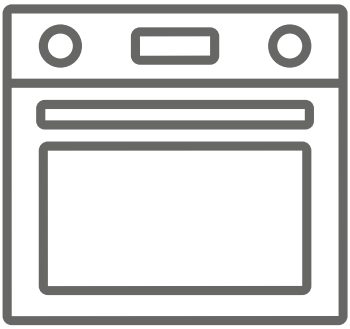
kluge

CS **Vestavná pyrolytická trouba / Návod k obsluze**

SK **Vstavaná pyrolytická rúra / Návod na obsluhu**

PL **Piekarnik do zabudowy z pirolizą / Instrukcja obsługi**

EN **Built-in Pyrolytic Oven / User Manual**



KTR2050B

Obsah

CS

1. BEZPEČNOST A OPATŘENÍ....4
1.1 Bezpečnost ohrožených osob a dětí....4
1.2 Všeobecné bezpečnostní pokyny....5
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....6
2.1 Použití....6
2.2 Vaření v páře....9
2.3 Pyrolytické čištění....9
2.4 Údržba a čištění....10
3. LIKVIDACE ODPADU A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ....10
3.1 Likvidace starých spotřebičů....10
3.2 Obaly a životní prostředí....11
4. POPIS VÝROBKU....12
4.1 Popis trouby....12
4.2 Příslušenství....13
4.3 Ovládací panel....16
5. REŽIMY A POUŽITÍ....17
5.1 Režimy pečení....17
5.2 Režimy s párou....19
5.3 Používání trouby....19
6. SPECIÁLNÍ FUNKCE....22
6.1 Kuchyňský časovač....22
6.2 Dětská pojistka....22
6.3 Rychlé předehřátí....23
6.4 Funkce vaření v páře....23
6.5 Kynutí těsta....26
6.6 Paměťová funkce....26
6.7 Automatické programy....26
6.8 Profesionální pizza....27

6.9 Předváděcí režim (Demo mode).....27
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....27
7.1 Vkládání příslušenství.....27
7.2 Teleskopické výsuvy.....29
8. TABULKY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ.....30
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....35
9.1 Čištění a péče.....35
9.2 Čištění párou.....35
9.3 Pyrolytické čištění.....36
9.4 Dvířka spotřebiče.....36
9.5 Boční mřížky.....37
9.6 Čištění nádobky na vodu.....38
9.7 Odvápnění parního systému.....39
9.8 Výměna žárovky.....40
10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....41
11. INSTALACE.....42
11.1 Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika.....42
11.2 Instalace vestavné trouby.....42
11.3 Elektrické připojení.....45
12. TECHNICKÉ ÚDAJE.....48
12.1 Informační list o energetické účinnosti.....48
12.2 Technické parametry.....48

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si je přečtěte a uschovejte pro budoucí použití.

Symboly použité v tomto návodu

Symbol	Význam
⚠	VAROVÁNÍ – nebezpečí zranění nebo ohrožení života
⚠	UPOZORNĚNÍ a POZOR – nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče
ℹ	Poznámka – obecné informace a tipy

1. BEZPEČNOST A OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TYTO DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A DODRŽUJTE JE. USCHOVEJTE JE PRO PŘÍPADNÉ DALŠÍ POUŽITÍ.
VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ POUŽÍVÁNÍM TOHOTO VÝROBKU PŘI NESPRÁVNÉM DODRŽOVÁNÍ BEZPEČNOSTNÍCH A INSTALAČNÍCH POKYNŮ.
Tento návod k obsluze je připraven pro více modelů. Váš spotřebič nemusí mít některé vlastnosti popsané v tomto návodu. Při čtení tohoto návodu věnujte obzvláštní pozornost obrázkům.

1.1 Bezpečnost ohrožených osob a dětí

Děti mladší 3 let se ke spotřebiči nesmí přibližovat bez trvalého dohledu dospělé osoby.
Děti od 3 do 8 let smí spotřebič zapnout nebo vypnout pouze tehdy, je-li umístěn nebo nainstalován ve své běžné provozní poloze a byly-li poučeny o jeho bezpečném používání a chápou-li související rizika. Děti od 3 do 8 let nesmí spotřebič zapojovat do sítě, nastavovat, čistit ani provádět jeho uživatelskou údržbu.
Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze za dohledu odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti smí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče pouze za dohledu odpovědné osoby.

⚠ **POZOR: Některé části spotřebiče se mohou během provozu velmi zahřát a způsobit popáleniny. Zvláštní pozornost věnujte přítomnosti dětí a zranitelných osob.**

Elektrické spotřebiče udržujte mimo dosah dětí a nesvéprávných osob. Nedovolte jim spotřebič používat bez dozoru.

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

Rošty do trouby vkládejte do požadované úrovně vždy, dokud je trouba studená. Je-li nutné přemístit rošt za horka, chňapkou se nedotýkejte topných těles.

Používejte vždy suché chňapky. Vlhké nebo mokré chňapky přiložené na horký povrch mohou způsobit opaření párou. Chňapkou se nedotýkejte horkých topných těles. Nepoužívejte utěrku ani jinou objemnou látku.

Před prací se spotřebičem si upevněte volné části oděvu, svažte si dlouhé vlasy a nenoste visící doplňky, jako jsou kravaty, šály, šperky nebo volné rukávy.

Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka pečicí trouby. Nikomu nedovolte na spotřebič šplhat, stoupat si na něj, opírat se o něj, sedat si na něj ani se na něm zavěšovat. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče a jeho převržení, což může způsobit vážné zranění.

Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovaly ke spotřebiči.

Jakmile jsou děti dostatečně staré na to, aby spotřebič používaly, je zákonnou povinností rodičů nebo zákonných zástupců zajistit, aby byly kvalifikovanou osobou poučeny o jeho bezpečném ovládání.

1.2 Všeobecné bezpečnostní pokyny

Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými národními i mezinárodními směrnicemi a nařízeními.

Instalaci spotřebiče a výměnu přívodního kabelu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

⚠ **VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovaly v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.**

Madla se mohou během používání spotřebiče zahřívat.

Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.

Nepoužívejte k provozu spotřebiče externí časovač ani samostatný systém dálkového ovládání.

Nepoužívejte madlo dvířek k přemísťování spotřebiče.

Před zahájením jakékoli údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.

⚠ **VAROVÁNÍ: Abyste předešli riziku zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou osvětlení, že je spotřebič vypnutý.**

K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte k čištění skla dvířek ani dalších povrchů trouby ostré drátěnky ani hrubé abrazivní čisticí prostředky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztříštění skla dvířek nebo poškození povrchu.
K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste je nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skleněné výplně dvířek.
Dbejte na to, abyste během montáže nepřiskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Poškozený napájecí kabel smí z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.
Chcete-li vyjmout boční mřížky (vodicí rošty), nejprve uvolněte jejich přední část a poté zadní konec od bočních stěn. Zpětnou instalaci proveďte v opačném pořadí.
Prostředky pro odpojení od sítě musí být součástí pevného rozvodu podle platných instalačních předpisů.
Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, že parametry místní distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
Údržbářské a opravářské práce smí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými techniky mohou být nebezpečné. Neměňte ani nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Používejte pouze originální náhradní díly.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič byl navržen pouze k přípravě pokrmů. Je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a jiných profesionálních prostředích, farmy nebo pokoje pro hosty v hotelech, motelech a penzionech. Spotřebič je určen pouze k použití v interiéru a nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například k vytápění místnosti.**

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Použití

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem nebo výbuchu.**

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Neměňte vlastnosti tohoto spotřebiče. Dbejte na to, aby nebyly ucpané ventilační otvory. Spotřebič nikdy neobsluhujte mokrými rukama ani jej nepoužívejte v kontaktu s vodou. Nikdy netlačte na otevřená dvířka.

Spotřebič během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru. Po každém použití jej vypněte.
Spotřebič nepoužívejte jako pracovní ani odkládací plochu, jako spíž ani k ukládání předmětů po použití. Do spotřebiče, v jeho blízkosti ani na něj neukládejte hořlavé výrobky ani předměty nasáklé hořlavými látkami.
Při otevírání dvířek spotřebiče v provozu buďte opatrní: může z něj unikat horký vzduch. Pára není vždy viditelná, záleží na její teplotě. Při otevírání se nestavte příliš blízko spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně a držte děti v bezpečné vzdálenosti.
Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně také proto, že použití složek obsahujících alkohol může vytvořit směs alkoholu a vzduchu. Při otevírání dvířek zabraňte kontaktu jisker nebo otevřeného ohně se spotřebičem.
Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě, vyjměte pojistku z pojistkové skříňky nebo nastavte jistič do polohy 0.
Při otevření dvířek spotřebiče může dojít k průvanu. Papír odolný proti mastnotě se může dotknout topných těles a vznítit se. Při předehřívání nepokládejte volný papír odolný proti mastnotě na příslušenství. Papír odolný proti mastnotě vždy zatěžte nádobou nebo příslušenstvím.
Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k jejímu přehřátí.
Při pečení na tuku nebo oleji nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by olej nebo tuk mohl vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí dekou.
Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby. K vyjmutí a vložení pokrmu do trouby vždy používejte chňapky.
Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyjímání z trouby nevylili nebo nevysypali horký pokrm.
Nepokládejte žádné předměty na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k převržení trouby nebo poškození dvířek. Na spotřebič ani na madlo dvířek nezavěšujte utěrky ani jiné látky.
Při prvním zahřívání spotřebiče můžete cítit lehký zápach způsobený vypalováním izolačních materiálů na topných tělesech. Tento jev je normální. Zajistěte dobré větrání kuchyně, zavřete dveře do sousedních místností a během tohoto procesu udržujte děti a domácí zvířata mimo kuchyň. Podrobný postup najdete v kapitole „Před prvním použitím“.
Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, vypněte hlavní vypínač. Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, že je vypnutý.
Je-li spotřebič nainstalován za nábytkovým panelem (například za dvířky), tento panel nesmí být během provozu spotřebiče nikdy zavřený. Za zavřeným

panelem se hromadí teplo a vlhkost, což může poškodit spotřebič, skříňku i podlahu. Nábytkový panel zavírejte teprve po úplném vychladnutí spotřebiče.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí poškození spotřebiče.**

Aby nedošlo k poškození nebo zabarvení smaltu, nepokládejte nádobí ani žádné jiné předměty přímo na dno spotřebiče a nikdy nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřního prostoru.

Nenechávejte mastný papír v kontaktu s vnitřním sklem, protože by mohlo dojít k trvalému zabarvení skla. Nelijte vodu přímo do horké trouby – tepelný šok by mohl poškodit smalt. Vlhké pokrmy a nádobí nenechávejte ve spotřebiči po dokončení pečení. Při vyjímání a vkládání příslušenství postupujte opatrně. Zabarvení smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na funkci spotřebiče.

Tento spotřebič je určen pouze k pečení a přípravě pokrmů a nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

Vlhkost:

Zůstává-li vlhkost ve vnitřním prostoru po delší dobu, může dojít ke korozi. Po použití troubu nechte vyschnout. Nevystavujte troubu vlhkým potravinám po delší dobu.

Při dlouhém pečení pokrmů s vysokým obsahem vody může dojít ke kondenzaci na vnitřním skle trouby a kolem těsnění. Po vychladnutí trouby vnitřní sklo otřete houbičkou nebo měkkým hadříkem. Používáte-li zbytkové teplo trouby (po jejím vypnutí) k udržení teploty pokrmů, může dojít k tvorbě silné kondenzace, která může způsobit korozi smaltu. Kondenzaci zabráníte otevřením dvířek trouby nebo použitím režimu rozmrazování.

Chlazení spotřebiče:

Po pečení při vysokých teplotách nechte troubu vychladnout se zavřenými dvířky. Dvířka nechte zavřená a neopírejte je o žádné předměty. I malé pootevření může po čase poškodit okolní nábytek. Spotřebič nechte vyschnout s otevřenými dvířky pouze v případě, že se během pečení vytvořilo velké množství kondenzátu. Ovocná šťáva, která se dostane na dno spotřebiče, zanechá trvalé skvrny. Pro velmi vlhké moučníky proto použijte hluboký plech.

Vkládání příslušenství:

V závislosti na modelu spotřebiče může příslušenství při zavření dvířek poškrábat sklo. Příslušenství vždy vkládejte do trouby až na doraz. Je-li těsnění silně znečištěné, dvířka spotřebiče se během provozu nebudou správně zavírat a může dojít k poškození přední části sousedního nábytku. Udržujte těsnění v čistotě. Nelezte, nesedejte si a neviste na dvířkách spotřebiče. Na dvířka trouby nepokládejte nádoby ani příslušenství. Spotřebič nenoste ani nepřepravujte za rukojeť dvířek – rukojeť neunese hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

2.2 Vaření v páře

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

Unikající pára může způsobit popáleniny. Je-li aktivována parní funkce, otevírejte dvířka spotřebiče opatrně – může z něj uniknout pára. Opatrně otevírejte dvířka také po dokončení vaření v páře.

Je-li trouba horká a otevřou se dvířka, může z ní vycházet horká pára. Stůjte proto stranou a při otevírání dvířek držte stranou i děti.

Do nádobky na vodu nalévejte pouze studenou vodu z kohoutku. Nepoužívejte žádné jiné tekutiny.

Do nádobky na vodu nikdy nedávejte hořlavé ani alkoholické tekutiny.

Nádobku na vodu udržujte mimo horké povrchy. Když je trouba v provozu, nechávejte nádobku na vodu zavřenou.

Po každém použití nádobku na vodu vyprázdněte. Spotřebič je horký a hrozí nebezpečí popálení – při vyprazdňování nádobky buďte opatrní.

Po vaření v páře může pára kondenzovat na dně vnitřního prostoru. Po vychladnutí spotřebiče dno vždy vysušte.

Aby se v parním systému netvořilo příliš vodního kamene, je nutné nastavit správný stupeň tvrdosti vody podle skutečné tvrdosti vody ve vaší lokalitě. Postup najdete v kapitole „Používání trouby“. Nesprávné nastavení tvrdosti vody může mít negativní vliv na provoz spotřebiče a jeho životnost.

2.3 Pyrolytické čištění

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení a požáru. Při pyrolytickém čištění se vnitřní prostor zahřívá na velmi vysokou teplotu.

Před spuštěním pyrolytického čištění vyjměte z vnitřního prostoru veškeré příslušenství i vyjímatelné boční mřížky. Vysoká teplota by je poškodila.

Před spuštěním odstraňte z vnitřního prostoru hrubé zbytky pokrmů a přebytečný tuk – při vysoké teplotě by se mohly vznítit.

K pyrolytickému čištění nepoužívejte žádné čisticí prostředky ani sprej na čištění trouby.

Dvířka se po spuštění pyrolytického čištění automaticky zamknou a nelze je otevřít, dokud teplota ve vnitřním prostoru dostatečně neklesne. Nepokoušejte se dvířka otevřít silou.

Spotřebič a jeho dostupné části, zejména dvířka, se při pyrolytickém čištění zahřejí více než při běžném pečení. Nedotýkejte se jich a udržujte děti i domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.

Během pyrolytického čištění dobře odvětrejte kuchyň a zavřete dveře do sousedních místností. Malé množství kouře a zápachu je běžné.

Ptáky, ostatní domácí zvířata a pokojové rostliny přesuňte během pyrolytického čištění mimo kuchyň.

Pyrolytické čištění nespouštějte, jsou-li dvířka nebo jejich těsnění poškozené.

2.4 Údržba a čištění

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

Před provedením jakékoli údržby vypněte spotřebič a odpojte zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je spotřebič vychladlý – skleněné panely se mohou rozbít.

Jsou-li skleněné panely dvířek poškozené, okamžitě je vyměňte a kontaktujte autorizovaný servis. Při demontáži dvířek trouby buďte opatrní, protože jsou těžká.

Spotřebič pravidelně čistěte, aby nedošlo ke znehodnocení povrchového materiálu.

Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadříkem. Používejte pouze neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, abrazivní čisticí houbičky, rozpouštědla ani kovové předměty.

Používáte-li sprej na čištění trouby, dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené na jeho obalu.

Vnitřní osvětlení

Typ žárovky použitý v tomto spotřebiči je určen výhradně pro domácí spotřebiče. Žárovku nepoužívejte k osvětlení domácnosti.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky odpojte spotřebič od elektrické sítě. Používejte pouze žárovky se stejnými parametry.

Servis

Opravu spotřebiče svěřte autorizovanému servisu. Používejte pouze originální náhradní díly.

3. LIKVIDACE ODPADU A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

3.1 Likvidace starých spotřebičů



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE) vyžaduje, aby použité domácí spotřebiče nebyly likvidovány v běžném komunálním odpadu. Použité spotřebiče musí být sbírány odděleně, aby se maximalizovalo využití a recyklace materiálů, z nichž jsou vyrobeny, a snížil dopad na lidské zdraví a životní prostředí.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách je vyobrazen na všech výrobcích, aby spotřebitelům připomínal jejich povinnost třídit odpad. Spotřebitelé by se měli obrátit na místní úřady nebo na svého prodejce s dotazem na postup při likvidaci spotřebiče.

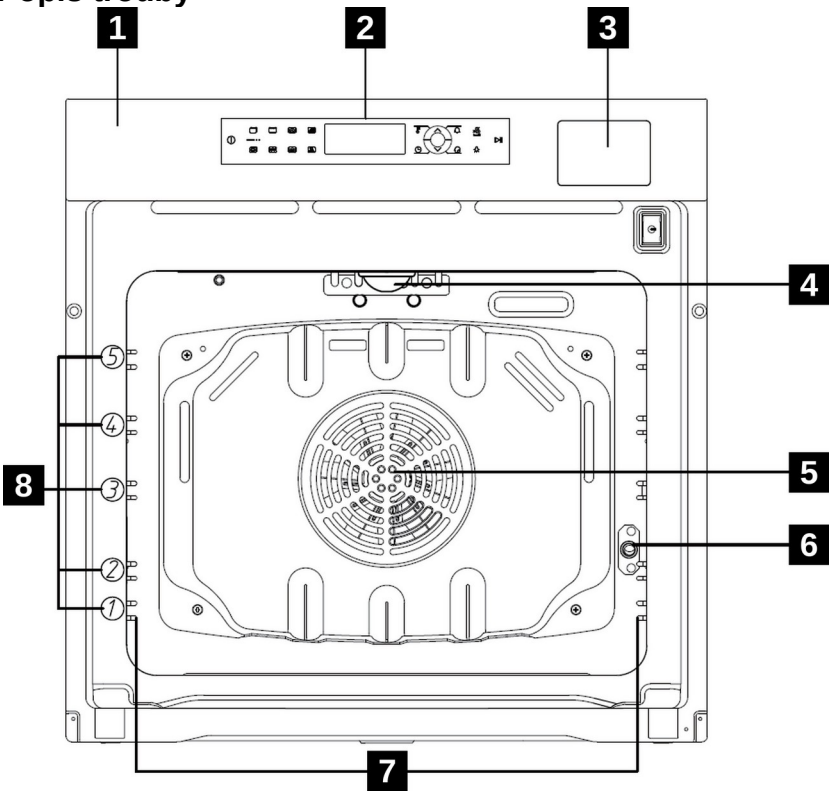
Před likvidací spotřebič odpojte od elektrické sítě, odřízněte napájecí kabel co nejblíže ke spotřebiči a zlikvidujte jej. Odstraňte zámek dvířek, aby se do spotřebiče nemohly zavřít děti ani domácí zvířata.

3.2 Obaly a životní prostředí

Obalové materiály chrání váš spotřebič před poškozením, které může nastat během přepravy. Obalové materiály jsou šetrné k životnímu prostředí, protože jsou recyklovatelné. Použití recyklovaného materiálu snižuje spotřebu surovin, a proto snižuje produkci odpadu.

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Popis trouby



1. Ovládací panel
2. Programový ovládací panel
3. Nádobka na vodu
4. Osvětlení
5. Ventilátor
6. Vývod pro odvápnění
7. Vyjímatelná boční mřížka (vodicí rošt)
8. Úrovně pro vložení příslušenství

Obrázek je pouze schematický a nemusí přesně odpovídat vzhledu zakoupeného výrobku.

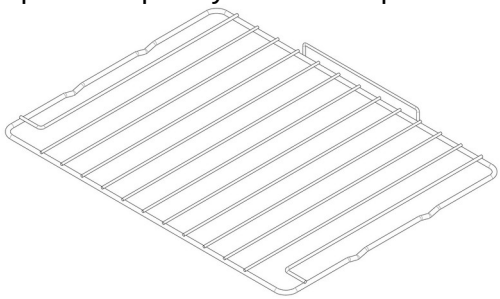
Vnitřní prostor trouby má pět úrovní pro vložení příslušenství. Úrovně se počítají odspodu nahoru.

4.2 Příslušenství

Ke spotřebiči je dodáváno následující příslušenství.

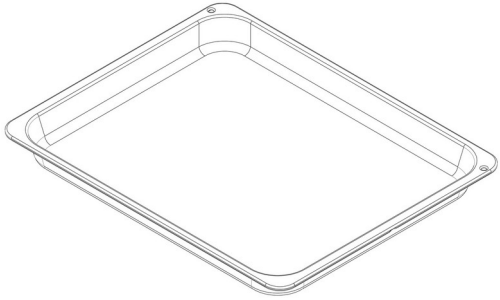
Drátěný rošt

Pro nádobí, formy na pečení a plechy. Pokrm lze péct také přímo na roštu.



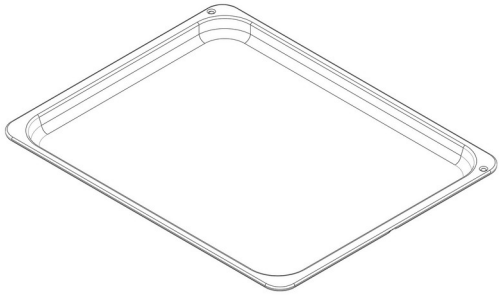
Hluboký plech

Vhodný pro pečení moučníků a zákusků. Slouží zároveň k zachycení tuku.



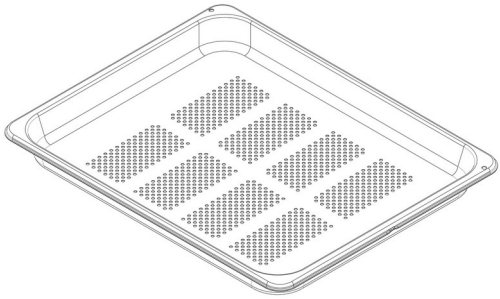
Univerzální plech

Vhodný pro pečení pokrmů a k zachycení šťávy nebo kondenzátu při vaření v páře.



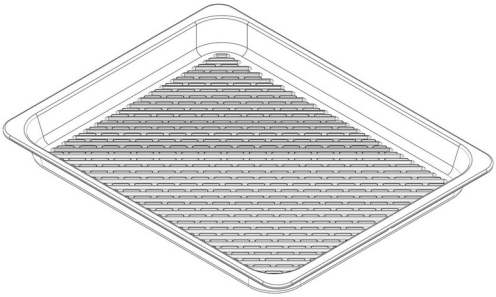
Děrovaný nerezový plech

Vhodný pro vaření v páře, například zeleniny, ryb nebo knedlíků. Umožňuje průchod páry.



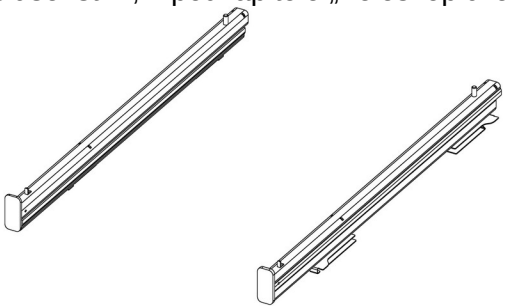
Plech na horkovzdušné fritování

Slouží k horkovzdušnému fritování. Hodí se také pro rychlé pečení mražených polotovarů, například hranolků, nugetek nebo kuřecích křidélek.



Teleskopické výsuvy

Jeden pár teleskopických výsuvů. Postup montáže a demontáže najdete v kapitole „Použití příslušenství“, v podkapitole „Teleskopické výsuvy“.

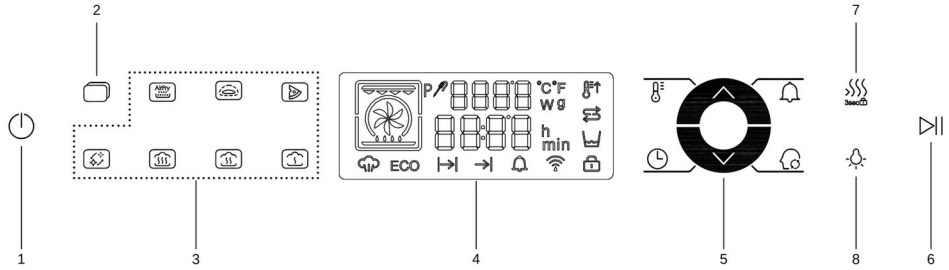


Odvápňovací hadička

Slouží k odvedení odpadní vody při odvápnění parního systému.



4.3 Ovládací panel



Funkce	Popis
1. Zapnutí/vypnutí	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče. Podržením tlačítka po dobu 3 sekund spotřebič zapnete nebo vypnete.
2. Tlačítko volby funkce trouby	Opakovaným stisknutím tohoto tlačítka přepínáte mezi jednotlivými režimy trouby. K dispozici je 12 režimů:
3. Tlačítka rychlé volby	Stisknutím tlačítka vyberete požadovaný režim nebo funkci přímo, bez nutnosti přepínat mezi ostatními režimy. K dispozici jsou: horkovzdušné fritování, kynutí těsta, profesionální pizza, pyrolytické čištění / čištění párou a parní režimy vysoké, střední a nízké vlhkosti.
4. Displej	Zobrazuje aktuální nastavení spotřebiče.
5. Oblast doplňkových funkcí	Stisknutím nastavíte teplotu pečení tlačítky „∨“ a „∧“. Stisknutím nastavíte dobu pečení, čas ukončení pečení nebo aktuální čas. Stisknutím nastavíte kuchyňský časovač. Stisknutím vstoupíte do automatických programů; podržením téhož tlačítka po dobu 3 sekund vyvoláte uložené režimy z paměti, případně aktuální režim do paměti uložíte.
6. Start/Stop	Slouží ke spuštění a pozastavení vybrané funkce.
7. Rychlé předehřátí / dětská pojistka	Podržením po dobu 3 sekund zamknete programový ovládací panel; opětovným podržením po dobu 3 sekund jej odemknete. Po nastavení režimu trouby aktivujete tímto tlačítkem rychlé předehřátí, které troubu v krátkém čase zahřeje na nastavenou teplotu.
8. Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.

Symboly na displeji

Na displeji se mohou zobrazit následující symboly:

Symbol	Význam
	Symbol parního režimu

Symbol	Význam
	Zobrazení symbolů zvoleného režimu
ECO	ECO – úsporný provoz
	Zobrazení teploty, například 180 °C
	Zobrazení času – aktuální čas, čas časovače, doba pečení, čas ukončení pečení
	Doba pečení
	Čas ukončení pečení
	Kuchyňský časovač
	Dětská pojistka
	Odvápnění
	Nízká hladina vody – signalizuje nedostatek vody v nádobce na vodu
	Pyrolytické čištění

Poznámka: Ne všechny uvedené symboly se musí na displeji vašeho spotřebiče zobrazovat. Jejich zobrazení závisí na modelu a výbavě spotřebiče.

5. REŽIMY A POUŽITÍ

5.1 Režimy pečení

Váš spotřebič má různé režimy pečení. Abychom vám pomohli vybrat správný typ pečení pro váš pokrm, najdete níže rozdíly a parametry jednotlivých režimů. Režimy jsou uvedeny v pořadí, v jakém je přepínáte tlačítkem volby funkce trouby.

Funkce	Typ pečení
 Tradiční	Zapnou se horní a spodní topné těleso. Jde o klasický, tradiční způsob pečení. Tradiční pečení je nepřekonatelné při přípravě pokrmů z více složek, například zelí se žebírky, tresky na španělský způsob, sušené tresky na způsob Ancony nebo telecího s rýží. Vynikajících výsledků dosáhnete také u pokrmů z telecího a hovězího masa (dušená masa, ragú, hovězí se zeleninou, šunka), které se připravují pomalu a je nutné je podlévat nebo přilévat tekutinu. Režim je ideální i pro pečení moučníků a ovoce. Používejte v něm vždy pouze jeden plech nebo rošt, jinak nebude teplo rozloženo rovnoměrně. Úroveň vyberte podle toho, kolik tepla pokrm potřebuje.
 Pečení	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zajišťují rovnoměrně rozložené teplo v celé troubě. Režim je vhodný pro pečení jemných pokrmů, například krémových muffinů, sladkých sušenek, drobných koláčků nebo piškotových rolád.

Funkce	Typ pečení
Gril	Zapne se vnitřní i vnější část horního topného tělesa. Gril pokrývá větší plochu a zahřívá se rychleji než horní ohřev. Funkci grilu můžete použít pro jemné druhy mas, steaky, klobásy, ryby, zapékané toasty se sýrem a další rychle připravované pokrmy. Pro nejlepší výsledek gril nejprve 3 minuty předehřejte – pomůže to uzavřít přirozenou šťávu ve steacích a žebrech, které tak lépe chutnají.
Gril s ventilátorem	Zapne se ventilátor a horní topné těleso. Kombinace cirkulace vzduchu a tepla z horního tělesa zabraňuje tomu, aby se povrch pokrmu připálil, a umožňuje teplu proniknout dovnitř. Vynikajících výsledků dosáhnete u špízů z masa a zeleniny, klobás, žeber, jehněčích kotlet, kuřete na pikantní omáčce nebo vepřových kotlet.
Pizza	Zapnou se spodní a zadní topné těleso a ventilátor. Tato kombinace troubu rychle zahřeje a vytváří značné teplo přicházející převážně zespodu. Režim je ideální pro pokrmy, které ke své přípravě vyžadují vysokou teplotu, jako je pizza nebo velké kusy pečeného masa. Jednu pizzu pečte vždy na jedné úrovni – postup pro pečení na dvou úrovních najdete v kapitole „Praktické rady k přípravě pokrmů“.
Rychlé pečení	Zapnou se horní a spodní topné těleso a ventilátor, které zajišťují stálé a rovnoměrně rozložené teplo v celé troubě. Režim je doporučen zejména pro rychlou přípravu pokrmů, u nichž není nutné předehřívat – například mražených pokrmů. Nejlepších výsledků dosáhnete při použití jediné úrovně – druhé nebo třetí odspodu podle druhu pokrmu, viz tabulka „Rychlé pečení“ v kapitole „Tabulky pro přípravu pokrmů“.
Jemné pečení	Zapne se ventilátor a spodní topné těleso. Teplo se rozvádí zespodu. Režim je vhodný pro jemné pečivo, moučníky a zákusky v pečicích formách. Plech vložte do nižší úrovně.
Horní ohřev	Zapne se horní topné těleso. Sálavé teplo z horní strany propéká pokrm. Režim můžete použít pro jemné druhy mas, steaky, klobásy, ryby, zapékané toasty se sýrem a další rychle připravované pokrmy. Předehřátí po dobu 3 minut pomůže uzavřít přirozenou šťávu ve steacích a žebrech, které tak lépe chutnají.
Multifunkční pečení	Zapnou se horní, zadní a spodní topné těleso a ventilátor. Protože je teplo uvnitř trouby rozloženo rovnoměrně, můžete pokrmy péct současně až na dvou úrovních. Tento režim s nucenou konvekcí je vhodný pro pečení chleba a pro pokrmy s delší dobou přípravy, například lasagne, zapékané těstoviny nebo kuře s bramborami. Vynikající rozvod tepla navíc umožňuje péct při nižší teplotě, což snižuje ztrátu vlhkosti a pečené maso zůstane křupavější. Režim je vhodný také pro přípravu ryb s dochucením, které si tak zachovají barvu, vůni i chuť. Moučníky: režim je vhodný i pro pečení muffinů.

Funkce	Typ pečení
 Horkovzdušné fritování	Zapnou se horní a zadní topné těleso a ventilátor. Horký vzduch o vysoké teplotě připraví pokrm v krátkém čase a bez oleje s křupavou strukturou. Režim je vhodný pro hranolky, kuřecí křidýlka, nugety a podobné pokrmy.
 Rozmrazování	Režim je doporučen pro rozmrazování pokrmů, zejména těch, které k rozmrazení potřebují jen málo tepla – například zmrzlinových dortů, krémových zákusků a ovocných moučníků. Použitím ventilátoru se doba rozmrazování zkrátí přibližně na polovinu. Teplotu lze nastavit v rozsahu 40–60 °C.
 Úsporný režim ECO	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zajišťují rovnoměrně rozložené teplo v celé troubě. Topné těleso pracuje přerušovaně, čímž se plně využívá teplo uvnitř vnitřního prostoru, snižují se tepelné ztráty a dosahuje se úspory energie.

5.2 Režimy s párou

Váš spotřebič umožňuje kombinovat páru s pečením, což zachovává kvalitu potravin a měkkost pokrmů. K dispozici jsou následující parní režimy.

Režim	Použití
 Vysoká vlhkost	Vhodný pro přípravu jemných pokrmů, jako jsou krémy, ovocné pečivo a ryby.
 Střední vlhkost	Vhodný pro dušená a pomalu připravovaná masa a také pro chléb a sladké kynuté těsto. Díky kombinaci páry a tepla získají masa šťavnatou a jemnou strukturu.
 Nízká vlhkost	Vhodný pro masa, drůbež a zapékané pokrmy. Přidání malého množství páry během pečení pomáhá dosáhnout křupavého povrchu a šťavnatého vnitřku. V režimu nízké vlhkosti jsou k dispozici čtyři stupně, které vyberete opakovaným stisknutím tlačítka nízké vlhkosti: 

Postup vaření v páře a plnění nádobky na vodu najdete v kapitole „Funkce vaření v páře“.

5.3 Používání trouby

5.3.1 Před prvním použitím

⚠ UPOZORNĚNÍ: Přečtěte si kapitoly „Bezpečnost a opatření“ a „Bezpečnostní pokyny“.

První vyčištění

Vyjměte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné boční mřížky. Odstraňte všechny nálepky, ochrannou fólii a přepravní kryty. Ujistěte se, že ve vnitřním prostoru nezůstaly žádné obalové materiály.

