.	Displej ukončí program a přepne se do pohotovostního režimu. Chybový kód je zobrazen na obrazovce. Trouba funguje normálně, když je stisknuto pohotovostní tlačítko.

6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete spotřebič potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou ke spotřebiči, abyste zabránili poškození spotřebiče během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	3
1.2 Do gotowania na parze.....	5
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.4 Podczas użytkowania	8
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	12
2.2 Montaż piekarnika	12
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	14
3.OPIS URZĄDZENIA	15
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	16
4.1 Funkcje piekarnika.....	16
4.2 Tabela pieczenia	18
4.3 Gotowanie z technologią WellFry	19
4.4 PIECZENIE PIZZY	20
4.5 W przypadku gotowania na parze	21
4.6 Obsługa panelu sterowania 6,86" TFT	22
4.7 Akcesoria	33
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	35
5.1 Czyszczenie	35
5.2 Konserwacja	37
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	38
6.1 Rozwiązywanie problemów	38
6.2 Transport urządzenia	39

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenka i jej dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże kuchenki, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie użytkowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i innych powierzchni nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używa się urządzeń czyszczących przy użyciu pary.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że kuchenka jest wyłączona, aby uniknąć porażenia prądem.

 **PRZESTROGA:** Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą się znajdować dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne

warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia.

Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

1.2 DO GOTOWANIA NA PARZE

- Wodę należy wlać do wgłębienia znajdującego się w podstawie piekarnika przed jego uruchomieniem.

- Nie dolewać wody do wnęki znajdującej się w podstawie piekarnika, gdy piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z jego wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować ryzyko poparzenia.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może powodować korozję, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika wyschło po zakończeniu gotowania.

! Używaj miękkiej wody w piekarniku do gotowania na parze. Nie używaj łatwopalnego alkoholu lub roztworów cząstek stałych zamiast wody.

- Nie używaj innych płynów niż woda.
- Nie używaj gorącej wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po zakończeniu każdego gotowania na parze, jeśli we wnęce znajdującej się w podstawie piekarnika pozostało trochę wody, należy ją wyczyścić, a pozostałej wody nie należy używać do następnego gotowania.

! Kamień to nierozpuszczalne osady wapnia i magnezu, które pozostają po odparowaniu twardej wody. Lekko białawy kolor, tworzy się, gdy woda jest podgrzewana lub pozostawiona w pozycji stojącej. W związku z tym na obszarach z twardą wodą osadzanie się kamienia jest nieuniknione i normalne. Zaleca się stosowanie miękkiej wody, aby uniknąć nadmiernej ilości osadów kamienia na wnęce znajdującej się w podstawie piekarnika.

- Wnęka znajdująca się w podstawie piekarnika musi być czyszczona po każdym gotowaniu na

parze. Jeśli po każdym gotowaniu na parze na dnie piekarnika pozostanie woda, po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć pozostałą wodę suchą szmatką. W przeciwnym razie woda pozostająca na dnie piekarnika może spowodować osadzanie się kamienia.

1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiaj kuchenki, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowana.
- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy go używać i należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i wyrzucić.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami z otoczenia. Nie wystawiać go na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgoci.
- Sprzęty otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na działanie temperatury co najmniej 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.4 PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.



Nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć piekarnik i przykryć naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas,

wyłączyć wyłącznik główny.

- Jeśli kuchenka nie jest używana, upewnić się, że jej pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).
- Tacki pochylają się, kiedy się je wyciąga. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy nic na nich umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.

1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy bezwzględne użytkowanie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.
- Wnęka znajdująca się w podstawie piekarnika musi być czyszczona po każdym gotowaniu na parze. Jeśli po każdym gotowaniu na parze na dnie piekarnika pozostanie woda, po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć pozostałą wodę suchą szmatką. W przeciwnym razie woda pozostająca na dnie piekarnika może spowodować osadzanie się kamienia.

 Po gotowaniu na parze na dnie piekarnika można zaobserwować kamień. Kamień to nierozpuszczalne osady wapnia i magnezu, które pozostają po odparowaniu twardej wody. Lekko białawy kolor,

tworzy się, gdy woda jest podgrzewana lub pozostawiona w pozycji stojącej. W związku z tym na obszarach z twardą wodą osadzanie się kamienia jest nieuniknione i normalne. Aby uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się stosowanie miękkiej wody. W celu rozpuszczenia kamienia, który może tworzyć się na podłodze piekarnika, należy wlać 200-250 ml białego octu o kwasowości nie większej niż 6% na podłogę piekarnika po każdym 2 lub 3 użyciach i odczekać 30 minut. Następnie wyczyść go wilgotną ściereczką.

- Nie próbuj zeskrobywać pozostałości wapna, które mogą tworzyć się na podłodze piekarnika. W przeciwnym razie podłoga piekarnika zostanie uszkodzona.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napiecie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa użycia zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodnic pótek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

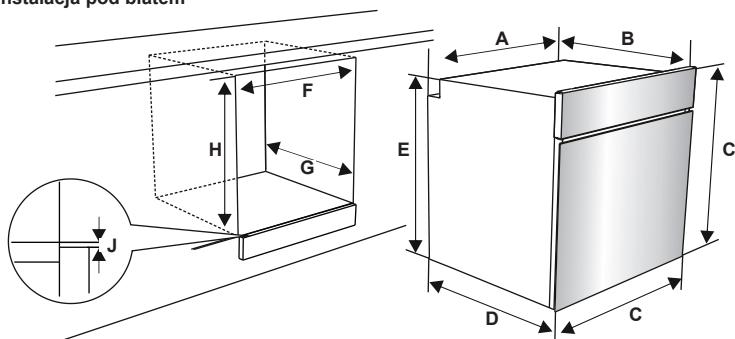
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

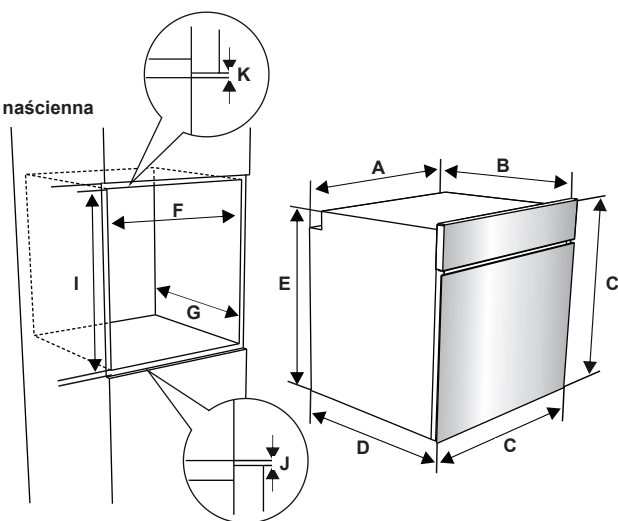
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

A (mm)	557	min./ maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

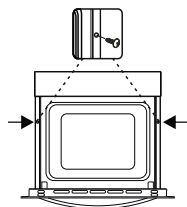
Instalacja pod blatem



Instalacja ścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włoż 2 śruby w otwory w jego ramie. Po włożeniu piekarnika do ramy obudowy należy go przymocować za pomocą śrub.



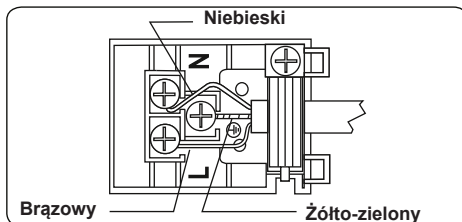
2.3 PRZYLĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

! OSTRZEŻENIE: Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/ lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia, nawet jeśli stoi ono przed szafką.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.

- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

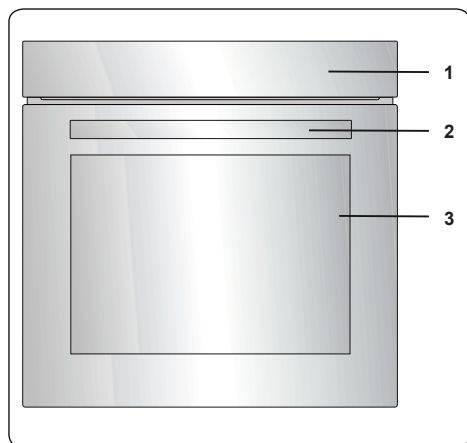


3. OPIS URZĄDZENIA



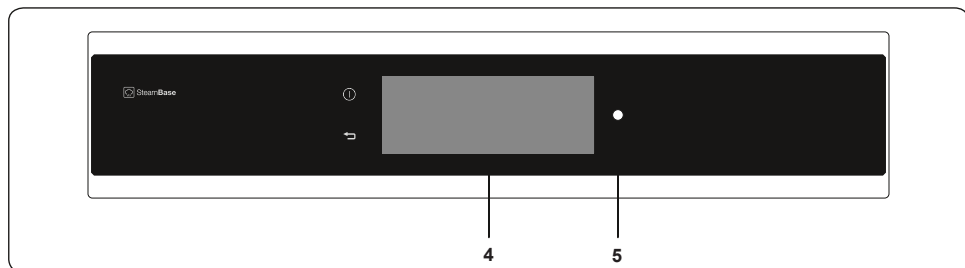
Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



- 1. Panel sterowania
- 2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
- 3. Drzwiczki piekarnika

Panel sterowania



- 4. Wyświetlacz
- 5. Pokrećło wyboru funkcji piekarnika

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 FUNKCJE PIEKARNIKA

* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść

zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.

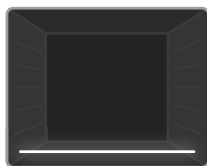


Tryb szybkie pieczenie TURBO:

Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną

pracę. Tryb Turbo zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

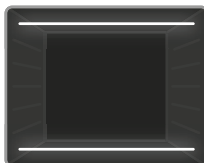
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Tryb dolnego ogrzewania:

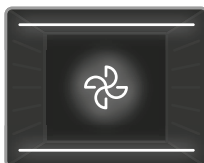
Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do

przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Tryb odpowiedni do podgrzewania, nie zaś do pieczenia potraw.



Tryb tradycyjny: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie tradycyjnym emitowane jest ciepło, które zapewnia

odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



Tryb z obiegiem powietrza :

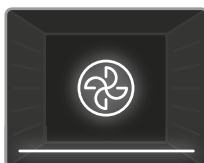
Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb

zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

W tej funkcji można korzystać z technologii WellFry. Dzięki tacy WellFry zaprojektowanej specjalnie dla tej technologii, można gotować potrawy przy użyciu mniejszej ilości oleju lub bez niego, dzięki gorącemu powietrzu.

Przed użyciem tej funkcji należy zapoznać się z sekcją "Gotowanie z technologią WellFry”.



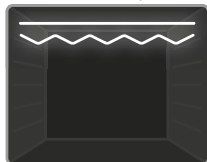
Tryb pieczenia pizzy:

Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb

doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza,

w stosunkowo krótkim czasie. Termoobiegi zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

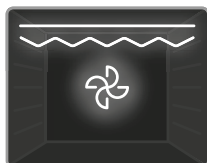


Tryb mocny grill:

Zostaną włączone termostaty oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grill i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego

grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb mocny grill z obiegiem powietrza:

Zostaną włączone termostaty i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator rozpoczną

pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj górny poziomy piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

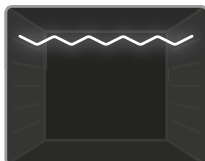


Funkcja 3D: Zostaną włączone termostaty oraz wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Funkcja 3D zapewnia równomierny

rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Czas trwania procesu jest krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

Ponadto dzięki tej funkcji pieczone ciasta są bardziej puszyste i miękkie.

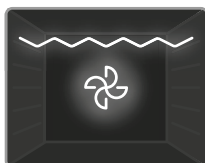
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Tryb grill: Zostaną włączone termostaty oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grillujący element grzejny rozpocznie pracę. Tryb odpowiedni do grillowania i opiekania

potraw na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb grill z obiegiem powietrza: Wskaźniki termostatu i ostrzegawcze włączają się, a element grzejny grilla i wentylator zaczną pracę. Ta funkcja nadaje się znakomicie do grillowania grubszych

potraw. Wykorzystaj górne półki piekarnika, posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Funkcja VapClean czyszczenie parowe:

Ustaw piekarnik do pracy w trybie oznaczonym symbolem VapClean czyszczenie parowe (tryb grzania od spodu, od spodu z termoobiegiem, turbo lub grzanie od góry i od dołu) w temperaturze 90°C, żeby włączyć funkcję VapClean. Wylej 200-250 ml wody na tacę. W niektórych modelach w podstawie piekarnika znajduje się specjalny zbiornik. W takim przypadku należy wlać 200 - 250 ml wody do tego zbiornika. Uruchom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

4.2 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	25–35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45–60
Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	6 - 7	200	15–25
	Befszyk	6 - 7	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

4.3 GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ WELLFRY

Korzystając z tacy WellFry, która została specjalnie zaprojektowana dla technologii WellFry, można smażyć potrawy w zdrowy sposób za pomocą gorącego powietrza bez użycia tłuszczu lub oleju.

Tabela gotowania z technologią WellFry

Położenie półki	Funkcja	Położenie półki	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min) (w przybliżeniu)	Waga (przybliżona waga żywności g)
Mrożony ziemniak*	Góra+Dół+Wentylator	3	200–220	25–35	500–750
Frozen Nugget**	Góra+Dół+Wentylator	3	220	15–25	300–500
Mrożona sajgonka*	Góra+Dół+Wentylator	3	200	15–25	400–700
Mrożona pizza*	Góra+Dół+Wentylator	3	220	15–25	300–500
Mrożone klopsiki*	Góra+Dół+Wentylator	3	200	15–25	400–800
Mrożone krążki cebulowe*	Góra+Dół+Wentylator	3	220	15–25	300–500
Domowy ziemniak**	Góra+Dół+Wentylator	3	190–200	30–40	500–700
Udka z kurczaka	Góra+Dół+Wentylator	3	200	30–40	500–1000
Mieszaneczka warzywna	Góra+Dół+Wentylator	3	190–200	25–35	500–800



Gotuj mrożonki bez czekania na ich rozmrożenie.

**Ziemniaki moczyć w słonej wodzie przez 20-30 minut, osuszyć, a następnie zmiksować z połową łyżki oleju.

Zalecenia dotyczące użytkowania

Umieść tacę na środku rusztu i użyj zalecanego stołu do gotowania. Podczas gotowania potrawy umieść płytką/głęboka tacę na 1. półce, aby zapobiec zanieczyszczeniu dna piekarnika olejami, które mogą wyciekać z potrawy. Upewnij się, że taca nie opiera się o tylną ścianę piekarnika.

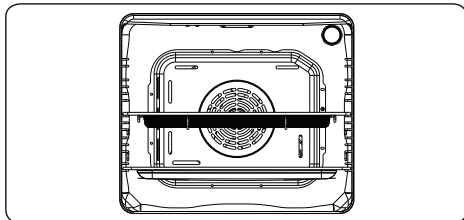
Upewnij się, że produkty umieszczone na tacy nie nakładają się na siebie podczas gotowania.

Temperatury i czasy podane w powyższej tabeli zostały przetestowane w naszych laboratoriach i wartości te mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury gotowanego materiału i używanego napięcia sieciowego.

Dolna półka piekarnika to 1. półka.

Czyszczenie tacy WellFry

Tacę należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozostawić na chwilę w gorącej wodzie, aż brud na tacy zmięknie, a następnie umyć ręcznie lub w zmywarce ciepłą wodą z detergentem.



4.4 PIECZENIE PIZZY

Tabela pieczenia pizzy						
Sprzęt do pieczenia pizzy	Rodzaj pizzy	Funkcje piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom półki	Rozgrzewanie piekarnika (minuty)*	Przybliżony czas trwania procesu (minuty)
Kamień do wypiekania pizzy	Pizza na cienkim cieście	Pizza	Maks.	1	15–25	2,5–3
Standardowa blacha do pieczenia	Pizza na cienkim cieście					3–3,5
Kamień do wypiekania pizzy	Pizza na grubym cieście					2,5–3
Standardowa blacha do pieczenia	Pizza na grubym cieście					3–3,5
Standardowa blacha do pieczenia	Mrożona pizza		210**	3	9–12	5–10

Ostrzeżenia

- Umieść akcesoria kuchenne na pierwszej półce. Rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury (320°C) wraz z akcesoriami kuchennymi (kamień do wypiekania pizzy lub blacha do pieczenia) umieszczonymi wewnątrz piekarnika.
-  Upewnij się, że podczas rozgrzewania piekarnika wewnątrz znajduje się kamień do wypiekania pizzy lub blacha do pieczenia. W przeciwnym razie czas trwania procesu wydłuży się, a spód pizzy może nie być wystarczająco upieczony.
- Aby pizza była dobra, temperaturę piekarnika należy ustawić na maksymalną.
- Aby uzyskać najlepszą pizzę ciasto na pizzę powinno być świeże, domowej roboty i cienkie (grubość ok. 3–4 mm).
- Po zakończeniu rozgrzewania piekarnika umieść pizzę na kamieniu do wypiekania pizzy lub blasze do pieczenia wewnątrz piekarnika przy pomocy łopatk. Zamknij drzwiczki piekarnika możliwie najszybciej. W przeciwnym razie czas pieczenia pizzy wydłuży się ze względu na obniżenie temperatury piekarnika.
- Stale sprawdzaj czas trwania procesu, ponieważ pieczenie pizzy trwa bardzo krótko. W przeciwnym razie pizza może się przypalić. Informacje dotyczące czasu trwania procesu można znaleźć w tabeli gotowania.