Nerezové nádoby a příslušenství umyjte teplou vodou s neutrálním čisticím prostředkem, případně v myčce nádobí. Poté vraťte příslušenství a vyjímatelné boční mřížky do původní polohy.
Chcete-li odstranit typický zápach nového spotřebiče, zahřejte prázdný spotřebič se zavřenými dvířky: nastavte režim „Pečení“ a teplotu 200 °C a nechte troubu 30 minut pracovat naprázdno.
Při prvním zahřátí topných těles může vzniknout lehký zápach. Ten i případná pára po krátké době zmizí a neznamenají závadu spotřebiče ani jeho připojení. Během tohoto procesu zajistěte dobré větrání kuchyně, zavřete dveře do sousedních místností a udržujte děti a domácí zvířata mimo kuchyň.
Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte hladké povrchy a dvířka mýdlovou vodou a houbičkou a všechny povrchy osušte.

Nastavení hodin

Po připojení spotřebiče k elektrické síti přejde spotřebič do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí čas 12:00.

1. Stiskněte tlačítko času – údaj na displeji začne blikat.
2. Tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte čas.
3. Nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka času.

Nastavení stupně tvrdosti vody

Po připojení spotřebiče k elektrické síti je nutné nastavit stupeň tvrdosti vody. Následující tabulka uvádí tvrdost vody odpovídající jednotlivým stupňům.

Stupeň	Tvrdost vody (mmol/l)	Označení tvrdosti vody
H0	0–1,3	měkká
H1	1,3–2,5	mírně tvrdá
H2	2,5–3,8	tvrdá
H3	nad 3,8	velmi tvrdá

1. Do režimu nastavení tvrdosti vody vstoupíte současným podržením tlačítek a po dobu 2 sekund.
2. Tlačítky „∨“ a „∧“ vyberte odpovídající stupeň tvrdosti vody.
3. Volbu potvrďte tlačítkem Start/Stop ▷||.

Neprovedete-li do 3 sekund žádnou operaci, vrátí se spotřebič do pohotovostního režimu.
Nastavíte-li nesprávnou tvrdost vody, může to mít negativní vliv na provoz spotřebiče a jeho životnost.

Zvuk tlačítek

Tlačítka ovládacího panelu při stisknutí pípají. Zvuk tlačítek vypnete takto: zapněte spotřebič tlačítkem zapnutí/vypnutí, aby svítil displej, a poté současně podržte tlačítka „∨“ a „∧“, dokud se neozve krátký zvukový signál. Zvuk tlačítek znovu zapnete stejným postupem.

5.3.2 Použití trouby

Nastavení režimu a teploty

1. Opakovaným stisknutím tlačítka volby funkce vyberte požadovaný režim trouby.
2. Po zvolení režimu stiskněte tlačítko teploty a tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte požadovanou teplotu pečení.
3. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| a trouba začne pracovat.

Během ohřevu se zobrazená teplota mění. Po dosažení nastavené teploty se na displeji zobrazí nastavená teplota a dále se nemění.

Spotřebič zapnete a vypnete podržením tlačítka zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund. Vnitřní osvětlení zapnete a vypnete tlačítkem osvětlení.

Doba pečení

Po zvolení režimu můžete nastavit dobu pečení.

1. Stiskněte tlačítko času – na displeji začne blikat symbol doby pečení |→|.
2. Tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte požadovanou dobu pečení.
3. Nastavení potvrďte dvojím stisknutím tlačítka času, případně vyčkejte na automatické potvrzení.

Neprovedete-li do 3 sekund žádnou operaci, použije trouba výchozí dobu pečení.

Dobu pečení lze změnit i během provozu:

1. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| – pečení se pozastaví.
2. Stiskněte tlačítko času – symbol doby pečení |→| začne blikat.
3. Tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte novou dobu pečení.
4. Nastavení potvrďte dvojím stisknutím tlačítka času, případně vyčkejte na automatické potvrzení.

Odložený start

Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko . Na displeji začne blikat symbol času ukončení →| a jako čas ukončení se nabídne aktuální čas zvětšený o dobu pečení. Nyní můžete čas ukončení upravit; neprovedete-li do 3 sekund žádnou operaci, blikání se zastaví.

Čas ukončení nastavíte tlačítky „∨“ a „∧“:

krátké stisknutí zvýší údaj o 1 minutu; po dosažení 60 minut se zvýší hodina o 1,
podržení po dobu 2 sekund zvyšuje údaj o 5 minut,
podržení po dobu delší než 5 sekund zvyšuje údaj o 10 minut.

Odložený start aktivujete stisknutím tlačítka Start/Stop ▷||. Potřebujete-li nastavit další parametry, zůstane nastavený čas ukončení zachován; po dokončení nastavení stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| a spotřebič přejde do pohotovosti odloženého startu.

Během odloženého startu se na displeji střídavě zobrazuje doba pečení a čas ukončení a střídavě blikají symbol doby pečení ↦| a symbol času ukončení →|. Po dosažení času spuštění se zobrazí doba pečení a odpovídající symbol |↦; symbol času ukončení zhasne.

Zrušení odloženého startu

Je-li odložený start nastaven, ale ještě jste nestiskli tlačítko Start/Stop ▷|| (spotřebič tedy není v pohotovosti odloženého startu), stisknutím tlačítka ◷ vrátíte čas ukončení na aktuální čas zvětšený o dobu pečení. Poté stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| – symbol času ukončení →| zmizí.
Je-li spotřebič již v pohotovosti odloženého startu, zrušíte odložený start podržením tlačítka Start/Stop ▷|| po dobu 1,5 sekundy.

Poznámky k provozu

Otevřete-li během pečení dvířka spotřebiče, proces pečení se přeruší. Dbejte na nebezpečí popálení.
Nezakrývejte ventilační otvory, protože by mohlo dojít k přehřátí spotřebiče.
Aby se trouba po použití rychleji ochladila, může chladicí ventilátor po vypnutí trouby běžet tak dlouho, jak je nutné.
Po dokončení pečení se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí údaj „END“.

6. SPECIÁLNÍ FUNKCE

6.1 Kuchyňský časovač

1. Stiskněte tlačítko kuchyňského časovače 🔔 – na displeji se zobrazí symbol 🔔 a začne blikat.
2. Tlačítky „﹀“ a „﹀“ nastavte požadovaný čas.
3. Po 5 sekundách se nastavení automaticky potvrdí a začne odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál.

Zvukový signál ukončíte stisknutím tlačítka kuchyňského časovače 🔔.
ⓘ Poznámka: Tato funkce pracuje nezávisle na provozu trouby.

6.2 Dětská pojistka

Dětskou pojistku lze aktivovat, když je trouba zapnutá i vypnutá.
Dětskou pojistku aktivujete podržením tlačítka rychlého předehřátí ♨ po dobu 3 sekund – na displeji se zobrazí symbol zámku 🔒. Opětovným podržením téhož tlačítka ♨ po dobu 3 sekund pojistku zrušíte a symbol zámku zhasne.
Je-li pojistka aktivní, spotřebič na stisknutí tlačítek programového ovládacího panelu nereaguje.

6.3 Rychlé předehřátí

Funkce rychlého předehřátí zahřeje troubu na nastavenou teplotu v krátkém čase.

Důležité: Dokud rychlé předehřátí neskončí a trouba nedosáhne nastavené teploty, nevkládejte do trouby pokrm.

1. Vyberte požadovaný režim trouby a případně upravte provozní teplotu.
2. Po spuštění režimu stiskněte tlačítko rychlého předehřátí .
3. Po dosažení nastavené teploty se rychlé předehřátí ukončí.
4. Trouba dále pracuje v nastaveném režimu a nyní můžete vložit pokrm.

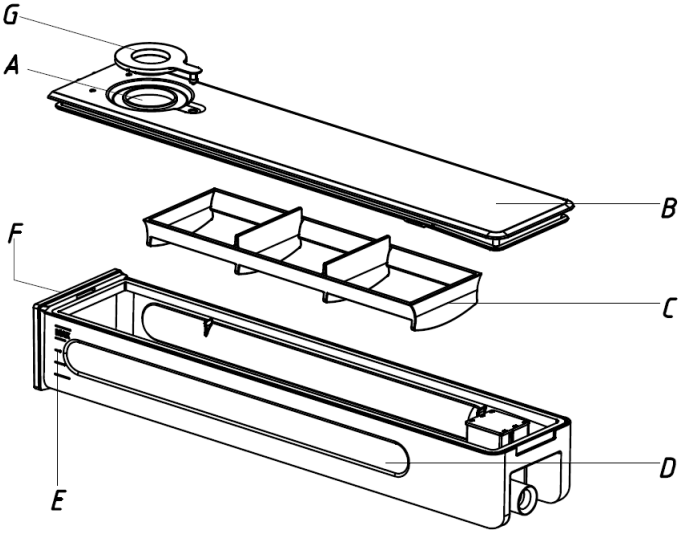
Poznámka: Rychlé předehřátí lze použít u všech režimů trouby kromě rozmrazování, pyrolytického čištění a profesionální pizzy.

Poznámka: Rychlé předehřátí pracuje pouze při nastavené teplotě nad 110 °C. Je-li nastavená teplota nižší, ozve se po stisknutí tlačítka signál neplatné volby.

6.4 Funkce vaření v páře

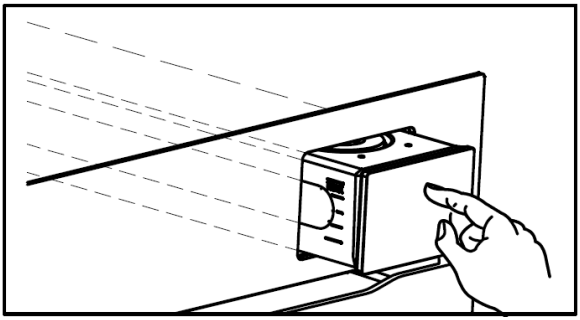
Váš spotřebič umožňuje kombinovat páru s pečením. Jednotlivé parní režimy a jejich použití najdete v kapitole „Režimy s párou“.

Nádobka na vodu

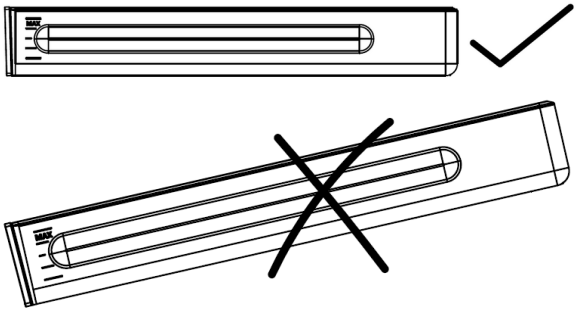


A. Plnicí otvor
B. Víko
C. Přepážka proti vlnění
D. Tělo nádobky
E. Stupnice
F. Přední tlačítko
G. Těsnění vstupu

Nádobka na vodu je umístěna vpravo v ovládacím panelu a lze ji ze spotřebiče vyjmout. Lehce zatlačte na přední tlačítko – nádobka se sama vysune ze spotřebiče.



Nádobku na vodu můžete naplnit dvěma způsoby: buď ji ponechte ve spotřebiči a naplňte ji pomocí džbánu s vodou, nebo ji ze spotřebiče vyjměte a naplňte pod kohoutkem. Plníte-li nádobku pod kohoutkem, přenášejte ji ve vodorovné poloze, aby voda nevytékala.



Naplněnou nádobku vložte zpět do stejné polohy a zatlačte na přední tlačítko, dokud nádobka nezapadne do spotřebiče. Je-li nádobka po naplnění zvenčí mokrá, před vložením do spotřebiče ji otřete měkkým hadříkem.
Po každém použití nádobku na vodu vyprázdněte.

⚠ **POZOR: Nádobku na vodu udržujte mimo horké povrchy.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze studenou vodu z kohoutku. Nepoužívejte žádné jiné tekutiny. Do nádobky na vodu nikdy nedávejte hořlavé ani alkoholické tekutiny.**

Postup vaření v páře

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte parní režim a požadovanou teplotu.
3. Je-li to potřeba, nastavte dobu pečení ↦| nebo čas ukončení →|.
4. Je-li nádobka na vodu prázdná, zobrazí displej ⌓ a údaj „E10“.
5. Stiskněte přední tlačítko nádobky na vodu a nádobku vyjměte.
6. Naplňte nádobku vodou po značku maxima „MAX“ (přibližně 1,2 l). Toto množství vody vystačí přibližně na 50 minut provozu.
7. Zasuňte nádobku zpět do výchozí polohy.
8. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| a spotřebič začne pracovat.

ⓘ Poznámka: Je-li nádobka po naplnění mokrá, před vložením do spotřebiče ji důkladně otřete hadříkem.

První pára se objeví přibližně 1 minutu po spuštění. Během ohřevu zobrazuje displej aktuální teplotu ve vnitřním prostoru. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí údaj „END“.

9. Vypněte troubu.
10. Vylijte z nádobky zbytek vody.

⚠ **POZOR: Spotřebič je horký a hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování nádobky na vodu buďte opatrní.**

Po vaření v páře se na dně vnitřního prostoru srazí kondenzát. Po vychladnutí spotřebiče dno vždy vysušte.

Klesne-li hladina vody v nádobce, spotřebič to signalizuje: symbol a údaj „E10“ blikají. Vyjměte nádobku na vodu a znovu ji naplňte.

6.5 Kynutí těsta

V pohotovostním režimu vložte těsto do trouby, stiskněte tlačítko funkce kynutí a tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte dobu kynutí. Poté stisknutím tlačítka Start/Stop ▷|| funkci spustíte.

Tato funkce zkracuje kynutí těsta ve srovnání s kynutím při pokojové teplotě a těsto přitom nevysouší. Funkci používejte pouze tehdy, je-li trouba úplně vychladlá.

Během kynutí neotvírejte dvířka trouby, aby těsto neztratilo vlhkost. Těsto nezakrývejte.

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství surovin. Hodnoty uvedené v kapitole „Tabulky pro přípravu pokrmů“ jsou pouze orientační.

6.6 Paměťová funkce

Po dokončení pečení můžete aktuální režim pečení i s jeho nastavením uložit podržením tlačítka paměti . Uložit lze nejvýše 4 režimy pečení; uložíte-li více než 4 režimy, nejstarší uložený režim se přepíše.

V pohotovostním režimu podržte tlačítko paměti po dobu 3 sekund – na displeji se zobrazí uložené režimy pečení C1 C2 C3 C4. Tlačítky „∨“ a „∧“ vyberte požadovaný režim a stisknutím tlačítka Start/Stop ▷|| jej spustíte.

6.7 Automatické programy

Funkce automatických programů obsahuje 10 předvolených receptů.

V pohotovostním režimu krátce stiskněte tlačítko paměti – na displeji se vpravo zobrazí údaj „P1“, tedy první program. Tlačítky „∨“ a „∧“ vyberte požadovaný program.

Po zvolení programu stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| – spotřebič začne pracovat s předvolenými parametry. Během provozu se na displeji zobrazuje nastavená teplota, doba pečení a symbol doby pečení.

Program	Pokrm	Režim	Teplota	Doba
P1	Cheesecake	Tradiční	140 °C	70 min
P2	Sušenky s kousky čokolády	Tradiční	170 °C	15 min
P3	Vanilkové makronky	Tradiční	160 °C	15 min
P4	Křupavá pizza se šunkou	Tradiční	180 °C	25 min

Program	Pokrm	Režim	Teplota	Doba
P5	Kuřecí špízy s medem	Tradiční	220 °C	10 min
P6	Pečená hovězí svíčková s omáčkou z červeného vína	Tradiční	220 °C	13 min
P7	Vepřová žebra BBQ s whisky	Tradiční	220 °C	75 min
P8	Sušená jablka	Pečení	80 °C	5 h
P9	Hranolky	Horkovzdušné fritování	180 °C	10 min
P10	Krůta	Tradiční	180 °C	70 min

6.8 Profesionální pizza

Režim profesionální pizzy umožňuje nastavit teplotu až 350 °C. Je určen pro přípravu pokrmů, jako je pizza nebo tortilly.

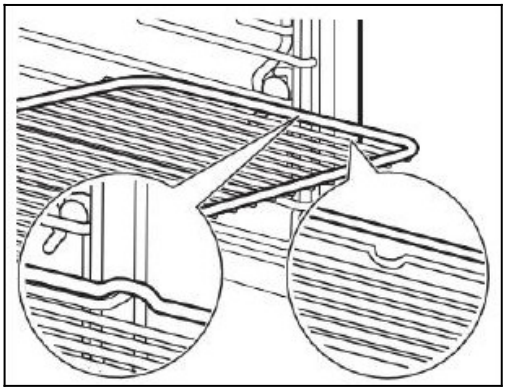
6.9 Předváděcí režim (Demo mode)

Předváděcí režim slouží k předvádění spotřebiče v prodejnách. Tato funkce nemusí být k dispozici u všech modelů.
Předváděcí režim zapnete nebo vypnete tak, že při zapnutém spotřebiči současně podržíte tlačítko zapnutí/vypnutí a tlačítko Start/Stop po dobu 5 sekund. Zapnutí i vypnutí režimu potvrdí trojí zvukový signál. Je-li předváděcí režim zapnutý, trvale svítí na první číslici zleva v údaji teploty malé písmeno „d“.

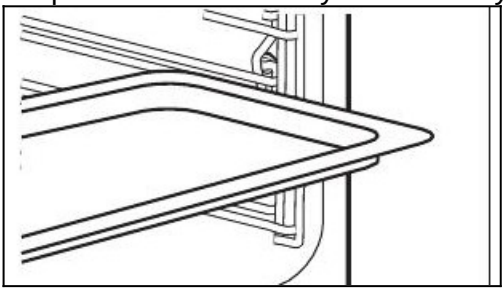
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

7.1 Vkládání příslušenství

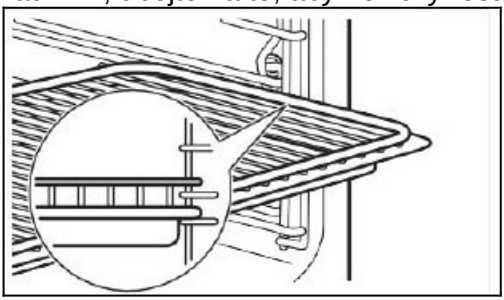
Drátěný rošt: zasuňte rošt mezi vodicí lišty boční mřížky a dbejte na to, aby nožičky směřovaly dolů.



Hluboký plech: zasuňte plech mezi vodicí lišty boční mřížky.



Plech a rošt současně: zasuňte plech mezi vodicí lišty boční mřížky a drátěný rošt do vodicích lišt nad ním; dbejte na to, aby nožičky roštu směřovaly dolů.

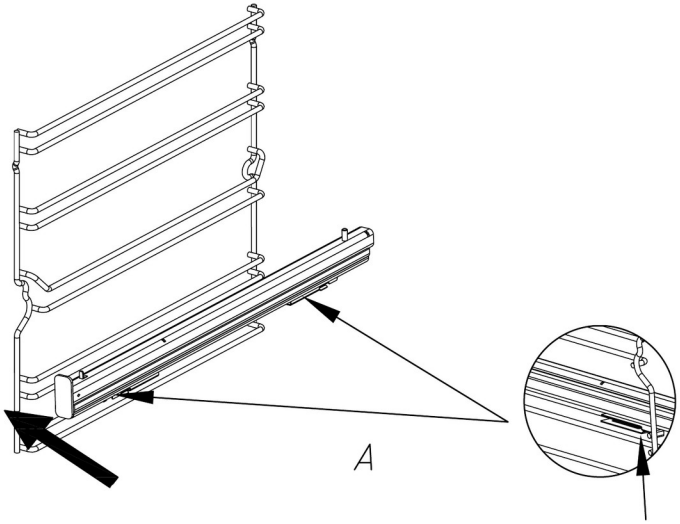


Dbejte na to, aby byly rošty vždy vloženy ve správném směru, jak je znázorněno na obrázku. Vždy se ujistěte, že je příslušenství zcela zasunuto, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
Příslušenství se může při zahřátí zdeformovat. To nemá vliv na jeho použití – po ochlazení se vrátí do původního tvaru.

7.2 Teleskopické výsuvy

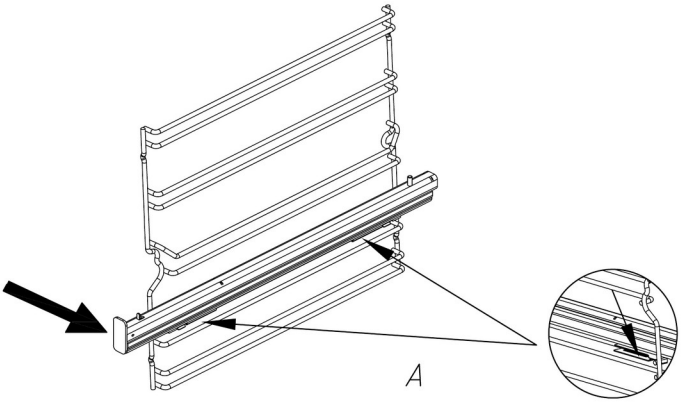
Montáž

Nasaďte teleskopický výsuv na vodicí lištu boční mřížky a zasuňte jej ve směru šipky, dokud příchytky (A) nezaskočí na vodicí lištu.



Demontáž

Uvolněte příchytky (A) a výsuv sejměte z vodicí lišty pohybem v opačném směru než při montáži.



⚠ **UPOZORNĚNÍ: Teleskopické výsuvy nasazujte a snímejte, jen když je trouba vychladlá. Během provozu jsou výsuvy horké – při vysouvání používejte chňapky. Před zavřením dvířek výsuvy vždy úplně zasuňte.**

8. TABULKY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Následující tabulky uvádějí doporučené teploty, doby přípravy a úrovně pro jednotlivé pokrmy. Uvedené hodnoty jsou orientační a mohou se lišit podle množství a druhu potravin i podle osobního vkusu.
Není-li uvedeno jinak, počítají se úrovně odspodu nahoru.

8.1 Tradiční – moučníky, pečivo a chléb

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Chlebový věnec	170–190	30–40	3
Krémový muffin	190–210	20–35	3
Piškotová roláda	180–200	10–20	3
Mandlový krémový dort	190–210	20–30	3
Ovocný koláč	170	35–55	3
Kynutý cupcake	160–180	40–80	3
Chiffon dort	160–180	20–40	2
Piškotový dort	160–180	20–40	2
Cupcake	170	20–30	3

8.2 Pečení – sušenky a drobné moučníky

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Křehký koláč	160–180	20–30	3
Ovocný dort	160–180	40–45	3
Oříškové sušenky	160–180	40–50	3
Muffin	160	25–30	3
Tenká palačinka	180–200	30–35	2
Cupcake	180–200	20–25	2
Cheesecake	190–210	15–20	2
Krémová roláda	160–180	20–25	3
Sušenky	160–180	20–25	3

8.3 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pizza (tenké těsto)	210–230	15–25	2
Pizza (více druhů náplně)	180–200	20–30	2
Vaječný košíček	180–200	40–55	1
Ananasový koláč	160–180	45–60	1

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Jablečný koláč	150–170	50–60	1
Zeleninový koláč	160–180	50–60	1
Mille-feuille	160–180	45–55	2

8.4 Horní ohřev

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pečené hovězí	210–230	30–40	2
Steak ze svíčkové	230	20–30	3
Pečená vepřová kotleta	210–230	30–40	2
Celá ryba (500–1000 g)	210–230	15–30	3/4

8.5 Gril

Pokrm	Doba (min)	Úroveň
Hamburger	8–10	4
Klobása	10–12	4
Svíčková	10–12	4
Hovězí	7–10	4
Toast	1–3	5

8.6 Rychlé pečení

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Mražená pizza	200–220	15–25	2
Tenké hranolky	190–210	15–25	3
Masové placičky	190–210	20–40	3
Bramboráky	210–230	20–30	3
Mražené plněné koláče	210–230	30–35	2
Mražené kuřecí nugety	210–230	15–20	2
Kuřecí křidýlka	180–200	20–25	2
Sušenky	180–200	15–18	2

8.7 Pára a pečení – vysoká vlhkost

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Krém / vaječný pudink	90	35–45	2
Tenké rybí filety	85	15–25	2
Silné rybí filety	90	25–35	2

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Celá ryba (350 g)	90	20–30	2
Celá ryba (1000 g)	90	30–40	2
Zapékané knedlíčky	120–130	40–50	2

8.8 Pára a pečení – střední vlhkost

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Různé druhy chleba (500–1000 g)	180–190	45–60	2
Housky	180–200	25–35	2
Sladké kynuté pečivo	160–170	30–45	2
Dušená masa	140–150	100–140	2
Žebra	140–150	75–100	2
Pečené rybí filety	170–180	25–40	2

8.9 Pára a pečení – nízká vlhkost

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pečené vepřové (1000 g)	160–180	90–100	2
Pečené hovězí (1000 g)	180–200	60–90	2
Pečené telecí (1000 g)	180	80–90	2
Masová roláda (500 g)	180	30–40	2
Celé kuře (1000 g)	180–210	50–60	2
Celá kachna (1500–2000 g)	180	70–90	2
Zapékané těstoviny	170–190	40–50	2
Zapékané lasagne	170–180	45–55	2

8.10 Kynutí těsta

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Ovocný koláč	35–40	10–20	2
Těsto na pizzu	35–40	10–15	2
Bílý chléb	35–40	15–25	2
Housky	35–40	15–25	2

8.11 Praktické rady k přípravě pokrmů

Pečení na více úrovních

Chcete-li péct pokrmy současně na více úrovních, použijte režim pečení  nebo multifunkční pečení  – pečení na více úrovních umožňují pouze tyto dva režimy.

Pro jemné pokrmy použijte režim pečení . Můžete použít současně tři úrovně – první, třetí a pátou odspodu.

Vodicí lišty trouby mají pět úrovní. Pečete-li v režimu multifunkčního pečení , použijte dvě prostřední úrovně. Horní a spodní úroveň dostávají teplo přímo a jsou vhodné pro pokrmy s krátkou dobou přípravy.

Obvykle používejte druhou a čtvrtou úroveň odspodu. Pokrmy, které potřebují více tepla, umístěte do druhé úrovně. Pečete-li například současně maso a jiné pokrmy, dejte maso do druhé úrovně a ostatní pokrmy do čtvrté.

Připravujete-li současně pokrmy s různou dobou a teplotou přípravy, nastavte kompromisní teplotu. Pokrm, který se připraví dříve, dejte do čtvrté úrovně odspodu a vyjměte jej jako první.

Do spodní úrovně vložte hluboký plech a do horní úrovně drátěný rošt.

Použití režimu rychlého pečení

Tento režim je rychlejší a praktičtější pro balené výrobky, například mražené předpečené pokrmy.

Grilování

Tento spotřebič nabízí dva režimy grilování s elektrickými topnými tělesy: horní ohřev  a gril .

Pokrm umístěte doprostřed pod topné těleso, do doporučené úrovně.

Do nižší úrovně vložte hluboký plech, který zachytí odkapávající tuk a dochucení, aby nestékaly na dno trouby.

Troubu předehřejte.

Doporučujeme nastavit nejvyšší provozní teplotu.

Použití režimu pečení

Tento režim zajišťuje rovnoměrnější rozložení tepla, a je proto vhodný pro rychlé pečení. Lze jej použít také k zapečení povrchu pokrmu na konci přípravy, například u ryb nebo zapékaných těstovin.

Při použití tohoto režimu vložte rošt do druhé nebo třetí úrovně odspodu. Aby tuk neodkapával na dno trouby a nezpůsobil kouř, vložte do první úrovně odspodu hluboký plech.

Doporučujeme nastavit teplotu 200 °C. Teplotu můžete upravit podle vlastní zkušenosti.

Horkovzdušné fritování

Při horkovzdušném fritování umístěte pokrm do třetí úrovně.
Protože pracují horní i zadní topné těleso s ventilátorem, není nutné pokrm otáčet. Výsledkem je křupavý pokrm připravený v krátkém čase a bez oleje.
Režim je vhodný pro hranolky, kuřecí křidýlka, nugety a podobné pokrmy.
Výchozí provozní teplota tohoto režimu je 230 °C.

Pečení moučníků

Moučníky vkládejte do zcela předehřáté trouby. Během pečení neotvírejte dvířka trouby, aby moučník neklesl.
Obecná pravidla:

Kůrka je příliš tvrdá nebo suchá: zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
Kůrka praská: snižte obsah vody nebo teplotu o 10 °C.
Kůrka se připaluje: umístěte moučník do nižší úrovně, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Moučník je uvnitř dobře propečený, ale na povrchu lepivý: snižte obsah vody, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Moučník se lepí k formě: vymažte dno formy, vysypte je moukou nebo použijte pečicí papír.

Pečení pizzy

Nejlepších výsledků při pečení pizzy dosáhnete v režimu pizza :

Troubu předehřívejte alespoň 10 minut.
Použijte lehký hliníkový plech na pizzu položený na drátěném roštu.
Použití hlubokého plechu prodlouží dobu pečení a těsto nemusí být dostatečně křupavé.
Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
U pizzy s více druhy náplně doporučujeme přidat sýr až během pečení.
Pečete-li pizzu na dvou úrovních, předehřívejte troubu alespoň 10 minut, nastavte teplotu 220 °C a pizzu vložte do druhé a čtvrté úrovně odspodu.

Příprava ryb a mas

Při pečení drůbeže a ryb nastavte teplotu 180 až 200 °C.
Chcete-li připravit jemné a šťavnaté hovězí nebo jehněčí s křupavým povrchem, pečte je nejprve krátce při vysoké teplotě 200 až 220 °C a poté teplotu snižte.
Obecně platí, že čím větší je plocha pokrmu, tím nižší teplotu nastavte.
Maso umístěte doprostřed drátěného roštu a pod něj vložte hluboký plech.
Dbejte na to, aby byl rošt uprostřed trouby. Chcete-li zvýšit teplo u dna trouby, použijte nižší úroveň.
Při přípravě steaků pomůže mírné naříznutí povrchu k rovnoměrnému propečení.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

9.1 Čištění a péče

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Před čištěním nebo údržbou spotřebič vypněte, odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte jej vychladnout.**

Spotřebič pravidelně čistěte, aby nedošlo ke znehodnocení povrchového materiálu. Čistěte jej vlhkým měkkým hadříkem a používejte pouze neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, abrazivní čisticí houbičky, rozpouštědla ani kovové předměty.

Používáte-li sprej na čištění trouby, dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené na jeho obalu.

Po vaření v páře vytřete zbytkovou vodu ze dna vnitřního prostoru savou houbičkou a dno osušte.

9.2 Čištění párou

Funkce čištění párou pomáhá odstranit zbytky potravin z vnitřního prostoru trouby. Metoda je účinná pouze na lehké znečištění – odolné zapečené skvrny neodstraní.

Před spuštěním vyjměte z vnitřního prostoru veškeré příslušenství i boční mřížky, aby bylo možné vnitřní prostor po dokončení vyčistit.

1. Stiskněte dvakrát tlačítko pyrolytického čištění / čištění párou – tlačítko se rozsvítí a na displeji se zobrazí symbol páry a symbol ohřevu . Výchozí nastavení je 130 °C a doba 20 minut.
2. Je-li to potřeba, upravte dobu čištění.
3. Stiskněte tlačítko Start/Stop a funkce se spustí. Nepotřebujete-li nastavení měnit, můžete funkci spustit tímto tlačítkem přímo.

Zobrazí-li displej a údaj „E10“, je v nádobce málo vody – doplňte vodu a poté funkci spusťte tlačítkem Start/Stop .

Po dokončení cyklu vytřete vnitřní prostor trouby čistým měkkým hadříkem.

9.3 Pyrolytické čištění

⚠ VAROVÁNÍ: Před spuštěním si přečtěte kapitolu „Pyrolytické čištění“ v bezpečnostních pokynech. Vyjměte z vnitřního prostoru veškeré příslušenství i vyjímatelné boční mřížky.

1. Stiskněte jednou tlačítko pyrolytického čištění / čištění párou – na displeji se zobrazí symbol pyrolytického čištění a údaj času 2:00.
2. Stiskněte tlačítko času a tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte požadovanou dobu čištění. K dispozici jsou tři možnosti: „2:00“, „2:30“ a „3:00“. Výchozí nastavení je „2:00“.
3. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷||. Jsou-li dvířka zavřená a zámek dvířek se úspěšně aktivuje, pyrolytické čištění se spustí a začne odpočítávání.
4. Po dokončení cyklu se na displeji zobrazí údaj „End“.

Pyrolytické čištění můžete ukončit také podržením tlačítka Start/Stop ▷|| nebo stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

ⓘ Poznámka: Během pyrolytického čištění je vnitřní osvětlení vypnuté.

ⓘ Poznámka: Chladicí ventilátor běží nepřetržitě na vysoké otáčky. Vypne se teprve tehdy, když teplota ve vnitřním prostoru klesne pod 250 °C.

ⓘ Poznámka: Pyrolytické čištění se nespustí, není-li správně aktivován zámek dvířek.

Dojde-li během čištění k přerušení dodávky elektrické energie, zkontroluje spotřebič po obnovení napájení signál zámku dvířek, aby bylo možné dvířka bezpečně otevřít. Nejsou-li oba signály zámku uvolněné, motor zámku dvířka odemkne.

Po vychladnutí spotřebiče odstraňte popel ze dna vnitřního prostoru vlhkým hadříkem.

9.4 Dvířka spotřebiče

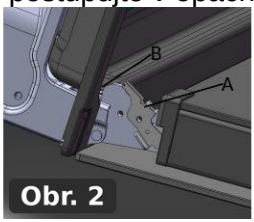
Při běžném používání není nutné dvířka trouby demontovat. Je-li to však potřeba, například kvůli důkladnějšímu čištění, postupujte podle následujících pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

9.4.1 Demontáž dvířek

1. Otevřete dvířka úplně (obr. 1).
2. Zcela odklopte páčku A na levém i pravém závěsu (obr. 2).
3. Držte dvířka tak, jak je znázorněno na obr. 3.
4. Dvířka jemně zavřete (obr. 3), dokud se páčky A na levém i pravém závěsu nezachytí za ramena závěsů B (obr. 4).
5. Vysuňte háčky závěsů z jejich uložení ve směru šipky C (obr. 4).
6. Dvířka položte na měkký povrch.

Při zpětné montáži postupujte v opačném pořadí.





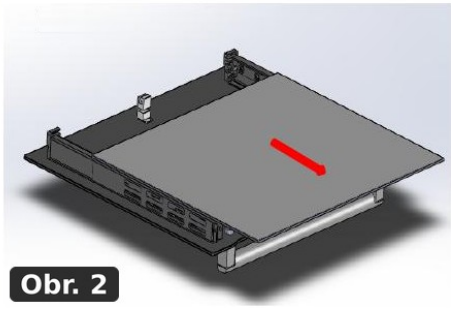




9.4.2 Vyjmutí vnitřní skleněné výplně

1. U dvojitých dvířek vyšroubujte dva šrouby, které drží horní lištu dvířek, a lištu vyjměte (obr. 1).
2. Jemně vysuňte vnitřní skleněnou výplň (obr. 2).
3. Sklo vyčistěte vhodným čisticím prostředkem, důkladně osušte a položte na měkký povrch. Nyní můžete vyčistit také vnitřní stranu vnějšího skla.
4. Po vyčištění nasaďte sklo zpět v opačném pořadí.





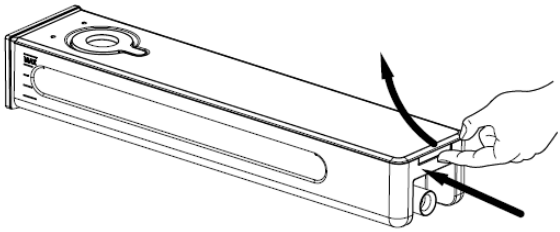
⚠ **UPOZORNĚNÍ: Sklo se může rozbít. Při čištění dbejte na to, abyste je nepoškrábali, a nenarážejte do něj příslušenstvím. Jsou-li skleněné panely poškozené, okamžitě je vyměňte a kontaktujte autorizovaný servis.**

9.5 Boční mřížky

Pro ruční čištění vnitřního prostoru a vodicích lišt můžete boční mřížky z vnitřního prostoru vyjmout. Nejprve uvolněte jejich přední část a poté zadní konec od bočních stěn. Zpětnou instalaci proveďte v opačném pořadí. Montáž a demontáž teleskopických výsuvů je popsána v kapitole „Použití příslušenství“, v podkapitole „Teleskopické výsuvy“.

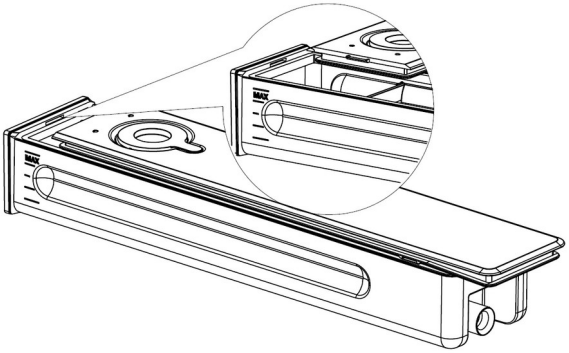
9.6 Čištění nádobky na vodu

1. Vyjměte nádobku na vodu ze spotřebiče.
2. Odstraňte víko nádobky – nadzvedněte je v místě výstupku v zadní části.



3. Vyjměte přepážku proti vlnění.
4. Všechny části nádobky opláchněte čistou vodou.
5. Po vyčištění nádobku znovu složte: zacvakněte přepážku proti vlnění do těla nádobky, nasaďte víko – nejprve zasuňte přední zacvakávací část a poté je přitlačte k tělu nádobky.
6. Nádobku vložte do spotřebiče a zatlačte na přední tlačítko, dokud nádobka nezapadne.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte abrazivní houbičky. Nádobku na vodu nedávejte do myčky nádobí.**



9.7 Odvápnění parního systému

Při provozu parního systému se vlivem obsahu vápníku ve vodě uvnitř usazuje vodní kámen. To může negativně ovlivnit kvalitu páry, výkon parního systému i kvalitu pokrmů. Aby k tomu nedocházelo, odstraňujte z parního systému usazený vodní kámen.

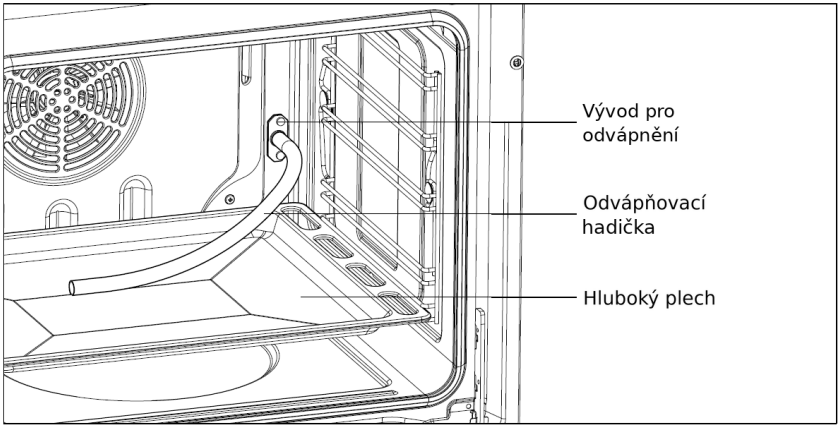
Upozornění na odvápnění

Po prvním uvedení spotřebiče do provozu nastavte stupeň tvrdosti vody (viz kapitola „Používání trouby“). Po stanoveném počtu použití vás spotřebič vyzve k odvápnění – symbol odvápnění ⇄ začne blikat. Odvápnění poté proveďte postupem popsaným níže.

Postup odvápnění

Celý postup trvá přibližně 1,5 hodiny. Displej vás postupem provede.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Vložte hluboký plech do nejnižší úrovně.
3. Nasaďte jeden konec odvápňovací hadičky na vývod pro odvápnění a druhý konec volně položte na hluboký plech, jak je znázorněno na obrázku.



4. Podržte tlačítko pyrolytického čištění / čištění párou – symbol odvápnění ⇄ začne blikat.
5. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| – na displeji začne blikat symbol a zobrazí se údaj „0.8L“, který vyzývá k naplnění nádobky vodou s odvápňovacím prostředkem.
6. Vyjměte nádobku na vodu, nalijte do ní odvápňovací prostředek (obvyklá dávka je 50 ml) a doplňte ji vodou na celkový objem 0,8 l.
7. Nádobku zasuňte zpět do spotřebiče.
8. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| – údaj „0.8L“ zmizí, na displeji se zobrazí „01:30h“ a spustí se první část postupu – odvápnění, které trvá přibližně 70 minut.

9. Po skončení první části plech vyjměte, vylijte z něj odpadní vodu a vložte jej zpět do nejnižší úrovně.
10. Vylijte z nádobky zbytek kapaliny, naplňte ji čistou pitnou vodou a zasuňte ji zpět do spotřebiče.
11. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷||. Tím se spustí druhá část postupu – proplachování parního systému, které trvá přibližně 20 minut.
12. Po skončení postupu plech vyjměte, vylijte z něj odpadní vodu a vylijte také zbytkovou vodu z nádobky.

ⓘ Poznámka: Při použití odvápňovacího prostředku se řiďte pokyny jeho výrobce.

ⓘ Poznámka: Odvápnění i proplachování lze provádět s otevřenými i zavřenými dvířky. Jsou-li dvířka otevřená, vnitřní osvětlení se automaticky rozsvítí; po zavření dvířek zhasne. Osvětlení můžete ovládat i tlačítkem osvětlení.

ⓘ Poznámka: Výzva k výměně vody se na displeji zobrazí jako údaj „CH“ v horní části a „H2O“ v dolní části.

Dojde-li během odvápnění voda, symbol začne blikat a program se pozastaví, dokud vodu nedoplníte.

9.8 Výměna žárovky

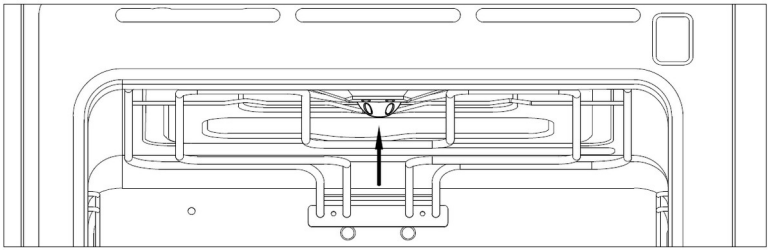
Na dno vnitřního prostoru položte hadřík. Zabráníte tím poškození skleněného krytu i žárovky.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Před výměnou žárovky odpojte spotřebič od elektrické sítě. Žárovka i její skleněný kryt mohou být horké – nechte je vychladnout.

Horní žárovka

1. Otočte skleněným krytem žárovky proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Vyjměte kovový kroužek a skleněný kryt očistěte.
3. Vyměňte žárovku za novou halogenovou žárovku G9 (25 W).
4. Připevněte kovový kroužek ke skleněnému krytu.
5. Nasaďte skleněný kryt.

Používejte pouze žárovky se stejnými parametry.



10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V případě poruchy zkontrolujte, zda není způsobena nesprávným používáním, a před kontaktováním poprodejního servisního střediska se pokuste poruchu odstranit podle níže uvedené tabulky.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Za žádných okolností neotvírejte kryt spotřebiče. Instalaci, údržbu a opravy smí provádět pouze náležitě kvalifikovaná a způsobilá osoba v souladu s platnými národními i místními bezpečnostními předpisy. Opravy a jiné práce prováděné nekvalifikovanými osobami mohou být nebezpečné a výrobce za ně nenese odpovědnost. Před zahájením údržby nebo opravy zajistěte, aby byl spotřebič odpojen od elektrické sítě. Spotřebič připojte k elektrické síti teprve po dokončení údržby.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
	Není nastavený čas.	Zkontrolujte, zda jsou provedena požadovaná nastavení.
	Vypadla domovní pojistka nebo jistič.	Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič.
Po dokončení pečení je slyšet hluk.	Chladicí ventilátor zůstává po ukončení pečení v provozu.	Jde o běžný jev.
Nefunguje osvětlení.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Nádobku na vodu nelze správně vložit.	Nesprávně nasazené víko nádobky na vodu. Nenasazená přepážka proti vlnění. Nádobka není zatlačena až na konec.	Nasaďte víko nádobky na vodu správně. Nasaďte přepážku proti vlnění. Zatlačte nádobku až na konec.
Po odvápnění je ve vnitřním prostoru znečištěná voda.	Hluboký plech nebo odvápňovací hadička nebyly během odvápnění správně umístěné.	Umístěte hluboký plech a odvápňovací hadičku správně – viz kapitola „Odvápnění parního systému“.
Poruchu se nepodařilo odstranit.	—	Kontaktujte poprodejní servisní středisko.

Chybové kódy

Kód	Možná příčina	Řešení
E03	Porucha topného tělesa – nízká teplota.	Kontaktujte poprodejní servisní středisko.

11. INSTALACE

Elektrickou instalaci tohoto spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Trouba musí být instalována v souladu s dodanými pokyny. Po instalaci odstraňte z dvířek a z vnitřního prostoru veškerý ochranný obalový materiál.

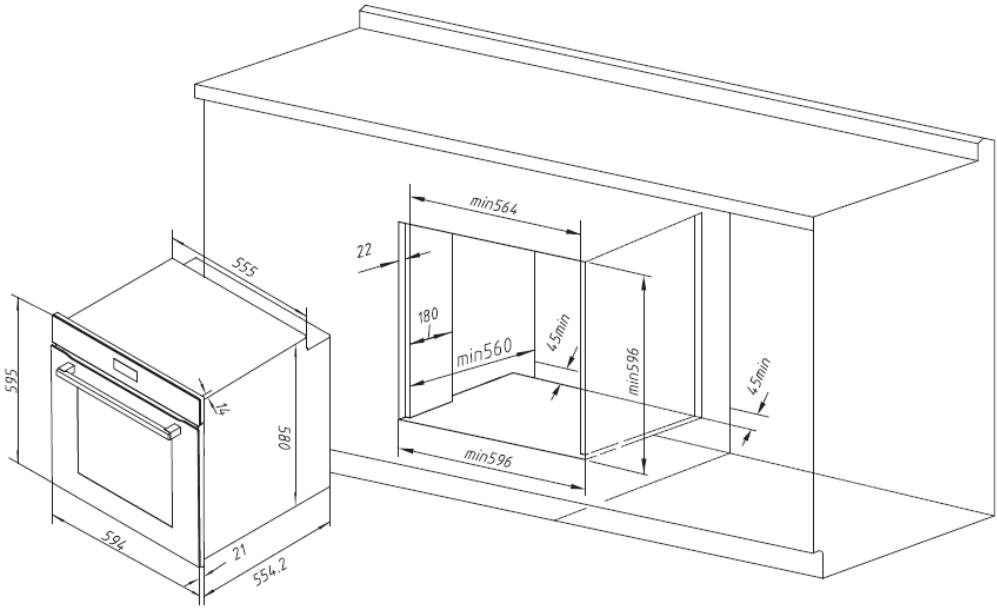
11.1 Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

Instalace musí zaručovat ochranu před kontaktem se živými částmi. Po dokončení instalace nesmí být možný kontakt s elektrickými částmi trouby. Všechny části, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, musí být odnímatelné pouze pomocí nástroje.
Odstraňte veškerý obalový materiál. Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte. Spotřebič je těžký – při manipulaci s ním postupujte opatrně, používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv. Spotřebič netahejte za rukojeť dvířek.
Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytkových prvků. Spotřebič instalujte pouze pod konstrukce a vedle konstrukcí, které odolávají teplu. Spotřebič musí být nainstalován na pevné a stabilní konstrukci. Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem a musí být provozován připojený k elektrické síti.

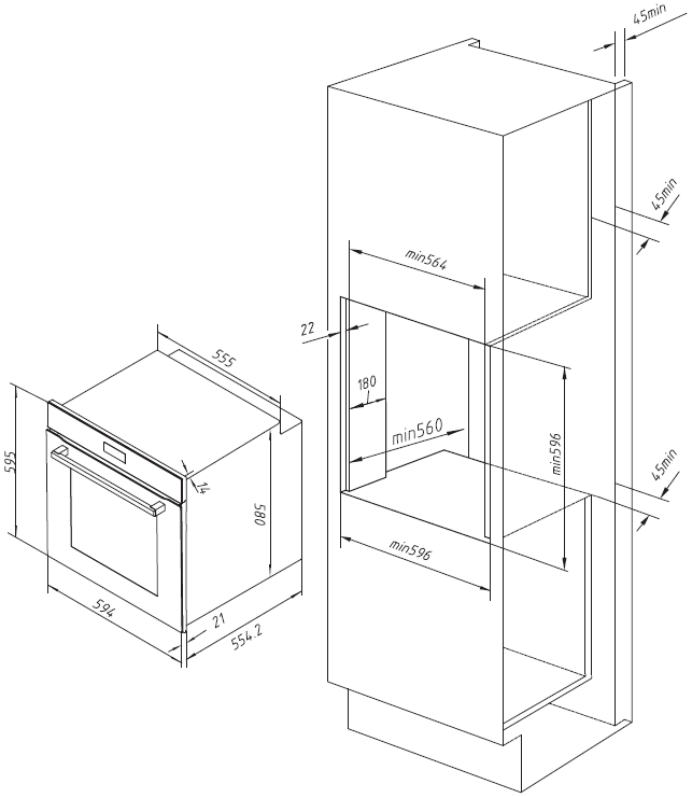
11.2 Instalace vestavné trouby

Aby vestavný spotřebič správně fungoval, musí být skříňka, do které se instaluje, vhodná. Níže uvedený obrázek udává rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysoké skříňky. Rozměry jsou v milimetrech.

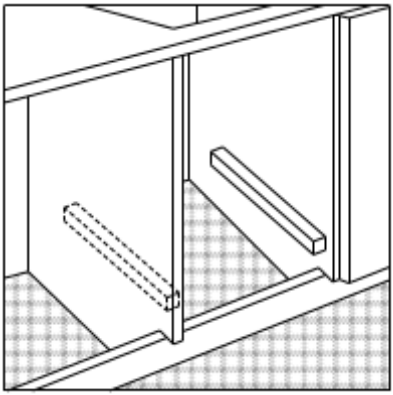
Instalace pod pracovní desku:

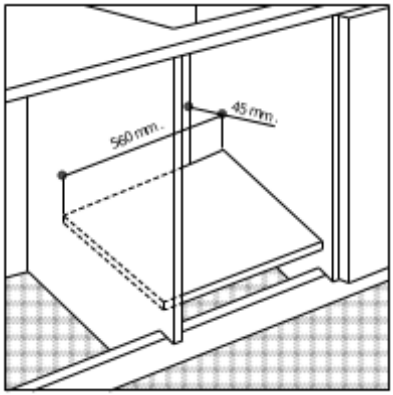


Instalace do vysoké skříňky:



Aby bylo zajištěno dostatečné větrání, musí být odstraněn zadní panel skříňky. Troubu je vhodné instalovat tak, aby spočívala na dvou dřevěných lištách. Pokud trouba spočívá na souvislé rovné ploše, musí být zajištěn otvor o rozměrech minimálně 45 x 560 mm.





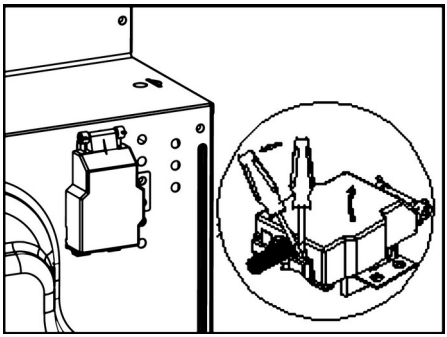
Panely sousedních skříněk musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříňky s dýhovaným povrchem musí být sestaveny pomocí lepidel, která odolávají teplotám až 100 °C.
Podle platných bezpečnostních předpisů nesmí být po instalaci trouby přístupné žádné vnitřní elektrické součásti.
K připevnění trouby ke skříňce otevřete dvířka trouby a zašroubujte dva vruty do dvou otvorů umístěných po obvodu rámu.
Spotřebič musí být nainstalován tak, aby odpovídal podmínkám, za nichž byla deklarována jeho spotřeba energie.
Chraňte spotřebič před povětrnostními vlivy. Nevystavujte jej slunečnímu záření, dešti, sněhu ani nadměrné vlhkosti.

11.3 Elektrické připojení

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.**
Veškeré elektrické připojení musí provést kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič musí být uzemněn. Zkontrolujte, zda parametry uvedené na typovém štítku odpovídají elektrickým údajům vaší sítě.
Trouba se dodává s připojeným standardním třívodičovým napájecím kabelem. Připojuje se k síti 220–240 V, 50/60 Hz prostřednictvím standardní zásuvky nebo všepólového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními pravidly. Napájení musí být střídavé a zeleno-žlutý vodič se používá jako ochranný vodič.
Vždy používejte správně nainstalovanou zásuvku s ochranným kontaktem.
Barevné značení vodičů: modrý – nulový vodič (N), hnědý – fáze (L), zeleno-žlutý – ochranný vodič (uzemnění).
ⓘ Poznámka: Napájecí kabel je k troubě připojen již z výroby, vodiče do svorkovnice proto nepřipojujte. Následující postup platí jen pro výměnu napájecího kabelu.

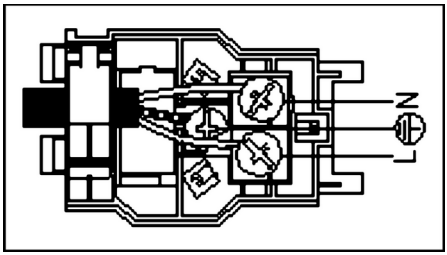
Otevření svorkovnice

1. Šroubovákem vypáčte kryt svorkovnice.
2. Kryt svorkovnice odklopte nahoru.



Připojení vodičů

1. Povolte šroub kabelové příchytky a tři kontaktní šrouby a původní kabel vyjměte.
2. Vodiče nového kabelu připevněte pod hlavy šroubů podle barevného značení: modrý (N), hnědý (L), zeleno-žlutý (ochranný vodič).
3. Nový napájecí kabel zajistěte kabelovou příchytkou a kryt svorkovnice zavřete.



Připojení k elektrické síti

Nainstalujte zásuvku odpovídající jmenovitému výkonu uvedenému na typovém štítku. Mezi elektrickou síť a troubu musí být nainstalováno všepólové odpojovací zařízení s kontaktním rozestupem minimálně 3 mm. Toto zařízení musí být dimenzováno podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům. Ochranný vodič nesmí být tímto zařízením přerušen.
Napájecí kabel neveďte místy, kde teplota může překročit 50 °C.

Před připojením zkontrolujte, že:

ochranný vodič je bezpečně připojen podle platných bezpečnostních předpisů – máte-li pochybnosti, nechte uzemnění zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem; výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené neuzemněnou instalací;

údaje uvedené na typovém štítku (na spotřebiči nebo na obalu) odpovídají parametrům elektrické sítě ve vaší domácnosti;

elektrická zatížitelnost instalace a zásuvek pokryje maximální výkon spotřebiče uvedený na typovém štítku – máte-li pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Nejsou-li zásuvka a zástrčka spotřebiče kompatibilní, nechte zásuvku vyměnit za vhodný typ kvalifikovaným elektrikářem. Nedoporučuje se používat adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely; je-li to nezbytně nutné, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.
Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zástrčky ani napájecího kabelu. Je-li nutná výměna napájecího kabelu, musí ji provést autorizovaný servis.
Izolace kabelů spotřebiče se může roztavit, pokud přijde do styku s horkými částmi spotřebiče. Nikdy nedovolte, aby se napájecí kabel dostal do styku s

horkými částmi spotřebiče ani do jejich blízkosti; to platí zejména pro dvířka spotřebiče, jsou-li horká.
Zástrčku připojte do zásuvky teprve po dokončení instalace. Ujistěte se, že je zástrčka po instalaci přístupná. Je-li zásuvka uvolněná, zástrčku do ní nezapojujte.
Spotřebič neodpojujte tahem za napájecí kabel, vždy tahejte za zástrčku.
Vadný spotřebič nebo nesprávná oprava jsou nebezpečné a mohou vést k úrazu elektrickým proudem. Opravu spotřebiče svěřte autorizovanému servisu.

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

12.1 Informační list o energetické účinnosti

Značka		kluge
Model		KTR2050B
Typ trouby		elektrická
Hmotnost	kg	32,5
Index energetické účinnosti		55,1
Energetická třída		A++
Spotřeba energie (elektřina) – běžný režim	kWh/cyklus	0,87
Spotřeba energie (elektřina) – režim s nucenou konvekcí	kWh/cyklus	0,48
Počet vnitřních prostorů		1
Zdroj tepla		elektřina
Objem	l	81

Hodnoty registrované pro tento model najdete rovněž v evropské databázi EPREL.

12.2 Technické parametry

Šířka spotřebiče	cm	59,4
Výška spotřebiče	cm	59,5
Hloubka spotřebiče	cm	55,4
Napětí	V	220–240
Kmitočet	Hz	50/60
Celkový příkon	kW	2,9–3,4
Objem nádobky na vodu	l	1,2
Žárovka vnitřního osvětlení		G9, 25 W

Úplné informace k energetickému štítku spotřebiče najdete v evropské databázi EPREL (eprel.ec.europa.eu) po zadání identifikátoru výrobku, případně naskenováním QR kódu na energetickém štítku nebo typovém štítku spotřebiče.

Obsah

SK

1. BEZPEČNOSŤ A OPATRENIA....4
1.1 Bezpečnosť ohrozených osôb a detí....4
1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny....5
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....6
2.1 Použitie....6
2.2 Varenie v pare....9
2.3 Pyrolytické čistenie....9
2.4 Údržba a čistenie....10
3. LIKVIDÁCIA ODPADU A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE....11
3.1 Likvidácia starých spotrebičov....11
3.2 Obaly a životné prostredie....11
4. POPIS VÝROBKU....12
4.1 Popis rúry....12
4.2 Príslušenstvo....13
4.3 Ovládací panel....16
5. REŽIMY A POUŽITIE....17
5.1 Režimy pečenia....17
5.2 Režimy s parou....19
5.3 Používanie rúry....20
6. ŠPECIÁLNE FUNKCIE....23
6.1 Kuchynský časovač....23
6.2 Detská poistka....23
6.3 Rýchly predohrev....23
6.4 Funkcia varenia v pare....23
6.5 Kysnutie cesta....26
6.6 Pamäťová funkcia....26
6.7 Automatické programy....26
6.8 Profesionálna pizza....27

6.9 Predvádzací režim (Demo mode).....27
7. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA.....28
7.1 Vkladanie príslušenstva.....28
7.2 Teleskopické výsuvy.....29
8. TABUĽKY NA PRÍPRAVU JEDÁL.....30
9. ČISTENIE A ÚDRŽBA.....35
9.1 Čistenie a starostlivosť.....35
9.2 Čistenie parou.....35
9.3 Pyrolytické čistenie.....36
9.4 Dvierka spotrebiča.....36
9.5 Bočné mriežky.....37
9.6 Čistenie nádobky na vodu.....38
9.7 Odvápnenie parného systému.....39
9.8 Výmena žiarovky.....40
10. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....41
11. INŠTALÁCIA.....42
11.1 Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika.....42
11.2 Inštalácia vstavanej rúry.....42
11.3 Elektrické pripojenie.....45
12. TECHNICKÉ ÚDAJE.....48
12.1 Informačný list o energetickej účinnosti.....48
12.2 Technické parametre.....48

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Starostlivo si ich prečítajte a uschovajte na budúce použitie.

Symboly použité v tomto návode

Symbol	Význam
⚠	VAROVANIE – nebezpečenstvo zranenia alebo ohrozenia života
⚠	UPOZORNENIE a POZOR – nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča
ⓘ	Poznámka – všeobecné informácie a tipy

1. BEZPEČNOSŤ A OPATRENIA

PRED INŠTALÁCIOU A POUŽITÍM SPOTREBIČA SI STAROSTLIVO PREČÍTAJTE TIETO DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A DODRŽIAVAJTE ICH.
USCHOVAJTE ICH NA PRÍPADNÉ ĎALŠIE POUŽITIE.
VÝROBCA NENESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ŠKODY SPÔSOBENÉ POUŽÍVANÍM TOHTO VÝROBKU PRI NEDODRŽANÍ BEZPEČNOSTNÝCH A INŠTALAČNÝCH POKYNOV.
Tento návod na obsluhu je určený pre viacero modelov. Váš spotrebič nemusí mať niektoré vlastnosti opísané v tomto návode. Pri čítaní tohto návodu venujte osobitnú pozornosť obrázkom.

1.1 Bezpečnosť ohrozených osôb a detí

Deti mladšie ako 3 roky sa nesmú približovať k spotrebiču bez neustáleho dozoru dospelej osoby.
Deti vo veku od 3 do 8 rokov smú spotrebič zapnúť alebo vypnúť iba vtedy, ak je umiestnený alebo nainštalovaný vo svojej bežnej prevádzkovej polohe, ak boli poučené o jeho bezpečnom používaní a chápu súvisiace riziká. Deti vo veku od 3 do 8 rokov nesmú spotrebič zapájať do siete, nastavovať, čistiť ani vykonávať jeho používateľskú údržbu.
Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli poučené o správnom a bezpečnom používaní spotrebiča a chápu prípadné riziká, ktoré sú s tým spojené. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti smú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu spotrebiča iba pod dozorom zodpovednej osoby.

⚠ **POZOR: Niektoré časti spotrebiča sa môžu počas prevádzky veľmi zahriať a spôsobiť popáleniny. Venujte osobitnú pozornosť prítomnosti detí a zraniteľných osôb.**

Elektrické spotrebiče uchovávajte mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb. Nedovoľte im používať spotrebič bez dozoru.

⚠ **UPOZORNENIE: Pri pečení alebo grilovaní sa prístupné časti spotrebiča môžu zahriať. Keď spotrebič používate, dbajte na to, aby sa k nemu nepribližovali deti.**

Rošty vkladajte do požadovanej úrovne rúry vždy vtedy, keď je rúra studená. Ak je potrebné premiestniť rošt za horúca, nedotýkajte sa chňapkou ohrevných telies.

Používajte vždy suché chňapky. Vlhké alebo mokré chňapky priložené na horúci povrch môžu spôsobiť oparenie parou. Chňapkou sa nedotýkajte horúcich ohrevných telies. Nepoužívajte utierku ani inú objemnú látku.

Pred prácou so spotrebičom si upevnite voľné časti odevu, zviažte si dlhé vlasy a nenoste visiace doplnky, ako sú kravaty, šály, šperky alebo voľné rukávy.

Nedovoľte deťom, aby si sadali alebo liezli na otvorené dvierka rúry.

Nikomu nedovoľte na spotrebič šplhať, stúpať si naň, opierať sa oň, sadať si naň ani sa na ňom zavesovať. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča a jeho prevráteniu, čo môže spôsobiť vážne zranenie.

Dbajte na to, aby sa deti a domáce zvieratá nepribližovali k spotrebiču.

Keď sú deti dostatočne staré na to, aby spotrebič používali, je zákonnou povinnosťou rodičov alebo zákonných zástupcov zabezpečiť, aby ich kvalifikovaná osoba poučila o jeho bezpečnom ovládaní.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

Váš spotrebič je vyrobený v súlade so všetkými platnými národnými aj medzinárodnými smernicami a nariadeniami.

Inštaláciu spotrebiča a výmenu prívodného kábla smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba.

⚠ **VAROVANIE: Spotrebič a prístupné časti sa pri používaní zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies. Dbajte na to, aby sa deti mladšie ako 8 rokov nezdržiavali v blízkosti spotrebiča, alebo na ne neustále dohliadajte.**

Rukoväte sa môžu počas používania spotrebiča zahrievať.

Pri vkladaní alebo vyberaní príslušenstva či riadu vždy používajte kuchynské rukavice alebo chňapky.

Na prevádzku spotrebiča nepoužívajte externý časovač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

Nepoužívajte rukoväť dvierok na premiestňovanie spotrebiča.

Pred začatím akejkoľvek údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete.

⚠ **VAROVANIE: Aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom, pred výmenou osvetlenia sa uistite, že je spotrebič vypnutý.**

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.

Na čistenie skla dvierok ani ďalších povrchov rúry nepoužívajte ostré drôtenky ani hrubé abrazívne čistiace prostriedky. Ak by poškriabali povrch, mohlo by dôjsť k roztrieštenIu skla dvierok alebo poškodeniu povrchu.
Na zaistenie vašej bezpečnosti sme prijali všetky možné bezpečnostné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, musíte pri čistení dávať pozor, aby ste ho nepoškriabali. Dávajte pozor, aby ste príslušenstvom nenarazili do skla dvierok.
Dbajte na to, aby ste počas montáže nepricvikli alebo nepoškodili napájací kábel. Poškodený napájací kábel smie z bezpečnostných dôvodov vymeniť iba výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba.
Ak chcete vybrať bočné mriežky (vodiace rošty), najprv uvoľnite ich prednú časť a potom zadný koniec od bočných stien. Spätnú inštaláciu vykonajte v opačnom poradí.
Prostriedky na odpojenie od siete musia byť súčasťou pevného rozvodu podľa platných inštalačných predpisov.
Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, že parametre miestnej distribučnej siete (elektrické napätie a frekvencia) sú kompatibilné s technickými parametrami spotrebiča. Technické parametre tohto spotrebiča sú uvedené na typovom štítku.
Údržbárske a opravárske práce smú vykonávať iba autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy vykonávané neautorizovanými technikmi môžu byť nebezpečné. Nemeňte ani nijako neupravujte technické parametre spotrebiča. Používajte iba originálne náhradné diely.

⚠ **UPOZORNENIE: Tento spotrebič bol navrhnutý iba na prípravu jedál. Je určený na použitie v domácnosti a v podobných prostrediach, ako sú kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, farmy alebo izby pre hostí v hoteloch, moteloch a penziónoch. Spotrebič je určený iba na použitie v interiéri a nesmie sa používať na žiadny iný účel, napríklad na vykurovanie miestnosti.**

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Použitie

⚠ **UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, úrazu elektrickým prúdom alebo výbuchu.**

Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie. Nemeňte vlastnosti tohto spotrebiča. Dbajte na to, aby neboli upchaté vetracie otvory. Spotrebič nikdy neobsluhujte mokrými rukami ani ho nepoužívajte v kontakte s vodou. Nikdy netlačte na otvorené dvierka.

Spotrebič počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru. Po každom použití ho vypnite.
Spotrebič nepoužívajte ako pracovnú ani odkladaciu plochu, ako špajzu ani na ukladanie predmetov po použití. Do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň neukladajte horľavé výrobky ani predmety nasiaknuté horľavými látkami.
Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní: môže z neho unikať horúci vzduch. Para nie je vždy viditeľná, závisí to od jej teploty. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka otvárajte opatrne a deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne aj preto, že pri použití prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu a vzduchu. Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného ohňa so spotrebičom.
Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak je vo vnútri dym. Odpojte spotrebič od elektrickej siete, vyberte poistku z poistkovej skrinky alebo nastavte istič do polohy 0.
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže vzniknúť prievan. Papier na pečenie sa môže dotknúť ohrevných telies a vznietiť sa. Pri predhrievaní neklaďte na príslušenstvo voľný papier na pečenie. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo príslušenstvom.
Za žiadnych okolností nevykladajte rúru alobalom, mohlo by dôjsť k jej prehriatiu.
Pri pečení na tuku alebo oleji nenechávajte rúru bez dozoru. Pri nadmernom teple by olej alebo tuk mohol vzplanúť. Na plamene spôsobené olejom nikdy nelejte vodu. Namiesto toho rúru vypnite a nádobu prikryte pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
Vždy pečte so zatvorenými dvierkami rúry. Na vyberanie jedla z rúry a jeho vkladanie do rúry vždy používajte chňapky.
Plechy sa pri vysunutí nakláňajú. Dávajte pozor, aby ste pri ich vyberaní z rúry nevyliali alebo nevysypali horúce jedlo.
Na otvorené dvierka rúry neklaďte žiadne predmety. Mohlo by dôjsť k prevráteniu rúry alebo poškodeniu dvierok. Na spotrebič ani na rukoväť dvierok nevešajte utierky ani iné textílie.
Pri prvom zahrievaní spotrebiča môžete cítiť slabý zápach spôsobený vypaľovaním izolačných materiálov na ohrevných telesách. Tento jav je normálny. Zabezpečte dobré vetranie kuchyne, zatvorte dvere do susedných miestností a počas tohto procesu držte deti a domáce zvieratá mimo kuchyne. Podrobný postup nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.
Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač. Keď sa spotrebič nepoužíva, vždy skontrolujte, či je vypnutý.
Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom (napríklad za dvierkami), tento panel nesmie byť počas prevádzky spotrebiča nikdy

zatvorený. Za zatvoreným panelom sa hromadí teplo a vlhkosť, čo môže poškodiť spotrebič, skrinku aj podlahu. Nábytkový panel zatvárajte až po úplnom vychladnutí spotrebiča.

⚠ **UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.**

Aby nedošlo k poškodeniu alebo zafarbeniu smaltu, neklaďte riad ani žiadne iné predmety priamo na dno spotrebiča a nikdy neklaďte hliníkovú fóliu priamo na dno vnútorného priestoru.