* Kontynuuj podgrzewanie, dopóki nie wyłączy się wskaźnik lub symbol termostatu (ok. 15–25 minut).

** Przygotowując mrożoną pizzę należy stosować temperaturę i czas trwania procesu podane przez producenta na opakowaniu.

-  Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.

4.5 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Temp. (°C)	Liczba półek	Ilość wody (ml)	Czas na dodanie wody (minuty)	Czas gotowania (w przybliżeniu) (minuty)	Ilość (w przybliżeniu) (g)
Chleb	Funkcja wentylatora + para	180–200	2–3	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron		200	3	200		30–40	1500
Ciasto		180	3	200		30–40	500
Ziemniaki		200	3	150		40–50	500
Kurczak		200–220	3	300		60–70	2000
Stek		180	3	300		50–60	1000



Ważne: Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.



Ważne: Nie dolewać wody do zbiornika wody, gdy piekarnik jest gorący.



Ważne: Gotowania na parze odbywa się wyłącznie w ramach funkcji określonych w niniejszej instrukcji obsługi.



Ważne: Maksymalna pojemność zbiornika na wodę na spodzie piekarnika to 300 ml. Nie wolno dodawać więcej niż 300 ml wody.

- Woda wylana na spód piekarnika, wytwarza gorącą parę podczas procesu gotowania, umożliwiając uzyskanie lepszych wyników gotowania potraw.
- Gotowanie na parze zmniejsza straty wilgoci w produktach mięsnych, dzięki czemu wewnątrz pozostaje bardziej soczyste, a na zewnątrz potrawy są bardziej chrupiące, natomiast pieczone ciasta są bardziej puszyste, chrupiące i wyrośnięte.

4.6 OBSŁUGA PANELU STEROWANIA 6,86" TFT

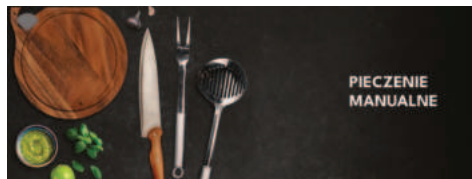
6,86-calowy panel sterowania TFT został zaprojektowany, aby umożliwić użytkownikom amatorom łatwe korzystanie z profesjonalnych przepisów kulinarnych przy pomocy funkcji automatycznego gotowania. Poniżej opisano programy i opcje dostępne na 6,86-calowym panelu sterowania TFT, jak: ręcznego pieczenia, automatycznego pieczenia, funkcje specjalne, ostatnio używane, pieczenie krok po kroku ustawienia.

Menu główne

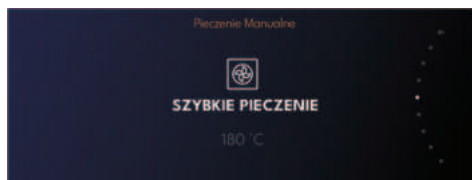
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby wyświetlić menu główne.
- Aby poruszać się po menu, obróć pokrętkę.
- Aby wybrać menu, naciśnij pokrętkę.

Tryb pieczenia manualnego

Możesz dostosować każde ustawienie procesu gotowania w trybie pieczenia manualnego (obejmującym 11 różnych funkcji gotowania), ustawienie temperatury, ustawienie funkcji szybkie nagrzewanie (Boost), ustawienie funkcji utrzymywania w cieple, ustawienie czasu przygotowania potrawy i zakończenia procesu. Wykonaj poniższe czynności, aby wybierać elementy menu pieczenia manualnego.



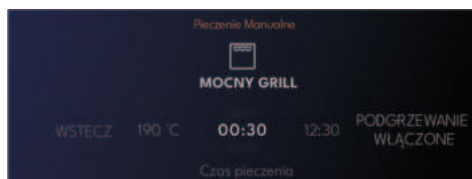
- Aby wybrać tryb pieczenia manualnego, naciśnij pokrętkę.
- Wyświetlą się funkcje pieczenia manualnego



- Aby poruszać się po funkcjach, obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądaną funkcję, naciśnij pokrętkę.



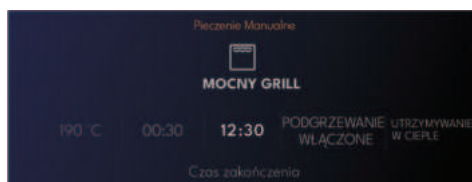
- Aby zmienić ustawienie temperatury, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądane ustawienie temperatury, naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



- Aby zmienić ustawienie czasu przygotowania potrawy, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądane ustawienie czasu przygotowania potrawy, naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



UWAGA: W przypadku ustawienia czasu przygotowania potrawy na „00:00” proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zatrzymasz go ręcznie.



- Aby zmienić ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądane ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy, naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



Czasu zakończenia przygotowania potrawy nie można ustawić, jeśli aktywne są funkcje grilla. Jeśli czas zakończenia przygotowania

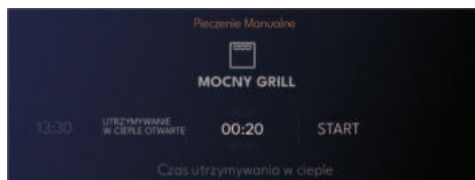
potrawy został ustawiony przed aktywacją funkcji grilla, czas zakończenia przygotowania potrawy zostanie anulowany po wybraniu funkcji grilla.



- Aby zmienić ustawienie funkcji szybkiego pieczenia (Boost) na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij i obróć pokrętko.
- Aby wybrać ustawienie funkcji szybkiego pieczenia (Boost) na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



- Aby zmienić ustawienie funkcji utrzymywania w cieple na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.) po zakończeniu gotowania, naciśnij i obróć pokrętko.
- Aby wybrać ustawienie funkcji utrzymywania w cieple na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



- Jeśli funkcja utrzymywania w cieple zostanie ustawiona na „ON” (wł.), w następnym kroku można wybrać czas trwania funkcji utrzymywania w cieple.
- Aby zmienić ustawienie czasu trwania funkcji

utrzymywania w cieple naciśnij i obróć pokrętko.

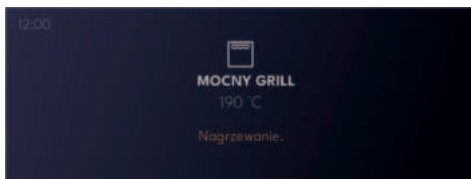
- Aby wybrać żądane ustawienie czasu trwania, naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



- Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij pokrętko.



- Informacja o rozpoczęciu gotowania pojawi się na wyświetlaczu przez pięć sekund.



- Jeśli gotowanie zostanie przełożone na później, informacja o czasie rozpoczęcia gotowania pozostanie wyświetlona do momentu rozpoczęcia gotowania.



- Jeśli zostanie wybrane ustawienie funkcji szybkiego pieczenia (Boost) na „ON” (wł.), okno informacji pokaże, że piekarnik nagrzewa się do momentu zakończenia wstępnego rozgrzewania.



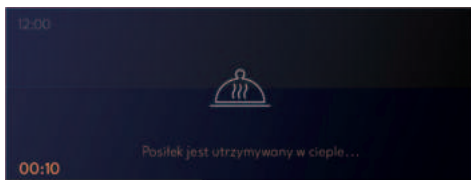
- Wybrana funkcja, temperatura, pasek czasu i informacje są dostępne w oknie animacji.



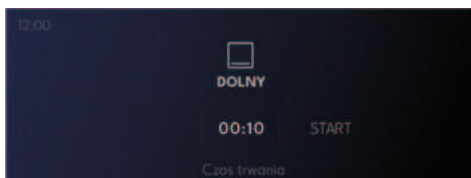
- Jeśli pokrętko zostanie naciśnięte w oknie animacji, nastąpi zatrzymanie gotowania, Zakończ pieczenie.
- Obróć pokrętko, aby przewijać opcje.
- Naciśnij pokrętko, aby wybrać żadaną opcję.



- Naciśnij przycisk wstecz w oknie animacji, jeśli chcesz dokonać zmian.
- Aby poruszać się po opcjach gotowania, obróć pokrętko.
- Jeśli opcja, którą chcesz zmienić, dostępna jest w oknie, naciśnij pokrętko i dokonaj zmiany obracając pokrętko. Następnie naciśnij pokrętko i zatwierdź wybór.
- Po dokonaniu ustawienia opcja START jest dostępna poprzez obrót pokrętką. Naciśnij pokrętko, aby kontynuować gotowanie.



- Jeśli funkcja utrzymywania w cieple jest ustawiona na „ON” (wł.), po zakończeniu gotowania funkcja utrzymywania w cieple zostanie włączona, a w oknie animacji pojawi się informacja.



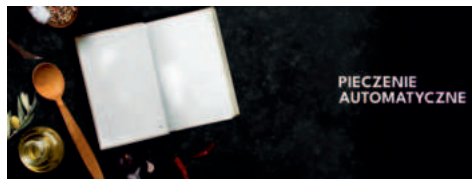
- Jeśli pokrętko zostanie naciśnięte, gdy funkcja utrzymywania w cieple jest włączona (ON) w oknie animacji, działanie funkcji utrzymywania w cieple zostanie zatrzymane i pojawią się dodatkowe opcje gotowania.
- Pokrętko należy obrócić, aby wybrać żadaną opcję; pokrętko należy nacisnąć, aby zatwierdzić wybraną opcję.
- Aby wydłużyć czas gotowania, wybierz opcję gotuj dalej.
- Aby wydłużyć czas gotowania, naciśnij i obróć pokrętko na żądane ustawienie czasu.
- Po zatwierdzeniu ustawienia czasu obróć i naciśnij pokrętko, aby rozpocząć gotowanie.



- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „SMACZNEGO!”, który pozostanie przez około pięć sekund, po czym następuje powrót do menu głównego.

Tryb pieczenie automatyczne

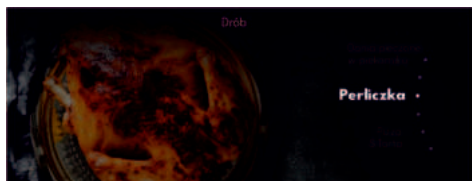
6,86-calowy panel sterowania TFT posiada wbudowane, wcześniej określone funkcje przepisów kulinarnych, które można wybrać w menu pieczenie automatyczne. Wystarczy wybrać nazwę żądanej potrawy. Nie można zmienić ustawień przepisu kulinarnego, w tym czasu przygotowania potrawy i temperatury, ponieważ są one automatycznie ustawiane przez programy 6,86-calowego panelu sterowania TFT. Wykonaj poniższe czynności, aby przygotować potrawę w trybie pieczenia automatycznego.



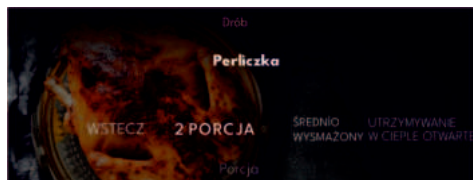
- Aby wybrać tryb pieczenie automatyczne, naciśnij pokrętko.
- Wyświetlane są kategorie potraw.



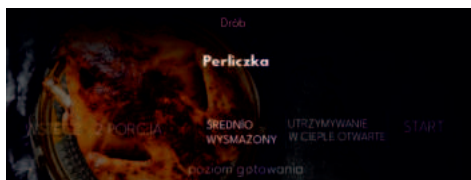
- Obróć pokrętko, aby przełączyć kategorie potraw.
- Naciśnij pokrętko, aby wybrać żądaną kategorię gotowania.



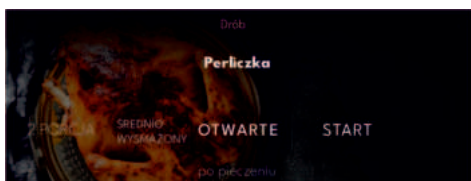
- Obróć pokrętko, aby przełączyć przepisy kulinarne.
- Naciśnij pokrętko, aby wybrać żądany przepis kulinarny.



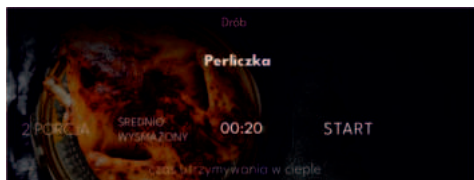
- Aby zmienić wielkość porcji, naciśnij i obróć pokrętko.
- Aby wybrać żądaną wielkość porcji, naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



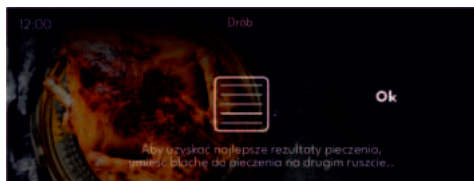
- Aby zmienić stopień wysmażenia potrawy, naciśnij i obróć pokrętko.
- Aby wybrać żądany stopień wysmażenia potrawy, naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



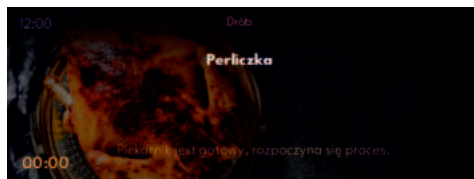
- Aby zmienić ustawienie funkcji utrzymywania w cieple na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.) po zakończeniu gotowania, naciśnij i obróć pokrętko.
- Aby wybrać ustawienie funkcji utrzymywania w cieple na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



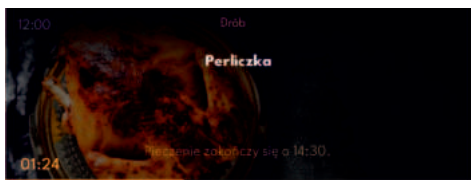
- Jeśli funkcja utrzymywania w cieple zostanie ustawiona na „ON” (wł.), w następnym kroku można wybrać czas trwania funkcji utrzymania ciepła.
- Aby zmienić ustawienie czasu trwania funkcji utrzymywania w cieple, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądane ustawienie czasu trwania, naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.
- Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij pokrętkę.



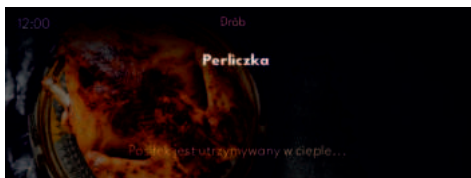
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, wyświetlana jest informacja dotycząca umiejscowienia blachy do pieczenia.
- Umieść blachę do pieczenia w zalecanym położeniu i naciśnij pokrętkę.



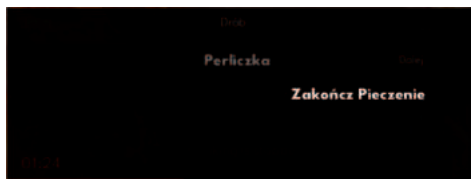
- Informacja o rozpoczęciu gotowania pojawi się na wyświetlaczu przez pięć sekund.



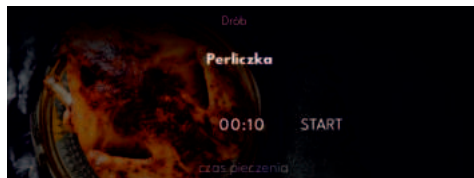
- Wybrany przepis kulinarny, pasek czasu i informacje są dostępne w oknie animacji.



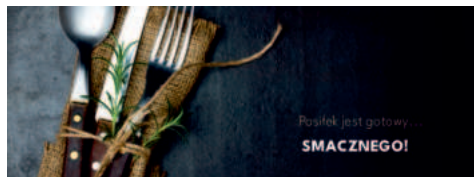
- Jeśli pokrętkę zostanie naciśnięta w oknie animacji, nastąpi zatrzymanie gotowania, Zakończ pieczenie.
- Obróć pokrętkę, aby przewijać opcje.
- Naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądaną opcję.
- Jeśli naciśniesz przycisk wstecz w oknie animacji, możesz dokonać zmian.
- Aby poruszać się po opcjach gotowania, obróć pokrętkę.
- Jeśli opcja, którą chcesz zmienić, dostępna jest w oknie, naciśnij pokrętkę i dokonaj zmiany obracając pokrętkę. Następnie naciśnij pokrętkę i zatwierdź wybór.
- Po dokonaniu ustawień należy obrócić pokrętkę i wybrać opcję START. Naciśnij pokrętkę, aby kontynuować gotowanie.