Nenechávajte papier na pečenie v kontakte s vnútorným sklom, pretože by mohlo dôjsť k trvalému zafarbeniu skla. Nelejte vodu priamo do horúcej rúry – tepelný šok by mohol poškodiť smalt. Vlhké jedlá a riad nenechávajte v spotrebiči po skončení pečenia. Pri vyberaní a vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.

Zafarbenie smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na funkciu spotrebiča.

Tento spotrebič je určený iba na pečenie a prípravu jedál a nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

Vlhkosť:

Ak vlhkosť zostáva vo vnútornom priestore dlhší čas, môže dôjsť ku korózii. Po použití nechajte rúru vyschnúť. Nenechávajte vlhké potraviny v rúre dlhší čas. Pri dlhom pečení jedál s vysokým obsahom vody môže dochádzať ku kondenzácii na vnútornom skle rúry a okolo tesnenia. Po vychladnutí rúry vnútorné sklo utrite hubkou alebo mäkkou handričkou. Ak využívate zvyškové teplo rúry (po jej vypnutí) na udržanie teploty jedál, môže sa tvoriť silná kondenzácia, ktorá môže spôsobiť koróziu smaltu. Kondenzácii zabránite otvorením dvierok rúry alebo použitím režimu rozmrazovania.

Chladenie spotrebiča:

Po pečení pri vysokých teplotách nechajte rúru vychladnúť so zatvorenými dvierkami. Dvierka nechajte zatvorené a nepodopierajte ich žiadnymi predmetmi. Aj malé pootvorenie môže časom poškodiť okolitý nábytok. Spotrebič nechajte vyschnúť s otvorenými dvierkami iba v prípade, že sa počas pečenia vytvorilo veľké množstvo kondenzátu. Ovocná šťava, ktorá sa dostane na dno spotrebiča, zanechá trvalé škvrny. Na veľmi vlhké koláče preto použite hlboký plech.

Vkladanie príslušenstva:

V závislosti od modelu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní dvierok poškriabať sklo. Príslušenstvo vždy zasúvajte do rúry až na doraz. Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča sa počas prevádzky nebudú správne zatvárať a môže dôjsť k poškodeniu prednej časti susedného nábytku. Udržiavajte tesnenie v čistote. Neliezte na dvierka spotrebiča, nesadajte si na ne ani na nich nevisite. Na dvierka rúry neklaďte nádoby ani príslušenstvo.

Spotrebič nenoste ani neprenášajte za rukoväť dvierok – rukoväť neunesie hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

2.2 Varenie v pare

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny. Ak je aktivovaná parná funkcia, otvárajte dvierka spotrebiča opatrne – môže z neho uniknúť para. Dvierka otvárajte opatrne aj po skončení varenia v pare.
Ak je rúra horúca a otvoria sa dvierka, môže z nej vychádzať horúca para. Pri otváraní dvierok preto stojte bokom a aj deti držte bokom.
Do nádobky na vodu nalievajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte žiadne iné tekutiny.
Do nádobky na vodu nikdy nedávajte horľavé ani alkoholické tekutiny.
Nádobku na vodu uchovávajte mimo horúcich povrchov. Keď je rúra v prevádzke, nechávajte nádobku na vodu zatvorenú.
Po každom použití nádobku na vodu vyprázdnite. Spotrebič je horúci a hrozí nebezpečenstvo popálenia – pri vyprázdňovaní nádobky buďte opatrní.
Po varení v pare môže para kondenzovať na dne vnútorného priestoru. Po vychladnutí spotrebiča dno vždy vysušte.
Aby sa v parnom systéme netvorilo príliš veľa vodného kameňa, je nutné nastaviť správny stupeň tvrdosti vody podľa skutočnej tvrdosti vody vo vašej lokalite. Postup nájdete v kapitole „Používanie rúry“. Nesprávne nastavenie tvrdosti vody môže mať negatívny vplyv na prevádzku spotrebiča a jeho životnosť.

2.3 Pyrolytické čistenie

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo popálenia a požiaru. Pri pyrolytickom čistení sa vnútorný priestor zohrieva na veľmi vysokú teplotu.

Pred spustením pyrolytického čistenia vyberte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo aj vyberateľné bočné mriežky. Vysoká teplota by ich poškodila.
Pred spustením odstráňte z vnútorného priestoru hrubé zvyšky jedál a nadbytočný tuk – pri vysokej teplote by sa mohli vznietiť.
Na pyrolytické čistenie nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani sprej na čistenie rúr.
Dvierka sa po spustení pyrolytického čistenia automaticky zamknú a nemožno ich otvoriť, kým teplota vo vnútornom priestore dostatočne neklesne.
Nepokúšajte sa dvierka otvoriť silou.

Spotrebič a jeho prístupné časti, najmä dvierka, sa pri pyrolytickom čistení zohrejú viac ako pri bežnom pečení. Nedotýkajte sa ich a deti aj domáce zvieratá udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
Počas pyrolytického čistenia kuchyňu dobre vetrajte a zatvorte dvere do susedných miestností. Malé množstvo dymu a zápachu je bežné.
Vtáky, ostatné domáce zvieratá a izbové rastliny počas pyrolytického čistenia premiestnite mimo kuchyne.
Pyrolytické čistenie nespúšťajte, ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené.

2.4 Údržba a čistenie

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

Pred vykonaním akejkoľvek údržby vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Skontrolujte, či spotrebič vychladol – sklenené panely sa môžu rozbiť.
Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, okamžite ich vymeňte a kontaktujte autorizovaný servis. Pri demontáži dvierok rúry buďte opatrní, pretože sú ťažké.
Spotrebič pravidelne čistite, aby nedošlo k znehodnoteniu povrchového materiálu.
Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, abrazívne čistiace hubky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
Ak používate sprej na čistenie rúry, dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené na jeho obale.

Vnútorné osvetlenie

Typ žiarovky použitý v tomto spotrebiči je určený výhradne pre domáce spotrebiče. Žiarovku nepoužívajte na osvetlenie domácnosti.

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od elektrickej siete. Používajte iba žiarovky s rovnakými parametrami.

Servis

Opravu spotrebiča zverte autorizovanému servisu. Používajte iba originálne náhradné diely.

3. LIKVIDÁCIA ODPADU A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

3.1 Likvidácia starých spotrebičov



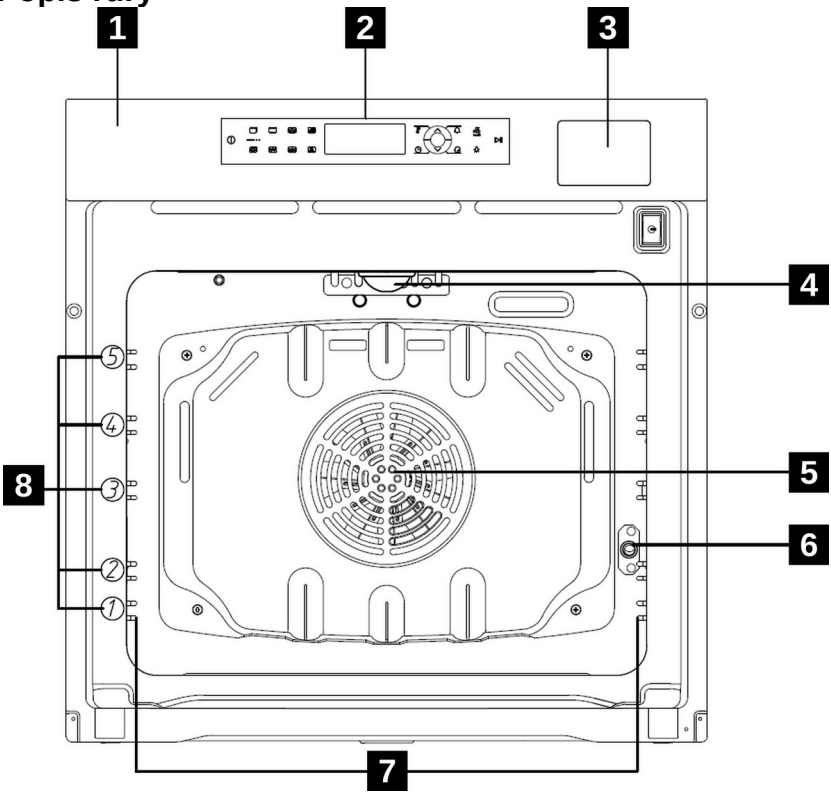
Európska smernica 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) vyžaduje, aby sa použité domáce spotrebiče nelikvidovali spolu s bežným komunálnym odpadom. Použité spotrebiče sa musia zbierať oddelene, aby sa maximalizovalo zhodnotenie a recyklácia materiálov, z ktorých sú vyrobené, a znížil sa vplyv na ľudské zdravie a životné prostredie. Symbol prečiarknutej smetnej nádoby na kolieskach je vyobrazený na všetkých výrobkoch, aby spotrebiteľom pripomínal ich povinnosť triediť odpad. Spotrebitelia by sa mali obrátiť na miestne úrady alebo na svojho predajcu a informovať sa o postupe pri likvidácii spotrebiča.
Pred likvidáciou spotrebič odpojte od elektrickej siete, odrežte napájací kábel čo najbližšie pri spotrebiči a zlikvidujte ho. Odstráňte zámok dvierok, aby sa do spotrebiča nemohli zatvoriť deti ani domáce zvieratá.

3.2 Obaly a životné prostredie

Obalové materiály chránia váš spotrebič pred poškodením, ktoré môže vzniknúť počas prepravy. Obalové materiály sú šetrné k životnému prostrediu, pretože sú recyklovateľné. Použitie recyklovaného materiálu znižuje spotrebu surovín, a preto znižuje produkciu odpadu.

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Popis rúry



1. Ovládací panel
2. Programový ovládací panel
3. Nádobka na vodu
4. Osvetlenie
5. Ventilátor
6. Vývod na odvápnenie
7. Vyberateľná bočná mriežka (vodiaci rošt)
8. Úrovne na vkladanie príslušenstva

Obrázok je iba schematický a nemusí presne zodpovedať vzhľadu zakúpeného výrobku.

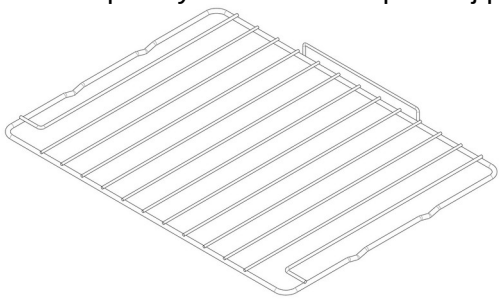
Vnútorný priestor rúry má päť úrovní na vkladanie príslušenstva. Úrovne sa počítajú zdola nahor.

4.2 Príslušenstvo

K spotrebiču sa dodáva nasledujúce príslušenstvo.

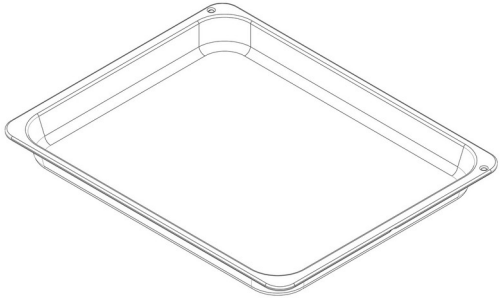
Drôtený rošt

Na riad, formy na pečenie a plechy. Jedlo možno piecť aj priamo na rošte.



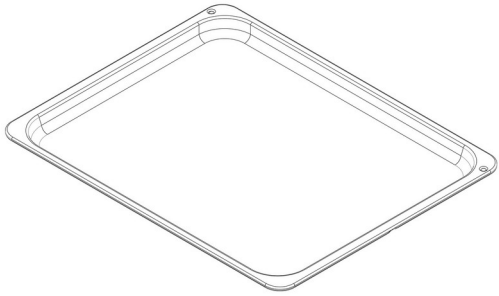
Hlboký plech

Vhodný na pečenie múčnikov a zákuskov. Slúži zároveň na zachytávanie tuku.



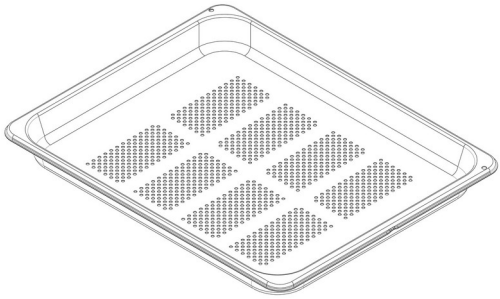
Univerzálny plech

Vhodný na pečenie jedál a na zachytenie šťavy alebo kondenzátu pri varení v pare.



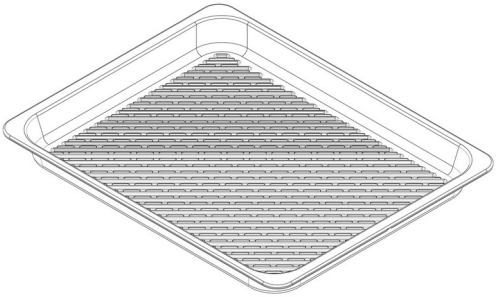
Dierovaný nerezový plech

Vhodný na varenie v pare, napríklad zeleniny, rýb alebo knedlí. Umožňuje prechod pary.



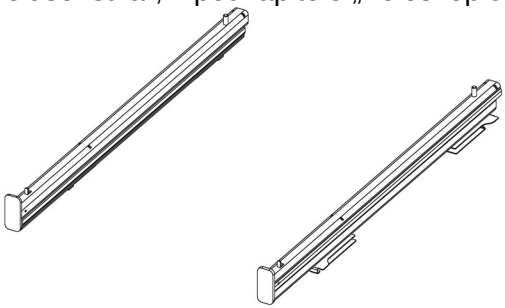
Plech na teplovzdušné fritovanie

Slúži na teplovzdušné fritovanie. Hodí sa aj na rýchle pečenie mrazených polotovarov, napríklad hranolčekov, nugiet alebo kuracích krídelok.



Teleskopické výsuvy

Jeden pár teleskopických výsuvov. Postup montáže a demontáže nájdete v kapitole „Použitie príslušenstva“, v podkapitole „Teleskopické výsuvy“.

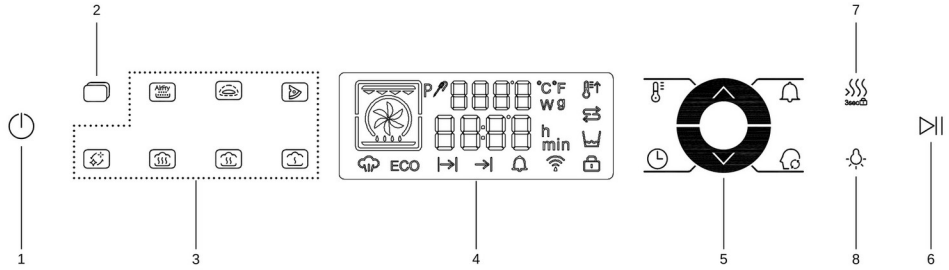


Odvápňovacia hadička

Slúži na odvedenie odpadovej vody pri odvápnení parného systému.



4.3 Ovládací panel



Funkcia	Popis
1. Zapnutie/vypnutie	Slúži na zapnutie a vypnutie spotrebiča. Podržaním tlačidla na 3 sekundy spotrebič zapnete alebo vypnete.
2. Tlačidlo voľby funkcie rúry	Opakovaným stláčaním tohto tlačidla prepínate medzi jednotlivými režimami rúry. K dispozícii je 12 režimov:
3. Tlačidlá rýchlej voľby	Stlačením tlačidla vyberiete požadovaný režim alebo funkciu priamo, bez nutnosti prepínať medzi ostatnými režimami. K dispozícii sú: teplovzdušné fritovanie, kysnutie cesta, profesionálna pizza, pyrolytické čistenie / čistenie parou a režimy s parou: vysoká, stredná a nízka vlhkosť.
4. Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenie spotrebiča.
5. Oblasť doplnkových funkcií	Stlačením nastavíte teplotu pečenia tlačidlami „ ﹀“ a „ ﹀“. Stlačením nastavíte čas pečenia, čas ukončenia pečenia alebo aktuálny čas. Stlačením nastavíte kuchynský časovač. Stlačením vstúpite do automatických programov; podržaním toho istého tlačidla na 3 sekundy vyvoláte uložené režimy z pamäte, prípadne aktuálny režim do pamäte uložíte.
6. Start/Stop	Slúži na spustenie a pozastavenie zvolenej funkcie.
7. Rýchly predohrev / detská poistka	Podržaním na 3 sekundy zamknete programový ovládací panel; opätovným podržaním na 3 sekundy ho odomknete. Po nastavení režimu rúry aktivujete týmto tlačidlom rýchly predohrev, ktorý rúru v krátkom čase zohreje na nastavenú teplotu.
8. Osvetlenie	Slúži na zapnutie a vypnutie osvetlenia.

Symboly na displeji

Na displeji sa môžu zobraziť nasledujúce symboly:

Symbol	Význam
	Symbol parného režimu

Symbol	Význam
	Zobrazenie symbolov zvoleného režimu
ECO	ECO – úsporná prevádzka
	Zobrazenie teploty, napríklad 180 °C
	Zobrazenie času – aktuálny čas, čas časovača, čas pečenia, čas ukončenia pečenia
	Čas pečenia
	Čas ukončenia pečenia
	Kuchynský časovač
	Detská poistka
	Odvápnenie
	Nízka hladina vody – signalizuje nedostatok vody v nádobke na vodu
	Pyrolytické čistenie

Poznámka: Nie všetky uvedené symboly sa musia na displeji vášho spotrebiča zobrazovať. Ich zobrazenie závisí od modelu a výbavy spotrebiča.

5. REŽIMY A POUŽITIE

5.1 Režimy pečenia

Váš spotrebič má rôzne režimy pečenia. Aby sme vám pomohli vybrať správny spôsob pečenia pre váš pokrm, nižšie nájdete rozdiely a parametre jednotlivých režimov. Režimy sú uvedené v poradí, v akom ich prepínate tlačidlom voľby funkcie rúry.

Funkcia	Spôsob pečenia
 Tradičný ohrev	Zapne sa horné a spodné ohrevné teleso. Ide o klasický, tradičný spôsob pečenia. Tradičné pečenie je neprekonateľné pri príprave pokrmov z viacerých zložiek, napríklad kapusty s rebierkami, tresky na španielsky spôsob, sušenej tresky na spôsob Ancony alebo teľacieho s ryžou. Vynikajúce výsledky dosiahnete aj pri pokrmoch z teľacieho a hovädzieho mäsa (dusené mäso, ragú, hovädzie so zeleninou, šunka), ktoré sa pripravujú pomaly a je potrebné ich podlievať alebo prilievať tekutinu. Režim je ideálny aj na pečenie múčnikov a ovocia. Používajte v ňom vždy iba jeden plech alebo rošt, inak nebude teplo rozložené rovnomerne. Úroveň zvoľte podľa toho, koľko tepla pokrm potrebuje.
 Pečenie s ventilátorom	Zapne sa zadné ohrevné teleso a ventilátor, ktoré zabezpečujú rovnomerne rozložené teplo v celej rúre. Režim je vhodný na pečenie jemných pokrmov, napríklad krémových muffinov, sladkých sušienok, drobných koláčikov alebo piškótových rolád.

Funkcia	Spôsob pečenia
 Gril	Zapne sa vnútorná aj vonkajšia časť horného ohrevného telesa. Gril pokrýva väčšiu plochu a zohrieva sa rýchlejšie ako horný ohrev. Funkciu grilu môžete použiť na jemné druhy mäsa, steaky, klobásy, ryby, zapekané toasty so syrom a ďalšie rýchlo pripravované pokrmy. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku gril najprv 3 minúty predhrievajte – pomôže to uzavrieť prirodzenú šťavu v steakoch a rebrách, ktoré tak budú chutnejšie.
 Gril s ventilátorom	Zapne sa ventilátor a horné ohrevné teleso. Kombinácia cirkulácie vzduchu a tepla z horného telesa zabraňuje tomu, aby sa povrch pokrmu pripálil, a umožňuje teplu preniknúť dovnútra. Vynikajúce výsledky dosiahnete pri mäsových a zeleninových špízoch, klobásach, rebrách, jahňacích kotletách, kurčati v pikantnej omáčke alebo bravčových kotletách.
 Pizza	Zapne sa spodné a zadné ohrevné teleso a ventilátor. Táto kombinácia rúru rýchlo zohreje a vytvára značné teplo prichádzajúce prevažne zospodu. Režim je ideálny na pokrmy, ktoré si pri príprave vyžadujú vysokú teplotu, ako je pizza alebo veľké kusy pečeného mäsa. Jednu pizzu pečte vždy na jednej úrovni – postup pečenia na dvoch úrovniach nájdete v kapitole „Praktické rady na prípravu jedál“.
 Rýchle pečenie	Zapne sa horné a spodné ohrevné teleso a ventilátor, ktoré zabezpečujú stále a rovnomerne rozložené teplo v celej rúre. Režim sa odporúča najmä na rýchlu prípravu pokrmov, pri ktorých nie je potrebné predhrievať – napríklad mrazených pokrmov. Najlepšie výsledky dosiahnete pri použití jedinej úrovne – druhej alebo tretej zdola podľa druhu pokrmu, pozri tabuľku „Rýchle pečenie“ v kapitole „Tabuľky na prípravu jedál“.
 Jemné pečenie	Zapne sa ventilátor a spodné ohrevné teleso. Teplo sa rozvádza zospodu. Režim je vhodný na jemné pečivo, múčniky a zákusky vo formách na pečenie. Plech vložte do nižšej úrovne.
 Horný ohrev	Zapne sa horné ohrevné teleso. Sálavé teplo z hornej strany prepeká pokrm. Režim môžete použiť na jemné druhy mäsa, steaky, klobásy, ryby, zapekané toasty so syrom a ďalšie rýchlo pripravované pokrmy. Predhrievanie počas 3 minút pomôže uzavrieť prirodzenú šťavu v steakoch a rebrách, ktoré tak budú chutnejšie.

Funkcia	Spôsob pečenia
Multifunkčné pečenie	Zapne sa horné, zadné a spodné ohrevné teleso a ventilátor. Keďže je teplo vnútri rúry rozložené rovnomerne, môžete pokrmy piecť súčasne až na dvoch úrovniach. Tento režim s nútenou konvekciou je vhodný na pečenie chleba a na pokrmy s dlhším časom prípravy, napríklad lasagne, zapekané cestoviny alebo kurča so zemiakmi. Vynikajúci rozvod tepla navyše umožňuje piecť pri nižšej teplote, čo znižuje stratu vlhkosti a pečené mäso zostane chrumkavejšie. Režim je vhodný aj na prípravu ochutených rýb, ktoré si tak zachovajú farbu, vôňu aj chuť. Múčniky: režim je vhodný aj na pečenie muffinov.
Teplovzdušné fritovanie	Zapne sa horné a zadné ohrevné teleso a ventilátor. Horúci vzduch s vysokou teplotou pripraví pokrm v krátkom čase, bez oleja a s chrumkavou štruktúrou. Režim je vhodný na hranolčeky, kuracie krídelká, nugety a podobné pokrmy.
Rozmrazovanie	Režim sa odporúča na rozmrazovanie pokrmov, najmä tých, ktoré na rozmrazenie potrebujú len málo tepla – napríklad zmrzlinových tort, krémových zákuskov a ovocných koláčov. Použitím ventilátora sa čas rozmrazovania skráti približne na polovicu. Teplotu možno nastaviť v rozsahu 40–60 °C.
Úsporný režim ECO	Zapne sa zadné ohrevné teleso a ventilátor, ktoré zabezpečujú rovnomerne rozložené teplo v celej rúre. Ohrevné teleso pracuje prerušovane, čím sa naplno využíva teplo vo vnútornom priestore, znižujú sa tepelné straty a dosahuje sa úspora energie.

5.2 Režimy s parou

Váš spotrebič umožňuje kombinovať paru s pečením, čo zachováva kvalitu potravín a mäkkosť pokrmov. K dispozícii sú nasledujúce režimy s parou.

Režim	Použitie
Vysoká vlhkosť	Vhodný na prípravu jemných pokrmov, ako sú krémy, ovocné pečivo a ryby.
Stredná vlhkosť	Vhodný na dusené a pomaly pripravované mäso, ako aj na chlieb a sladké kysnuté cesto. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú štruktúru.
Nízka vlhkosť	Vhodný na mäso, hydinu a zapekané pokrmy. Pridanie malého množstva pary počas pečenia pomáha dosiahnuť chrumkavý povrch a šťavnaté vnútro. V režime nízkej vlhkosti sú k dispozícii štyri stupne, ktoré zvolíte opakovaným stláčaním tlačidla nízkej vlhkosti:

Postup varenia v pare a plnenia nádobky na vodu nájdete v kapitole „Funkcia varenia v pare“.

5.3 Používanie rúry

5.3.1 Pred prvým použitím

⚠ UPOZORNENIE: Prečítajte si kapitoly „Bezpečnosť a opatrenia“ a „Bezpečnostné pokyny“.

Prvé vyčistenie

Vyberte zo spotrebiča všetko príslušenstvo a vyberateľné bočné mriežky. Odstráňte všetky nálepky, ochrannú fóliu a prepravné kryty. Uistite sa, že vo vnútornom priestore nezostali žiadne obalové materiály.

Nerezové nádoby a príslušenstvo umyte teplou vodou s neutrálnym čistiacim prostriedkom, prípadne v umývačke riadu. Potom vráťte príslušenstvo a vyberateľné bočné mriežky do pôvodnej polohy.

Ak chcete odstrániť typický zápach nového spotrebiča, zohrejte prázdny spotrebič so zatvorenými dvierkami: nastavte režim „Pečenie s ventilátorom“ a teplotu 200 °C a nechajte rúru 30 minút pracovať naprázdno.

Pri prvom zohriatí ohrevných telies môže vzniknúť mierny zápach. Ten aj prípadná para po krátkom čase zmiznú a neznamenajú poruchu spotrebiča ani jeho pripojenia. Počas tohto procesu zabezpečte dobré vetranie kuchyne, zatvorte dvere do susedných miestností a deti a domáce zvieratá držte mimo kuchyne.

Po vychladnutí spotrebiča vyčistite hladké povrchy a dvierka mydlovou vodou a hubkou a všetky povrchy vysušte.

Nastavenie hodín

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti prejde spotrebič do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí čas 12:00.

1. Stlačte tlačidlo času ◷ – údaj na displeji začne blikať.
2. Tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte čas.
3. Nastavenie potvrďte opätovným stlačením tlačidla času ◷.

Nastavenie stupňa tvrdosti vody

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti je potrebné nastaviť stupeň tvrdosti vody. V nasledujúcej tabuľke je uvedená tvrdosť vody zodpovedajúca jednotlivým stupňom.

Stupeň	Tvrdosť vody (mmol/l)	Označenie tvrdosti vody
H0	0–1,3	mäkká
H1	1,3–2,5	mierne tvrdá
H2	2,5–3,8	tvrdá
H3	nad 3,8	veľmi tvrdá

1. Do režimu nastavenia tvrdosti vody vstúpite súčasným podržaním tlačidiel a na 2 sekundy.
2. Tlačidlami „∨“ a „∧“ zvoľte zodpovedajúci stupeň tvrdosti vody.
3. Voľbu potvrďte tlačidlom Start/Stop ▷||.

Ak do 3 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu, spotrebič sa vráti do pohotovostného režimu.
Ak nastavíte nesprávnu tvrdosť vody, môže to mať negatívny vplyv na prevádzku spotrebiča a jeho životnosť.

Zvuk tlačidiel

Tlačidlá ovládacieho panela pri stlačení pípajú. Zvuk tlačidiel vypnete takto: zapnite spotrebič tlačidlom zapnutia/vypnutia ⏻, aby svietil displej, a potom súčasne podržte tlačidlá „∨“ a „∧“, kým sa neozve krátky zvukový signál. Zvuk tlačidiel znova zapnete rovnakým postupom.

5.3.2 Použitie rúry

Nastavenie režimu a teploty

1. Opakovaným stláčaním tlačidla voľby funkcie zvoľte požadovaný režim rúry.
2. Po zvolení režimu stlačte tlačidlo teploty a tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte požadovanú teplotu pečenia.
3. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| a rúra začne pracovať.

Počas ohrevu sa zobrazená teplota mení. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa na displeji zobrazí nastavená teplota a ďalej sa nemení.
Spotrebič zapnete a vypnete podržaním tlačidla zapnutia/vypnutia ⏻ na 3 sekundy. Vnútorné osvetlenie zapnete a vypnete tlačidlom osvetlenia .

Čas pečenia

Po zvolení režimu môžete nastaviť čas pečenia.

1. Stlačte tlačidlo času – na displeji začne blikať symbol času pečenia ↦| .
2. Tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte požadovaný čas pečenia.
3. Nastavenie potvrďte dvojitým stlačením tlačidla času , prípadne počkajte na automatické potvrdenie.

Ak do 3 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu, rúra použije predvolený čas pečenia.
Čas pečenia možno zmeniť aj počas prevádzky:

1. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| – pečenie sa pozastaví.
2. Stlačte tlačidlo času – symbol času pečenia ↦| začne blikať.
3. Tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte nový čas pečenia.
4. Nastavenie potvrďte dvojitým stlačením tlačidla času , prípadne počkajte na automatické potvrdenie.

Odložený štart

Po nastavení času pečenia stlačte tlačidlo ⏲. Na displeji začne blikať symbol času ukončenia →| a ako čas ukončenia sa ponúkne aktuálny čas zvýšený o čas pečenia. Teraz môžete čas ukončenia upraviť; ak do 3 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu, blikanie sa zastaví.

Čas ukončenia nastavíte tlačidlami „∨“ a „∧“:

krátke stlačenie zvýši údaj o 1 minútu; po dosiahnutí 60 minút sa hodina zvýši o 1,

podržanie na 2 sekundy zvyšuje údaj o 5 minút,

podržanie dlhšie ako 5 sekúnd zvyšuje údaj o 10 minút.

Odložený štart aktivujete stlačením tlačidla Start/Stop ▷||. Ak potrebujete nastaviť ďalšie parametre, nastavený čas ukončenia zostane zachovaný; po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| a spotrebič prejde do pohotovosti odloženého štartu.

Počas odloženého štartu sa na displeji striedavo zobrazuje čas pečenia a čas ukončenia a striedavo blikajú symbol času pečenia |→| a symbol času ukončenia →|. Po dosiahnutí času spustenia sa zobrazí čas pečenia a zodpovedajúci symbol |→|; symbol času ukončenia zhasne.

Zrušenie odloženého štartu

Ak je odložený štart nastavený, ale ešte ste nestlačili tlačidlo Start/Stop ▷|| (spotrebič teda nie je v pohotovosti odloženého štartu), stlačením tlačidla ⏲ vrátite čas ukončenia na aktuálny čas zvýšený o čas pečenia. Potom stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| – symbol času ukončenia →| zmizne.

Ak je spotrebič už v pohotovosti odloženého štartu, odložený štart zrušíte podržaním tlačidla Start/Stop ▷|| na 1,5 sekundy.

Poznámky k prevádzke

Ak počas pečenia otvoríte dvierka spotrebiča, proces pečenia sa preruší. Dávajte pozor na nebezpečenstvo popálenia.

Nezakrývajte vetracie otvory, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu spotrebiča.

Aby sa rúra po použití rýchlejšie ochladila, môže chladiaci ventilátor po vypnutí rúry bežať tak dlho, ako je potrebné.

Po dokončení pečenia zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí údaj „END“.

6. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

6.1 Kuchynský časovač

1. Stlačte tlačidlo kuchynského časovača – na displeji sa zobrazí symbol a začne blikať.
2. Tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte požadovaný čas.
3. Po 5 sekundách sa nastavenie automaticky potvrdí a začne odpočítavanie. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Zvukový signál ukončíte stlačením tlačidla kuchynského časovača.

Poznámka: Táto funkcia pracuje nezávisle od prevádzky rúry.

6.2 Detská poistka

Detskú poistku môžete aktivovať, keď je rúra zapnutá aj vypnutá.
Detskú poistku aktivujete podržaním tlačidla rýchleho predohrevu počas 3 sekúnd – na displeji sa zobrazí symbol zámky. Opätovným podržaním toho istého tlačidla počas 3 sekúnd poistku zrušíte a symbol zámky zhasne.
Ak je poistka aktívna, spotrebič na stláčanie tlačidiel programového ovládacieho panela nereaguje.

6.3 Rýchly predohrev

Funkcia rýchleho predohrevu zohreje rúru na nastavenú teplotu v krátkom čase.
Dôležité: Kým sa rýchly predohrev neskončí a rúra nedosiahne nastavenú teplotu, nevkladajte do rúry pokrm.

1. Zvoľte požadovaný režim rúry a prípadne upravte prevádzkovú teplotu.
2. Po spustení režimu stlačte tlačidlo rýchleho predohrevu.
3. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rýchly predohrev ukončí.
4. Rúra ďalej pracuje v nastavenom režime a teraz môžete vložiť pokrm.

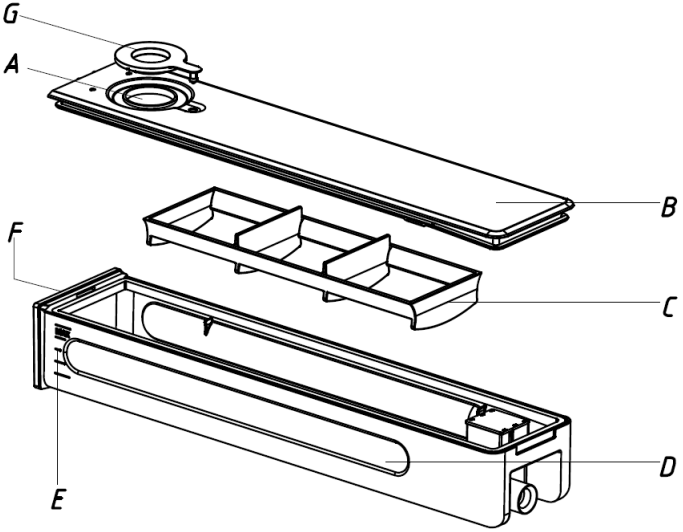
Poznámka: Rýchly predohrev možno použiť pri všetkých režimoch rúry okrem rozmrazovania, pyrolytického čistenia a profesionálnej pizze.

Poznámka: Rýchly predohrev funguje iba pri nastavenej teplote nad 110 °C. Ak je nastavená teplota nižšia, po stlačení tlačidla zaznie signál neplatnej voľby.

6.4 Funkcia varenia v pare

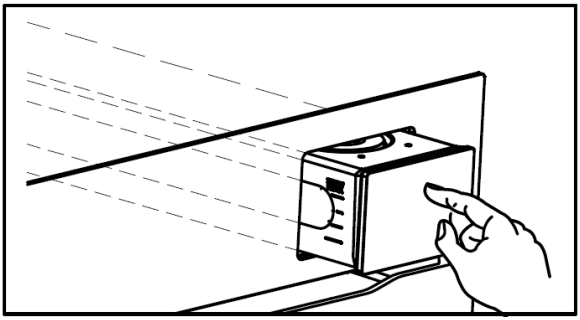
Váš spotrebič umožňuje kombinovať paru s pečením. Jednotlivé režimy s parou a ich použitie nájdete v kapitole „Režimy s parou“.

Nádobka na vodu

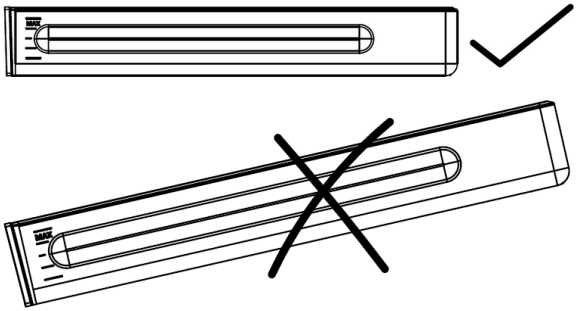


A. Plniaci otvor
B. Veko
C. Prepážka proti vlneniu vody
D. Telo nádobky
E. Stupnica
F. Predné tlačidlo
G. Tesnenie vstupu

Nádobka na vodu je umiestnená vpravo v ovládacom paneli a možno ju zo spotrebiča vybrať. Zľahka zatlačte na predné tlačidlo – nádobka sa sama vysunie zo spotrebiča.



Nádobku na vodu môžete naplniť dvoma spôsobmi: buď ju ponechajte v spotrebiči a naplňte ju pomocou džbána s vodou, alebo ju zo spotrebiča vyberte a naplňte pod vodovodným kohútikom. Ak nádobku plníte pod kohútikom, prenášajte ju vo vodorovnej polohe, aby voda nevytekala.



Naplnenú nádobku vložte späť do rovnakej polohy a zatlačte na predné tlačidlo, kým nádobka nezapadne do spotrebiča. Ak je nádobka po naplnení zvonka mokrá, pred vložením do spotrebiča ju utrite mäkkou handričkou.
Po každom použití nádobku na vodu vyprázdnite.

⚠ **POZOR: Nádobku na vodu uchovávajte mimo horúcich povrchov.**

⚠ **UPOZORNENIE: Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte žiadne iné tekutiny. Do nádobky na vodu nikdy nedávajte horľavé ani alkoholické tekutiny.**

Postup varenia v pare

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte režim s parou a požadovanú teplotu.
3. Ak je to potrebné, nastavte čas pečenia ↦| alebo čas ukončenia →|.
4. Ak je nádobka na vodu prázdna, na displeji sa zobrazí ⌓ a údaj „E10“.
5. Stlačte predné tlačidlo nádobky na vodu a nádobku vyberte.
6. Naplňte nádobku vodou po značku maxima „MAX“ (približne 1,2 l). Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút prevádzky.
7. Zasuňte nádobku späť do východiskovej polohy.
8. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| a spotrebič začne pracovať.

ⓘ Poznámka: Ak je nádobka po naplnení mokrá, pred vložením do spotrebiča ju dôkladne utrite handričkou.

Prvá para sa objaví približne 1 minútu po spustení. Počas ohrevu zobrazuje displej aktuálnu teplotu vo vnútornom priestore. Po dokončení pečenia zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí údaj „END“.

9. Vypnite rúru.
10. Vylejte z nádobky zvyšnú vodu.

⚠ **POZOR: Spotrebič je horúci a hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri vyprázdňovaní nádobky na vodu buďte opatrní.**

Po varení v pare sa na dne vnútorného priestoru zrazí kondenzát. Po vychladnutí spotrebiča dno vždy vysušte.

Ak klesne hladina vody v nádobke, spotrebič to signalizuje: symbol a údaj „E10“ blikajú. Vyberte nádobku na vodu a znova ju naplňte.

6.5 Kysnutie cesta

V pohotovostnom režime vložte cesto do rúry, stlačte tlačidlo funkcie kysnutia a tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte čas kysnutia. Potom stlačením tlačidla Start/Stop ▷|| funkciu spustíte.

Táto funkcia skracuje kysnutie cesta v porovnaní s kysnutím pri izbovej teplote a cesto pritom nevysušuje. Funkciu používajte iba vtedy, keď je rúra úplne vychladnutá.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka rúry, aby cesto nestratilo vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Teplota a čas kysnutia závisia od druhu a množstva surovín. Hodnoty uvedené v kapitole „Tabuľky na prípravu jedál“ sú iba orientačné.

6.6 Pamäťová funkcia

Po dokončení pečenia môžete aktuálny režim pečenia aj s jeho nastavením uložiť podržaním tlačidla pamäte . Uložiť možno najviac 4 režimy pečenia; ak uložíte viac ako 4 režimy, najstarší uložený režim sa prepíše.

V pohotovostnom režime podržte tlačidlo pamäte na 3 sekundy – na displeji sa zobrazia uložené režimy pečenia C1 C2 C3 C4. Tlačidlami „∨“ a „∧“ zvoľte požadovaný režim a stlačením tlačidla Start/Stop ▷|| ho spustíte.

6.7 Automatické programy

Funkcia automatických programov obsahuje 10 predvolených receptov.

V pohotovostnom režime krátko stlačte tlačidlo pamäte – na displeji sa vpravo zobrazí údaj „P1“, teda prvý program. Tlačidlami „∨“ a „∧“ zvoľte požadovaný program.

Po zvolení programu stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| – spotrebič začne pracovať s predvolenými parametrami. Počas prevádzky sa na displeji zobrazuje nastavená teplota, čas pečenia a symbol času pečenia.

Program	Jedlo	Režim	Teplota	Čas
P1	Cheesecake	Tradičný ohrev	140 °C	70 min
P2	Sušienky s kúskami čokolády	Tradičný ohrev	170 °C	15 min
P3	Vanilkové makrónky	Tradičný ohrev	160 °C	15 min
P4	Chrumkavá pizza so šunkou	Tradičný ohrev	180 °C	25 min

Program	Jedlo	Režim	Teplota	Čas
P5	Kuracie špízy s medom	Tradičný ohrev	220 °C	10 min
P6	Pečená hovädzia sviečkovica s omáčkou z červeného vína	Tradičný ohrev	220 °C	13 min
P7	Bravčové rebierka BBQ s whisky	Tradičný ohrev	220 °C	75 min
P8	Sušené jablká	Pečenie s ventilátorom	80 °C	5 h
P9	Hranolčeky	Teplovzdušné fritovanie	180 °C	10 min
P10	Morka	Tradičný ohrev	180 °C	70 min

6.8 Profesionálna pizza

Režim profesionálnej pizze umožňuje nastaviť teplotu až 350 °C. Je určený na prípravu pokrmov, ako je pizza alebo tortilly.

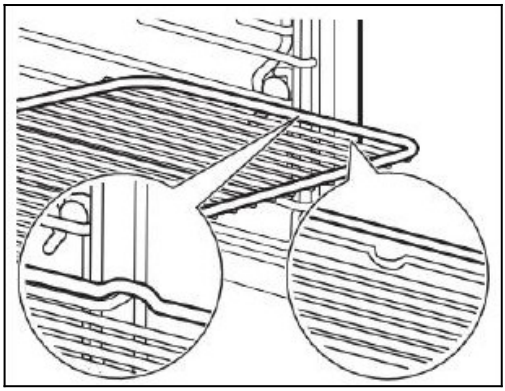
6.9 Predvádzací režim (Demo mode)

Predvádzací režim slúži na predvádzanie spotrebiča v predajniach. Táto funkcia nemusí byť k dispozícii pri všetkých modeloch.
Predvádzací režim zapnete alebo vypnete tak, že pri zapnutom spotrebiči súčasne podržíte tlačidlo zapnutia/vypnutia a tlačidlo Start/Stop na 5 sekúnd. Zapnutie aj vypnutie režimu potvrdí trojitý zvukový signál. Keď je predvádzací režim zapnutý, na prvej číslici zľava v údaji teploty trvalo svieti malé písmeno „d“.

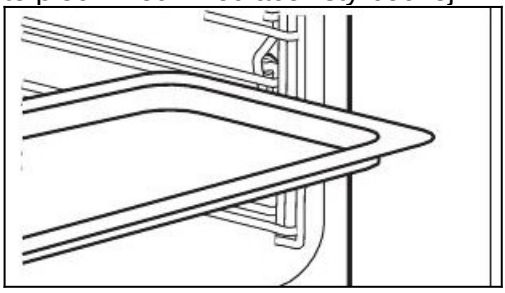
7. POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

7.1 Vkladanie príslušenstva

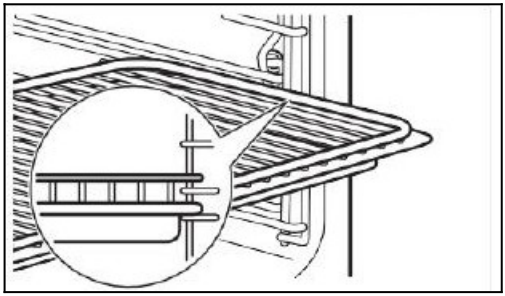
Drôtený rošt: zasuňte rošt medzi vodiace lišty bočnej mriežky a dbajte na to, aby nožičky smerovali nadol.



Hlboký plech: zasuňte plech medzi vodiace lišty bočnej mriežky.



Plech a rošt súčasne: zasuňte plech medzi vodiace lišty bočnej mriežky a drôtený rošt do vodiacich líšt nad ním; dbajte na to, aby nožičky roštu smerovali nadol.



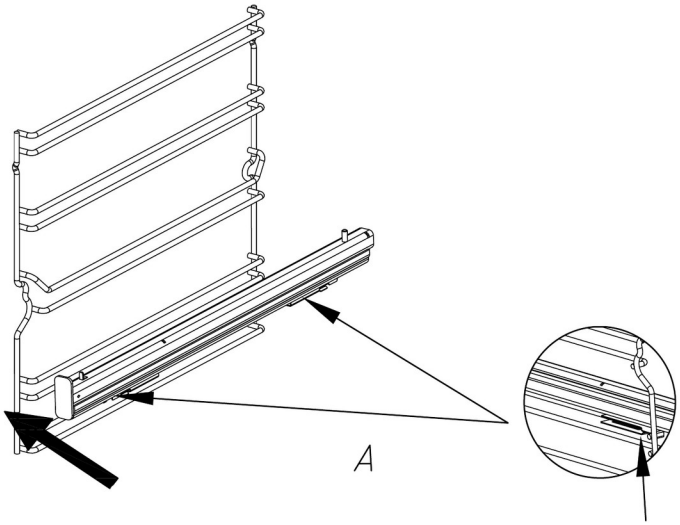
Dbajte na to, aby boli rošty vždy vložené správnym smerom, ako je znázornené na obrázku. Vždy sa uistite, že je príslušenstvo úplne zasunuté, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Príslušenstvo sa môže pri zohriatí zdeformovať. Nemá to vplyv na jeho použitie – po ochladení sa vráti do pôvodného tvaru.

7.2 Teleskopické výsuvy

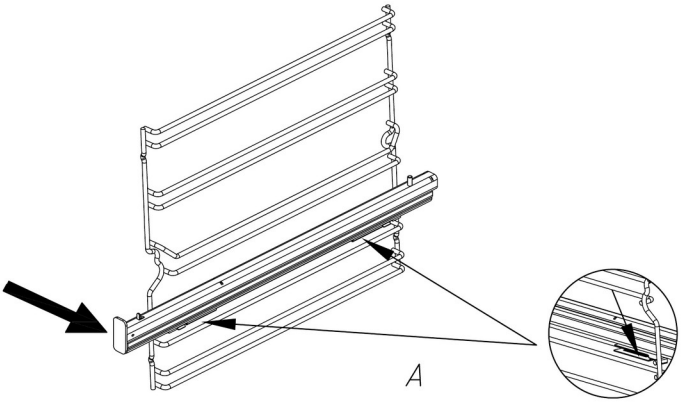
Montáž

Nasaďte teleskopický výsuv na vodiacu lištu bočnej mriežky a zasuňte ho v smere šípky, kým príchytky (A) nezaskočia na vodiacu lištu.



Demontáž

Uvoľnite príchytky (A) a výsuv zložte z vodiacej lišty pohybom v opačnom smere ako pri montáži.



⚠ **UPOZORNENIE: Teleskopické výsuvy nasadzujte a odoberajte, iba keď je rúra vychladnutá. Počas prevádzky sú výsuvy horúce – pri vysúvaní používajte chňapky. Pred zatvorením dvierok výsuvy vždy úplne zasuňte.**

8. TABUĽKY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Nasledujúce tabuľky uvádzajú odporúčané teploty, časy prípravy a úrovne pre jednotlivé jedlá. Uvedené hodnoty sú orientačné a môžu sa líšiť podľa množstva a druhu potravín aj podľa osobnej chuti.
Ak nie je uvedené inak, úrovne sa počítajú zdola nahor.

8.1 Tradičný ohrev – múčniky, pečivo a chlieb

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Chlebový veniec	170–190	30–40	3
Krémový muffin	190–210	20–35	3
Piškótová roláda	180–200	10–20	3
Mandľová krémová torta	190–210	20–30	3
Ovocný koláč	170	35–55	3
Kysnutý cupcake	160–180	40–80	3
Chiffon torta	160–180	20–40	2
Piškótová torta	160–180	20–40	2
Cupcake	170	20–30	3

8.2 Pečenie s ventilátorom – sušienky a drobné koláčiky

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Koláč z krehkého cesta	160–180	20–30	3
Ovocná torta	160–180	40–45	3
Orieškové sušienky	160–180	40–50	3
Muffin	160	25–30	3
Tenká palacinka	180–200	30–35	2
Cupcake	180–200	20–25	2
Cheesecake	190–210	15–20	2
Krémová roláda	160–180	20–25	3
Sušienky	160–180	20–25	3

8.3 Pizza

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Pizza (tenké cesto)	210–230	15–25	2
Pizza (viac druhov obloženia)	180–200	20–30	2
Vaječný košíček	180–200	40–55	1
Ananásový koláč	160–180	45–60	1
Jablkový koláč	150–170	50–60	1
Zeleninový koláč	160–180	50–60	1
Mille-feuille	160–180	45–55	2

8.4 Horný ohrev

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Pečené hovädzie	210–230	30–40	2
Steak zo sviečkovice	230	20–30	3
Pečená bravčová kotleta	210–230	30–40	2
Celá ryba (500–1000 g)	210–230	15–30	3/4

8.5 Gril

Jedlo	Čas (min)	Úroveň
Hamburger	8–10	4
Klobása	10–12	4
Sviečkovica	10–12	4
Hovädzie	7–10	4
Toast	1–3	5

8.6 Rýchle pečenie

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Mrazená pizza	200–220	15–25	2
Tenké hranolčeky	190–210	15–25	3
Mäsové placky	190–210	20–40	3
Zemiakové placky	210–230	20–30	3
Mrazené plnené koláče	210–230	30–35	2
Mrazené kuracie nugety	210–230	15–20	2
Kuracie krídelká	180–200	20–25	2
Sušienky	180–200	15–18	2

8.7 Para a pečenie – vysoká vlhkosť

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Krém / vaječný puding	90	35–45	2
Tenké rybie filety	85	15–25	2
Hrubé rybie filety	90	25–35	2
Celá ryba (350 g)	90	20–30	2
Celá ryba (1000 g)	90	30–40	2
Zapekané knedličky	120–130	40–50	2

8.8 Para a pečenie – stredná vlhkosť

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Rôzne druhy chleba (500–1000 g)	180–190	45–60	2
Žemle	180–200	25–35	2
Sladké kysnuté pečivo	160–170	30–45	2
Dusené mäsá	140–150	100–140	2
Rebierka	140–150	75–100	2
Pečené rybie filety	170–180	25–40	2

8.9 Para a pečenie – nízka vlhkosť

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Bravčová pečienka (1000 g)	160–180	90–100	2
Hovädzia pečienka (1000 g)	180–200	60–90	2
Teľacia pečienka (1000 g)	180	80–90	2
Mäsová roláda (500 g)	180	30–40	2
Celé kura (1000 g)	180–210	50–60	2
Celá kačica (1500–2000 g)	180	70–90	2
Zapekané cestoviny	170–190	40–50	2
Zapekané lasagne	170–180	45–55	2

8.10 Kysnutie cesta

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Ovocný koláč	35–40	10–20	2
Cesto na pizzu	35–40	10–15	2
Biely chlieb	35–40	15–25	2
Žemle	35–40	15–25	2

8.11 Praktické rady na prípravu jedál

Pečenie na viacerých úrovniach

Ak chcete piecť jedlá súčasne na viacerých úrovniach, použite režim pečenia  alebo multifunkčné pečenie  – pečenie na viacerých úrovniach umožňujú iba tieto dva režimy.

Na jemné jedlá použite režim pečenia . Súčasne môžete použiť tri úrovne – prvú, tretiu a piatu odspodu.

Vodiace lišty rúry majú päť úrovní. Ak pečiete v režime multifunkčného pečenia , použite dve prostredné úrovne. Horná a spodná úroveň dostávajú teplo priamo a sú vhodné na jedlá s krátkym časom prípravy.

Zvyčajne používajte druhú a štvrtú úroveň odspodu. Jedlá, ktoré potrebujú viac tepla, umiestnite do druhej úrovne. Ak napríklad pečiete súčasne mäso a iné jedlá, vložte mäso do druhej úrovne a ostatné jedlá do štvrtej.

Ak pripravujete súčasne jedlá s rôznym časom a teplotou prípravy, nastavte kompromisnú teplotu. Jedlo, ktoré bude hotové skôr, vložte do štvrtej úrovne odspodu a vyberte ho ako prvé.

Do spodnej úrovne vložte hlboký plech a do hornej úrovne drôtený rošt.

Použitie režimu rýchleho pečenia

Tento režim je rýchlejší a praktickejší pri balených výrobkoch, napríklad mrazených predpečených jedlách.

Grilovanie

Tento spotrebič ponúka dva režimy grilovania s elektrickými ohrevnými telesami: horný ohrev  a gril .

Jedlo umiestnite do stredu pod ohrevné teleso, do odporúčanej úrovne.

Do nižšej úrovne vložte hlboký plech, ktorý zachytí odkvapkávajúci tuk a zvyšky dochucovadiel, aby nestekali na dno rúry.

Rúru predhrejte.

Odporúčame nastaviť najvyššiu prevádzkovú teplotu.

Použitie režimu pečenia

Tento režim zaisťuje rovnomernejšie rozloženie tepla, a preto je vhodný na rýchle pečenie. Možno ho použiť aj na zapečenie povrchu jedla na konci prípravy, napríklad pri rybách alebo zapekaných cestovinách.

Pri použití tohto režimu vložte rošt do druhej alebo tretej úrovne odspodu. Aby tuk nekvapkal na dno rúry a nespôsoboval dym, vložte do prvej úrovne odspodu hlboký plech.

Odporúčame nastaviť teplotu 200 °C. Teplotu môžete upraviť podľa vlastnej skúsenosti.

Teplovzdušné fritovanie

Pri teplovzdušnom fritovaní umiestnite jedlo do tretej úrovne.
Keďže pracuje horné aj zadné ohrevné teleso s ventilátorom, jedlo netreba obracať. Výsledkom je chrumkavé jedlo pripravené za krátky čas a bez oleja.
Režim je vhodný na hranolčeky, kuracie krídelká, nugety a podobné jedlá.
Predvolená prevádzková teplota tohto režimu je 230 °C.

Pečenie koláčov

Múčniky vkladajte do úplne predhriatej rúry. Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, aby múčnik nespľasol.
Všeobecné pravidlá:

Kôrka je príliš tvrdá alebo suchá: zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
Kôrka praská: znížte obsah vody alebo teplotu o 10 °C.
Kôrka sa pripaľuje: umiestnite múčnik do nižšej úrovne, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
Múčnik je vnútri dobre prepečený, ale na povrchu lepkavý: znížte obsah vody, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
Múčnik sa lepí na formu: vymastite dno formy, vysypte ho múkou alebo použite papier na pečenie.

Pečenie pizze

Najlepšie výsledky pri pečení pizze dosiahnete v režime pizza :

Rúru predhrievajte aspoň 10 minút.
Použite ľahký hliníkový plech na pizzu položený na drôtenom rošte.
Použitie hlbokého plechu predĺži čas pečenia a cesto nemusí byť dostatočne chrumkavé.
Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
Pri pizzi s viacerými druhmi oblohy odporúčame pridať syr až počas pečenia.
Ak pečiete pizzu na dvoch úrovniach, predhrievajte rúru aspoň 10 minút, nastavte teplotu 220 °C a pizzu vložte do druhej a štvrtej úrovne odspodu.

Príprava rýb a mäsa

Pri pečení hydiny a rýb nastavte teplotu 180 až 200 °C.
Ak chcete pripraviť jemné a šťavnaté hovädzie alebo jahňacie mäso s chrumkavým povrchom, pečte ho najskôr krátko pri vysokej teplote 200 až 220 °C a potom teplotu znížte.
Všeobecne platí, že čím väčšia je plocha jedla, tým nižšiu teplotu nastavte.
Mäso umiestnite do stredu drôteného roštu a podeň vložte hlboký plech.
Dbajte na to, aby bol rošt v strede rúry. Ak chcete zvýšiť teplo pri dne rúry, použite nižšiu úroveň.
Pri príprave steakov pomôže k rovnomernému prepečeniu mierne narezanie povrchu.

9. ČISTENIE A ÚDRŽBA

9.1 Čistenie a starostlivosť

⚠ **UPOZORNENIE: Pred čistením alebo údržbou spotrebič vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.**

Spotrebič pravidelne čistite, aby nedošlo k poškodeniu povrchového materiálu. Čistite ho vlhkou mäkkou handričkou a používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, abrazívne čistiace hubky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

Ak používate sprej na čistenie rúry, dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené na jeho obale.

Po varení v pare vytrite zvyšnú vodu z dna vnútorného priestoru savou špongiou a dno vysušte.

9.2 Čistenie parou

Funkcia čistenia parou pomáha odstrániť zvyšky jedál z vnútorného priestoru rúry. Metóda je účinná iba pri ľahkom znečistení – odolné pripečené škvrny neodstráni.

Pred spustením vyberte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo aj bočné mriežky, aby bolo možné vnútorný priestor po skončení vyčistiť.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo pyrolytického čistenia / čistenia parou – tlačidlo sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí symbol pary a symbol ohrevu . Predvolené nastavenie je 130 °C a čas 20 minút.
2. Ak je to potrebné, upravte čas čistenia.
3. Stlačte tlačidlo Start/Stop a funkcia sa spustí. Ak nepotrebujete nastavenie meniť, môžete funkciu spustiť týmto tlačidlom priamo.

Ak sa na displeji zobrazí a údaj „E10“, v nádobke je málo vody – doplňte vodu a potom funkciu spustite tlačidlom Start/Stop .

Po skončení cyklu vytrite vnútorný priestor rúry čistou mäkkou handričkou.

9.3 Pyrolytické čistenie

⚠ VAROVANIE: Pred spustením si prečítajte kapitolu „Pyrolytické čistenie“ v bezpečnostných pokynoch. Vyberte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo aj vyberateľné bočné mriežky.

1. Stlačte raz tlačidlo pyrolytického čistenia / čistenia parou – na displeji sa zobrazí symbol pyrolytického čistenia a údaj času 2:00.
2. Stlačte tlačidlo času a tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte požadovaný čas čistenia. K dispozícii sú tri možnosti: „2:00“, „2:30“ a „3:00“. Predvolené nastavenie je „2:00“.
3. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷||. Ak sú dvierka zatvorené a zámok dvierok sa úspešne aktivuje, pyrolytické čistenie sa spustí a začne sa odpočítavanie.
4. Po skončení cyklu sa na displeji zobrazí údaj „End“.

Pyrolytické čistenie môžete ukončiť aj podržaním tlačidla Start/Stop ▷|| alebo stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia.

ⓘ Poznámka: Počas pyrolytického čistenia je vnútorné osvetlenie vypnuté.

ⓘ Poznámka: Chladiaci ventilátor beží nepretržite na vysoké otáčky. Vypne sa až vtedy, keď teplota vo vnútornom priestore klesne pod 250 °C.

ⓘ Poznámka: Pyrolytické čistenie sa nespustí, ak nie je správne aktivovaný zámok dvierok.

Ak počas čistenia dôjde k prerušeniu dodávky elektrickej energie, spotrebič po obnovení napájania skontroluje signál zámku dvierok, aby bolo možné dvierka bezpečne otvoriť. Ak nie sú oba signály zámku uvoľnené, motor zámku dvierka odomkne.

Po vychladnutí spotrebiča odstráňte popol z dna vnútorného priestoru vlhkou handričkou.

9.4 Dvierka spotrebiča

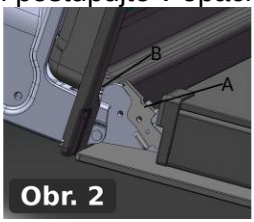
Pri bežnom používaní nie je potrebné dvierka rúry demontovať. Ak je to však nutné, napríklad kvôli dôkladnejšiemu čisteniu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov. Dvierka rúry sú ťažké.

9.4.1 Demontáž dvierok

1. Otvorte dvierka úplne (obr. 1).
2. Úplne odklopte páčku A na ľavom aj pravom závese (obr. 2).
3. Držte dvierka tak, ako je znázornené na obr. 3.
4. Dvierka jemne zatvorte (obr. 3), kým sa páčky A na ľavom aj pravom závese nezachytia za ramená závesov B (obr. 4).
5. Vysuňte háčiky závesov z ich uloženia v smere šípky C (obr. 4).
6. Dvierka položte na mäkký povrch.

Pri spätnej montáži postupujte v opačnom poradí.





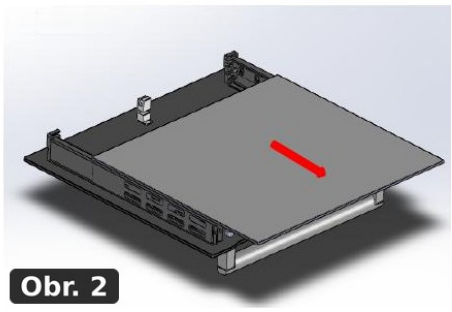




9.4.2 Vybratie vnútorného skla

1. Pri dvojitých dvierkach vyskrutkujte dve skrutky, ktoré držia hornú lištu dvierok, a lištu vyberte (obr. 1).
2. Jemne vysuňte vnútorné sklo (obr. 2).
3. Sklo vyčistite vhodným čistiacim prostriedkom, dôkladne osušte a položte na mäkký povrch. Teraz môžete vyčistiť aj vnútornú stranu vonkajšieho skla.
4. Po vyčistení nasaďte sklo späť v opačnom poradí.





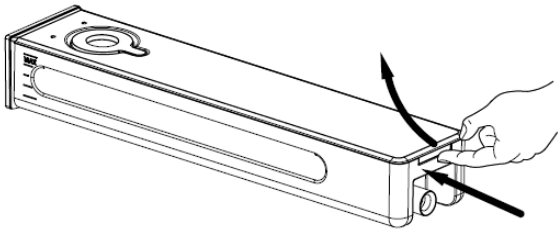
⚠ **UPOZORNENIE: Sklo sa môže rozbiť. Pri čistení dbajte na to, aby ste ho nepoškriabali, a nenarážajte doň príslušenstvom. Ak sú sklenené panely poškodené, okamžite ich vymeňte a kontaktujte autorizovaný servis.**

9.5 Bočné mriežky

Na ručné čistenie vnútorného priestoru a vodiacich líšt môžete bočné mriežky z vnútorného priestoru vybrať. Najprv uvoľnite ich prednú časť a potom zadný koniec od bočných stien. Spätnú inštaláciu vykonajte v opačnom poradí. Montáž a demontáž teleskopických výsuvov je opísaná v kapitole „Použitie príslušenstva“, v podkapitole „Teleskopické výsuvy“.

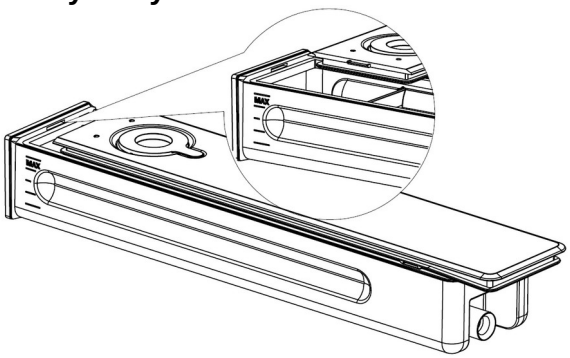
9.6 Čistenie nádobky na vodu

1. Vyberte nádobku na vodu zo spotrebiča.
2. Odstráňte veko nádobky – nadvihnite ho v mieste výstupku v zadnej časti.



3. Vyberte prepážku proti vlneniu.
4. Všetky časti nádobky opláchnite čistou vodou.
5. Po vyčistení nádobku znova zložte: zacvaknite prepážku proti vlneniu do tela nádobky, nasaďte veko – najprv zasuňte prednú zacvakávaciu časť a potom ho pritlačte k telu nádobky.
6. Nádobku vložte do spotrebiča a zatlačte na predné tlačidlo, kým nádobka nezapadne.

⚠ **UPOZORNENIE: Nepoužívajte abrazívne hubky. Nádobku na vodu nevkladajte do umývačky riadu.**



9.7 Odvápnenie parného systému

Pri prevádzke parného systému sa vplyvom obsahu vápnika vo vode vnútri usadzuje vodný kameň. To môže negatívne ovplyvniť kvalitu pary, výkon parného systému aj kvalitu jedál. Aby k tomu nedochádzalo, odstraňujte z parného systému usadený vodný kameň.

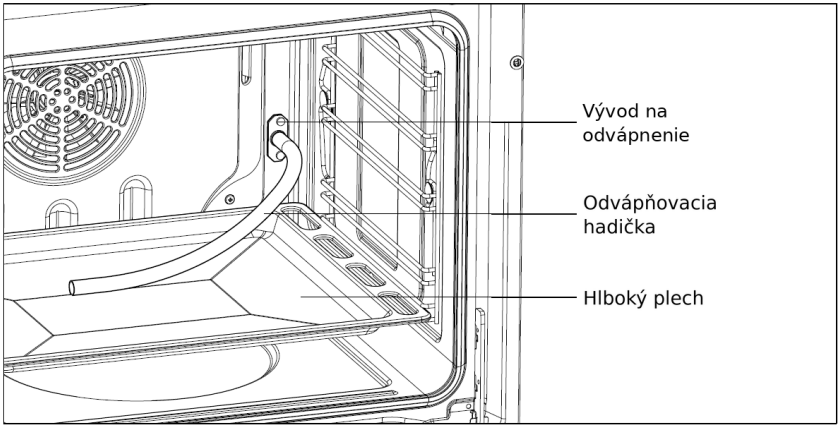
Upozornenie na odvápnenie

Po prvom uvedení spotrebiča do prevádzky nastavte stupeň tvrdosti vody (pozri kapitolu „Používanie rúry“). Po stanovenom počte použití vás spotrebič vyzve na odvápnenie – symbol odvápnenia ⇄ začne blikať. Odvápnenie potom vykonajte postupom opísaným nižšie.

Postup odvápnenia

Celý postup trvá približne 1,5 hodiny. Displej vás postupom prevedie.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vložte hlboký plech do najnižšej úrovne.
3. Nasaďte jeden koniec odvápňovacej hadičky na vývod na odvápnenie a druhý koniec voľne položte na hlboký plech, ako je znázornené na obrázku.



4. Podržte tlačidlo pyrolytického čistenia / čistenia parou – symbol odvápnenia ⇄ začne blikať.
5. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| – na displeji začne blikať symbol a zobrazí sa údaj „0.8L“, ktorý vyzýva na naplnenie nádobky vodou s odvápňovacím prostriedkom.
6. Vyberte nádobku na vodu, nalejte do nej odvápňovací prostriedok (obvyklá dávka je 50 ml) a doplňte ju vodou na celkový objem 0,8 l.
7. Nádobku zasuňte späť do spotrebiča.
8. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| – údaj „0.8L“ zmizne, na displeji sa zobrazí „01:30h“ a spustí sa prvá časť postupu – odvápnenie, ktoré trvá približne 70 minút.

9. Po skončení prvej časti plech vyberte, vylejte z neho odpadovú vodu a vložte ho späť do najnižšej úrovne.
10. Vylejte z nádobky zvyšok kvapaliny, naplňte ju čistou pitnou vodou a zasuňte ju späť do spotrebiča.
11. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷||. Tým sa spustí druhá časť postupu – preplachovanie parného systému, ktoré trvá približne 20 minút.
12. Po skončení postupu plech vyberte, vylejte z neho odpadovú vodu a vylejte aj zvyšnú vodu z nádobky.

ⓘ Poznámka: Pri použití odvápňovacieho prostriedku sa riaďte pokynmi jeho výrobcu.

ⓘ Poznámka: Odvápnenie aj preplachovanie možno vykonávať s otvorenými aj zatvorenými dvierkami. Ak sú dvierka otvorené, vnútorné osvetlenie sa automaticky rozsvieti; po zatvorení dvierok zhasne. Osvetlenie môžete ovládať aj tlačidlom osvetlenia.

ⓘ Poznámka: Výzva na výmenu vody sa na displeji zobrazí ako údaj „CH“ v hornej časti a „H2O“ v dolnej časti.
Ak počas odvápnenia dôjde voda, symbol začne blikať a program sa pozastaví, kým vodu nedoplníte.

9.8 Výmena žiarovky

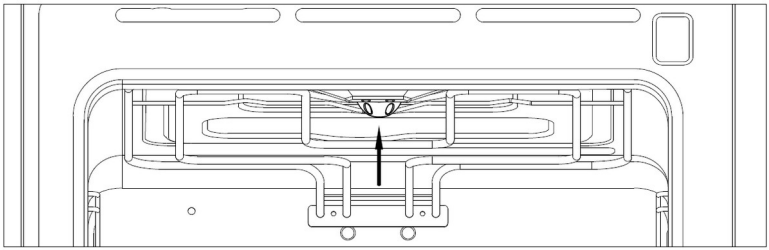
Na dno vnútorného priestoru položte handričku. Zabránite tým poškodeniu skleneného krytu aj žiarovky.