- Jeśli funkcja utrzymywania w cieple jest ustawiona na „ON” (wł.), po zakończeniu gotowania funkcja utrzymywania w cieple zostanie włączona, a w oknie animacji pojawi się informacja.



- Jeśli pokrętko zostanie naciśnięte, gdy funkcja utrzymywania w cieple jest włączona (ON) w oknie animacji, działanie funkcji utrzymywania w cieple zostanie zatrzymane i pojawią się dodatkowe opcje gotowania.
- Pokrętko należy obrócić, aby wybrać żądaną opcję; pokrętko należy nacisnąć, aby zatwierdzić wybraną opcję.
- Aby wydłużyć czas gotowania, należy wybrać opcję gotuj dalej.
- Aby wydłużyć czas gotowania, naciśnij i obróć pokrętko na żądane ustawienie czasu.
- Po zatwierdzeniu ustawienia czasu obróć i naciśnij pokrętko, aby rozpocząć gotowanie.



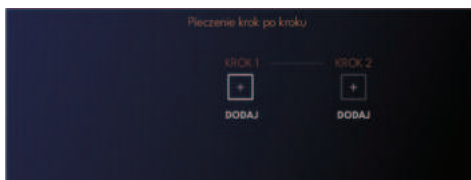
- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „**SMACZNEGO!**”, który pozostanie przez około pięć sekund, po czym następuje powrót do menu głównego.

Tryb pieczenie krok po kroku

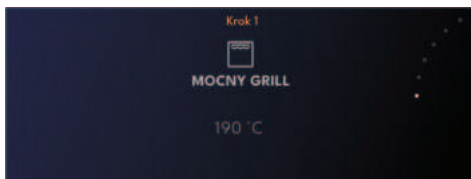
- W trybie pieczenie krok po kroku można zaprogramować do sześciu kroków. Możesz dostosować każde ustawienie procesu gotowania, w tym ustawienie temperatury, ustawienie funkcji szybkie nagrzewanie (Boost), ustawienie funkcji utrzymywania w cieple, ustawienie czasu przygotowania potrawy i zakończenia procesu. Wykonaj poniższe czynności, aby wybierać elementy menu pieczenie krok po kroku.



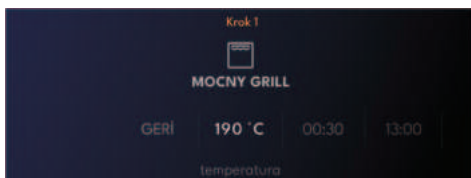
- Aby wybrać tryb pieczenie krok po kroku, naciśnij pokrętko.
- Wyświetli się okno dodawania kroków gotowania.



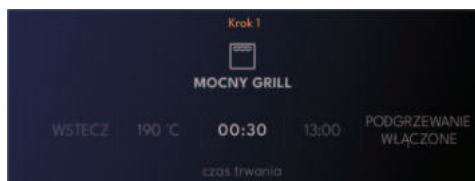
- Aby dodać następny krok, naciśnij pokrętko.



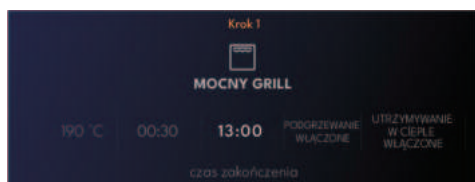
- Aby poruszać się po funkcjach, obróć pokrętko.
- Aby wybrać żądaną funkcję, naciśnij pokrętko.



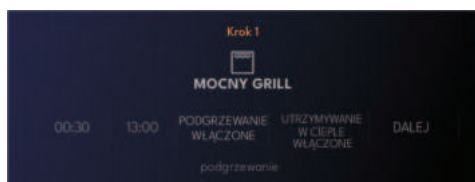
- Aby zmienić ustawienie temperatury, naciśnij i obróć pokrętko.
- Aby wybrać żądane ustawienie temperatury, naciśnij pokrętko.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.



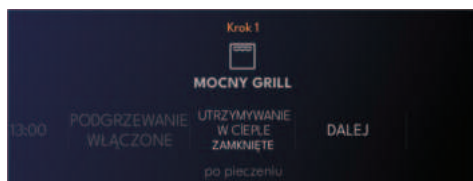
- Aby zmienić ustawienie czasu przygotowania potrawy, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądane ustawienie czasu trwania, naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



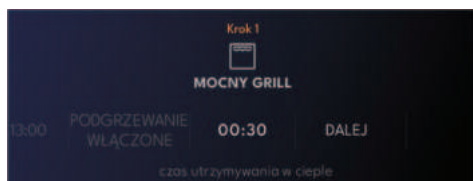
- Po wyświetleniu zakończenia etapu nie można zmienić czasu zakończenia.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



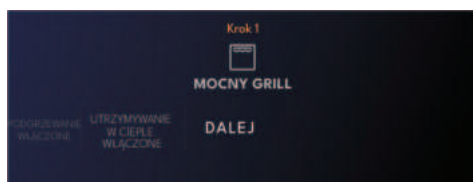
- Aby zmienić ustawienie funkcji szybkiego pieczenia (Boost) na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać ustawienie funkcji szybkiego pieczenia (Boost) na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.
- UWAGA: Funkcję podgrzewanie można aktywować tylko w kroku 1. Nie można jej aktywować na innych etapach.



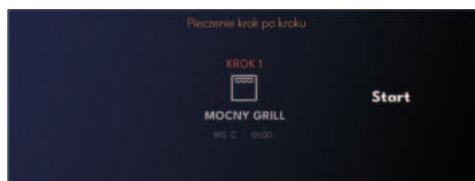
- Aby zmienić ustawienie funkcji utrzymywania w ciepła „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.) po zakończeniu gotowania, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać ustawienie funkcji utrzymywania w ciepła na „ON” (wł.) lub „OFF” (wył.), naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



- Jeśli funkcja utrzymywania w ciepła zostanie ustawiona na „ON” (wł.), w następnym kroku można wybrać czas trwania funkcji utrzymania ciepła.
- Aby zmienić ustawienie czasu trwania funkcji utrzymywania w ciepła, naciśnij i obróć pokrętkę.
- Aby wybrać żądane ustawienie czasu trwania, naciśnij pokrętkę.
- Aby przejść do następnego kroku, obróć pokrętkę.



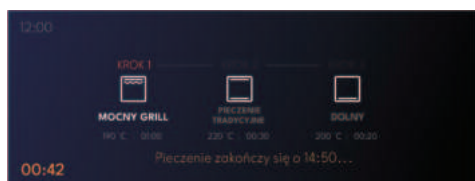
- Po wyborze parametrów wymaganych na danym etapie gotowania naciśnij pokrętkę, aby kontynuować.
- Jeśli pokrętkę zostanie obrócone, pojawi się opcja usuwania etapu. Naciśnij pokrętkę, aby usunąć wprowadzone ustawienia.



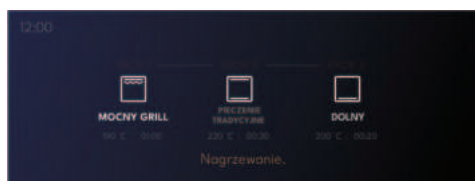
- Obróć i naciśnij pokrętkę, aby dodać nowy krok.
- Jeśli pokrętkę zostanie obrócone bez wyboru opcji dodania kroku, pojawi się opcja START. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć przygotowanie potrawy.



- Podczas gotowania w oknie animacji wyświetlane są: wybrana funkcja, temperatura, pasek czasu i informacje.

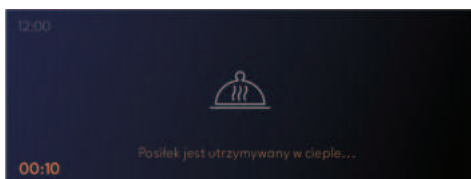


- Jeśli zostanie wybrane ustawienie funkcji szybkiego pieczenia (Boost) na „ON” (wł.), okno informacji pokaże, że piekarnik nagrzewa się do momentu zakończenia wstępnego rozgrzewania.

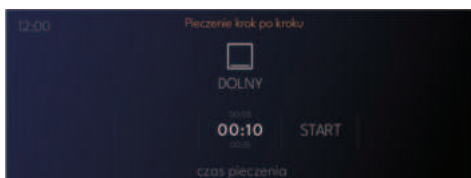


- Jeśli pokrętkę zostanie naciśnięta w oknie animacji, nastąpi zatrzymanie gotowania, Zakończ pieczenie.

- Obróć pokrętkę, aby przewijać opcje.
- Naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądaną opcję.
- Naciśnij przycisk wstecz w oknie animacji, jeśli chcesz dokonać zmian.
- Aby poruszać się po opcjach gotowania, obróć pokrętkę.
- Jeśli opcja, którą chcesz zmienić, dostępna jest w oknie, naciśnij pokrętkę i wybierz nową opcję obracając pokrętkę. Następnie naciśnij pokrętkę i zatwierdź opcję.
- Po dokonaniu ustawienia opcja START jest dostępna poprzez obrót pokrętki. Naciśnij pokrętkę, aby kontynuować gotowanie.



- Jeśli funkcja utrzymywania w cieple jest ustawiona na „ON” (wł.), po zakończeniu gotowania funkcja utrzymania ciepła zostanie włączona, a w oknie animacji pojawi się informacja.



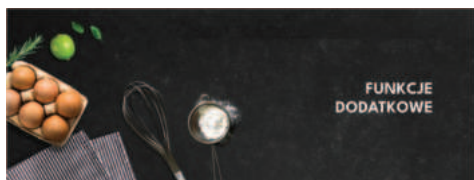
- Jeśli pokrętkę zostanie naciśnięta, gdy funkcja utrzymywania w cieple jest włączona (ON) w oknie animacji, działanie funkcji utrzymania ciepła zostanie zatrzymane i pojawią się dodatkowe opcje gotowania.
- Aby wybrać żądaną opcję, należy obrócić pokrętkę i nacisnąć je, aby ją wybrać.
- Aby wydłużyć czas gotowania, należy wybrać opcję gotuj dalej.
- Aby wydłużyć czas gotowania, naciśnij i obróć pokrętkę na żądane ustawienie czasu.
- Po zatwierdzeniu ustawienia czasu obróć i naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „**SMACZNEGO!**”, który pozostanie przez około pięć sekund, po czym następuje powrót do menu głównego.

Funkcje dodatkowe

- 6,86-calowy panel sterowania TFT posiada wbudowane, wcześniej określone funkcje, które można wybrać w menu funkcje dodatkowe. Wystarczy wybrać nazwę żądanej funkcji. Nie będzie możliwa zmiana żadnych ustawień przepisu kulinarnego, włącznie z temperaturą, ponieważ są one automatycznie konfigurowane przez 6,86-calowy panel sterowania TFT. Wykonaj poniższe czynności, aby skorzystać z funkcji specjalnych.



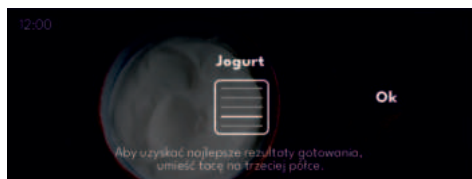
- Aby wybrać funkcje dodatkowe, naciśnij pokrętko.
- Wyświetlane są funkcje dodatkowe.



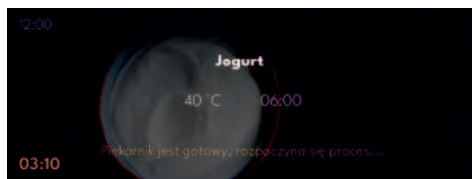
- Obróć pokrętko, aby przełączać funkcje dodatkowe.
- Naciśnij pokrętko, aby wybrać żądaną funkcję.



- Aby zmienić wielkość porcji (w przypadku niektórych funkcji czas przygotowania potrawy zamiast wielkości porcji), naciśnij i obróć pokrętko.
- Naciśnij pokrętko, aby zatwierdzić.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętko.
- Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij pokrętko.



- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, wyświetlana jest informacja dotycząca umiejscowienia blachy do pieczenia.
- Umieść blachę do pieczenia w zalecanym położeniu i naciśnij pokrętko.



- Informacja o rozpoczęciu gotowania pojawi się na wyświetlaczu przez pięć sekund.



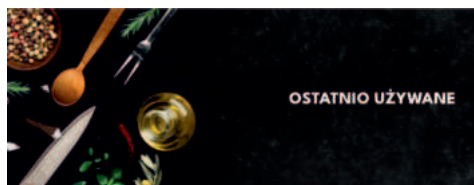
- Wybrana funkcja, temperatura, czas przygotowania potrawy, pasek czasu i informacje są dostępne w oknie animacji.



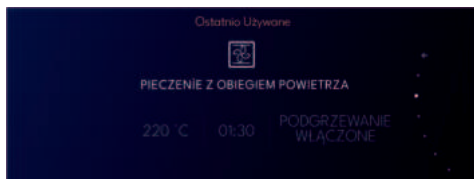
- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „SMACZNEGO!” (smaczne), który pozostanie przez około pięć sekund, po czym następuje powrót do menu głównego.

Ostatnio używane

- 6,86-calowy panel sterowania TFT zapisuje opcje każdego zakończonego procesu gotowania w menu ostatnio używane. Zapisywanych jest 5 procesów gotowania. Można wyświetlić poprzedni proces gotowania z menu ostatnio używane i zaktualizować ustawienia gotowania. Wykonaj poniższe czynności, aby przygotować potrawę w trybie ostatnio używane.



- Aby wybrać ostatnio używane, naciśnij pokrętkę.
- Wyświetli się okno zapisanych procesów gotowania.



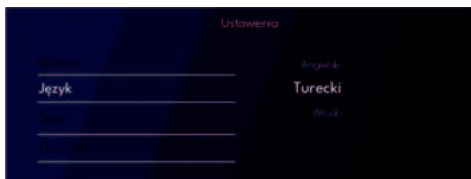
- Obróć pokrętkę, aby przełączać zapisane procesy gotowania.
- Naciśnij pokrętkę, aby wybrać zapisany proces gotowania.
- Obróć pokrętkę, aby przewijać opcje Edytuj i START. Naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądaną opcję.
- Jeśli opcja Edytuj zostanie wybrana, należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w nagłówkach Pieczenie manualne, Pieczenie krok po kroku, Pieczenie automatyczne i Funkcje dodatkowe.

Ustawienia

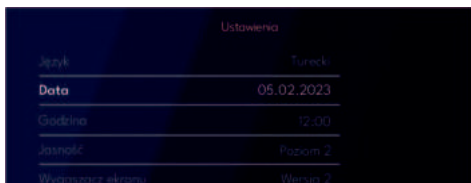
- W menu ustawień można skonfigurować datę, czas, jasność ekranu, sygnał dźwiękowy i język.



- Aby wybrać ustawienia, naciśnij pokrętkę.
- Wyświetlą się opcje.



- W celu ustawienia języka należy najpierw nacisnąć i obrócić pokrętkę, aby poruszać się po opcjach języka.
- Naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądany język.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



- Naciśnij pokrętkę, aby ustawić datę.
- Najpierw należy ustawić dzień. Obróć pokrętkę, aby ustawić dzień, a następnie naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądany dzień.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić miesiąc, a następnie naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądany miesiąc.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić rok, a następnie naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądany rok.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



- Naciśnij pokrętkę, aby ustawić zegar.
- Najpierw należy ustawić godzinę. Obróć pokrętkę, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądaną godzinę.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić minuty, a następnie naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądane ustawienie minut.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.



- Naciśnij pokrętkę, aby ustawić jasność ekranu.
- Obróć pokrętkę, aby przewijać opcje jasności ekranu.
- Naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądaną jasność ekranu.
- Aby przejść do następnej czynności, obróć pokrętkę.

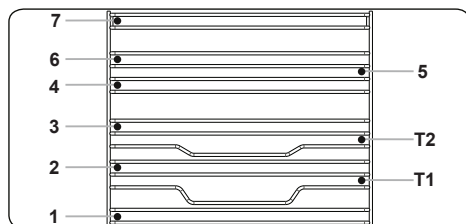


- Naciśnij pokrętkę, aby ustawić wygaszacz ekranu.
- Obróć pokrętkę, aby przewijać opcje wygaszacza ekranu.
- Naciśnij pokrętkę, aby wybrać żądany wygaszacz ekranu.
-  Jeśli aktywny jest wygaszacz ekranu, urządzenie będzie zużywać więcej energii, niż wartość podana dla trybu czuwania.
-  Czas, po którym urządzenie wyłączy się z trybu czuwania, wynosi pięć minut.
- Zużycie energii przez urządzenie po przełączeniu do trybu czuwania wynosi mniej niż 0,5 W.
- Aby ręcznie przełączyć urządzenie do trybu czuwania, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „ON/OFF” przez dwie sekundy.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję Wi-Fi, czas, po którym urządzenie przełączy się do trybu czuwania sieciowego, wynosi pięć minut.
- Jeśli urządzenie wyposażone jest w funkcję Wi-Fi, zużycie energii elektrycznej przez urządzenie w trybie czuwania sieciowego jest mniejsze niż 2 W.