⚠ **VAROVANIE: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od elektrickej siete. Žiarovka aj jej sklenený kryt môžu byť horúce – nechajte ich vychladnúť.**

Horná žiarovka

1. Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
2. Vyberte kovový krúžok a sklenený kryt očistite.
3. Vymeňte žiarovku za novú halogénovú žiarovku G9 (25 W).
4. Pripevnite kovový krúžok k sklenenému krytu.
5. Nasaďte sklenený kryt.

Používajte iba žiarovky s rovnakými parametrami.



10. RIEŠENIE PROBLÉMOV

V prípade poruchy skontrolujte, či nie je spôsobená nesprávnym používaním, a pred kontaktovaním popredajného servisného strediska sa pokúste poruchu odstrániť podľa nižšie uvedenej tabuľky.

⚠ **UPOZORNENIE: Za žiadnych okolností neotvárajte kryt spotrebiča. Inštaláciu, údržbu a opravy smie vykonávať iba náležite kvalifikovaná a spôsobilá osoba v súlade s platnými národnými aj miestnymi bezpečnostnými predpismi. Opravy a iné práce vykonávané nekvalifikovanými osobami môžu byť nebezpečné a výrobca za ne nenesie zodpovednosť. Pred začatím údržby alebo opravy zabezpečte, aby bol spotrebič odpojený od elektrickej siete. Spotrebič pripojte k elektrickej sieti až po dokončení údržby.**

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru.
	Nie je nastavený čas.	Skontrolujte, či sú vykonané požadované nastavenia.
	Vypadla domová poistka alebo istič.	Vymeňte poistku alebo znova zapnite istič.
Po skončení pečenia je počuť hluk.	Chladiaci ventilátor zostáva po skončení pečenia v prevádzke.	Ide o bežný jav.
Nefunguje osvetlenie.	Chybná žiarovka.	Vymeňte žiarovku.
Nádobku na vodu nemožno správne vložiť.	Nesprávne nasadené veko nádobky na vodu. Nenasadená prepážka proti vlneniu. Nádobka nie je zatlačená až na doraz.	Nasaďte veko nádobky na vodu správne. Nasaďte prepážku proti vlneniu. Zatlačte nádobku až na doraz.
Po odvápnení je vo vnútornom priestore znečistená voda.	Hlboký plech alebo odvápňovacia hadička neboli počas odvápnenia správne umiestnené.	Umiestnite hlboký plech a odvápňovaciu hadičku správne – pozri kapitolu „Odvápnenie parného systému“.
Poruchu sa nepodarilo odstrániť.	—	Kontaktujte popredajné servisné stredisko.

Chybové kódy

Kód	Možná príčina	Riešenie
E03	Porucha ohrevného telesa – nízka teplota.	Kontaktujte popredajné servisné stredisko.

11. INŠTALÁCIA

Elektrickú inštaláciu tohto spotrebiča smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Rúra musí byť nainštalovaná v súlade s dodanými pokynmi. Po inštalácii odstráňte z dvierok a z vnútorného priestoru všetok ochranný obalový materiál.

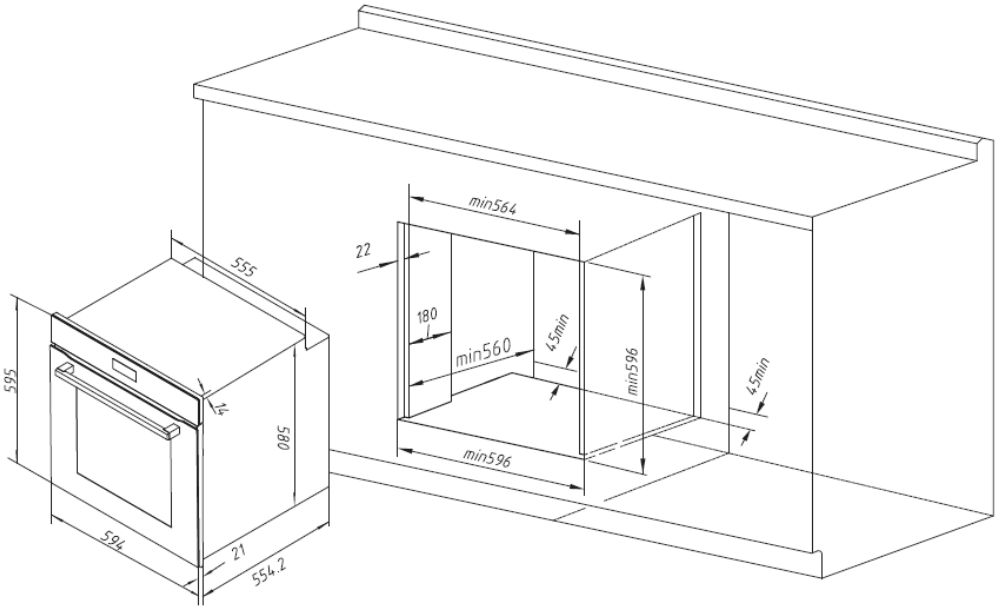
11.1 Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika

Inštalácia musí zaručovať ochranu pred kontaktom so živými časťami. Po dokončení inštalácie nesmie byť možný kontakt s elektrickými časťami rúry. Všetky časti, ktoré zaisťujú bezpečnú prevádzku spotrebiča, musia byť odnímateľné iba pomocou nástroja.
Odstráňte všetok obalový materiál. Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte. Spotrebič je ťažký – pri manipulácii s ním postupujte opatrne, používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv. Spotrebič neťahajte za rukoväť dvierok.
Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od ostatných spotrebičov a nábytkových prvkov. Spotrebič inštalujte iba pod konštrukcie a vedľa konštrukcií, ktoré odolávajú teplu. Spotrebič musí byť nainštalovaný na pevnej a stabilnej konštrukcii.
Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom a počas prevádzky musí byť pripojený k elektrickej sieti.

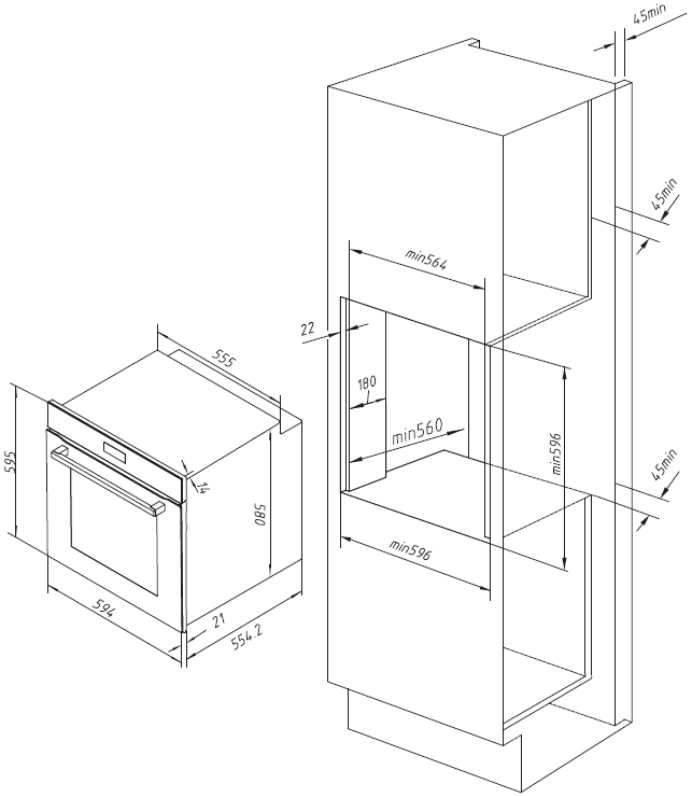
11.2 Inštalácia vstavanej rúry

Aby vstavaný spotrebič správne fungoval, skrinka, do ktorej sa inštaluje, musí byť vhodná. Nižšie uvedený obrázok udáva rozmery výrezu na inštaláciu pod pracovnú dosku alebo do vysokej skrinky. Rozmery sú v milimetroch.

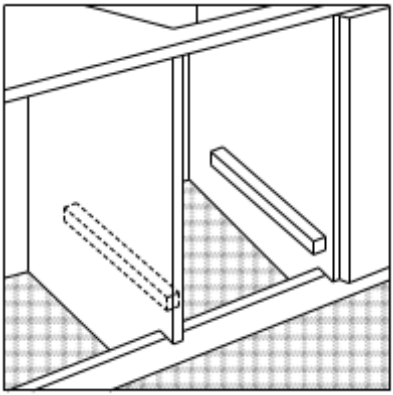
Inštalácia pod pracovnú dosku:

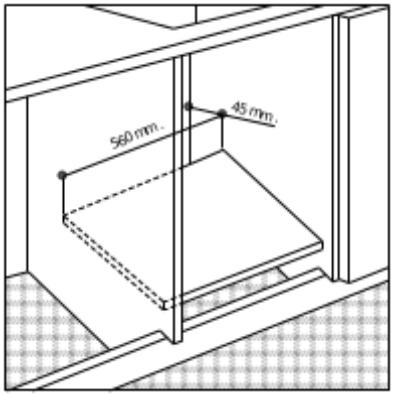


Inštalácia do vysokej skrinky:



Na zabezpečenie dostatočného vetrania musí byť odstránený zadný panel skrinky. Rúru je vhodné inštalovať tak, aby spočívala na dvoch drevených lištách. Ak rúra spočíva na súvislej rovnej ploche, musí byť zabezpečený otvor s rozmermi minimálne 45 x 560 mm.





Panely susedných skriniek musia byť vyrobené z tepelne odolného materiálu. Najmä skrinky s dyhovaným povrchom musia byť zostavené pomocou lepidiel, ktoré odolávajú teplotám až 100 °C.
Podľa platných bezpečnostných predpisov nesmú byť po inštalácii rúry prístupné žiadne vnútorné elektrické súčasti.
Na pripevnenie rúry ku skrinke otvorte dvierka rúry a zaskrutkujte dve skrutky do dreva do dvoch otvorov umiestnených po obvode rámu.
Spotrebič musí byť nainštalovaný tak, aby zodpovedal podmienkam, za ktorých bola deklarovaná jeho spotreba energie.
Chráňte spotrebič pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnečnému žiareniu, dažďu, snehu ani nadmernej vlhkosti.

11.3 Elektrické pripojenie

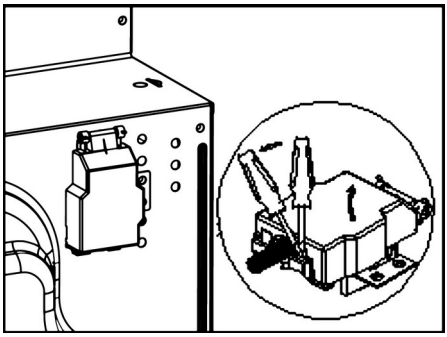
⚠ **UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.**

Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Spotrebič musí byť uzemnený. Skontrolujte, či parametre uvedené na typovom štítku zodpovedajú elektrickým údajom vašej siete.
Rúra sa dodáva s pripojeným štandardným trojvodičovým napájacím káblom. Pripája sa k sieti 220–240 V, 50/60 Hz prostredníctvom štandardnej zásuvky alebo všepólového odpojovacieho zariadenia v súlade s inštalačnými pravidlami. Napájanie musí byť striedavé a zeleno-žltý vodič sa používa ako ochranný vodič.
Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku s ochranným kontaktom.
Farebné označenie vodičov: modrý – nulový vodič (N), hnedý – fáza (L), zeleno-žltý – ochranný vodič (uzemnenie).

Poznámka: Napájací kábel je k rúre pripojený už z výroby, vodiče do svorkovnice preto nepripájajte. Nasledujúci postup platí len pre výmenu napájacieho kábla.

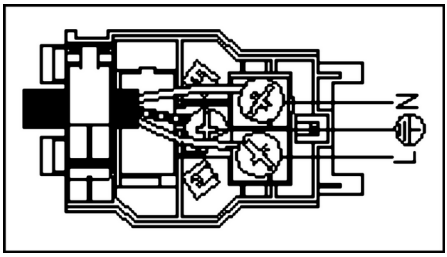
Otvorenie svorkovnice

1. Skrutkovačom vypáčte kryt svorkovnice.
2. Kryt svorkovnice odklopte smerom nahor.



Pripojenie vodičov

1. Povoľte skrutku káblovej príchytky a tri kontaktné skrutky a pôvodný kábel vyberte.
2. Vodiče nového kábla pripevnite pod hlavy skrutiek podľa farebného označenia: modrý (N), hnedý (L), zeleno-žltý (ochranný vodič).
3. Nový napájací kábel zaistite káblovou príchytkou a kryt svorkovnice zatvorte.



Pripojenie k elektrickej sieti

Nainštalujte zásuvku zodpovedajúcu menovitému výkonu uvedenému na typovom štítku. Medzi elektrickú sieť a rúru musí byť nainštalované všepólové odpojovacie zariadenie so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. Toto zariadenie musí byť dimenzované podľa zaťaženia a musí zodpovedať platným predpisom. Ochranný vodič nesmie byť týmto zariadením prerušený. Napájací kábel neveďte miestami, kde teplota môže prekročiť 50 °C.

Pred pripojením skontrolujte, či:

ochranný vodič je bezpečne pripojený podľa platných bezpečnostných predpisov – ak máte pochybnosti, nechajte uzemnenie skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom; výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené neuzemnenou inštaláciou;

údaje uvedené na typovom štítku (na spotrebiči alebo na obale) zodpovedajú parametrom elektrickej siete vo vašej domácnosti;

elektrická zaťažiteľnosť inštalácie a zásuviek pokryje maximálny výkon spotrebiča uvedený na typovom štítku – ak máte pochybnosti, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Ak zásuvka a zástrčka spotrebiča nie sú kompatibilné, nechajte zásuvku vymeniť za vhodný typ kvalifikovaným elektrikárom. Neodporúča sa používať adaptéry, rozbočovače ani predlžovacie káble; ak je to nevyhnutne potrebné, poraďte sa s kvalifikovaným elektrikárom.

Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu zástrčky ani napájacieho kábla. Ak je potrebná výmena napájacieho kábla, musí ju vykonať autorizovaný servis.

Izolácia káblov spotrebiča sa môže roztaviť, ak príde do styku s horúcimi časťami spotrebiča. Nikdy nedovoľte, aby sa napájací kábel dostal do styku s horúcimi časťami spotrebiča ani do ich blízkosti; platí to najmä pre dvierka spotrebiča, ak sú horúce.

Zástrčku zapojte do zásuvky až po dokončení inštalácie. Uistite sa, že je zástrčka po inštalácii prístupná. Ak je zásuvka uvoľnená, zástrčku do nej nezapájajte.

Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel, vždy ťahajte za zástrčku.

Chybný spotrebič alebo nesprávna oprava sú nebezpečné a môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom. Opravu spotrebiča zverte autorizovanému servisu.

12. TECHNICKÉ ÚDAJE

12.1 Informačný list o energetickej účinnosti

Značka		kluge
Model		KTR2050B
Typ rúry		elektrická
Hmotnosť	kg	32,5
Index energetickej účinnosti		55,1
Energetická trieda		A++
Spotreba energie (elektrina) – konvenčný režim	kWh/cyklus	0,87
Spotreba energie (elektrina) – režim s núteným prúdením vzduchu	kWh/cyklus	0,48
Počet vnútorných priestorov		1
Zdroj tepla		elektrina
Objem	l	81

Hodnoty registrované pre tento model nájdete aj v európskej databáze EPREL.

12.2 Technické parametre

Šírka spotrebiča	cm	59,4
Výška spotrebiča	cm	59,5
Hĺbka spotrebiča	cm	55,4
Napätie	V	220–240
Frekvencia	Hz	50/60
Celkový príkon	kW	2,9–3,4
Objem nádobky na vodu	l	1,2
Žiarovka vnútorného osvetlenia		G9, 25 W

Úplné informácie k energetickému štítku spotrebiča nájdete v európskej databáze EPREL (eprel.ec.europa.eu) po zadaní identifikátora výrobku, prípadne naskenovaním QR kódu na energetickom štítku alebo typovom štítku spotrebiča.

Spis treści

PL

1. BEZPIECZEŃSTWO I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI....4
1.1 Bezpieczeństwo osób szczególnie narażonych i dzieci....4
1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa....5
2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA....7
2.1 Użytkowanie....7
2.2 Gotowanie na parze....9
2.3 Czyszczenie pirolityczne....10
2.4 Konserwacja i czyszczenie....11
3. UTYLIZACJA ODPADÓW I OCHRONA ŚRODOWISKA....11
3.1 Utylizacja zużytych urządzeń....11
3.2 Opakowanie a środowisko....12
4. OPIS PRODUKTU....13
4.1 Opis piekarnika....13
4.2 Akcesoria....14
4.3 Panel sterowania....17
5. FUNKCJE I UŻYTKOWANIE....18
5.1 Funkcje pieczenia....18
5.2 Funkcje z parą....20
5.3 Użytkowanie piekarnika....21
6. FUNKCJE SPECJALNE....24
6.1 Minutnik....24
6.2 Blokada rodzicielska....24
6.3 Szybkie nagrzewanie....24
6.4 Funkcja gotowania na parze....25
6.5 Wyrastanie ciasta....27
6.6 Funkcja pamięci....28
6.7 Programy automatyczne....28
6.8 Profesjonalna pizza....28

6.9 Tryb demonstracyjny (Demo mode).....29
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....29
7.1 Wkładanie akcesoriów.....29
7.2 Prowadnice teleskopowe.....30
8. TABELE PRZYGOTOWANIA POTRAW.....31
9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....36
9.1 Czyszczenie i pielęgnacja.....36
9.2 Czyszczenie parą.....37
9.3 Czyszczenie pirolityczne.....37
9.4 Drzwi urządzenia.....38
9.5 Drabinki boczne.....39
9.6 Czyszczenie zbiornika na wodę.....40
9.7 Odkamienianie układu parowego.....41
9.8 Wymiana żarówki.....42
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....43
11. INSTALACJA.....44
11.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora.....45
11.2 Instalacja piekarnika do zabudowy.....45
11.3 Podłączenie elektryczne.....47
12. DANE TECHNICZNE.....50
12.1 Karta informacyjna efektywności energetycznej.....50
12.2 Parametry techniczne.....50

⚠ Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj je uważnie i zachowaj do wykorzystania w przyszłości.

Symbole użyte w niniejszej instrukcji

Symbol	Znaczenie
⚠	OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo obrażeń lub zagrożenie życia
⚠	UWAGA – niebezpieczeństwo obrażeń lub uszkodzenia urządzenia
ℹ	Wskazówka – informacje ogólne i porady

1. BEZPIECZEŃSTWO I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PRZED INSTALACJĄ I UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA UWAŻNIE PRZECZYTAJ NINIEJSZE WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I PRZESTRZEGAJ ICH.
ZACHOWAJ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.
PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY SPOWODOWANE UŻYTKOWANIEM TEGO PRODUKTU BEZ PRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA I INSTALACJI.
Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy kilku modeli. Twoje urządzenie może nie mieć niektórych funkcji opisanych w tej instrukcji. Podczas lektury instrukcji zwróć szczególną uwagę na rysunki.

1.1 Bezpieczeństwo osób szczególnie narażonych i dzieci

Dzieci poniżej 3 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia bez stałego nadzoru osoby dorosłej.
Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać lub wyłączać urządzenie wyłącznie wtedy, gdy jest ono ustawione lub zainstalowane w normalnym położeniu roboczym, a dzieci zostały poinstruowane w zakresie jego bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą podłączać urządzenia do sieci, regulować go, czyścić ani wykonywać jego konserwacji przewidzianej dla użytkownika.
Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub jeśli zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie i wykonywać jego konserwację przewidzianą dla użytkownika wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej.

⚠ **UWAGA: Niektóre części urządzenia mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać i spowodować oparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu przebywają dzieci i osoby szczególnie narażone.**

Urządzenia elektryczne przechowuj poza zasięgiem dzieci i osób ubezwłasnowolnionych. Nie pozwalaj im używać urządzenia bez nadzoru.

⚠ **UWAGA: Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części urządzenia mogą się nagrzewać. Gdy używasz urządzenia, pilnuj, aby dzieci nie zbliżały się do niego.**

Ruszty zawsze wkładaj na wybrany poziom, gdy piekarnik jest zimny. Jeśli musisz przełożyć ruszt, gdy piekarnik jest gorący, uważaj, aby nie dotknąć rękawicą kuchenną grzałek.

Zawsze używaj suchych rękawic kuchennych. Wilgotne lub mokre rękawice kuchenne przyłożone do gorącej powierzchni mogą spowodować oparzenie parą. Nie dotykaj rękawicą kuchenną gorących grzałek. Nie używaj ściereczki ani innej grubej tkaniny.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem zabezpiecz luźne elementy odzieży, zwiąż długie włosy i nie noś zwisających dodatków, takich jak krawaty, szaliki, biżuteria czy luźne rękawy.

Nie pozwalaj dzieciom siadać ani wchodzić na otwarte drzwi piekarnika.

Nie pozwalaj nikomu wspinać się na urządzenie, stawać na nim, opierać się o nie, siadać na nim ani się na nim zawieszać. Może to spowodować uszkodzenie i przewrócenie się urządzenia, a w konsekwencji poważne obrażenia.

Pilnuj, aby dzieci i zwierzęta domowe nie zbliżały się do urządzenia.

Gdy dzieci są już wystarczająco duże, aby korzystać z urządzenia, rodzice lub opiekunowie prawni mają obowiązek zapewnić, aby zostały one poinstruowane przez osobę wykwalifikowaną w zakresie jego bezpiecznej obsługi.

1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Twoje urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi krajowymi i międzynarodowymi dyrektywami oraz przepisami.

Instalację urządzenia i wymianę przewodu zasilającego może przeprowadzać wyłącznie osoba wykwalifikowana.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotykać grzałek. Pilnuj, aby dzieci poniżej 8 lat nie przebywały w pobliżu urządzenia, lub stale je nadzoruj.**

Uchwyty mogą się nagrzewać podczas użytkowania urządzenia.

Podczas wkładania lub wyjmowania akcesoriów bądź naczyń zawsze używaj rękawic kuchennych.
Nie steruj urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
Nie przenoś urządzenia, trzymając je za uchwyt drzwi.
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

⚠ OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą oświetlenia upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjek parowych.
Do czyszczenia szyby drzwi ani innych powierzchni piekarnika nie używaj ostrych drucianych zmywaków ani szorstkich środków ściernych. Porysowanie powierzchni może doprowadzić do pęknięcia szyby drzwi lub uszkodzenia powierzchni.
Aby zapewnić Ci bezpieczeństwo, zastosowaliśmy wszelkie możliwe środki ostrożności. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia uważaj, aby go nie porysować. Uważaj, aby nie uderzyć akcesoriami w szybę drzwi.
Podczas montażu uważaj, aby nie przycisnąć ani nie uszkodzić przewodu zasilającego. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie producent, jego serwis lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
Aby wyjąć drabinki boczne (prowadnice), najpierw odczep ich przednią część, a następnie tylny koniec od ścian bocznych. Ponowny montaż wykonaj w odwrotnej kolejności.
Środki umożliwiające odłączenie od sieci muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że parametry lokalnej sieci zasilającej (napięcie i częstotliwość) są zgodne z parametrami technicznymi urządzenia. Parametry techniczne tego urządzenia podano na tabliczce znamionowej.
Prace konserwacyjne i naprawy mogą wykonywać wyłącznie autoryzowani technicy serwisu. Montaż i naprawy wykonywane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Nie zmieniaj ani w żaden sposób nie modyfikuj parametrów technicznych urządzenia. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

⚠ UWAGA: Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do przygotowywania potraw. Jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych miejscach, takich jak aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwa rolne lub pokoje gościnne w hotelach, motelach i pensjonatach. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń i nie wolno go używać do żadnych innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczenia.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Użytkowanie

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń, oparzeń, porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie zmieniaj właściwości urządzenia. Pilnuj, aby otwory wentylacyjne nie były zatkane.
Nigdy nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami i nie używaj go, gdy ma kontakt z wodą. Nigdy nie naciskaj na otwarte drzwi.
Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru. Po każdym użyciu wyłącz urządzenie.
Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej ani odkładczej, jako spiżarni ani do przechowywania przedmiotów po użyciu. Nie przechowuj produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych substancjami łatwopalnymi w urządzeniu, w jego pobliżu ani na nim.
Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi pracującego urządzenia: może wydobywać się z niego gorące powietrze. Para nie zawsze jest widoczna – zależy to od jej temperatury. Podczas otwierania nie stój zbyt blisko urządzenia. Otwieraj drzwi ostrożnie i trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości. Otwieraj drzwi urządzenia ostrożnie również dlatego, że użycie składników zawierających alkohol może doprowadzić do powstania mieszaniny alkoholu i powietrza. Podczas otwierania drzwi nie dopuść do kontaktu iskier ani otwartego ognia z urządzeniem.
Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli w środku jest dym. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, wyjmij bezpiecznik ze skrzynki bezpiecznikowej lub ustaw wyłącznik nadprądowy w położeniu 0.
Po otwarciu drzwi urządzenia może powstać przeciąg. Papier do pieczenia może zetknąć się z grzałkami i się zapalić. Podczas nagrzewania nie kładź luźnego papieru do pieczenia na akcesoriach. Papier do pieczenia zawsze obciąż naczyniem lub akcesorium.

W żadnym wypadku nie wykładaj piekarnika folią aluminiową – może to doprowadzić do jego przegrzania.
Podczas smażenia na tłuszczu lub oleju nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru. Przegrzany olej lub tłuszcz może się zapalić. Nigdy nie gaś płonącego oleju wodą. Zamiast tego wyłącz piekarnik i przykryj naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.
Zawsze piecz przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Do wyjmowania i wkładania potraw do piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych. Wysunięte blachy przechylają się. Podczas wyjmowania ich z piekarnika uważaj, aby nie wylać ani nie wysypać gorącej potrawy.
Nie kładź żadnych przedmiotów na otwartych drzwiach piekarnika. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie drzwi. Nie wieszaj ściereczek ani innych tkanin na urządzeniu ani na uchwycie drzwi.
Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia może być wyczuwalny lekki zapach spowodowany wypalaniem się materiałów izolacyjnych na grzałkach. Jest to zjawisko normalne. Zapewnij dobrą wentylację kuchni, zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń i na czas tego procesu nie wpuszczaj do kuchni dzieci ani zwierząt domowych. Szczegółową procedurę opisano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.
Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyłącz wyłącznik główny. Gdy urządzenie nie jest używane, zawsze sprawdzaj, czy jest wyłączone.
Jeśli urządzenie jest zainstalowane za panelem meblowym (na przykład za drzwiczkami szafki), panel ten nigdy nie może być zamknięty podczas pracy urządzenia. Za zamkniętym panelem gromadzą się ciepło i wilgoć, które mogą uszkodzić urządzenie, szafkę i podłogę. Panel meblowy zamykaj dopiero po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

⚠ **UWAGA: Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia.**

Aby nie uszkodzić ani nie przebarwić emalii, nie stawiaj naczyń ani żadnych innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia i nigdy nie kładź folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
Nie dopuszczaj do kontaktu papieru do pieczenia z wewnętrzną szybą, ponieważ może to spowodować trwałe przebarwienie szkła. Nie wlewaj wody bezpośrednio do gorącego piekarnika – szok termiczny może uszkodzić emalię. Po zakończeniu pieczenia nie pozostawiaj w urządzeniu wilgotnych potraw ani naczyń. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia i przygotowywania potraw i nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

Wilgoć:

Wilgoć pozostająca przez dłuższy czas w komorze piekarnika może powodować korozję. Po użyciu pozostaw piekarnik do wyschnięcia. Nie pozostawiaj w piekarniku wilgotnych potraw przez dłuższy czas.
Podczas długiego pieczenia potraw o dużej zawartości wody na wewnętrznej szybie piekarnika i wokół uszczelki może skraplać się para. Po ostygnięciu piekarnika przetrzyj wewnętrzną szybę gąbką lub miękką ściereczką. Jeśli wykorzystujesz ciepło resztkowe piekarnika (po jego wyłączeniu) do utrzymywania temperatury potraw, może dojść do intensywnego skraplania się pary, które może powodować korozję emalii. Aby zapobiec skraplaniu, otwórz drzwi piekarnika lub użyj funkcji Rozmrażanie.

Chłodzenie urządzenia:

Po pieczeniu w wysokiej temperaturze pozostaw piekarnik do ostygnięcia przy zamkniętych drzwiach. Drzwi pozostaw zamknięte i nie opieraj ich o żadne przedmioty. Nawet niewielkie uchylenie może z czasem uszkodzić otaczające meble. Pozostaw urządzenie do wyschnięcia przy otwartych drzwiach tylko wtedy, gdy podczas pieczenia powstało dużo skroplin. Sok owocowy, który dostanie się na dno urządzenia, pozostawia trwałe plamy. Dlatego do bardzo wilgotnych ciast używaj głębokiej blachy.

Wkładanie akcesoriów:

W zależności od modelu urządzenia akcesoria mogą przy zamykaniu drzwi porysować szybę. Akcesoria zawsze wsuwaj do piekarnika do oporu. Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, drzwi urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może doprowadzić do uszkodzenia frontów sąsiednich mebli. Utrzymuj uszczelkę w czystości. Nie wchodź, nie siadaj i nie zawieszaj się na drzwiach urządzenia. Nie stawiaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach piekarnika. Nie przenoś ani nie transportuj urządzenia, trzymając je za uchwyt drzwi – uchwyt nie utrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

2.2 Gotowanie na parze

⚠ **UWAGA: Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia.**

Wydostająca się para może spowodować oparzenia. Gdy włączona jest funkcja parowa, otwieraj drzwi urządzenia ostrożnie – może się z niego wydostać para. Ostrożnie otwieraj drzwi również po zakończeniu gotowania na parze.
Jeśli piekarnik jest gorący, po otwarciu drzwi może się z niego wydostawać gorąca para. Dlatego podczas otwierania drzwi stój z boku i trzymaj dzieci z dala od urządzenia.

Do zbiornika na wodę wlewaj wyłącznie zimną wodę z kranu. Nie używaj żadnych innych cieczy.
Nigdy nie wlewaj do zbiornika na wodę płynów łatwopalnych ani zawierających alkohol.
Trzymaj zbiornik na wodę z dala od gorących powierzchni. Gdy piekarnik pracuje, zbiornik na wodę powinien być zamknięty.
Po każdym użyciu opróżnij zbiornik na wodę. Urządzenie jest gorące i istnieje niebezpieczeństwo oparzenia – podczas opróżniania zbiornika zachowaj ostrożność.
Po gotowaniu na parze para może skraplać się na dnie komory piekarnika. Po ostygnięciu urządzenia zawsze wytrzyj dno do sucha.
Aby w układzie parowym nie osadzało się zbyt dużo kamienia, należy ustawić właściwy stopień twardości wody zgodnie z rzeczywistą twardością wody w miejscu zamieszkania. Sposób postępowania opisano w rozdziale „Użytkowanie piekarnika”. Nieprawidłowe ustawienie twardości wody może niekorzystnie wpłynąć na działanie urządzenia i jego żywotność.

2.3 Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia i pożaru. Podczas czyszczenia pirolitycznego komora piekarnika nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.

Przed uruchomieniem czyszczenia pirolitycznego wyjmij z komory piekarnika wszystkie akcesoria oraz wyjmowane drabinki boczne. Wysoka temperatura spowodowałaby ich uszkodzenie.
Przed uruchomieniem usuń z komory piekarnika większe resztki potraw i nadmiar tłuszczu – w wysokiej temperaturze mogłyby się zapalić.
Do czyszczenia pirolitycznego nie używaj żadnych środków czyszczących ani sprayu do czyszczenia piekarników.
Po uruchomieniu czyszczenia pirolitycznego drzwi blokują się automatycznie i nie można ich otworzyć, dopóki temperatura w komorze piekarnika nie spadnie w wystarczającym stopniu. Nie próbuj otwierać drzwi na siłę.
Podczas czyszczenia pirolitycznego urządzenie i jego dostępne części, zwłaszcza drzwi, nagrzewają się bardziej niż podczas zwykłego pieczenia. Nie dotykaj ich i trzymaj dzieci oraz zwierzęta domowe w bezpiecznej odległości.
Podczas czyszczenia pirolitycznego dobrze wietrz kuchnię i zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń. Niewielka ilość dymu i zapachu jest normalna.
Na czas czyszczenia pirolitycznego wynieś z kuchni ptaki, inne zwierzęta domowe i rośliny doniczkowe.
Nie uruchamiaj czyszczenia pirolitycznego, jeśli drzwi lub ich uszczelka są uszkodzone.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń, pożaru lub uszkodzenia urządzenia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Sprawdź, czy urządzenie ostygło – szklane panele mogą pęknąć.

Jeśli szklane panele drzwi są uszkodzone, natychmiast je wymień i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Podczas demontażu drzwi piekarnika zachowaj ostrożność, ponieważ są ciężkie.

Regularnie czyść urządzenie, aby zapobiec niszczeniu materiału powierzchni. Czyść urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Używaj wyłącznie neutralnych środków czyszczących. Nie używaj środków ściernych, zmywaków ściernych, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

Jeśli używasz sprayu do czyszczenia piekarników, przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa podanych na jego opakowaniu.

Oświetlenie wewnętrzne

Typ żarówki zastosowany w tym urządzeniu jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń gospodarstwa domowego. Nie używaj tej żarówki do oświetlania pomieszczeń w domu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Przed wymianą żarówki odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Używaj wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.