4.7 AKCESORIA

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



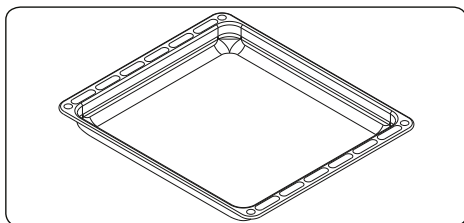
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

**** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Blacha głęboka

Blacha głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

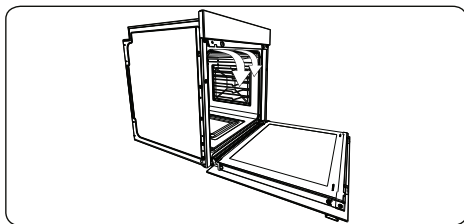
Włóż blachę na dowolny ruszt i wsunąć ją do końca, aby upewnić się, że jest poprawnie umieszczona.



PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

System ochrony przed gorącym powietrzem w piekarnikach przeznaczonych do zabudowy

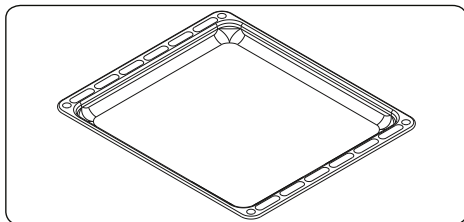
Opatentowany system ochrony przed gorącym powietrzem zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną po otwarciu drzwiczek piekarnika.



Blacha płytką

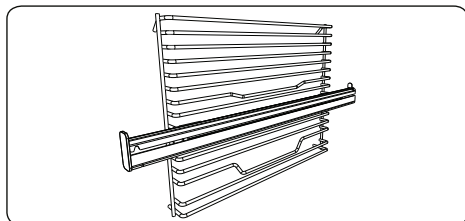
Blacha płytką najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Włóż blachę na dowolny ruszt i wsunąć ją do końca, aby upewnić się, że jest poprawnie umieszczona.



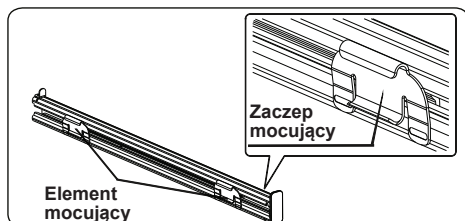
Ruszt Easyfix z teleskopowymi prowadnicami pełnego wysuwu

Prowadnica teleskopowa wysuwa się całkowicie, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

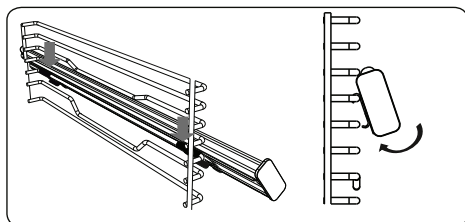


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Zamocowanie prowadnic teleskopowych na ruszcie zabezpieczone jest za pomocą zaczepów mocujących znajdujących się na elementach mocujących.
- Zdemonstrowanie bocznej prowadnicy. Patrz sekcja „Wydymanie półki drucianej”.



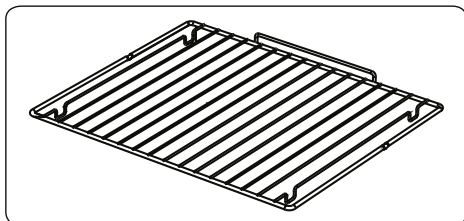
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się górne i dolne elementy mocujące, które umożliwiają zmianę położenia prowadnicy.
- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną

zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.

- Aby zdemonstrować, przytrzymaj przednią część prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

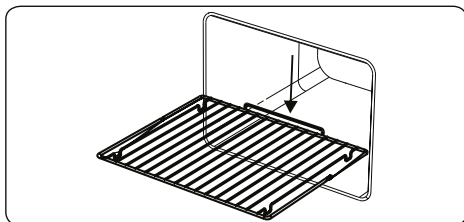
Ruszt druczany

Ruszt druczany jest głównie używany do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



! OSTRZEŻENIE

Umieść ruszt w odpowiadającym mu uchwycie we wnętrzu piekarnika prawidłowo i dociśnij do końca.



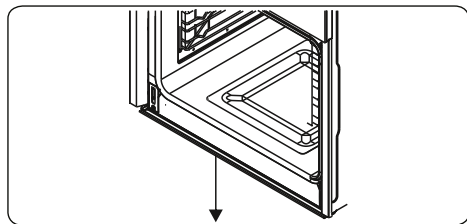
Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropli się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wewnątrz drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

 Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

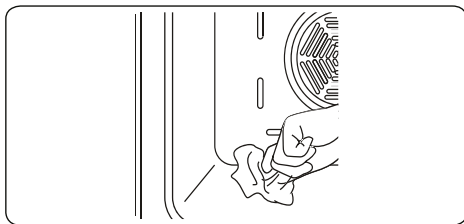
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

 Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyścić się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka

czyszczącego.



Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

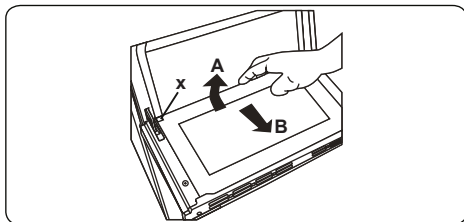
 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

Wijmowanie wewnętrznych szyb

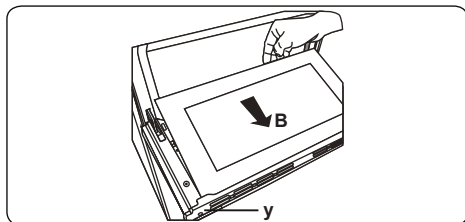
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

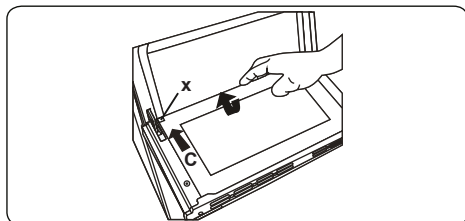


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod uchwyt (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

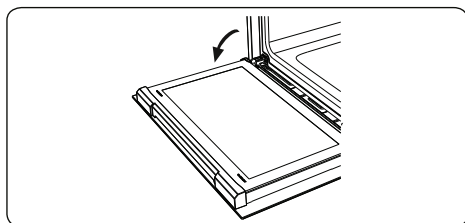


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

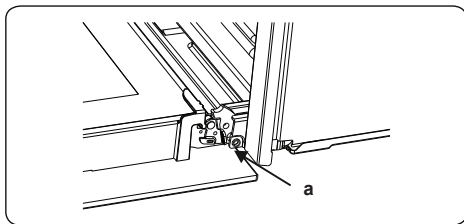
Demontaż drzwiczek piekarnika

Przed oczyszczeniem szklanej powierzchni drzwiczek należy zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

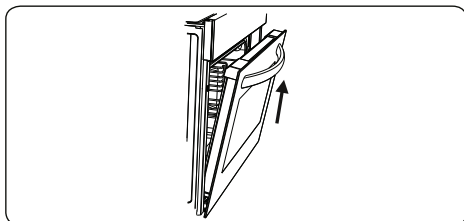
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Otwórz zatrzask blokujący (**a**) (przy pomocy śrubokręta) przesuwając go do pozycji końcowej.

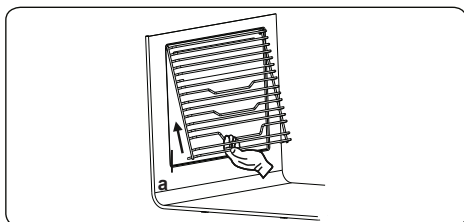


3. Zamknij drzwiczki, aż znajdą się w pozycji prawie całkowicie zamkniętej i zdejmij je pociągając do siebie.



Wyjmowanie drucianego rusztu

Aby zdjąć ruszt druciany, pociągnij go tak jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go do góry.



5.2 KONSERWACJA

! OSTRZEŻENIE: Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Wymiana żarówki w piekarniku

! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować osłonę, a następnie żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14/G9).
- Zamontuj z powrotem osłonę, a piekarnik będzie gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



! Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

Czyszczenie i konserwacja po gotowaniu z użyciem pary

- Wnęka znajdująca się w podstawie piekarnika musi być czyszczona po każdym gotowaniu na parze. Jeśli po każdym gotowaniu na parze na dnie piekarnika pozostanie woda, po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć pozostałą wodę suchą szmatką. W przeciwnym razie woda pozostająca na dnie piekarnika może spowodować osadzanie się kamienia.

! Po gotowaniu na parze na dnie piekarnika można zaobserwować kamień. Kamień to nierozpuszczalne osady wapnia i

magnezu, które pozostają po odparowaniu twardej wody. Lekko białawy kolor, tworzy się, gdy woda jest podgrzewana lub pozostawiona w pozycji stojącej. W związku z tym na obszarach z twardą wodą osadzanie się kamienia jest nieuniknione i normalne. Aby uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się stosowanie miękkiej wody. W celu rozpuszczenia kamienia, który może tworzyć się na dnie piekarnika, należy wlać 200–250 ml białego octu o kwasowości nie większej niż 6% na podłogę piekarnika po każdym 2 lub 3 użyciach i odczekać 30 minut. Następnie wyczyść go wilgotną ściereczką.

- Nie próbuj zeszkrobywać pozostałości wapna, które mogą tworzyć się na podłodze piekarnika. W przeciwnym razie dno piekarnika zostanie uszkodzone.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnika nie można włączyć.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdź zasilanie. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	Ustawienie temperatury piekarnika jest nieprawidłowe. Drzwiczki piekarnika zostały otwarte.	Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.
Światło piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.	Żarówka jest przepalona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampę zgodnie z podanymi wskazówkami. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w ścianie działa sprawnie.
Potrawy nie są gotowane równomiernie.	Ruszty piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdź, czy używane są zalecane temperatury i pozycje rusztów. Nie otwieraj często drzwi, chyba że przygotujesz potrawy wymagające obrócenia. Częste otwieranie obniża temperaturę wewnątrz i może wpłynąć na jakość gotowania.
Przycisków timera nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami timera znajduje się obca substancja. Model z panelem dotykowym: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona funkcja blokady przycisków.	Usuń obcą substancję i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków została ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli dostępny) głośno pracuje.	Ruszty piekarnika wibrują.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy ruszty i naczynia nie wibrują lub nie dotykają tylnej ściany piekarnika.
Wentylator chłodzący działa dalej po wyłączeniu piekarnika.	Wentylator piekarnika sterowany elektronicznie działa automatycznie przez określony czas, aby schłodzić piekarnik.	Wentylator wyłącza się automatycznie, gdy elementy elektryczne dostatecznie ostygną.
Piekarnik wyłącza się.	Piekarniki sterowane elektronicznie wyłączają się automatycznie, jeśli żadna funkcja nie jest uruchomiona.	Piekarnik wyłącza się automatycznie, aby zaoszczędzić energię, jeśli w określonym przedziale czasu po włączeniu urządzenia lub zakończeniu programu gotowania nie zostanie podjęta żadna inna czynność.
Jeśli podczas działania funkcji wspomaganej wentylatorem drzwiczki zostaną otwarte, wentylator wewnętrzny zatrzyma się.	Piekarniki sterowane elektronicznie z wyłącznikiem drzwicowym zatrzymują przygotowanie potraw, jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte.	Jest to normalna praca urządzenia, przydatna podczas przygotowywania potraw w celu uniknięcia nadmiernego wydostania się ciepła. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik wznowi normalne działanie.
Utrata połączenia (między płytą główną a wyświetlaczem)(ER5)	Jest to usterka elektryczna.	Gdy błąd jest obecny, kod błędu jest wyświetlany na ekranie, a produkt jest zakazany do włączenia. Jeśli błąd zostanie samoczynnie skorygowany, kod błędu zniknie z ekranu, a produkt będzie działał normalnie.

Brak interwencji przez 6 godzin (ER6)	Gdy piekarnik jest używany bez ustawienia czasu gotowania w trybie manualnym, ten błąd występuje, jeśli użytkownik przez 6 godzin nie dotknie żadnego ustawienia. Gdy w trybie manualnym ustawiony jest czas gotowania, ten błąd nie występuje w automatycznym gotowaniu ani w menu ustawień gotowania.	Wyświetlacz kończy program i przechodzi w tryb czuwania. Kod błędu jest wyświetlany na ekranie. Piekarnik działa normalnie, gdy naciśnięty zostanie przycisk czuwania.
---------------------------------------	---	--

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenoś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

Ikona	Typ	Význam
	VÝSTRAHA	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM	Nebezpečné napätie
	POŽIAR	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	UPOZORNENIE	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správna prevádzka systému

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	3
1.1 Bezpečnostná upozornenia	3
1.2 Na PEČENIE v pare	5
1.3 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....	6
1.4 Počas používania	7
1.5 Počas čistenia a údržby.....	8
2.INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE	11
2.1 Pokyny pre inštalatéra	11
2.2 Inštalácia rúry	11
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....	12
3.POPIS SPOTREBIČA.....	14
4.POUŽITIE PRODUKTU.....	15
4.1 Funkcie rúry.....	15
4.2 Tabuľka PRÍPRAVY POKRMU	17
4.3 Varenie s technológiou WellFry	18
4.4 PRÍPRAVA PIZZE	19
4.5 Na funkciu varenia v pare.....	20
4.6 POUŽITIE OVLÁDACIEHO PANELA 6,86" TFT	21
4.7 Príslušenstvo	32
5.ČISTENIE A ÚDRŽBA	35
5.1 Čistenie.....	35
5.2 Údržba	36
6.RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....	38
6.1 Riešenie problémov.....	38
6.2 Preprava	39

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

1.1 BEZPEČNOSTNÁ UPOZORNENIA

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú počas prevádzky spotrebiča pod náležitým dozorom alebo vedením v záujme bezpečného používania spotrebiča s vedomím si sprievodných rizík. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu.

 **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zahrejú. Treba dať pozor, aby ste sa nedotkli zahriatych častí. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

  **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte veci na variacích povrchoch.

  **VAROVANIE:** Ak je povrch narušený, spotrebič vypnite, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Treba dať pozor, aby ste sa nedotkli zahriatych častí vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
- Na čistenie skla dverí rúry a iných povrchov nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrchy, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.

 **VAROVANIE:** Aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Váš spotrebič je vyrobený v súlade so všetkými platnými lokálnymi a medzinárodnými štandardmi a smernicami.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty spotrebiča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné.

Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

 **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom

prostredí alebo na ohrev miestnosti.

- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, výrobca, jeho servisné stredisko alebo iná náležite kvalifikovaná osoba ho musí vymeniť, aby nemohlo dôjsť k ublíženiu na zdraví.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

1.2 NA PEČENIE V PARE

- Pred uvedením rúry do prevádzky je potrebné naliať vodu do priehlbiny, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry.
- Keď je rúra horúca, nepridávajte vodu do priehlbiny, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry.
- Po otvorení dvierok rúry môže zvnútra unikať para. Pri otváraní dvierok rúry buďte opatrní, pretože môže vzniknúť riziko popálenia.
- V dôsledku pečenia v pare môže v rúre zostať vlhkosť. Keďže vlhkosť môže spôsobiť koróziu, dbajte na to, aby vnútro rúry po varení vyschlo.

 Na pečenie v pare v rúre používajte mäkkú vodu. Namiesto vody nepoužívajte horľavý alkohol alebo roztoky pevných častíc.

- Nepoužívajte iné kvapaliny ako vodu.

- Nepoužívajte horúcu vodu.
- Na pečenie v pare používajte nerezový riad.
- Ak na konci každého pečenia v pare zostane v priehlbine, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry, trochu vody, je potrebné ju vyčistiť a táto zostávajúca voda by sa nemala použiť pri ďalšom pečení.

! Vodný kameň sú nerozpustné vápenaté a horčíkové usadeniny, ktoré zostávajú po odparovaní tvrdej vody. Má mierne sivobielu farbu a tvorí sa pri zahrievaní alebo ponechaní vody v pokoji. V oblastiach s tvrdou vodou je preto tvorba vodného kameňa nevyhnutná a normálna. Odporúča sa používať mäkkú vodu, aby sa zabránilo nadmernému množstvu zvyškov vodného kameňa na dutine, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry.

- Priehlbňa, ktorá sa nachádza na dne rúry, je potrebné po každom varení v pare vyčistiť. Ak po každom varení s pomocou pary zostane na dne rúry voda, po vychladnutí rúry utrite zvyšnú vodu suchou handričkou. V opačnom prípade môže voda zostávajúca na podlahe rúry spôsobiť tvorbu vodného kameňa.

1.3 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na

zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.

- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Všetky materiály (t. j. skrinky) okolo zariadenia musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

1.4 POČAS POUŽÍVANIA

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Pri vyberaní potravín z rúry vždy používajte chňapky.
- Za žiadnych okolností nesmie byť rúra vyložená alobalom, pretože inak by hrozilo prehriatie.
- Neumiestňujte formy na pečenie ani plechy priamo na základňu rúry, keď prebieha pečenie. Základňa sa veľmi zahrieva, čo môže spôsobiť poškodenie produktu.



Nenechávajte rúru bez dozoru pri pečení s

pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.

- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.
- Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
- Na spotrebič alebo jeho rukoväť nezavesujte utierky alebo oblečenie.

1.5 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.
- Dutinu, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry, je potrebné po každom pečení v pare vyčistiť. Ak po každom pečení s pomocou pary zostane na dne rúry voda, po vychladnutí rúry utrite zvyšnú vodu suchou handričkou. V opačnom prípade môže voda zostávajúca na dne rúry spôsobiť tvorbu vodného kameňa.

 V priehlbine, ktorá sa nachádza na dne časti rúry, možno po varení v pare pozorovať vodný kameň. Vodný kameň sú nerozpustné vápenaté a horčíkové usadeniny, ktoré zostávajú po odparovaní tvrdej vody. Má mierne sivobielu farbu a tvorí sa pri zahrievaní alebo ponechaní vody v pokoji. V oblastiach s tvrdou vodou je preto tvorba vodného kameňa nevyhnutná a normálna. Aby ste sa vyhli zvyškom vodného kameňa, odporúča sa používať mäkkú vodu. Na rozpustenie vápenca, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte po každých 2 až 3 použitíach na dne rúry 200 až 250 ml bieleho octu s obsahom kyseliny maximálne 6 % a počkajte 30 minút. Potom ho vyčistite vlhkou handričkou.

- Nepokúšajte sa zoškrabať zvyšky vápna, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade sa poškodí dno rúry.

Prehlásenie o zhode CE

CE Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

! VÝSTRAHA: Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s platnými miestnymi predpismi.

- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škodu a poškodenie, za ktoré výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a nevzťahuje sa na to záruka.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine používania (bezpečnostné nariadenia, správnu recykláciu v súlade s nariadeniami, a pod.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

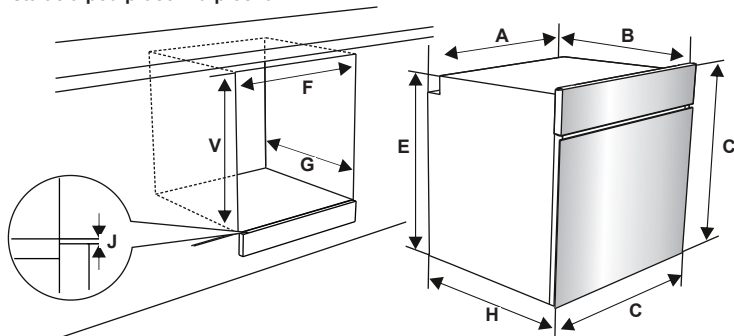
Zariadenia sa dodávajú s inštaláčnymi súpravami a môžu sa inštalovať do pracovnej plochy s príslušnými rozmermi. Nižšie sú uvedené rozmery pre inštaláciu varnej dosky a rúry.

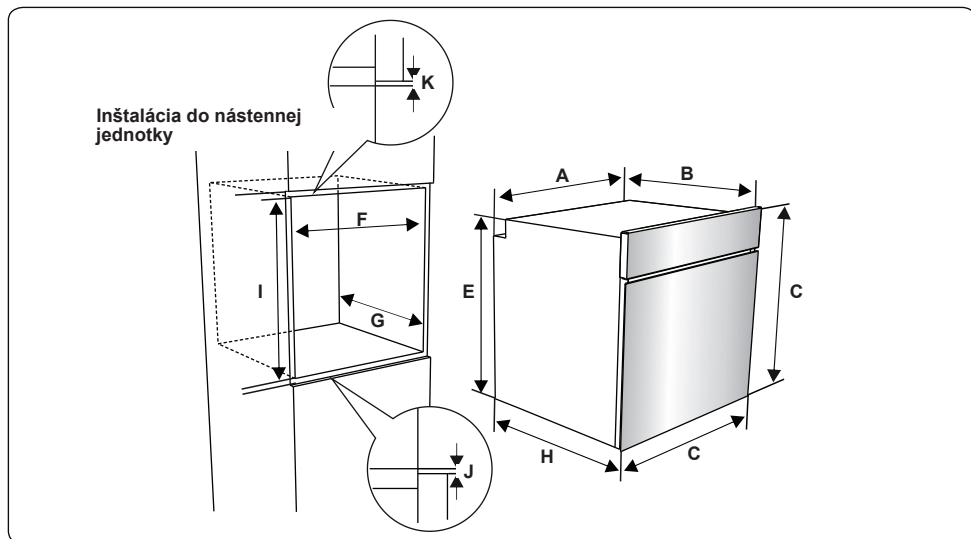
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
H (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

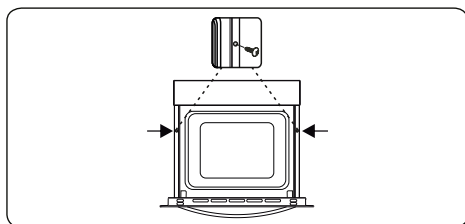
Všeobecné pokyny

Inštalácia pod pracovnú plochu





Po pripojení elektrických pripojení vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Po zasunutí rúry do rámu skrine ju upevníte pomocou skrutiek.



2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

⚠ VÝSTRAHA: Elektrické pripojenie tohto zariadenia musí urobiť oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár, a to podľa pokynov v tomto návode na použitie a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

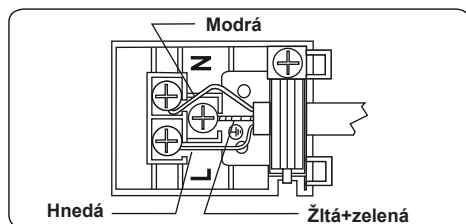
⚠ VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež

uvedený na identifikačnom štítku).

- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220-240V. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí pred skrinkou.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.

- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.

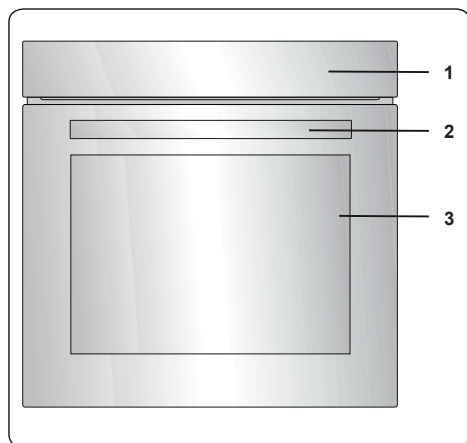


3. POPIS SPOTREBIČA



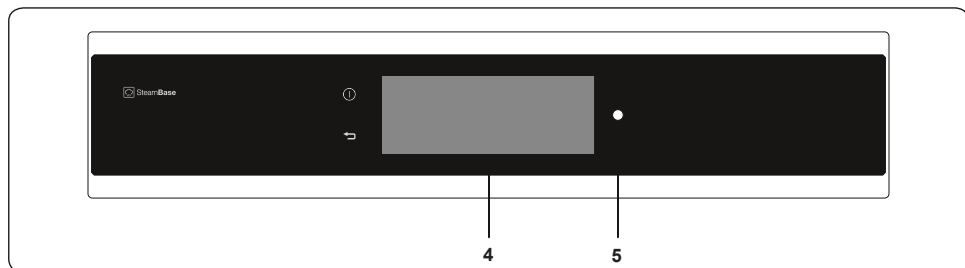
Dôležité: Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

Zoznam komponentov



1. Ovládací panel
2. Rúčka dverí rúry
3. Dvere rúry

Ovládací panel



4. Displej
5. Otočný ovládač funkcií rúry

4. POUŽITIE PRODUKTU

4.1 FUNKCIE RÚRY

* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť podľa modelu vášho produktu.



Funkcia rozmrazovania: Výstražné svetelné kontrolky rúry budú svietiť a spustí sa ventilátor. Ak chcete použiť funkciu

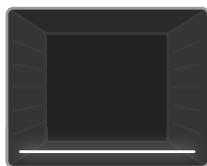
rozmrazovania, vyberte zmrazené jedlo a vložte ho do rúry na policiu v tretej zarážke odspodu. Odporúčame, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili odkvapkávač, ktorý zachytí vodu z topiaceho sa ľadu. Táto funkcia vaše jedlo neuvarí ani neupečie, len pomôže s jeho rozmrazením.



Funkcia Turbo: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustí sa kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Funkcia Turbo

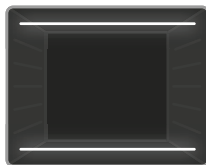
rovnomerne rozptýľuje teplo v rúre tak, aby sa jedlo na všetkých roštoch rovnomerne varilo. Odporúčame, aby ste rúru predhrievali približne 10 minút.

Pri tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia parou. Podrobnosti nájdete v časti „Používanie funkcie varenia parou“.



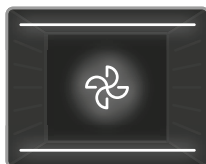
Funkcia spodného ohrevu: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustí sa spodné výhrevné teleso. Funkcia spodného ohrevu je ideálna pre pečenie

pizzy, pretože teplo stúpa zo spodnej časti rúry hore a jedlo ohrieva. Táto funkcia je vhodná pre ohrev jedla, skôr než pre varenie.



Funkcia konvenčné pečenie: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa spodné a horné a horné výhrevné. Funkcia konvenčného pečenia vyžaruje teplo,

čím zabezpečuje rovnomerné varenie potravín. Táto funkcia je ideálna pre prípravu cestovín, koláčov, pečiva, lasagní a pizzy. Rúru sa odporúča predhrievať po dobu 10 minút a najlepšie je pri tejto funkcii používať vždy len jednu policu.



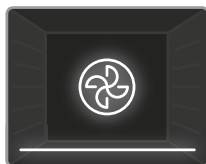
Funkcia ventilátora: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa horné a spodné výhrevné telesá a ventilátor. Táto funkcia je vhodná na

pečenie pečiva. Pečenie prebieha pomocou spodného a horného výhrevného telesa v rúre a ventilátora, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu, čím sa jedlo mierne ugriluje. Odporúčame, aby ste rúru predhrievali približne 10 minút. Funkcia ventilátora a spodného ohrevu je vhodná pre rovnomerné krátkodobé pečenie, napr. pizzy. Ventilátor rovnomerne rozptýli teplo po rúre, zatiaľ čo spodné výhrevné teleso zaisťuje dostatočné prepečenie jedla.

Pri tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia parou. Podrobnosti nájdete v časti „Používanie funkcie varenia parou“.

V tejto funkcii môžete použiť technológiu WellFry. S podnosom WellFry špeciálne navrhnutým pre túto technológiu môžete vďaka horúcemu vzduchu pripravovať potraviny s menším množstvom oleja alebo bez neho.

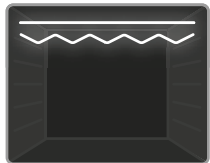
Pred použitím tejto funkcie si prečítajte časť "Varenie s technológiou WellFry".



Funkcia Pizza: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa kruhové a spodné výhrevné telesá a ventilátor. Táto funkcia

je vhodná pre krátkodobé rovnomerné pečenie, napr. pizzy. Zatiaľ čo ventilátor rovnomerne rozptýli teplo po rúre, spodné výhrevné teleso zaisťuje dostatočné prepečenie cesta.

Pri tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia parou. Podrobnosti nájdete v časti „Používanie funkcie varenia parou“.

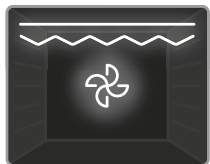


Funkcia silný gril:

Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa gril a horné a výhrevné teleso. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie

grilovanie a grilovanie jedla s väčšou plochou, ako napríklad mäso. Použijete horné policičky rúry. Drôtenú mriežku zľahka potrite olejom, aby sa jedlo neprilepilo, a vložte jedlo do stredu mriežky. Pod jedlo vždy umiestnite podnos, ktorý zachytí prípadné kvapky oleja alebo tuku. Odporúčame, aby ste rúru predhrievali približne 10 minút.

Varovanie: Počas grilovania musia byť dvierka rúry zatvorené a teplota v rúre musí byť nastavená na 190 °C.



Funkcia silný gril s ventilátorom:

Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa gril, horné výhrevné teleso a ventilátor. Táto

funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie hrubšieho jedla s väčšou plochou. Horné vyhrievacie teleso a gril spoločne s ventilátorom zaisťujú rovnomerné pečenie. Použijete horné úrovne rúry. Drôtenú mriežku zľahka potrite olejom, aby sa jedlo neprilepilo, a vložte jedlo do stredu mriežky. Pod jedlo vždy umiestnite podnos, ktorý zachytí prípadné kvapky oleja alebo tuku. Odporúčame, aby ste rúru predhrievali približne 10 minút.

Varovanie: Počas grilovania musia byť dvierka rúry zatvorené a teplota v rúre musí byť nastavená na 190 °C.



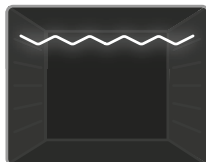
3D funkcia: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa kruhové výhrevné teleso, horné výhrevné teleso, spodné výhrevné teleso a

peklo. 3D funkcia rovnomerne a rýchle rozptyľuje v rúre teplo tak, aby sa všetko jedlo na všetkých roštoch rovnomerne

varilo. Doba pečenia bude kratšia, ako pri iných funkciách. Odporúčame, aby ste rúru predhrievali približne 10 minút.

Pečivo bude vďaka tejto funkcii upečené nadýchanjšie a mäkkšie.

Pri tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia parou. Podrobnosti nájdete v časti „Používanie funkcie varenia parou“.

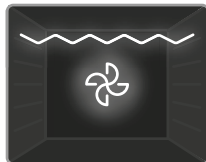


Funkcia grilovania:

Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustí sa výhrevné teleso grilu. Táto funkcia sa používa na grilovanie a

opekanie potravín na horných policiach rúry. Drôtenú mriežku zľahka potrite olejom, aby sa jedlo neprilepilo, a vložte jedlo do stredu mriežky. Pod jedlo vždy umiestnite podnos, ktorý zachytí prípadné kvapky oleja alebo tuku. Odporúčame, aby ste rúru predhrievali približne 10 minút.

Varovanie: Počas grilovania musia byť dvierka rúry zatvorené a teplota v rúre musí byť nastavená na 190 °C.



Funkcia grilu a ventilátora:

Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a spustia sa výhrevné teleso grilu a ventilátor. Táto funkcia je ideálna na grilovanie hrubších

jedál. Použijete horné police rúry, jemne potrite drôtenú mriežku olejom, aby sa jedlo neprilepilo, a vložte jedlo do stredu mriežky. Pod jedlo vždy umiestnite podnos, ktorý zachytí prípadné kvapky oleja alebo tuku.

Varovanie: Počas grilovania musia byť dvierka rúry zatvorené a teplota v rúre musí byť nastavená na 190 °C.



VapClean (Čistenie parou):

Nastavte rúru na funkciu, ktorá obsahuje symbol čistenia parou Vap clean (režim spodné, spodné+ventilátor, turbo alebo horné+spodné – môže sa líšiť v závislosti od modelu) pri 90 °C, aby fungovala funkcia čistenia parou Vap Clean. Nalejte do tácky 200–250 ml vody. Niektoré modely majú na dne rúry priehlbínu. V takom prípade nalejte 200-250 ml do tejto priehlbiny. Spustíte rúru a Vapclean (čistenie parou) bude trvať približne 30 – 60 minút, kým pripraví vašu rúru na jednoduché čistenie.

4.2 TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMU

Funkcia	Pokrm			
Konvenčné	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Pečivo	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Ventilátor	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	25 – 35
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Pečivo	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Turbo	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	30 – 40
	Pečivo	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
Grilovanie	Mäsové guličky	7	200	10 – 15
	Kura	*	190	50 – 60
	Kotleta	6 - 7	200	15 – 25
	Biftek	6 - 7	200	15 – 25

*Pokiaľ môžete, pripravujte na grilovacie ihle.