Serwis

Naprawę urządzenia zleć autoryzowanemu serwisowi. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

3. UTYLIZACJA ODPADÓW I OCHRONA ŚRODOWISKA

3.1 Utylizacja zużytych urządzeń



Dyrektywa europejska 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby zużytych urządzeń gospodarstwa domowego nie wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenia należy zbierać oddzielnie, aby w jak największym stopniu odzyskać i poddać recyklingowi materiały, z których są wykonane, oraz ograniczyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Symbol przekreślonego kosza na kółkach umieszczony na wszystkich produktach przypomina konsumentom o obowiązku segregacji odpadów. W

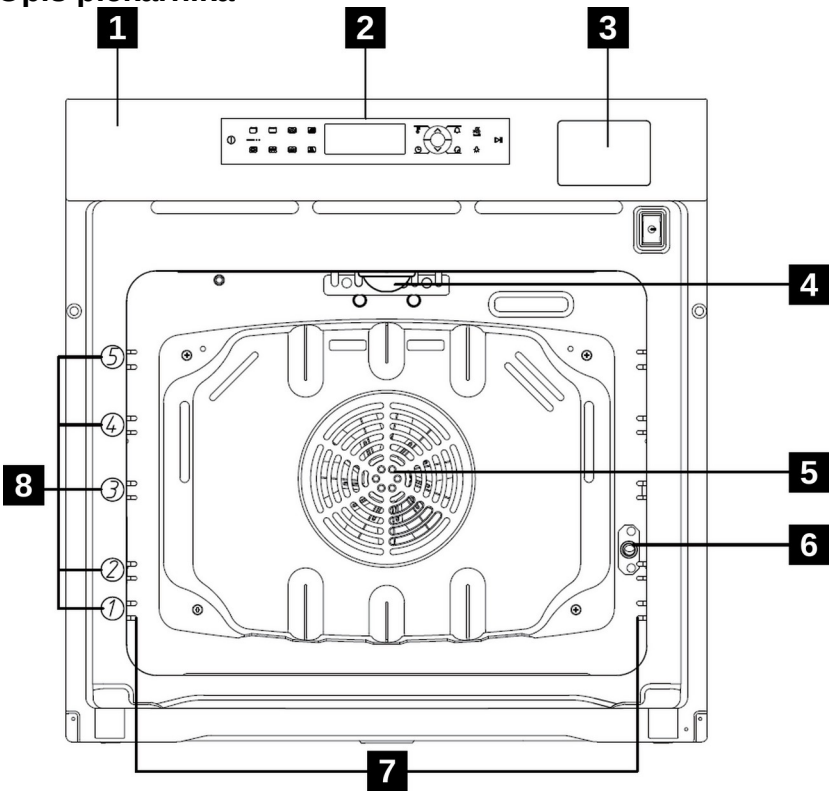
sprawie sposobu utylizacji urządzenia konsumenci powinni zwrócić się do lokalnych władz lub do sprzedawcy.
Przed utylizacją odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, odetnij przewód zasilający jak najbliżej urządzenia i zutylizuj go. Usuń zamek drzwi, aby dzieci ani zwierzęta domowe nie mogły zamknąć się w urządzeniu.

3.2 Opakowanie a środowisko

Materiały opakowaniowe chronią urządzenie przed uszkodzeniami, które mogą powstać podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska, ponieważ nadają się do recyklingu. Wykorzystanie materiałów z recyklingu zmniejsza zużycie surowców, a tym samym ogranicza ilość wytwarzanych odpadów.

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Opis piekarnika



1. Panel sterowania
2. Programowany panel sterowania
3. Zbiornik na wodę
4. Oświetlenie
5. Wentylator
6. Króciec do odkamieniania
7. Wyjmowana drabinka boczna (prowadnice)
8. Poziomy do wkładania akcesoriów

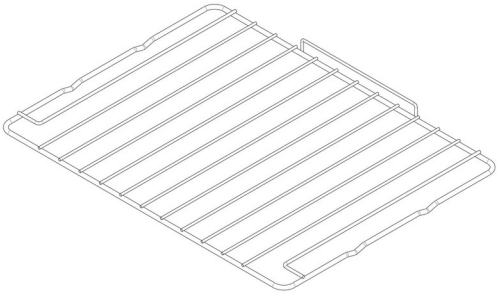
Rysunek ma charakter wyłącznie poglądowy i może nie odpowiadać dokładnie wyglądowi zakupionego produktu.
Komora piekarnika ma pięć poziomów do wkładania akcesoriów. Poziomy liczy się od dołu do góry.

4.2 Akcesoria

Z urządzeniem dostarczane są następujące akcesoria.

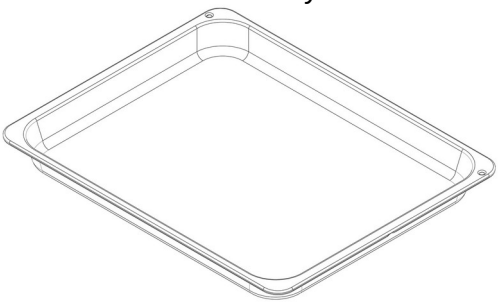
Ruszt

Do naczyń, form do pieczenia i blach. Potrawy można piec również bezpośrednio na ruszcie.



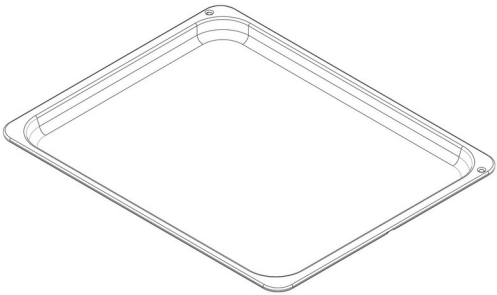
Głęboka blacha

Nadaje się do pieczenia ciast i ciastek. Służy również do zbierania tłuszczu.



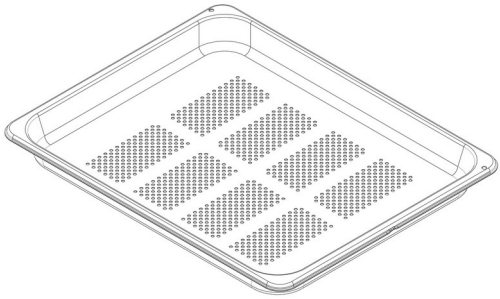
Blacha uniwersalna

Nadaje się do pieczenia potraw oraz do zbierania soków lub skroplin podczas gotowania na parze.



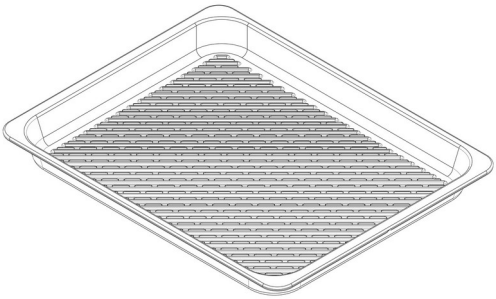
Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

Nadaje się do gotowania na parze, np. warzyw, ryb lub knedli. Umożliwia przepływ pary.



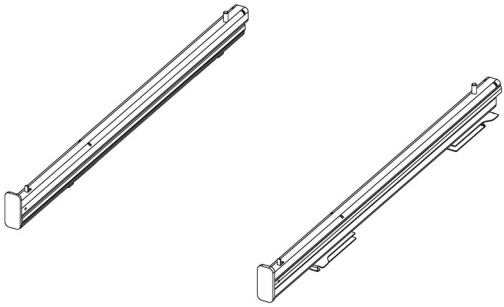
Blacha do smażenia gorącym powietrzem

Służy do smażenia gorącym powietrzem. Nadaje się również do szybkiego pieczenia mrożonych półproduktów, np. frytek, nuggetsów lub skrzydełek z kurczaka.



Prowadnice teleskopowe

Jedna para prowadnic teleskopowych. Sposób montażu i demontażu opisano w rozdziale „Korzystanie z akcesoriów”, w podrozdziale „Prowadnice teleskopowe”.

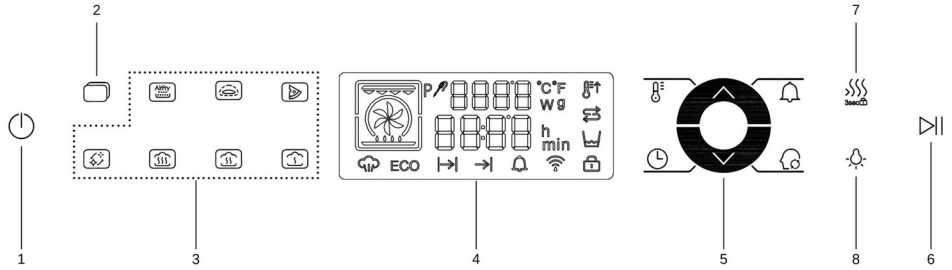


Wężyk do odkamieniania

Służy do odprowadzania zużytej wody podczas odkamieniania układu parowego.



4.3 Panel sterowania



Funkcja	Opis
1. Włączanie/wyłączanie	Służy do włączania i wyłączania urządzenia. Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy.
2. Przycisk wyboru funkcji piekarnika	Naciskając kilkakrotnie ten przycisk, przełączasz kolejne funkcje piekarnika. Dostępnych jest 12 funkcji:
3. Przyciski szybkiego wyboru	Naciśnij przycisk, aby wybrać żądaną funkcję bezpośrednio, bez konieczności przełączania pozostałych funkcji. Dostępne są: smażenie gorącym powietrzem, wyrastanie ciasta, profesjonalna pizza, czyszczenie pirolityczne / czyszczenie parą oraz funkcje z parą o wysokiej, średniej i niskiej wilgotności.
4. Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5. Strefa funkcji dodatkowych	Naciśnij, aby ustawić temperaturę pieczenia przyciskami „∨” i „∧”. Naciśnij, aby ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia lub aktualną godzinę. Naciśnij, aby ustawić minutnik. Naciśnij, aby przejść do programów automatycznych; przytrzymanie tego samego przycisku przez 3 sekundy przywołuje z pamięci zapisane funkcje lub zapisuje w pamięci bieżącą funkcję.
6. Start/Stop	Służy do uruchamiania i wstrzymywania wybranej funkcji.
7. Szybkie nagrzewanie / blokada rodzicielska	Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania; ponowne przytrzymanie przycisku przez 3 sekundy odblokowuje panel. Po ustawieniu funkcji piekarnika ten przycisk włącza szybkie nagrzewanie, które w krótkim czasie nagrzewa piekarnik do ustawionej temperatury.
8. Oświetlenie	Służy do włączania i wyłączania oświetlenia.

Symbole na wyświetlaczu

Na wyświetlaczu mogą pojawić się następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
	Symbol funkcji z parą

Symbol	Znaczenie
	Wyświetlanie symboli wybranej funkcji
ECO	ECO – tryb oszczędny
	Wyświetlanie temperatury, np. 180 °C
	Wskazanie czasu – aktualna godzina, czas minutnika, czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia
	Czas pieczenia
	Czas zakończenia pieczenia
	Minutnik
	Blokada rodzicielska
	Odkamienianie
	Niski poziom wody – sygnalizuje brak wody w zbiorniku na wodę
	Czyszczenie pirolityczne

Wskazówka: Nie wszystkie przedstawione symbole muszą być wyświetlane na wyświetlaczu Twojego urządzenia. Zależy to od modelu i wyposażenia urządzenia.

5. FUNKCJE I UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia

Urządzenie oferuje różne funkcje pieczenia. Aby ułatwić wybór odpowiedniego sposobu pieczenia dla danej potrawy, poniżej opisano różnice i parametry poszczególnych funkcji. Funkcje podano w kolejności, w jakiej przełącza się je przyciskiem wyboru funkcji piekarnika.

Funkcja	Rodzaj pieczenia
Grzanie tradycyjne	Włączają się grzałka górna i dolna. Jest to klasyczny, tradycyjny sposób pieczenia. Grzanie tradycyjne sprawdza się znakomicie przy przygotowywaniu dań z wielu składników, takich jak kapusta z żeberkami, dorsz po hiszpańsku, sztokfisz po ankońsku czy cielęcina z ryżem. Doskonałe rezultaty uzyskasz również w przypadku potraw z cielęciny i wołowiny (mięsa duszone, ragout, wołowina z warzywami, szynka), które przygotowuje się powoli i które wymagają podlewania lub dolewania płynu. Funkcja ta idealnie nadaje się także do pieczenia ciast i owoców. Używaj w niej zawsze tylko jednej blachy lub rusztu, w przeciwnym razie ciepło nie rozłoży się równomiernie. Poziom dobierz w zależności od tego, ile ciepła potrzebuje potrawa.

Funkcja	Rodzaj pieczenia
 Termoobieg	Włączają się grzałka tylna i wentylator, które zapewniają równomierny rozkład ciepła w całym piekarniku. Funkcja nadaje się do pieczenia delikatnych wypieków, takich jak muffinki z kremem, słodkie ciasteczka, małe ciastka czy rolady biszkoptowe.
 Grill	Włącza się wewnętrzna i zewnętrzna część grzałki górnej. Grill obejmuje większą powierzchnię i nagrzewa się szybciej niż grzanie górne. Z funkcji grilla możesz korzystać przy przygotowywaniu delikatnych gatunków mięsa, steków, kiełbasek, ryb, zapiekanych tostów z serem i innych szybkich potraw. Aby uzyskać najlepszy rezultat, najpierw nagrzej grill przez 3 minuty – pomoże to zatrzymać naturalne soki w stekach i żeberkach, dzięki czemu będą smaczniejsze.
 Grill z termoobiegiem	Włączają się wentylator i grzałka górna. Połączenie cyrkulacji powietrza z ciepłem z grzałki górnej zapobiega przypaleniu powierzchni potrawy i umożliwia przeniknięcie ciepła do jej wnętrza. Doskonałe rezultaty uzyskasz w przypadku szaszłyków z mięsa i warzyw, kiełbasek, żeberek, kotletów jagnięcych, kurczaka w pikantnym sosie czy kotletów wieprzowych.
 Pizza	Włączają się grzałka dolna i tylna oraz wentylator. To połączenie szybko nagrzewa piekarnik i wytwarza dużo ciepła, docierającego głównie od dołu. Funkcja idealnie nadaje się do potraw, które wymagają wysokiej temperatury, takich jak pizza czy duże kawałki pieczonego mięsa. Jedną pizzę piecz zawsze na jednym poziomie – sposób pieczenia na dwóch poziomach opisano w rozdziale „Praktyczne wskazówki dotyczące przygotowania potraw”.
 Szybkie pieczenie	Włączają się grzałka górna i dolna oraz wentylator, które zapewniają stałe i równomiernie rozłożone ciepło w całym piekarniku. Funkcja jest zalecana zwłaszcza do szybkiego przygotowywania potraw, które nie wymagają nagrzewania wstępnego – na przykład potraw mrożonych. Najlepsze rezultaty uzyskasz, korzystając z jednego poziomu – drugiego lub trzeciego od dołu, w zależności od rodzaju potrawy; patrz tabela „Szybkie pieczenie” w rozdziale „Tabele przygotowania potraw”.
 Delikatne pieczenie	Włączają się wentylator i grzałka dolna. Ciepło rozchodzi się od dołu. Funkcja nadaje się do delikatnych wypieków, ciast i ciastek pieczonych w formach. Blachę wsuń na niższy poziom.
 Grzanie górne	Włącza się grzałka górna. Ciepło promieniujące od góry zapieka potrawę. Z tej funkcji możesz korzystać przy przygotowywaniu delikatnych gatunków mięsa, steków, kiełbasek, ryb, zapiekanych tostów z serem i innych szybkich potraw. Nagrzanie wstępne przez 3 minuty pomoże zatrzymać naturalne soki w stekach i żeberkach, dzięki czemu będą smaczniejsze.

Funkcja	Rodzaj pieczenia
 Pieczenie wielofunkcyjne	Włączają się grzałka górna, tylna i dolna oraz wentylator. Ponieważ ciepło wewnątrz piekarnika rozkłada się równomiernie, możesz piec potrawy jednocześnie na maksymalnie dwóch poziomach. Ta funkcja z wymuszonym obiegiem powietrza nadaje się do pieczenia chleba i potraw o dłuższym czasie przygotowania, takich jak lasagne, zapiekanka makaronowa czy kurczak z ziemniakami. Doskonały rozkład ciepła pozwala ponadto piec w niższej temperaturze, co ogranicza utratę wilgoci, a pieczone mięso pozostaje bardziej chrupiące. Funkcja nadaje się także do przygotowywania przyprawionych ryb, które dzięki temu zachowują kolor, aromat i smak. Ciasta: funkcja nadaje się również do pieczenia muffinek.
 Smażenie gorącym powietrzem	Włączają się grzałka górna i tylna oraz wentylator. Gorące powietrze o wysokiej temperaturze w krótkim czasie i bez oleju przygotowuje potrawę o chrupiącej strukturze. Funkcja nadaje się do frytek, skrzydełek z kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw.
 Rozmrażanie	Funkcja jest zalecana do rozmrażania potraw, zwłaszcza tych, które do rozmrożenia potrzebują niewiele ciepła – na przykład tortów lodowych, ciastek z kremem i ciast owocowych. Dzięki użyciu wentylatora czas rozmrażania skraca się mniej więcej o połowę. Temperaturę można ustawić w zakresie 40–60 °C.
 Tryb oszczędny ECO	Włączają się grzałka tylna i wentylator, które zapewniają równomierny rozkład ciepła w całym piekarniku. Grzałka pracuje w sposób przerywany, dzięki czemu ciepło w komorze piekarnika jest w pełni wykorzystywane, straty ciepła są mniejsze, a zużycie energii niższe.

5.2 Funkcje z parą

Urządzenie umożliwia łączenie pary z pieczeniem, co pozwala zachować jakość produktów i miękkość potraw. Dostępne są następujące funkcje z parą.

Funkcja	Zastosowanie
 Wysoka wilgotność	Nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw, takich jak kremy, wypieki z owocami i ryby.
 Średnia wilgotność	Nadaje się do mięs duszonych i wolno przygotowywanych, a także do chleba i słodkiego ciasta drożdżowego. Dzięki połączeniu pary i ciepła mięso staje się soczyste i delikatne.
 Niska wilgotność	Nadaje się do mięs, drobiu i zapiekanek. Dodanie niewielkiej ilości pary podczas pieczenia pomaga uzyskać chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze. W funkcji niskiej wilgotności dostępne są cztery stopnie, które wybiera się kolejnymi naciśnięciami przycisku niskiej wilgotności: 

Sposób gotowania na parze i napełniania zbiornika na wodę opisano w rozdziale „Funkcja gotowania na parze”.

5.3 Użytkowanie piekarnika

5.3.1 Przed pierwszym użyciem

⚠ UWAGA: Przeczytaj rozdziały „Bezpieczeństwo i środki ostrożności” oraz „Instrukcje bezpieczeństwa”.

Pierwsze czyszczenie

Wyjmij z urządzenia wszystkie akcesoria i wyjmowane drabinki boczne. Usuń wszystkie naklejki, folię ochronną i zabezpieczenia transportowe. Upewnij się, że w komorze piekarnika nie pozostały żadne materiały opakowaniowe. Naczynia i akcesoria ze stali nierdzewnej umyj ciepłą wodą z neutralnym środkiem czyszczącym lub w zmywarce. Następnie umieść akcesoria i wyjmowane drabinki boczne z powrotem na swoim miejscu.

Aby usunąć zapach typowy dla nowego urządzenia, nagrzej puste urządzenie przy zamkniętych drzwiach: ustaw funkcję „Termoobieg” oraz temperaturę 200 °C i pozostaw pusty piekarnik włączony na 30 minut.

Przy pierwszym nagrzaniu grzałek może pojawić się lekki zapach. Zapach ten, podobnie jak ewentualna para, po krótkim czasie zniknie i nie świadczy o usterce urządzenia ani jego podłączenia. Podczas tego procesu zapewnij dobrą wentylację kuchni, zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń i nie wpuszczaj do kuchni dzieci ani zwierząt domowych.

Gdy urządzenie ostygnie, umyj gładkie powierzchnie i drzwi wodą z mydłem przy użyciu gąbki, a następnie osusz wszystkie powierzchnie.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu do sieci elektrycznej urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawi się godzina 12:00.

1. Naciśnij przycisk czasu ◷ – wskazanie na wyświetlaczu zacznie migać.
2. Przyciskami „∨” i „∧” ustaw godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, ponownie naciskając przycisk czasu ◷.

Ustawianie stopnia twardości wody

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej należy ustawić stopień twardości wody. W poniższej tabeli podano twardość wody odpowiadającą poszczególnym stopniom.

Stopień	Twardość wody (mmol/l)	Oznaczenie twardości wody
H0	0–1,3	miękka
H1	1,3–2,5	średnio twarda
H2	2,5–3,8	twarda
H3	powyżej 3,8	bardzo twarda

1. Aby przejść do ustawień twardości wody, przytrzymaj jednocześnie przyciski i przez 2 sekundy.
2. Przyciskami „” i „” wybierz odpowiedni stopień twardości wody.
3. Potwierdź wybór przyciskiem Start/Stop .

Jeśli w ciągu 3 sekund nie wykonasz żadnej czynności, urządzenie powróci do trybu czuwania.
Ustawienie nieprawidłowej twardości wody może niekorzystnie wpłynąć na działanie urządzenia i skrócić jego żywotność.

Dźwięk przycisków

Przyciski panelu sterowania emitują dźwięk po naciśnięciu. Aby wyłączyć dźwięk przycisków, włącz urządzenie przyciskiem włączania/wyłączania , tak aby wyświetlacz był włączony, a następnie przytrzymaj jednocześnie przyciski „” i „”, aż rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Dźwięk przycisków włącza się ponownie w ten sam sposób.

5.3.2 Korzystanie z piekarnika

Ustawianie funkcji i temperatury

1. Naciskając kilkakrotnie przycisk wyboru funkcji , wybierz żądaną funkcję piekarnika.
2. Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk temperatury , a następnie przyciskami „” i „” ustaw żądaną temperaturę pieczenia.
3. Naciśnij przycisk Start/Stop – piekarnik zacznie pracować.

Podczas nagrzewania wyświetlana temperatura zmienia się. Po osiągnięciu ustawionej temperatury na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, która nie będzie się już zmieniać.
Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk włączania/wyłączania . Oświetlenie wewnętrzne włączasz i wyłączasz przyciskiem oświetlenia .

Czas pieczenia

Po wybraniu funkcji możesz ustawić czas pieczenia.

1. Naciśnij przycisk czasu – na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu pieczenia .
2. Przyciskami „” i „” ustaw żądany czas pieczenia.
3. Potwierdź ustawienie, dwukrotnie naciskając przycisk czasu , lub poczekaj na automatyczne potwierdzenie.

Jeśli w ciągu 3 sekund nie wykonasz żadnej czynności, piekarnik zastosuje domyślny czas pieczenia.

Czas pieczenia można zmienić również w trakcie pracy:

1. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – pieczenie zostanie wstrzymane.
2. Naciśnij przycisk czasu 🕒 – symbol czasu pieczenia |→| zacznie migać.
3. Przyciskami „﹀” i „﹀” ustaw nowy czas pieczenia.
4. Potwierdź ustawienie, dwukrotnie naciskając przycisk czasu 🕒, lub poczekaj na automatyczne potwierdzenie.

Opóźniony start

Po ustawieniu czasu pieczenia naciśnij przycisk 🕒. Na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu zakończenia →|, a jako czas zakończenia zostanie zaproponowana aktualna godzina powiększona o czas pieczenia. Teraz możesz zmienić czas zakończenia; jeśli w ciągu 3 sekund nie wykonasz żadnej czynności, miganie ustanie.

Czas zakończenia ustawisz przyciskami „﹀” i „﹀”:

krótkie naciśnięcie zwiększa wartość o 1 minutę; po osiągnięciu 60 minut wskazanie godziny zwiększa się o 1,
przytrzymanie przez 2 sekundy zwiększa wartość o 5 minut,
przytrzymanie dłużej niż 5 sekund zwiększa wartość o 10 minut.

Aby aktywować opóźniony start, naciśnij przycisk Start/Stop ▷||. Jeśli musisz ustawić inne parametry, ustawiony czas zakończenia zostanie zachowany; po zakończeniu ustawień naciśnij przycisk Start/Stop ▷||, a urządzenie przejdzie w stan oczekiwania na opóźniony start.

Podczas opóźnionego startu na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się czas pieczenia i czas zakończenia, a symbol czasu pieczenia |→| i symbol czasu zakończenia →| migają na przemian. Po osiągnięciu godziny uruchomienia wyświetlany jest czas pieczenia i odpowiadający mu symbol |→|; symbol czasu zakończenia gaśnie.

Anulowanie opóźnionego startu

Jeśli opóźniony start został ustawiony, ale przycisk Start/Stop ▷|| nie został jeszcze naciśnięty (urządzenie nie jest więc w stanie oczekiwania na opóźniony start), naciśnięcie przycisku 🕒 przywraca czas zakończenia do aktualnej godziny powiększonej o czas pieczenia. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – symbol czasu zakończenia →| zniknie.

Jeśli urządzenie jest już w stanie oczekiwania na opóźniony start, opóźniony start anulujesz, przytrzymując przycisk Start/Stop ▷|| przez 1,5 sekundy.

Uwagi dotyczące użytkowania

Otwarcie drzwi urządzenia podczas pieczenia przerywa proces pieczenia. Uważaj, aby się nie poparzyć.

Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Aby piekarnik szybciej ostygł po użyciu, wentylator

chłodzący może pracować po wyłączeniu piekarnika tak długo, jak jest to konieczne.
Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”.

6. FUNKCJE SPECJALNE

6.1 Minutnik

1. Naciśnij przycisk minutnika – na wyświetlaczu pojawi się symbol , który zacznie migać.
2. Przyciskami „” i „” ustaw żądany czas.
3. Po 5 sekundach ustawienie zostanie automatycznie potwierdzone i rozpocznie się odliczanie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij przycisk minutnika .
Wskazówka: Ta funkcja działa niezależnie od pracy piekarnika.

6.2 Blokada rodzicielska

Blokadę rodzicielską można włączyć zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym piekarniku.
Aby włączyć blokadę rodzicielską, przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk szybkiego nagrzewania – na wyświetlaczu pojawi się symbol kłódki . Aby wyłączyć blokadę, ponownie przytrzymaj ten sam przycisk przez 3 sekundy – symbol kłódki zgaśnie.
Gdy blokada jest aktywna, urządzenie nie reaguje na naciskanie przycisków panelu sterowania.

6.3 Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania w krótkim czasie nagrzewa piekarnik do ustawionej temperatury.
Ważne: Nie wkładaj potrawy do piekarnika, dopóki szybkie nagrzewanie się nie zakończy, a piekarnik nie osiągnie ustawionej temperatury.

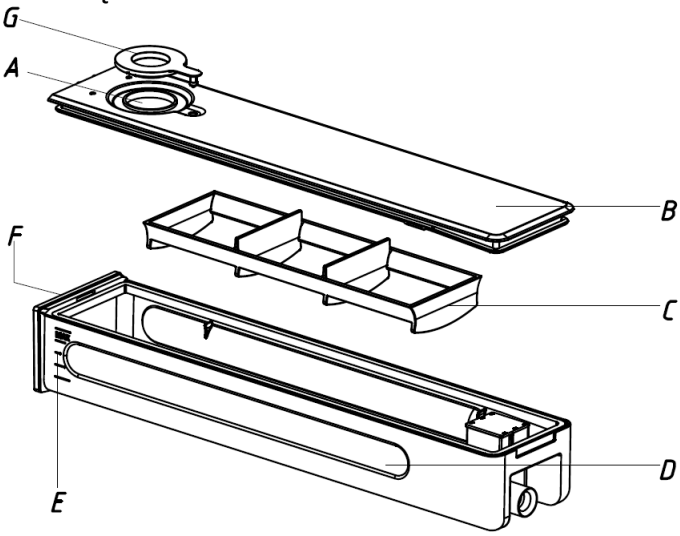
1. Wybierz żądaną funkcję piekarnika i w razie potrzeby zmień temperaturę pracy.
2. Po uruchomieniu funkcji naciśnij przycisk szybkiego nagrzewania .
3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury szybkie nagrzewanie zostaje zakończone.
4. Piekarnik nadal pracuje w ustawionej funkcji – teraz możesz włożyć potrawę.

ℹ Wskazówka: Szybkie nagrzewanie można stosować we wszystkich funkcjach piekarnika z wyjątkiem rozmrażania, czyszczenia pirolitycznego i profesjonalnej pizzy.
ℹ Wskazówka: Szybkie nagrzewanie działa tylko wtedy, gdy ustawiona temperatura przekracza 110 °C. Jeśli ustawiona temperatura jest niższa, po naciśnięciu przycisku rozlegnie się sygnał nieprawidłowego wyboru.

6.4 Funkcja gotowania na parze

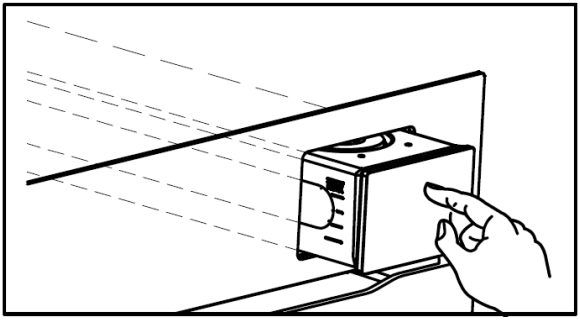
Urządzenie umożliwia łączenie pary z pieczeniem. Poszczególne funkcje z parą i ich zastosowanie opisano w rozdziale „Funkcje z parą”.

Zbiornik na wodę

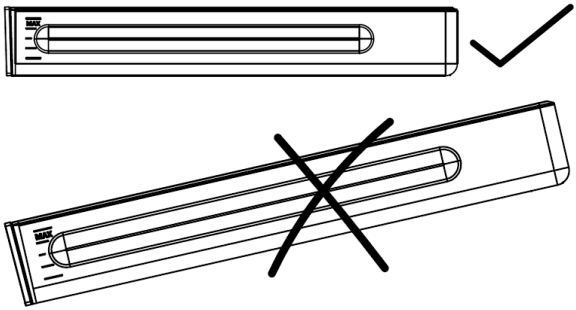


A. Otwór wlewowy
B. Pokrywka
C. Przegroda przeciwfalowa
D. Korpus zbiornika
E. Podziałka
F. Przycisk przedni
G. Uszczelka wlotu

Zbiornik na wodę znajduje się w prawej części panelu sterowania i można go wyjąć z urządzenia. Lekko naciśnij przedni przycisk – zbiornik sam wysunie się z urządzenia.



Zbiornik na wodę możesz napełnić na dwa sposoby: pozostawić go w urządzeniu i napełnić wodą z dzbanka albo wyjąć go z urządzenia i napełnić pod kranem. Jeśli napełniasz zbiornik pod kranem, przenoś go w pozycji poziomej, aby woda się nie wylewała.



Napełniony zbiornik włóż z powrotem w tym samym położeniu i naciskaj przycisk przedni, aż zbiornik zatrzaśnie się w urządzeniu. Jeśli po napełnieniu zbiornik jest mokry z zewnątrz, przed włożeniem do urządzenia wytrzyj go miękką ściereczką.
Po każdym użyciu opróżnij zbiornik na wodę.

⚠ **UWAGA: Trzymaj zbiornik na wodę z dala od gorących powierzchni.**

⚠ **UWAGA: Używaj wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używaj żadnych innych płynów. Nigdy nie wlewaj do zbiornika na wodę płynów łatwopalnych ani zawierających alkohol.**

Gotowanie na parze krok po kroku

1. Włącz urządzenie.
2. Ustaw funkcję z parą i żądaną temperaturę.
3. W razie potrzeby ustaw czas pieczenia ↦| lub czas zakończenia →|.
4. Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, na wyświetlaczu pojawi się 〽 i komunikat „E10”.
5. Naciśnij przedni przycisk zbiornika na wodę i wyjmij zbiornik.
6. Napełnij zbiornik wodą do oznaczenia maksimum „MAX” (około 1,2 l). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut pracy.
7. Wsuń zbiornik z powrotem na miejsce.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – urządzenie zacznie pracować.

ⓘ Wskazówka: Jeśli zbiornik po napełnieniu jest mokry, przed włożeniem do urządzenia dokładnie wytrzyj go ściereczką.

Pierwsza para pojawi się mniej więcej 1 minutę po uruchomieniu. Podczas nagrzewania wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę w komorze piekarnika. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”.

9. Wyłącz piekarnik.
10. Wylej ze zbiornika pozostałą wodę.

⚠ **UWAGA: Urządzenie jest gorące – istnieje ryzyko oparzenia. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.**

Po gotowaniu na parze na dnie komory piekarnika zbierają się skropliny. Gdy urządzenie ostygnie, zawsze osusz dno.

Gdy poziom wody w zbiorniku spadnie, urządzenie to zasygnalizuje: symbol 〽 i komunikat „E10” migają. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go ponownie.

6.5 Wyrastanie ciasta

W trybie czuwania włóż ciasto do piekarnika, naciśnij przycisk funkcji wyrastania 🍞 i przyciskami „﹀” i „﹀” ustaw czas wyrastania. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop ▷||, aby uruchomić funkcję.

Ta funkcja skraca czas wyrastania ciasta w porównaniu z wyrastaniem w temperaturze pokojowej, a przy tym nie wysusza ciasta. Korzystaj z niej tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.

Podczas wyrastania nie otwieraj drzwi piekarnika, aby ciasto nie traciło wilgoci. Nie przykrywaj ciasta.

Temperatura i czas wyrastania zależą od rodzaju i ilości składników. Wartości podane w rozdziale „Tabele przygotowania potraw” są jedynie orientacyjne.

6.6 Funkcja pamięci

Po zakończeniu pieczenia możesz zapisać bieżącą funkcję pieczenia wraz z jej ustawieniami, przytrzymując przycisk pamięci. Można zapisać maksymalnie 4 funkcje pieczenia; jeśli zapiszesz więcej niż 4 funkcje, najstarsza zapisana funkcja zostanie nadpisana.
W trybie czuwania przytrzymaj przycisk pamięci przez 3 sekundy – na wyświetlaczu pojawią się zapisane funkcje pieczenia C1 C2 C3 C4. Przyciskami „∨” i „∧” wybierz żądaną funkcję i uruchom ją, naciskając przycisk Start/Stop ▷||.

6.7 Programy automatyczne

Funkcja programów automatycznych obejmuje 10 zaprogramowanych przepisów.
W trybie czuwania krótko naciśnij przycisk pamięci – po prawej stronie wyświetlacza pojawi się wskazanie „P1”, czyli pierwszy program. Przyciskami „∨” i „∧” wybierz żądany program.
Po wybraniu programu naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – urządzenie zacznie pracować z zaprogramowanymi parametrami. Podczas pracy na wyświetlaczu widoczne są ustawiona temperatura, czas pieczenia i symbol czasu pieczenia.

Program	Potrawa	Funkcja	Temperatura	Czas
P1	Sernik	Grzanie tradycyjne	140 °C	70 min
P2	Ciasteczka z kawałkami czekolady	Grzanie tradycyjne	170 °C	15 min
P3	Makaroniki waniliowe	Grzanie tradycyjne	160 °C	15 min
P4	Chrupiąca pizza z szynką	Grzanie tradycyjne	180 °C	25 min
P5	Szaszłyki z kurczaka z miodem	Grzanie tradycyjne	220 °C	10 min
P6	Pieczona polędwica wołowa z sosem z czerwonego wina	Grzanie tradycyjne	220 °C	13 min
P7	Żeberka wieprzowe BBQ z whisky	Grzanie tradycyjne	220 °C	75 min
P8	Suszone jabłka	Termoobieg	80 °C	5 h
P9	Frytki	Smażenie gorącym powietrzem	180 °C	10 min
P10	Indyk	Grzanie tradycyjne	180 °C	70 min

6.8 Profesjonalna pizza

Funkcja „Profesjonalna pizza” umożliwia ustawienie temperatury do 350 °C. Jest przeznaczona do przygotowywania potraw takich jak pizza czy tortille.