4.3 VARENIE S TECHNOLOGIOU WELLFRY

Pomocou podnosu WellFry, ktorý je špeciálne navrhnutý pre technológiu WellFry, môžete smažiť potraviny zdravým spôsobom pomocou horúceho vzduchu bez použitia nízkotučného tuku alebo oleja.

Tabuľka na varenie s technológiou WellFry

Pozície mriežok	Funkcia	Pozície mriežok	Teplota (°C)	Čas varenia (min) (približne)	Hmotnosť (približná hmotnosť potravín g)
Mrazené zemiaky*	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	200-220	25-35	500-750
Mrazený nuget*	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	220	15-25	300-500
Mrazená jarná rolka*	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	200	15-25	400-700
Mrazená pizza*	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	220	15-25	300-500
Mrazené mäsové guľky*	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	200	15-25	400-800
Mrazené cibuľové krúžky*	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	220	15-25	300-500
Domáce zemiaky**	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	190-200	30-40	500-700
Kuracie stehná	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	200	30-40	500-1000
Zeleninová zmes	Vrchná časť+spodná časť+ventilátor	3	190-200	25-35	500-800



Mrazené potraviny môžete variť bez čakania na rozmrazenie.

**Zemiaky namočte na 20-30 minút do slanej vody, osušte ich a potom ich zmiešajte s pol lyžicou oleja.

Odporúčania na používanie

Podnos umiestnite do stredu na drôtený rošt a použite odporúčaný tabuľka na varenie.

Počas prípravy jedla umiestnite na 1. policu plytký/hlboký podnos, aby ste zabránili znečisteniu podlahy rúry olejom, ktorý by mohol z jedla vytekať. Uistite sa, že podnos nie je opretý o zadnú stenu rúry.

Dbajte na to, aby sa potraviny, ktoré kladiete na podnos, počas varenia neprekryvali.

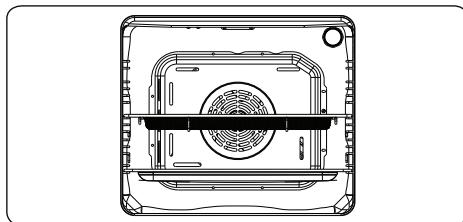
Teploty a časy uvedené v tabuľke varenia boli testované v našich laboratóriách a tieto hodnoty sa môžu líšiť v závislosti od druhu, množstva a teploty vareného materiálu a použitého sieťového napätia.

Spodná policia rúry je 1. policia.

Čistenie podnosu WellFry

Po každom varení podnos vyčistite.

Nechajte ju chvíľu v horúcej vode, kým nečistoty na podnose nezmäknú, a potom ju umyte ručne alebo v umývačke riadu s teplou vodou a umývacím prostriedkom.



4.4 PRÍPRAVA PIZZE

Tabuľka na prípravu pizze						
Vybavenie na prípravu pizze	Typ pizze	Funkcia rúry	Teplota (°C)	Pozícia roštu	Predohrev (minúty)*	Približný čas prípravy (minúty)
Pizza kameň	Pizza s tenkým cestom	Pizza	Max	1	15 – 25	2,5 – 3
Štandardný plech do rúry	Pizza s tenkým cestom					3 – 3,5
Pizza kameň	Pizza s hrubým cestom					2,5 – 3
Štandardný plech do rúry	Pizza s hrubým cestom					3 – 3,5
Štandardný plech do rúry	Mrazená pizza		210**	3	9 – 12	5 – 10



Varovanie

- Položte kuchynské príslušenstvo na 1. policu rúry. Predhrejte rúru na maximálnu teplotu (320 °C) s príslušenstvom na pečenie (pizza kameň alebo plech na pečenie) vo vnútri.



Počas predhrievania sa uistite, že je v rúre pizza kameň alebo plech na pečenie. Inak sa čas prípravy predĺži a spodok pizze nemusí byť dostatočne prepečený.

- Pre dobrú pizzu by mala byť teplota rúry nastavená na maximum.
- Cesto na pizzu je čerstvé domáce a vyvaľkané na tenko (asi 3 – 4 mm hrubé), takže získate ten najlepší zážitok z pizze.
- Po dokončení predhrievania umiestnite pomocou lopatky pizzu do rúry na pizza kameň alebo plech. Čo najskôr zatvorte dvierka rúry. V opačnom prípade sa čas pečenia pizze predĺži, pretože sa teplota rúry zníži.
- Neustále kontrolujte čas prípravy, pretože proces prípravy trvá veľmi krátko. V opačnom prípade sa vám pizza môže pripáliť. Informácie o čase nájdete v tabuľke prípravy.

* Pokračujte v predhrievaní, kým kontrolka alebo symbol termostatu nezhasne (približne 15 – 25 minút).

** Pri príprave mrazenej pizze používajte teplotu a čas uvedené výrobcom na obale.



Teploty a časy vo vyššie uvedenej tabuľke na prípravu jedál boli testované v našich laboratóriách a hodnoty predstavujú iba priemer výsledkov. Môžu sa líšiť v závislosti od kvality, množstva, teploty materiálu určeného na prípravu jedla a od sieťového napätia.

4.5 NA FUNKCIU VARENIA V PARE

Potraviny	Funkcia	Teplota (°C)	Pozícia roštu	Množstvo vody (ml)	Čas na pridanie vody (min.)	Čas prípravy jedla (približne) (min.)	Množstvo (približne) (g)
Chlieb	Funkcia ventilátora + pary	180-200	2-3	200	Pred spustením rúry.	30-50	820
Zapekané cestoviny		200	3	200		30-40	1500
Pečivo		180	3	200		30-40	500
Zemiaky		200	3	150		40-50	500
Kura		200-220	3	300		60-70	2000
Steak		180	3	300		50-60	1000



Dôležité: Teploty a časy vo vyššie uvedenej tabuľke varenia boli testované v našich laboratóriách a tieto hodnoty sa môžu líšiť v závislosti od kvality, množstva, teploty vareného materiálu a použitého sieťového napätia.



Dôležité: Nedopĺňajte vodu do priehlbiny na vodu, keď je rúra horúca.



Dôležité: Varenie v pare sa vykonáva len s funkciami uvedenými v návode.



Dôležité: Kapacita priehlbiny umiestnenej na dne časti rúry je maximálne 300 ml. Nepridávajte viac vody ako 300 ml.

- Voda, naliata na dno rúry, vytvára počas pečenia horúcu paru a umožňuje dosiahnuť lepší výsledok prípravy jedla.
- Pri potravinách mäsového typu varenie v pare znižuje stratu vlhkosti a vnútro potravín je šťavnatejšie a zvonka chrumkavejšie. Pri pečive je vonkajšia strana nadýchanejšia, chrumkavejšia a objemnejšia.

4.6 POUŽITIE OVLÁDACIEHO PANELA 6,86" TFT

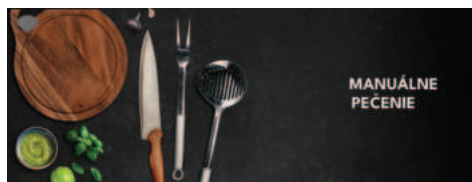
Ovládací panel 6,86" TFT je navrhnutý tak, aby domácim užívateľom pomáhal pri jednoduchom realizovaní profesionálnych receptov na varenie pomocou vstavaných funkcií pečenia. Nižšie sú opísané ponuky 6,86-palcovej riadiacej jednotky TFT, ako napríklad manuálne pečenie, automatické pečenie, špeciálne funkcie, nedávne použitia, postupné pečenie a nastavenia.

Hlavná ponuka

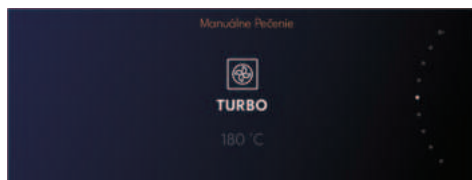
- Stlačte vypínač a zobrazí sa hlavná ponuka
- Otáčaním otočného voliča sa pohybujete v ponukách.
- Ak chcete vybrať ponuku, stlačte otočný volič.

Manuálne pečenie

Každé nastavenie pečenia môžete upraviť v režime manuálneho pečenia, vrátane 11 rôznych funkcií pečenia, teploty, funkcie boost, funkcie udržiavania teploty, doby a času ukončenia pečenia. V ponuke manuálneho pečenia sa pohybujete podľa krokov uvedených nižšie.



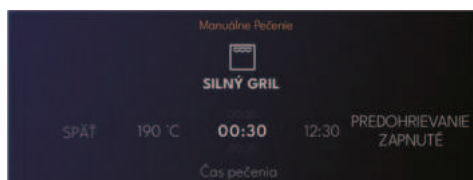
- Manuálne pečenie zvolíte stlačením otočného voliča.
- Zobrazia sa funkcie manuálneho pečenia.



- Otáčaním otočného voliča sa pohybujete vo funkciách.
- Požadovanú funkciu zvolíte stlačením otočného voliča.



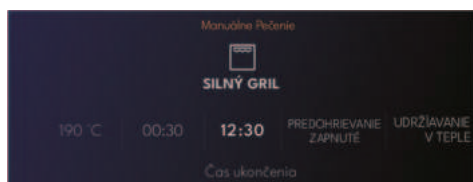
- Teplotu zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú teplotu zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Trvanie zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú dobu trvania zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



POZNÁMKA: Ak je doba pečenia nastavená na „00:00“, pečenie bude pokračovať, kým ho manuálne nezastavíte.



- Čas ukončenia pečenia zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovaný čas ukončenia pečenia zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



Čas ukončenia pečenia sa nedá nastaviť, keď sú aktívne funkcie grilu. Ak bol čas ukončenia pečenia nastavený pred aktivovaním funkcií grilu, po

ich výbere sa čas ukončenia pečenia zruší.



- Stlačením a otáčaním otočného voliča zvolíte pre boost možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Stlačením otočného voliča zvolíte pre zosilnenie možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Stlačením a otáčaním otočného voliča zvolíte pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Stlačením otočného voliča zvolíte pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok



- Ak je pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“, v ďalšom kroku môžete vybrať dobu trvania udržiavania v teple.
- Dobu udržiavania v teple zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú dobu trvania zvolíte stlačením otočného regulátora.

- Otáčaním otočného regulátora prejdite na ďalší krok.



- Varenie spustíte stlačením otočného voliča.



- Na obrazovke sa na 5 sekúnd zobrazia informácie týkajúce sa spustenia pečenia.



- Ak je varenie odložené na neskoršie, informácie týkajúce sa spustenia pečenia zostanú na informačnej obrazovke zobrazené, až kým sa nespustí pečenie.



- Ak je pre boost zvolená možnosť „ZAP.“, na informačnej obrazovke bude

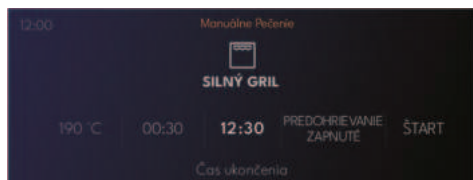
zobrazené, že rúra ohrieva, až kým neskončí predhrievanie.



- Na animačnej obrazovke sú k dispozícii údaje, ako zvolená funkcia, teplota, časový limit a informačné texty.

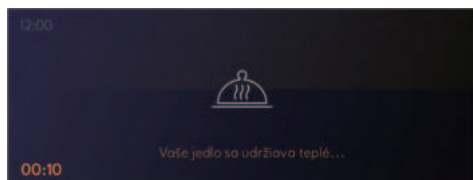


- Ak počas zobrazenia na animačnej obrazovke stlačíte otočný volič, zobrazia sa možnosti Zastaviť pečenie alebo Ukončiť pečenie.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybujete v možnostiach.
- Stlačením otočného voliča zvolíte možnosť, ktorú požadujete.

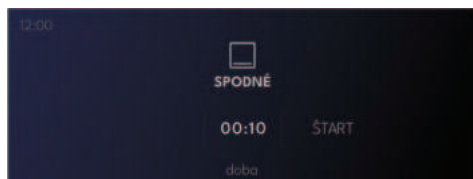


- Ak chcete vykonať úpravy, na ovládacom paneli stlačte tlačidlo Späť.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybujete v možnostiach pečenia.
- Keď je na obrazovke zobrazená možnosť, ktorú chcete zmeniť, stlačte otočný volič a úpravu vykonajte jeho otáčaním. Potom svoj výber potvrdíte stlačením otočného voliča.
- Po vykonaní úprav prejdite do možnosti

Spustiť otáčaním otočného voliča. Na pokračovanie pečenia stlačte otočný volič.



- Ak je po ukončení pečenia udržiavanie v teple nastavené na „ZAP“, funkcia udržiavanie v teple sa zapne a na animačnej obrazovke sa zobrazí informačná správa.



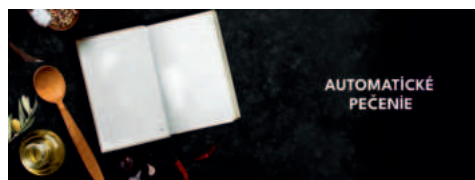
- Ak počas zobrazenia udržiavania v teple na animačnej obrazovke stlačíte otočný volič, udržiavanie v teple sa zastaví a zobrazia sa ďalšie možnosti pečenia.
- Otočením ovládacieho voliča dosiahnete požadovanú možnosť a potvrdíte ju jeho stlačením.
- Ak chcete vykonať ďalšie pečenie, vyberte možnosť Pokračovať v pečení.
- Požadovanú dodatočnú dobu pečenia nastavte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Po potvrdení nastavenej doby spustíte pečenie otočením a stlačením otočného voliča.



- Po ukončení pečenia sa na obrazovke zobrazí text „Dobrá chuť“ na dobu 5 sekúnd a potom sa vráti do hlavnej ponuky.

Automatické varenie

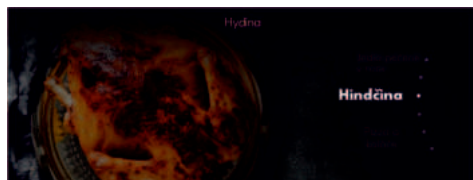
Ovládací panel 6,86" TFT má vstavané vopred určené funkcie receptov, ktoré sa môžu vyberať v ponuke Automatické pečenie. Vybrať môžete len názov požadovaného jedla. Žiadne nastavenia receptu vrátane doby pečenia a teploty sa nedajú zmeniť, pretože ich automaticky nastavila 6,86-palcová riadiaca jednotka TFT. Pečenie vykonajte podľa nižšie uvedených krokov.



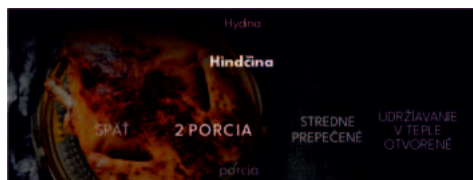
- Stlačením otočného voliča vyberte automatické varenie.
- Zobrazia sa kategórie jedla.



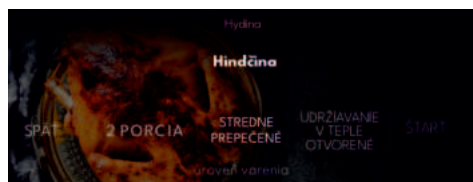
- Otáčaním otočného voliča prepínajte medzi kategóriami pečenia.
- Stlačením otočného voliča zvolíte kategóriu pečenia, ktorú požadujete.



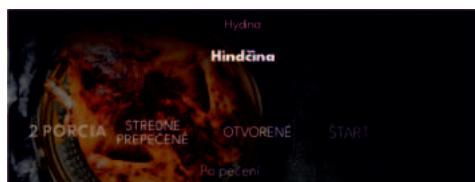
- Otáčaním otočného voliča prepínajte medzi receptami.
- Stlačením otočného voliča zvolíte recept, ktorý požadujete.



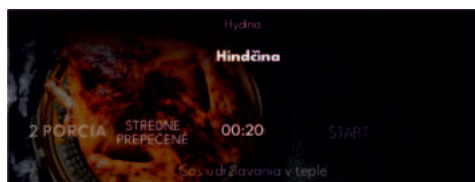
- Veľkosť porcie zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú porciu zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



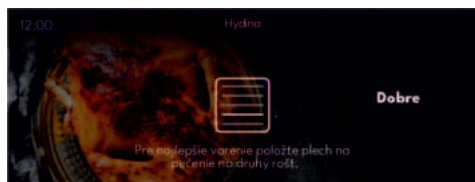
- Prepečenosť zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú prepečenosť zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Stlačením a otáčaním otočného voliča zvolíte pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Stlačením otočného voliča zvolíte pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.

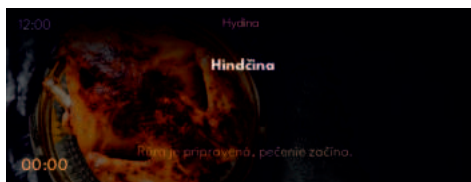


- Ak je pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“, v ďalšom kroku môžete vybrať dobu trvania udržiavania teplého jedla.
- Doby udržiavania v teple zmeníte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú dobu trvania zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.
- Pečenie spustíte stlačením otočného voliča.

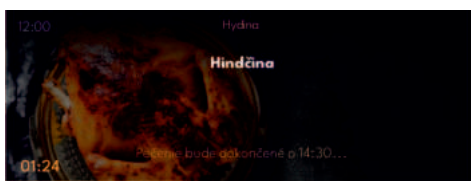


- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pečenia sú na obrazovke zobrazené informácie o umiestnení plechu na pečenie.
- Plech na pečenie umiestnite do odporúčanej úrovne a stlačte otočný

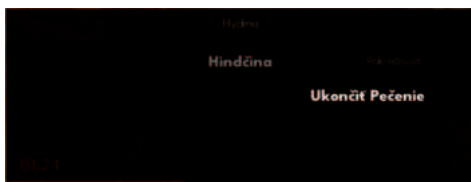
volič.



- Na obrazovke sa na 5 sekúnd zobrazia informácie týkajúce sa spustenia pečenia.



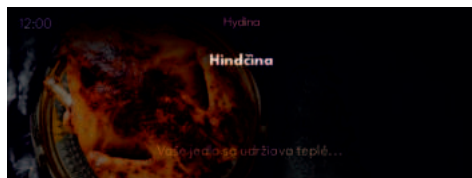
- Na animačnej obrazovke sú k dispozícii údaje, ako zvolený recept, časový limit a informačné texty.



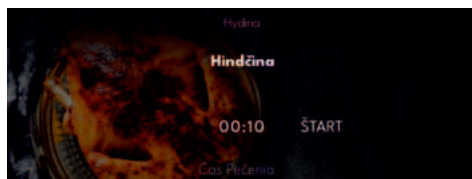
- Ak počas zobrazenia na animačnej obrazovke stlačíte otočný volič, zobrazia sa možnosti Zastaviť varenie alebo Ukončiť varenie.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybuje v možnostiach.
- Stlačením otočného voliča zvolíte možnosť, ktorú požadujete.
- Ak chcete vykonať úpravy, na ovládacom paneli stlačte tlačidlo Späť.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybuje v možnostiach pečenia.
- Keď je na obrazovke zobrazená možnosť, ktorú chcete zmeniť, stlačte otočný volič a úpravu vykonajte jeho

otáčaním. Potom svoj výber potvrdíte stlačením otočného voliča.

- Po vykonaní úprav prejdite do možnosti Spustiť otáčaním otočného voliča. Na pokračovanie pečenia stlačte otočný volič.



- Ak je po ukončení pečenia udržiavania v teple nastavené na „ZAP.“, funkcia udržiavanie v teple sa zapne a na animačnej obrazovke sa zobrazí informačná správa.



- Ak počas zobrazenia udržiavania v teple na animačnej obrazovke stlačíte otočný volič, udržiavanie v teple sa zastaví a zobrazia sa ďalšie možnosti pečenia.
- Otočením ovládacieho voliča dosiahnete požadovanú možnosť a potvrdíte ju jeho stlačením.
- Ak chcete vykonať ďalšie pečenie, musíte vybrať možnosť Pokračovať v pečení.
- Požadovanú dodatočnú dobu pečenia nastavíte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Po potvrdení nastavenej doby spustíte pečenie otočením a stlačením otočného voliča.



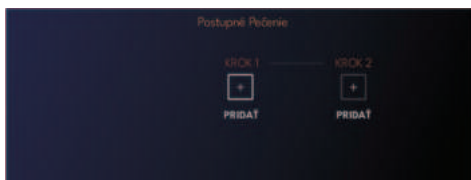
- Po ukončení pečenia sa na obrazovke zobrazí text „Dobrá chuť“ na dobu 5 sekúnd a potom sa vráti do hlavnej ponuky.

Postupné pečenie

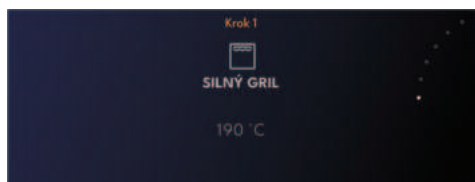
- V režime postupného pečenia môžete naprogramovať až 6 krokov. Každé nastavenie pečenia môžete upraviť v režime manuálneho pečenia, vrátane 11 rôznych funkcií pečenia, teploty, funkcie boost, funkcie udržiavania teploty, doby a času ukončenia pečenia. V ponuke postupného pečenia sa pohybujte podľa krokov uvedených nižšie.



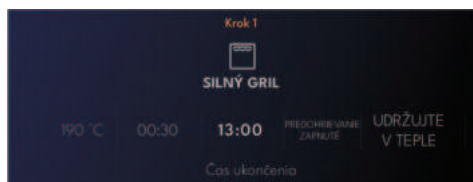
- Postupné pečenie zvolíte stlačením otočného voliča.
- Zobrazí sa obrazovka na pridanie kroku.



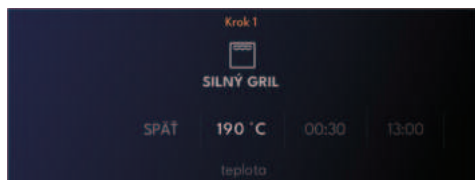
- Krok pridajte stlačením otočného voliča.



- Otáčaním otočného voliča sa pohybujte vo funkciách.
- Požadovanú funkciu zvolíte stlačením otočného voliča.



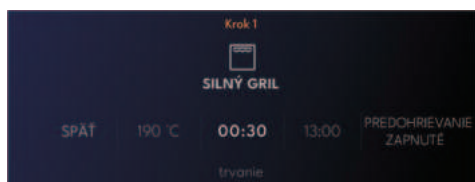
- Keď sa zobrazí koniec kroku, čas ukončenia nie je možné zmeniť.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



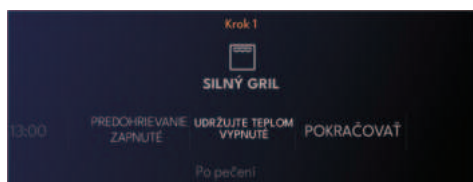
- Teplotu zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú teplotu zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



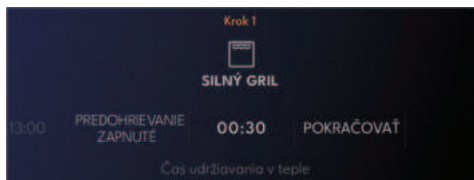
- Stlačením a otáčaním otočného voliča zvolíte pre boost možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Stlačením otočného voliča zvolíte pre boost možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.
- POZNÁMKA: Predhriatie sa môže aktivovať len pre 1. krok. V iných krokoch sa nedá aktivovať.



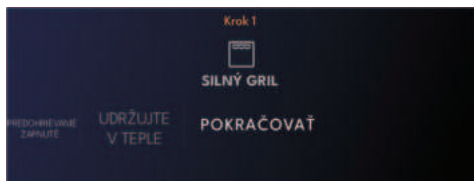
- Trvanie zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú dobu trvania zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Stlačením a otáčaním otočného voliča zvolíte pre udržiavanie teplého jedla možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Stlačením otočného voliča zvolíte pre udržiavanie v teple možnosť „ZAP.“ alebo „VYP.“.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



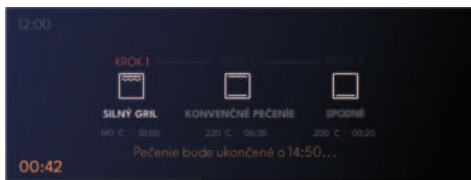
- Ak je pre udržiavanie teplého jedla možnosť udržiavanie v teple, môžete vybrať dobu trvania udržiavania teplého jedla.
- Doba udržiavania v teple zmeňte stlačením a otáčaním otočného voliča.
- Požadovanú dobu trvania zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otočením otočného voliča prejdite do ďalšej etapy.



- Po zvolení požadovaných parametrov pre daný krok pečenia pokračujte stlačením otočného voliča.
- Ak otočíte otočný volič, zobrazí sa možnosť na zrušenie kroku a jeho stlačením zrušíte vykonané nastavenia.



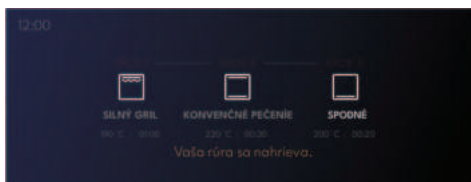
- Nový krok pridajte otočením a stlačením otočného voliča.
- Ak otočný volič otočíte bez zvolenia možnosti Pridať krok, zobrazí sa možnosť Spustiť. Pečenie spustíte stlačením otočného voliča.



- Na animačnej obrazovke sú počas varenia k dispozícii údaje, ako zvolená funkcia, teplota, časový limit a informačné texty.

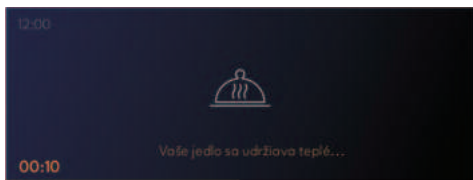


- Ak je pre zosilnenie zvolená možnosť „ZAP.“, na informačnej obrazovke bude zobrazené, že rúra ohrieva, až kým neskončí predhrievanie.

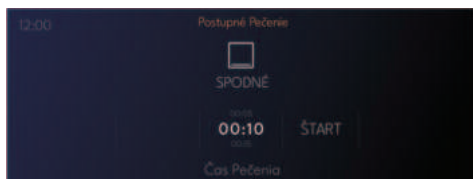


- Ak počas zobrazenia na animačnej obrazovke stlačíte otočný volič, zobrazia sa možnosti Zastaviť pečenie alebo Ukončiť pečenie.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybuje v možnostiach.
- Stlačením otočného voliča zvolíte možnosť, ktorú požadujete.
- Ak chcete vykonať úpravy, na ovládacom paneli stlačte tlačidlo Späť.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybuje v možnostiach pečenia.
- Keď je na obrazovke zobrazená možnosť, ktorú chcete zmeniť, stlačte otočný volič a úpravu vykonajte jeho otáčaním. Potom túto možnosť potvrdíte stlačením otočného voliča.

- Po vykonaní úpravy prejdite do možnosti Spustiť otáčaním otočného voliča. Na pokračovanie pečenia stlačte otočný volič.



- Ak je po ukončení pečenia udržiavanie teplého jedla nastavené na „ZAP“, funkcia udržiavanie v teple sa zapne a na animačnej obrazovke sa zobrazí informačná správa.



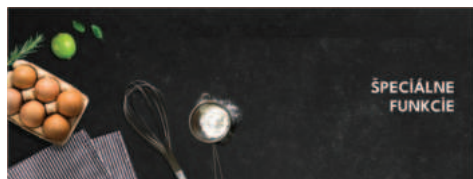
- Ak počas zobrazovania udržiavania v teple na animačnej obrazovke stlačíte otočný volič, udržiavania v teple sa zastaví a zobrazia sa ďalšie možnosti pečenia.
- Otočením ovládacieho voliča prejdite do požadovanej možnosti a potvrdte ju jeho stlačením.
- Ak chcete vykonať ďalšie pečenie, musíte vybrať možnosť Ponechať pečenie.
- Pre dodatočnú dobu pečenia otočte volič na požadované nastavenie času.
- Po potvrdení nastavenej doby spustíte pečenie otočením a stlačením otočného voliča.



- Po ukončení pečenia sa na obrazovke zobrazí text „Dobrá chuť“ na dobu 5 sekúnd a potom sa vráti do hlavnej ponuky.

Špeciálne funkcie

- Ovládací panel 6,86" TFT má vstavané vopred určené funkcie receptov, ktoré sa môžu vyberať v ponuke Špeciálne funkcie. Vybrať môžete len názov požadovanej funkcie. Žiadne nastavenia receptu vrátane teploty sa nedajú zmeniť, pretože ich automaticky nastavila 6,86-palcová riadiaca jednotka TFT. Špeciálne funkcie vykonávajú podľa nižšie uvedených krokov.



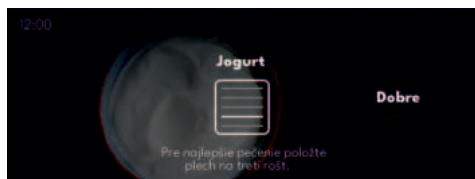
- Špeciálne funkcie vyberajte stlačením otočného voliča.
- Zobrazia sa špeciálne funkcie.



- Otáčaním otočného voliča prepínajte medzi špeciálnymi funkciami.
- Stlačením otočného voliča zvolte funkciu, ktorú požadujete.



- Stlačením a otáčaním otočného regulátora zmeníte porciu (v niektorých funkciách trvanie namiesto množstva jedla).
- Potvrďte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.
- Varenie spustíte stlačením otočného voliča.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pečenia sú na obrazovke zobrazené informácie o úrovni plechu na pečenie.
- Plech na pečenie umiestnite do odporúčanej polohy a stlačte otočný volič.



- Na obrazovke sa na 5 sekúnd zobrazia informácie týkajúce sa spustenia pečenia.



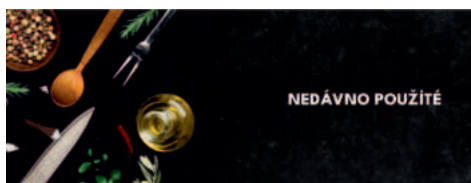
- Na animačnej obrazovke sú k dispozícii údaje, ako zvolená funkcia, teplota, trvanie, časový limit a informačné texty.



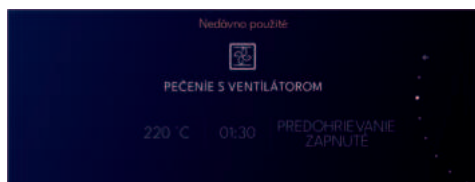
- Po ukončení varenia sa na obrazovke zobrazí text „Dobrá chuť“ na dobu 5 sekúnd a potom sa vráti do hlavnej ponuky.

Nedávne použitia

- Ovládací panel 6,86" TFT ukladá v ponuke Nedávne použitia možnosti každého dokončeného varenia. Zaznamenáva sa 5 časov pečenie. Predchádzajúce varenie si môžete pozrieť v ponuke Nedávne použitia a aktualizovať nastavenia svojho pečenia. Nedávne použitia vykonajte podľa nižšie uvedených krokov.



- Stlačením otočného voliča zvolíte nedávne použitia.
- Zobrazí sa obrazovka na uloženie pečenia.



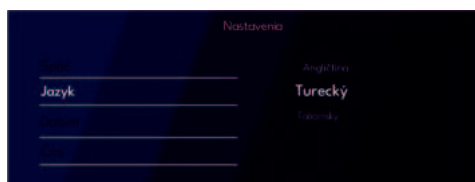
- Otáčaním otočného voliča môžete prechádzať uložené pečenie.
- Požadované zaregistrované pečenie zvolíte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybujete v možnostiach Upraviť a Spustiť. Stlačením otočného voliča zvolíte možnosť, ktorú požadujete.
- Ak vyberiete možnosť Upraviť, postupujte podľa pokynov v častiach Manuálne pečenie, Postupné pečenie, Automatické pečenie a Špeciálne funkcie.

Nastavenia

- V možnosti nastavení môžete zmeniť a nastaviť možnosti, ako sú dátum, čas, jas obrazovky, tón bzučiaka a jazyk.



- Ak chcete vybrať nastavenia, stlačte otočný volič.
- Zobrazia sa možnosti.



- Ak chcete nastaviť jazyk, najskôr stlačte otočný volič a jeho otáčaním sa pohybujte v jazykových možnostiach.
- Stlačením otočného voliča zvolíte požadovaný jazyk.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Dátum nastavte stlačením otočného voliča.
- Najskôr sa vykoná nastavenie dňa. Otáčaním otočného voliča nastavte deň a jeho stlačením zvolíte požadovaný deň.
- Otáčaním otočného voliča nastavte mesiac a jeho stlačením zvolíte požadovaný mesiac.
- Otáčaním otočného voliča nastavte rok a jeho stlačením zvolíte požadovaný rok.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Hodiny nastavte stlačením otočného voliča.
- Najskôr sa vykoná nastavenie hodín. Otáčaním otočného voliča nastavte hodinu a jeho stlačením zvolíte požadovanú hodinu.
- Otáčaním otočného voliča nastavte minúty a jeho stlačením zvolíte požadované minúty.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.



- Jas obrazovky nastavte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybujte v možnostiach jasu obrazovky.
- Stlačením otočného voliča zvolte požadovaný jas obrazovky.
- Otáčaním otočného voliča prejdite na ďalší krok.

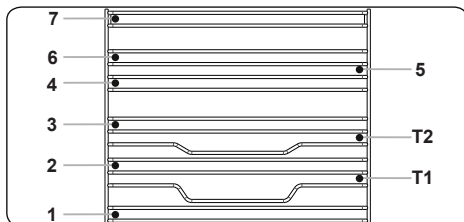


- Šetrič obrazovky nastavte stlačením otočného voliča.
- Otáčaním otočného voliča sa pohybujte v možnostiach šetriča obrazovky.
- Požadovanú možnosť šetriča obrazovky zvolte stlačením otočného voliča.
-  Spotrebič bude po aktivovaní šetriča obrazovky spotrebúvať viac energie, ako je hodnota stanovená v pohotovostnom režime.
-  Požadovaná doba, počas ktorej spotrebič prejde do vypnutia pohotovostného režimu, je 5 minút.
- Hodnota spotreby energie pri vypnutom pohotovostnom režime je <0,5 W.
- Ak chcete do tohto režimu prejsť manuálne, musíte stlačiť vypínač „ZAP.“ / VYP.“ a podržať ho na dobu 2 sekúnd.
- Ak je spotrebič vybavený funkciou Wi-Fi, doba, ktorú spotrebič potrebuje na prechod do pohotovostného režimu siete, je 5 minút.
- Ak je spotrebič vybavený funkciou Wi-Fi, hodnota spotreby energie spotrebiča v pohotovostnom režime siete je <2 W.

4.7 PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



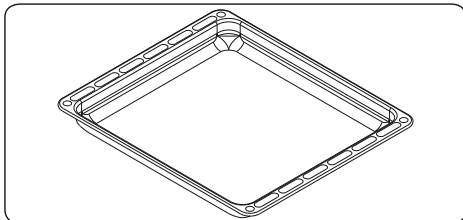
- Vložte príslušenstvo do správnej úrovne vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 7.
- Teleskopickú koľajničku môžete umiestniť na úrovne T1, T2.
- Pri jednoúrovňovom pečení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom pečení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Pri dvojúrovňovom pečení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

****Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

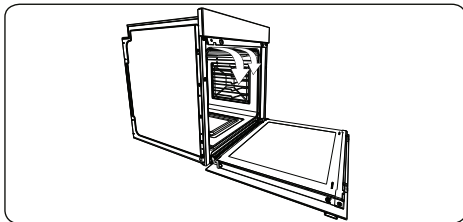
Vložte plech na ľubovoľnú úroveň a zatlačte ho nakoniec, aby bol správne umiestnený.



PRVÝ NA SVETE

Systém ochrany pred horúcim vzduchom

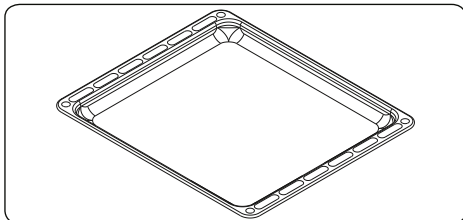
Tento patentovaný systém ochrany pred horúcim vzduchom zabráňuje tomu, aby používateľ prišiel do kontaktu s horúcim vzduchom. Používa na to clonu vzduchu, ktorá sa vytvorí pri otvorení dvierok.



Plytký plech

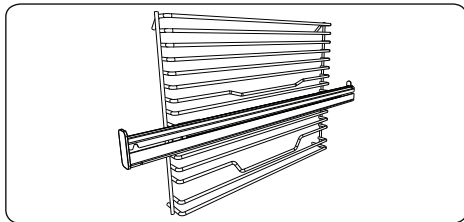
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Vložte plech na ľubovoľnú úroveň a zatlačte ho nakoniec, aby bol správne umiestnený.



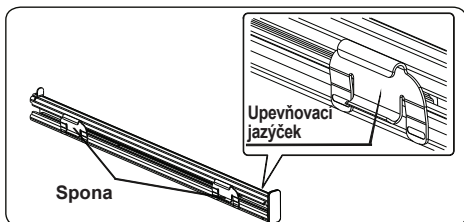
Drôtený rošt s plne výsuvnou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopická koľajnička sa úplne výsune pre jednoduchý prístup k jedlu.

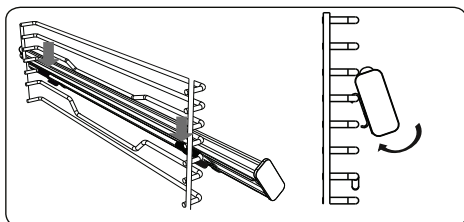


Teleskopické výsuvy

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



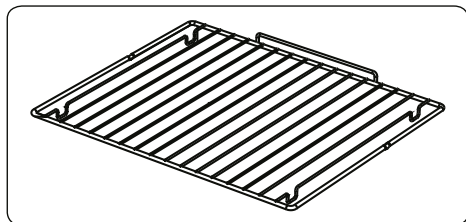
- Umiestnenie teleskopických výsuvov na drôtenej rošte je zaistené upevňovacími jazýčkami na sponách.
- Odstráňte bočný výsuv. Pozrite si časť „Odstránenie drôtenej rošty“.



- Na každom teleskopickom výsuvu sú horné a dolné spony, pomocou ktorých môžete premiestniť výsuvy.
- Zaveste horný upevňovací jazýček teleskopického výsuvu na príslušný drôt postrannej výškovej úrovne a súčasne zatlačte na spodný jazýček, kým nebudete počuť zacvaknutie do drôtu.
- Pokiaľ budete chcieť výsuv odstrániť, podržte ho za prednú časť a postupujte podľa vyššie uvedených krokov v opačnom poradí.

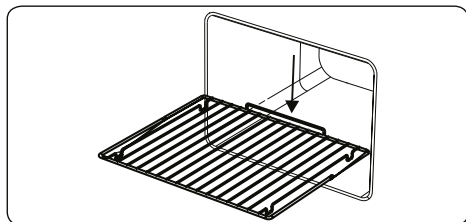
Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



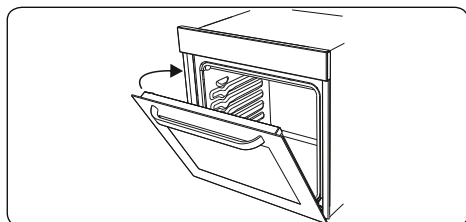
VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušnú úroveň v rúre a zatlačte ju dozadu.



Dvere rúry s jemným zatvorením

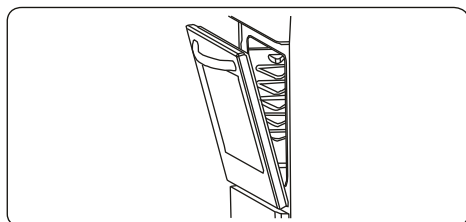
Dvere rúry sa samočinne pomaly zatvárajú, keď ich pustíte tesne pred zatvorenou polohou.



Zberač vody

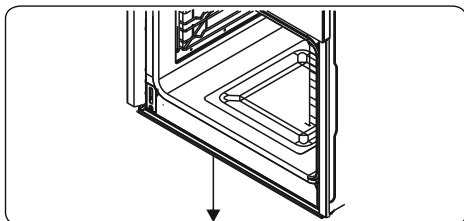
V niektorých prípadoch pečenia sa na vnútornom skle dverí rúry môže objaviť kondenzácia. Nejde o poruchu spotrebiča.

Otvorte dvere rúry do polohy na grilovanie a nechajte ich v tejto polohe po dobu 20 sekúnd.



Voda odkvapká do zberača.

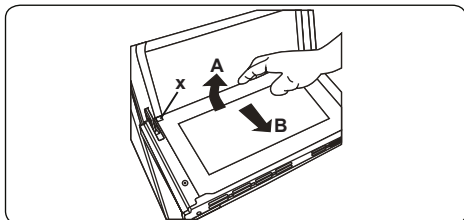
Ochladte rúru a utrite vnútro dverí suchou utierkou. Tento proces sa musí pravidelne opakovať.



Odstránenie vnútorného skla

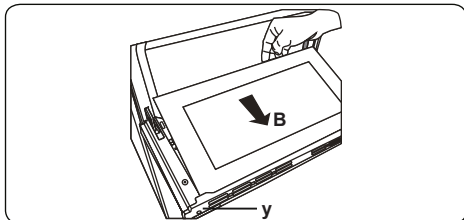
Pred čistením musíte odstrániť sklo dverok rúry, ako je to znázornené nižšie.

1. Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z úchytu (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.

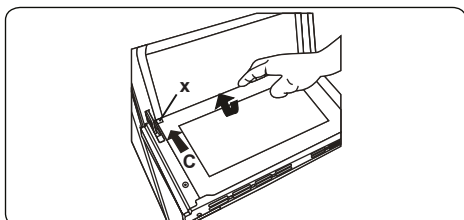


Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

2. Pre vloženie skla tlačte smerom k úchytu (**y**), a pod neho v smere **B**.



3. Sklo dajte pod úchyt (**x**) v smere **C**.

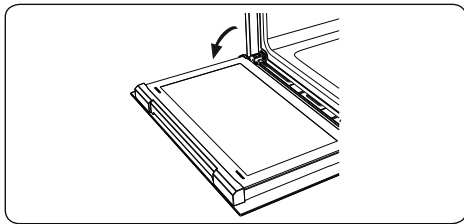


 Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

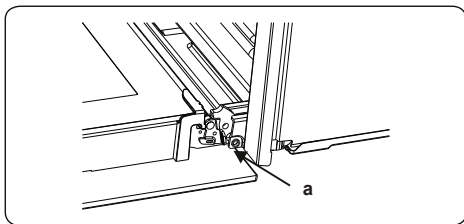
Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

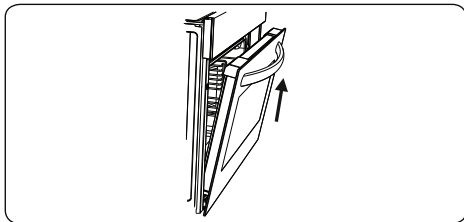
1. Otvorte dvere rúry.



2. Otvorte blokovaciu západku (a) (pomocou skrutkovača) až do koncovej polohy.

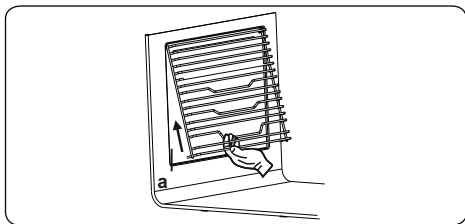


3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



Odstránenie kovového roštu

Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (a) ho nadvihnite.



5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 ČISTENIE

 **VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné čistočky. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

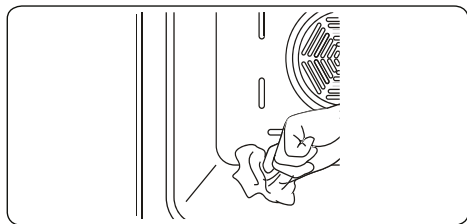
 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čistočky, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.

 Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.



Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

 Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvŕny z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvŕny nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škvŕny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných

čistiacich prostriedkov alebo metód.

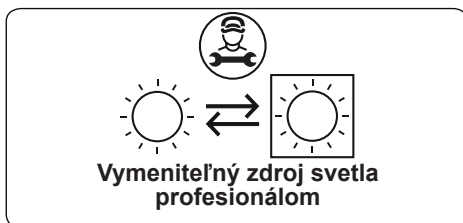
5.2 ÚDRŽBA

 **VÝSTRAHA:** Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

Výmena žiarovky v rúre

 **VÝSTRAHA:** Pred výmenou žiarovky rúry spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14/G9).
- Nasadte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



 Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

Čistenie a údržba po pečení v pare

- Priehľbeň, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry, je potrebné po každom pečení v pare vyčistiť. Ak po každom pečení s pomocou pary zostane na dne rúry voda, po vychladnutí rúry utrite zvyšnú vodu suchou handričkou. V opačnom prípade môže voda zostávajúca na dne rúry spôsobiť tvorbu vodného kameňa.



Na priehľbine, ktorá sa nachádza v spodnej časti rúry, možno po pečení v pare pozorovať vodný kameň. Vodný kameň sú nerozpustné vápenaté a horčíkové usadeniny, ktoré zostávajú po odparovaní tvrdej vody. Má mierne sivobielu farbu a tvorí sa pri zahrievaní alebo ponechaní vody v pokoji. V oblastiach s tvrdou vodou je preto tvorba vodného kameňa nevyhnutná a normálna. Aby ste sa vyhli zvyškom vodného kameňa, odporúča sa používať mäkkú vodu. Na rozpustenie vápenca, ktorý sa môže vytvoriť na podlahe rúry, nalejte po každých 2 až 3 použitíach na podlahu rúry 200 až 250 ml bieleho octu s obsahom kyseliny maximálne 6 % a počkajte 30 minút. Potom ho vyčistite vlhkou handričkou.

- Nepokúšajte sa zoškrabať zvyšky vápna, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade sa poškodí dno rúry.

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapne.	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.	Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.	Skontrolujte, či je ovládací regulátor teploty rúry nastavený správne.
Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje.	Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zariadenie zapojené v sieťovej zásuvke.
Pečenie je v rúre nerovnomerné.	Vložili ste pokrm na nevhodnú zásuvnú úroveň.	Skontrolujte, či ste podľa odporúčania správne nastavili teplotu a umiestnili pokrm na vhodnú zásuvnú úroveň rúry. Neotvárajte príliš často dverka rúry, pokiaľ nepripravujete pokrm, ktoré je potrebné otáčať. Pokiaľ otvoríte dverka rúry, vnútorná teplota sa zníži, čo môže mať vplyv na výsledok pripravovaného pokrmu.
Tlačidlá časovača sa nedajú správne stlačiť.	Medzi tlačidlami časovača sú zachytené cudzie predmety. Model s dotykovým panelom: na ovládacom paneli je vlhkosť. Je nastavená funkcia zámku tlačidiel.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova. Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. Skontrolujte, či je nastavená funkcia zámku tlačidiel.
Ventilátor rúry (ak je k dispozícii) je hlučný.	Rošty rúry vibrujú.	Uistite sa, že je rúra vodorovná. Skontrolujte, či rošty a nádoby na pečenie nie sú v styku so zadným panelom.
Keď sa rúra vypne, ventilátor bude aj naďalej bežať.	Elektronicky riadený ventilátor rúry bude určitý čas bežať, aby sa rúra ochladila.	Keď sú elektronické súčasti dostatočne ochladené, ventilátor sa automaticky vypne.
Rúra sa sama vypla.	Ak nie je aktívna žiadna funkcia, elektronicky riadené rúry sa automaticky vypnú.	Rúra sa automaticky vypne, aby šetrila energiu, ak po zapnutí alebo po ukončení programu prípravy jedla v určitom časovom rámci neurobíte žiadnu akciu.
Ak sa počas funkcie s použitím ventilátora otvorila dverka, vnútorný ventilátor sa zastaví.	Ak otvoríte dverka rúry, elektronicky riadené rúry s dverovým spínačom prestanú v príprave jedla.	Je to normálna prevádzka zariadenia, užitočná pri príprave jedál, aby sa zabránilo nadmernému úniku tepla. Keď dverka zatvoríte, rúra sa vráti do normálnej prevádzky.
Strata spojenia (medzi základnou doskou a displejom) (ER5)	Jedná sa o elektrický poruchu.	Keď je chyba prítomná, chybový kód je zobrazený na obrazovke a produkt je zakázané zapnúť. Ak sa chyba sama opraví, chybový kód zmizne z obrazovky a produkt bude fungovať normálne.
Žiadny zásah po 6 hodinách (ER6)	Keď je rúra používaná bez nastavenia času varenia v manuálnom režime, táto chyba sa objaví, ak používateľ počas 6 hodín nedotkne žiadneho nastavenia. Keď je v manuálnom varení nastavený čas varenia, táto chyba nenastane v automatickom varení ani v menu nastavenia varenia.	Displej ukončí program a prepne sa do pohotovostného režimu. Chybový kód je zobrazený na obrazovke. Rúra funguje normálne, keď je stlačené pohotovostné tlačidlo.

6.2 PREPRAVA

Ak potrebujete spotrebič prepraviť, použite originálny obal spotrebiča a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bol spotrebič, najmä vonkajšie povrchy spotrebiča, chránené pred vonkajšími hrozbami.

Výrobce:
ELMAX STORE a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko
Česká republika
info@elmax.cz

Záruční a pozáruční servis:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Prodej náhradních dílů:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.klugecr.cz

Výhradný distribútor značky Kluge pre Slovensko:
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horná 116, 022 01 Čadca
Slovenská republika
info@elmax.cz

Záručný a pozáručný servis:
tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Predaj náhradných dielov:
tel: +421 915 473 787
email: servis@elmax.cz
www.kluge.sk

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:
RANKOR AGD, sp. z o. o.
Wincentego Styczyńskiego 22, 41-500 Chorzów
Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl
Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl
www.agd-rankor.pl



52546744