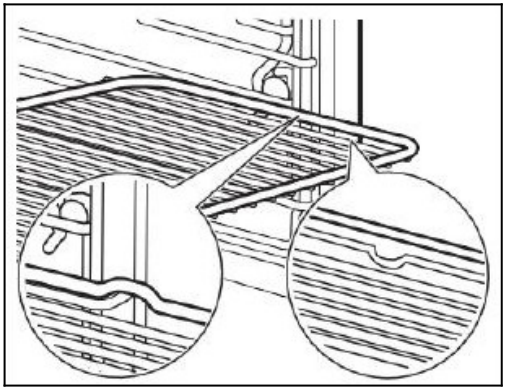
6.9 Tryb demonstracyjny (Demo mode)

Tryb demonstracyjny służy do prezentacji urządzenia w sklepach. Funkcja ta może nie być dostępna we wszystkich modelach.
Aby włączyć lub wyłączyć tryb demonstracyjny, przy włączonym urządzeniu przytrzymaj jednocześnie przez 5 sekund przycisk włączania/wyłączania ⏻ i przycisk Start/Stop ⏯. Włączenie i wyłączenie trybu potwierdzają trzy sygnały dźwiękowe. Gdy tryb demonstracyjny jest włączony, na pierwszej cyfrze od lewej we wskazaniu temperatury świeci się stale mała litera „d”.

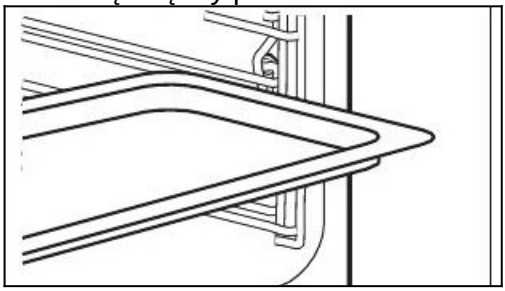
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

7.1 Wkładanie akcesoriów

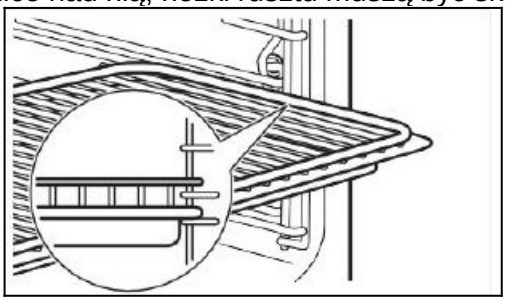
Ruszt: wsuń ruszt między prowadnice drabinki bocznej tak, aby nóżki były skierowane w dół.



Głęboka blacha: wsuń blachę między prowadnice drabinki bocznej.



Blacha i ruszt jednocześnie: wsuń blachę między prowadnice drabinki bocznej, a ruszt – w prowadnice nad nią; nóżki rusztu muszą być skierowane w dół.

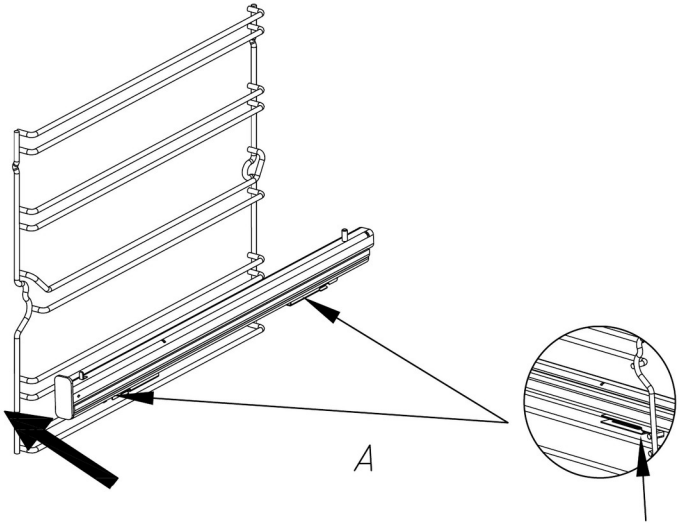


Zawsze wkładaj ruszty we właściwym kierunku, jak pokazano na rysunku.
Zawsze upewnij się, że akcesoria są całkowicie wsunięte, tak aby nie dotykały drzwi urządzenia.
Akcesoria mogą się odkształcić pod wpływem ciepła. Nie ma to wpływu na ich użytkowanie – po ostygnięciu wracają do pierwotnego kształtu.

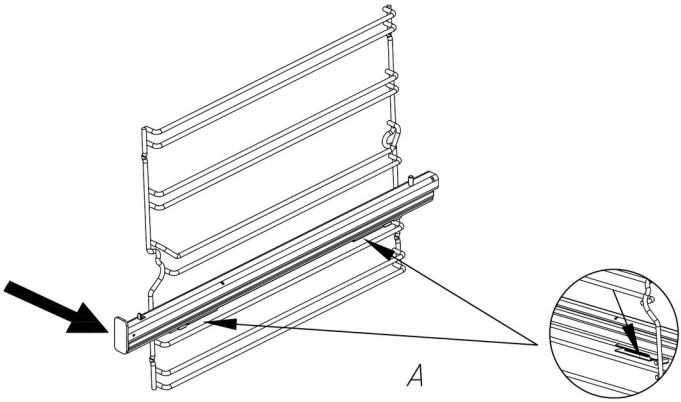
7.2 Prowadnice teleskopowe

Montaż

Nałóż prowadnicę teleskopową na prowadnicę drabinki bocznej i wsuń ją w kierunku strzałki, aż zatrzaski (A) zatrzasną się na prowadnicy.



Demontaż
Zwolnij zatrzaski (A) i zdejmij prowadnicę teleskopową z prowadnicy drabinki bocznej, przesuwając ją w kierunku przeciwnym niż podczas montażu.



⚠ **UWAGA: Prowadnice teleskopowe zakładaj i zdejmuj tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Podczas pracy prowadnice są gorące – przy ich wysuwaniu używaj rękawic kuchennych. Przed zamknięciem drzwi zawsze całkowicie wsuń prowadnice.**

8. TABELE PRZYGOTOWANIA POTRAW

W poniższych tabelach podano zalecane temperatury, czasy przygotowania i poziomy dla poszczególnych potraw. Podane wartości są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od ilości i rodzaju produktów oraz indywidualnych upodobań.
O ile nie podano inaczej, poziomy liczy się od dołu do góry.

8.1 Grzanie tradycyjne – ciasta, pieczywo i chleb

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Wieniec chlebowy	170–190	30–40	3
Muffinka z kremem	190–210	20–35	3
Rolada biszkoptowa	180–200	10–20	3
Tort migdałowy z kremem	190–210	20–30	3
Placek z owocami	170	35–55	3
Babeczka drożdżowa	160–180	40–80	3
Ciasto szyfonowe	160–180	20–40	2
Biszkopt	160–180	20–40	2
Babeczka	170	20–30	3

8.2 Termoobieg – ciasteczka i drobne wypieki

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Kruche ciasto	160–180	20–30	3
Tort owocowy	160–180	40–45	3
Ciasteczka orzechowe	160–180	40–50	3
Muffinka	160	25–30	3
Cienki naleśnik	180–200	30–35	2
Babeczka	180–200	20–25	2
Sernik	190–210	15–20	2
Rolada z kremem	160–180	20–25	3
Ciastka	160–180	20–25	3

8.3 Pizza

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pizza (cienkie ciasto)	210–230	15–25	2
Pizza (różne rodzaje dodatków)	180–200	20–30	2
Tartaletka z kremem jajecznym	180–200	40–55	1
Ciasto ananasowe	160–180	45–60	1
Szarlotka	150–170	50–60	1
Tarta warzywna	160–180	50–60	1
Mille-feuille	160–180	45–55	2

8.4 Grzanie górne

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pieczeń wołowa	210–230	30–40	2
Stek z polędwicy	230	20–30	3
Pieczony kotlet wieprzowy	210–230	30–40	2
Cała ryba (500–1000 g)	210–230	15–30	3/4

8.5 Grill

Potrawa	Czas (min)	Poziom
Hamburger	8–10	4
Kiełbaska	10–12	4
Polędwica	10–12	4
Wołowina	7–10	4
Tost	1–3	5

8.6 Szybkie pieczenie

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Mrożona pizza	200–220	15–25	2
Cienkie frytki	190–210	15–25	3
Kotleciki mielone	190–210	20–40	3
Placki ziemniaczane	210–230	20–30	3
Mrożone ciasta z nadzieniem	210–230	30–35	2
Mrożone nuggetsy z kurczaka	210–230	15–20	2
Skrzydełka z kurczaka	180–200	20–25	2
Ciastka	180–200	15–18	2

8.7 Para i pieczenie – wysoka wilgotność

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Krem / budyń jajeczny	90	35–45	2
Cienkie filety rybne	85	15–25	2
Grube filety rybne	90	25–35	2
Cała ryba (350 g)	90	20–30	2
Cała ryba (1000 g)	90	30–40	2
Zapiekane pierożki	120–130	40–50	2

8.8 Para i pieczenie – średnia wilgotność

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Różne rodzaje chleba (500–1000 g)	180–190	45–60	2
Bułki	180–200	25–35	2
Słodkie wypieki drożdżowe	160–170	30–45	2
Mięso duszone	140–150	100–140	2
Żeberka	140–150	75–100	2
Pieczone filety rybne	170–180	25–40	2

8.9 Para i pieczenie – niska wilgotność

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pieczeń wieprzowa (1000 g)	160–180	90–100	2
Pieczeń wołowa (1000 g)	180–200	60–90	2
Pieczeń cielęca (1000 g)	180	80–90	2
Rolada mięsna (500 g)	180	30–40	2
Cały kurczak (1000 g)	180–210	50–60	2

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Cała kaczka (1500–2000 g)	180	70–90	2
Zapiekanka makaronowa	170–190	40–50	2
Zapiekana lasagne	170–180	45–55	2

8.10 Wyrastanie ciasta

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Placek z owocami	35–40	10–20	2
Ciasto na pizzę	35–40	10–15	2
Chleb pszenny	35–40	15–25	2
Bułki	35–40	15–25	2

8.11 Praktyczne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Pieczenie na kilku poziomach

Aby piec potrawy jednocześnie na kilku poziomach, użyj funkcji Termoobieg lub funkcji Pieczenie wielofunkcyjne – pieczenie na kilku poziomach jest możliwe tylko w tych dwóch funkcjach.

Do delikatnych potraw użyj funkcji Termoobieg. Możesz jednocześnie wykorzystać trzy poziomy – pierwszy, trzeci i piąty od dołu.

Prowadnice piekarnika mają pięć poziomów. Jeśli pieczesz w funkcji Pieczenie wielofunkcyjne, używaj dwóch środkowych poziomów. Górny i dolny poziom otrzymują ciepło bezpośrednio i nadają się do potraw o krótkim czasie przygotowania.

Zazwyczaj korzystaj z drugiego i czwartego poziomu od dołu. Potrawy wymagające więcej ciepła umieść na drugim poziomie. Jeśli na przykład pieczesz jednocześnie mięso i inne potrawy, umieść mięso na drugim poziomie, a pozostałe potrawy na czwartym.

Jeśli przygotowujesz jednocześnie potrawy o różnym czasie i różnej temperaturze przygotowania, ustaw temperaturę pośrednią. Potrawę, która będzie gotowa wcześniej, umieść na czwartym poziomie od dołu i wyjmij ją jako pierwszą.

Na najniższym poziomie umieść głęboką blachę, a na najwyższym poziomie ruszt.

Korzystanie z funkcji Szybkie pieczenie

Ta funkcja jest szybsza i wygodniejsza w przypadku produktów paczkowanych, na przykład mrożonych, wstępnie podpieczonych potraw.

Grillowanie

Urządzenie oferuje dwie funkcje grillowania z elektrycznymi grzałkami: Grzanie górne  i Grill .
Umieść potrawę na środku pod grzałką, na zalecanym poziomie.
Na niższym poziomie umieść głęboką blachę, która zbierze kapiący tłuszcz i przyprawy, aby nie spływały na dno piekarnika.
Nagrzej piekarnik.
Zalecamy ustawienie najwyższej temperatury roboczej.

Korzystanie z funkcji pieczenia

Ta funkcja zapewnia bardziej równomierny rozkład ciepła i dlatego nadaje się do szybkiego pieczenia. Można jej również użyć do zapieczenia powierzchni potrawy pod koniec przygotowania, na przykład w przypadku ryb lub zapiekanek makaronowych.
Korzystając z tej funkcji, umieść ruszt na drugim lub trzecim poziomie od dołu.
Aby tłuszcz nie kapał na dno piekarnika i nie powodował dymu, umieść na pierwszym poziomie od dołu głęboką blachę.
Zalecamy ustawienie temperatury 200 °C. Temperaturę możesz dostosować na podstawie własnego doświadczenia.

Smażenie gorącym powietrzem

Podczas smażenia gorącym powietrzem umieść potrawę na trzecim poziomie.
Ponieważ pracują jednocześnie grzałka górna i tylna oraz wentylator, nie trzeba obracać potrawy. Efektem jest chrupiąca potrawa przygotowana w krótkim czasie i bez oleju. Funkcja nadaje się do frytek, skrzydełek z kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw.
Domyślna temperatura robocza tej funkcji wynosi 230 °C.

Pieczenie ciast

Ciasta wkładaj do całkowicie nagrzanego piekarnika. Podczas pieczenia nie otwieraj drzwi piekarnika, aby ciasto nie opadło.
Zasady ogólne:

Skórka jest zbyt twarda lub sucha: zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
Skórka pęka: zmniejsz ilość wody lub obniż temperaturę o 10 °C.
Skórka się przypala: umieść ciasto na niższym poziomie, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
Ciasto jest dobrze upieczone w środku, ale lepkie na powierzchni: zmniejsz ilość wody, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
Ciasto przywiera do formy: posmaruj dno formy tłuszczem i oprósz je mąką lub użyj papieru do pieczenia.

Pieczenie pizzy

Najlepsze efekty pieczenia pizzy uzyskasz w funkcji Pizza :

Nagrzewaj piekarnik przez co najmniej 10 minut.

Użyj lekkiej aluminiowej blachy do pizzy położonej na ruszcie. Użycie głębokiej blachy wydłuża czas pieczenia, a ciasto może nie być wystarczająco chrupiące.

Podczas pieczenia nie otwieraj często drzwi piekarnika.

W przypadku pizzy z wieloma składnikami zalecamy dodanie sera dopiero w trakcie pieczenia.

Jeśli pieczesz pizzę na dwóch poziomach, nagrzewaj piekarnik przez co najmniej 10 minut, ustaw temperaturę 220 °C i umieść pizzę na drugim i czwartym poziomie od dołu.

Przygotowanie ryb i mięs

Podczas pieczenia drobiu i ryb ustaw temperaturę od 180 do 200 °C.

Aby przygotować delikatną i soczystą wołowinę lub jagnięcinę z chrupiącą powierzchnią, piecz mięso najpierw krótko w wysokiej temperaturze 200–220 °C, a następnie obniż temperaturę.

Ogólna zasada jest taka, że im większa powierzchnia potrawy, tym niższą temperaturę należy ustawić. Umieść mięso na środku rusztu, a pod nim głęboką blachę.

Upewnij się, że ruszt znajduje się na środku piekarnika. Aby zwiększyć ilość ciepła przy dnie piekarnika, użyj niższego poziomu.

Podczas przygotowywania steków lekkie nacięcie powierzchni pomaga w równomiernym upieczeniu.

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

9.1 Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ **UWAGA: Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.**

Regularnie czyść urządzenie, aby nie dopuścić do uszkodzenia materiału powierzchni. Czyść je wilgotną, miękką ściereczką i stosuj wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używaj środków ściernych, ściernych gąbek, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

Jeśli używasz sprayu do czyszczenia piekarników, przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa podanych na jego opakowaniu.

Po gotowaniu na parze zbierz pozostałą wodę z dna komory piekarnika chłonną gąbką i osusz dno.

9.2 Czyszczenie parą

Funkcja czyszczenia parą pomaga usunąć resztki żywności z komory piekarnika. Metoda jest skuteczna tylko w przypadku lekkich zabrudzeń – nie usuwa uporczywych, przypieczonych plam.
Przed uruchomieniem wyjmij z komory piekarnika wszystkie akcesoria oraz drabinki boczne, aby po zakończeniu można było wyczyścić komorę piekarnika.

1. Naciśnij dwukrotnie przycisk czyszczenia pirolitycznego / czyszczenia parą – przycisk zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się symbol pary i symbol grzania. Ustawienie domyślne to 130 °C i czas 20 minut.
2. W razie potrzeby zmień czas czyszczenia.
3. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby uruchomić funkcję. Jeśli nie musisz zmieniać ustawień, możesz uruchomić funkcję bezpośrednio tym przyciskiem.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się i komunikat „E10”, w zbiorniku jest za mało wody – uzupełnij wodę, a następnie uruchom funkcję przyciskiem Start/Stop.
Po zakończeniu cyklu przetrzyj komorę piekarnika czystą, miękką ściereczką.

9.3 Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed uruchomieniem przeczytaj rozdział „Czyszczenie pirolityczne” we wskazówkach dotyczących bezpieczeństwa. Wyjmij z komory piekarnika wszystkie akcesoria oraz wyjmowane drabinki boczne.

1. Naciśnij jeden raz przycisk czyszczenia pirolitycznego / czyszczenia parą – na wyświetlaczu pojawi się symbol czyszczenia pirolitycznego i wskazanie czasu 2:00.
2. Naciśnij przycisk czasu i przyciskami „∨” i „∧” ustaw żądany czas czyszczenia. Dostępne są trzy opcje: „2:00”, „2:30” i „3:00”. Ustawienie domyślne to „2:00”.
3. Naciśnij przycisk Start/Stop. Jeśli drzwi są zamknięte i blokada drzwi zostanie prawidłowo aktywowana, czyszczenie pirolityczne rozpocznie się i zacznie się odliczanie czasu.
4. Po zakończeniu cyklu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

Czyszczenie pirolityczne możesz również zakończyć, przytrzymując przycisk Start/Stop lub naciskając przycisk włączania/wyłączania.
ⓘ Wskazówka: Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie komory piekarnika jest wyłączone.

ⓘ Wskazówka: Wentylator chłodzący pracuje nieprzerwanie na wysokich obrotach. Wyłącza się dopiero wtedy, gdy temperatura w komorze piekarnika spadnie poniżej 250 °C.

ⓘ Wskazówka: Czyszczenie pirolityczne nie rozpocznie się, jeśli blokada drzwi nie zostanie prawidłowo aktywowana.

Jeśli podczas czyszczenia nastąpi przerwa w dostawie energii elektrycznej, po przywróceniu zasilania urządzenie sprawdzi sygnał blokady drzwi, aby można było bezpiecznie otworzyć drzwi. Jeśli oba sygnały blokady nie są zwolnione, silnik blokady odblokuje drzwi.

Gdy urządzenie ostygnie, usuń popiół z dna komory piekarnika wilgotną ściereczką.

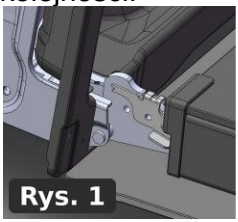
9.4 Drzwi urządzenia

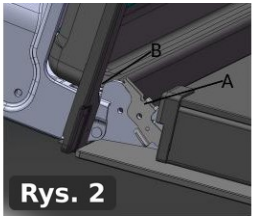
Podczas normalnego użytkowania nie ma potrzeby demontażu drzwi piekarnika. Jeśli jednak jest to konieczne, na przykład w celu dokładniejszego czyszczenia, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami. Drzwi piekarnika są ciężkie.

9.4.1 Demontaż drzwi

1. Całkowicie otwórz drzwi (rys. 1).
2. Całkowicie odchyl dźwignię A na lewym i prawym zawiasie (rys. 2).
3. Chwyć drzwi w sposób pokazany na rys. 3.
4. Delikatnie zamknij drzwi (rys. 3), aż dźwignie A na lewym i prawym zawiasie zaczepią się o ramiona zawiasów B (rys. 4).
5. Wysuń haczyki zawiasów z ich gniazd w kierunku strzałki C (rys. 4).
6. Połóż drzwi na miękkiej powierzchni.

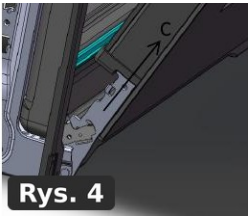
Aby ponownie zamontować drzwi, wykonaj te czynności w odwrotnej kolejności.


Rys. 1



Rys. 2


Rys. 3



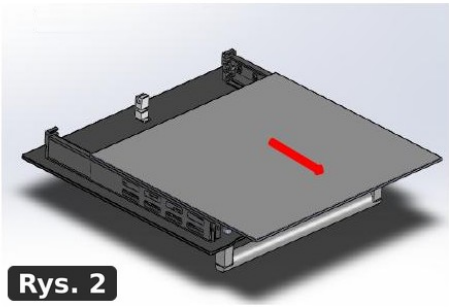
Rys. 4

9.4.2 Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. W przypadku drzwi podwójnych wykręć dwie śruby mocujące górną listwę drzwi i wyjmij listwę (rys. 1).
2. Delikatnie wysuń wewnętrzną szybę (rys. 2).
3. Oczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym, dokładnie ją osusz i połóż na miękkiej powierzchni. Teraz możesz wyczyścić również wewnętrzną stronę szyby zewnętrznej.
4. Po wyczyszczeniu załóż szybę z powrotem w odwrotnej kolejności.



Rys. 1



Rys. 2

⚠ **UWAGA: Szyba może się stłuc. Podczas czyszczenia uważaj, aby jej nie zarysować, i nie uderzaj w nią akcesoriami. Jeśli szklane panele są uszkodzone, natychmiast je wymień i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.**

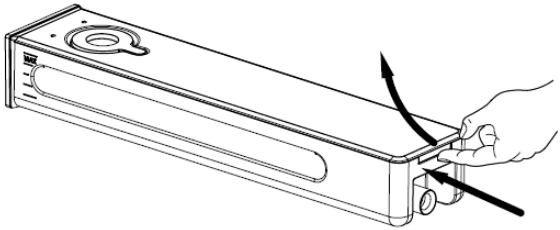
9.5 Drabinki boczne

Aby ręcznie wyczyścić komorę piekarnika i prowadnice, możesz wyjąć drabinki boczne z komory piekarnika. Najpierw odczep ich przednią część, a następnie tylny koniec od ścian bocznych. Ponowny montaż wykonaj w odwrotnej kolejności.

Montaż i demontaż prowadnic teleskopowych opisano w rozdziale „Korzystanie z akcesoriów”, w podrozdziale „Prowadnice teleskopowe”.

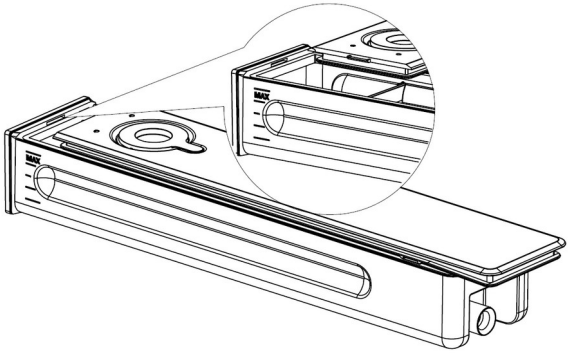
9.6 Czyszczenie zbiornika na wodę

1. Wyjmij zbiornik na wodę z urządzenia.
2. Zdejmij pokrywę zbiornika – unieś ją w miejscu występu z tyłu.



3. Wyjmij przegrodę przeciwfalową.
4. Wypłucz wszystkie części zbiornika czystą wodą.
5. Po wyczyszczeniu ponownie złóż zbiornik: wciśnij przegrodę przeciwfalową w korpus zbiornika, aż się zatrzaśnie, i załóż pokrywę – najpierw wsuń jej przednią część zatrzaskową, a następnie dociśnij pokrywę do korpusu zbiornika.
6. Włóż zbiornik do urządzenia i dociśnij przedni przycisk, aż zbiornik zatrzaśnie się na miejscu.

⚠ **UWAGA: Nie używaj zmywaków ściernych. Nie myj zbiornika na wodę w zmywarce.**



9.7 Odkamienianie układu parowego

Podczas pracy układu parowego wewnątrz osadza się kamień z wapnia zawartego w wodzie. Może to niekorzystnie wpływać na jakość pary, wydajność układu parowego i jakość potraw. Aby temu zapobiec, usuwaj osadzony kamień z układu parowego.

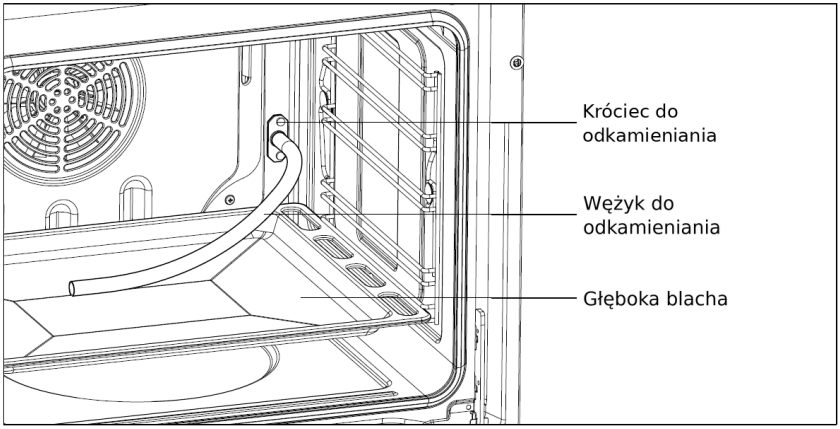
Przypomnienie o odkamienianiu

Po pierwszym uruchomieniu urządzenia ustaw stopień twardości wody (patrz rozdział „Użytkowanie piekarnika"). Po określonej liczbie użyć urządzenie przypomni o konieczności odkamieniania – symbol odkamieniania ⇄ zacznie migać. Następnie przeprowadź odkamienianie zgodnie z opisaną poniżej procedurą.

Procedura odkamieniania

Cała procedura trwa około 1,5 godziny. Wyświetlacz poprowadzi cię przez kolejne kroki.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Umieść głęboką blachę na najniższym poziomie.
3. Nasuń jeden koniec wężyka do odkamieniania na króciec do odkamieniania, a drugi koniec swobodnie połóż na głębokiej blasze, jak pokazano na rysunku.



4. Przytrzymaj przycisk czyszczenia pirolitycznego / czyszczenia parą – symbol odkamieniania ⇄ zacznie migać.
5. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – na wyświetlaczu zacznie migać symbol i pojawi się wskazanie „0.8L", które wzywa do napełnienia zbiornika wodą ze środkiem do odkamieniania.
6. Wyjmij zbiornik na wodę, wlej do niego środek do odkamieniania (zwykle 50 ml) i uzupełnij go wodą do łącznej objętości 0,8 l.
7. Wsuń zbiornik z powrotem do urządzenia.

8. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – wskazanie „0.8L” zniknie, na wyświetlaczu pojawi się „01:30h” i rozpocznie się pierwsza część procedury – odkamienianie, które trwa około 70 minut.
9. Po zakończeniu pierwszej części wyjmij blachę, wylej z niej zużytą wodę i umieść ją z powrotem na najniższym poziomie.
10. Wylej ze zbiornika pozostałą ciecz, napełnij go czystą wodą pitną i wsuń z powrotem do urządzenia.
11. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷||. Spowoduje to uruchomienie drugiej części procedury – płukania układu parowego – która trwa około 20 minut.
12. Po zakończeniu procedury wyjmij blachę, wylej z niej zużytą wodę i wylej również pozostałą wodę ze zbiornika.

ⓘ Wskazówka: Stosując środek do odkamieniania, przestrzegaj zaleceń jego producenta.

ⓘ Wskazówka: Odkamienianie i płukanie można przeprowadzać przy otwartych lub zamkniętych drzwiach. Gdy drzwi są otwarte, oświetlenie komory piekarnika włącza się automatycznie; po zamknięciu drzwi gaśnie. Oświetlenie można też włączać i wyłączać przyciskiem oświetlenia.

ⓘ Wskazówka: Wezwanie do wymiany wody jest sygnalizowane na wyświetlaczu wskazaniem „CH” w górnej części i „H2O” w dolnej części. Jeśli podczas odkamieniania zabraknie wody, symbol zacznie migać, a program zostanie wstrzymany do czasu uzupełnienia wody.

9.8 Wymiana żarówki

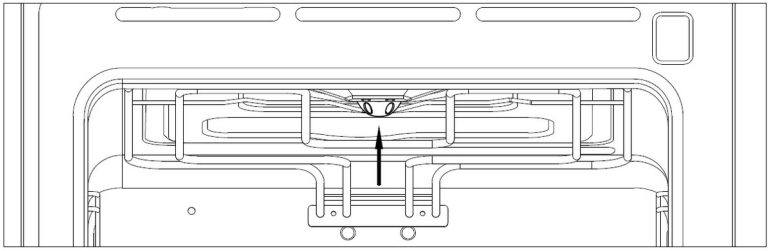
Połóż ściereczkę na dnie komory piekarnika. Zapobiegnie to uszkodzeniu szklanego klosza i żarówki.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Przed wymianą żarówki odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Żarówka i jej szklany klosz mogą być gorące – odczekaj, aż ostygną.**

Żarówka górna

1. Obróć szklany klosz żarówki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij go.
2. Wyjmij metalowy pierścień i oczyść szklany klosz.
3. Wymień żarówkę na nową żarówkę halogenową G9 (25 W).
4. Zamocuj metalowy pierścień na szklanym kloszu.
5. Załóż szklany klosz.

Używaj wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.



10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku usterki sprawdź, czy nie jest ona spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem, a przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażowym spróbuj usunąć usterkę zgodnie z poniższą tabelą.

⚠ **UWAGA: W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy urządzenia. Instalację, konserwację i naprawy może wykonywać wyłącznie odpowiednio wykwalifikowana i uprawniona osoba zgodnie z obowiązującymi krajowymi i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Naprawy i inne prace wykonywane przez osoby niewykwalifikowane mogą być niebezpieczne, a producent nie ponosi za nie odpowiedzialności. Przed rozpoczęciem konserwacji lub naprawy upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej. Urządzenie podłącz do sieci elektrycznej dopiero po zakończeniu konserwacji.**

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie nagrzewa.	Piekarnik nie jest włączony.	Włącz piekarnik.
	Nie ustawiono czasu.	Sprawdź, czy wprowadzono wymagane ustawienia.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik nadprądowy w instalacji domowej.	Wymień bezpiecznik lub ponownie włącz wyłącznik nadprądowy.
Po zakończeniu pieczenia słychać szum.	Wentylator chłodzący pracuje jeszcze po zakończeniu pieczenia.	Jest to normalne zjawisko.
Oświetlenie nie działa.	Uszkodzona żarówka.	Wymień żarówkę.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można prawidłowo włożyć zbiornika na wodę.	Nieprawidłowo założona pokrywa zbiornika na wodę. Niezałożona przegroda przeciwfalowa. Zbiornik nie jest wsunięty do końca.	Załóż prawidłowo pokrywę zbiornika na wodę. Załóż przegrodę przeciwfalową. Wsuń zbiornik do końca.
Po odkamienianiu w komorze piekarnika znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha lub wężyk do odkamieniania nie były prawidłowo umieszczone podczas odkamieniania.	Umieść prawidłowo głęboką blachę i wężyk do odkamieniania – patrz rozdział „Odkamienianie układu parowego”.
Nie udało się usunąć usterki.	—	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kody błędów

Kod	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E03	Usterka grzałki – niska temperatura.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
E05	Usterka czujnika NTC komory piekarnika.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
E06	Usterka czujnika NTC układu parowego.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
E09	Błąd komunikacji.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
E10	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Uzupełnij wodę w zbiorniku na wodę – patrz rozdział „Funkcja gotowania na parze”. Jeśli komunikat nie znika po napełnieniu zbiornika, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

11. INSTALACJA

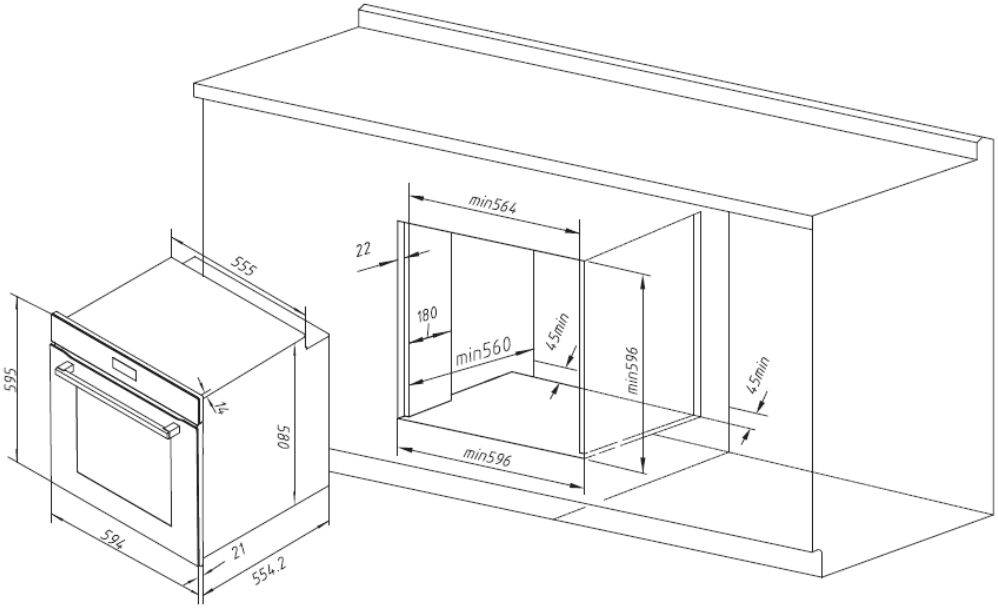
Instalację elektryczną tego urządzenia może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Piekarnik należy zainstalować zgodnie z dołączonymi instrukcjami. Po instalacji usuń z drzwi i z komory piekarnika wszystkie ochronne materiały opakowaniowe.

11.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

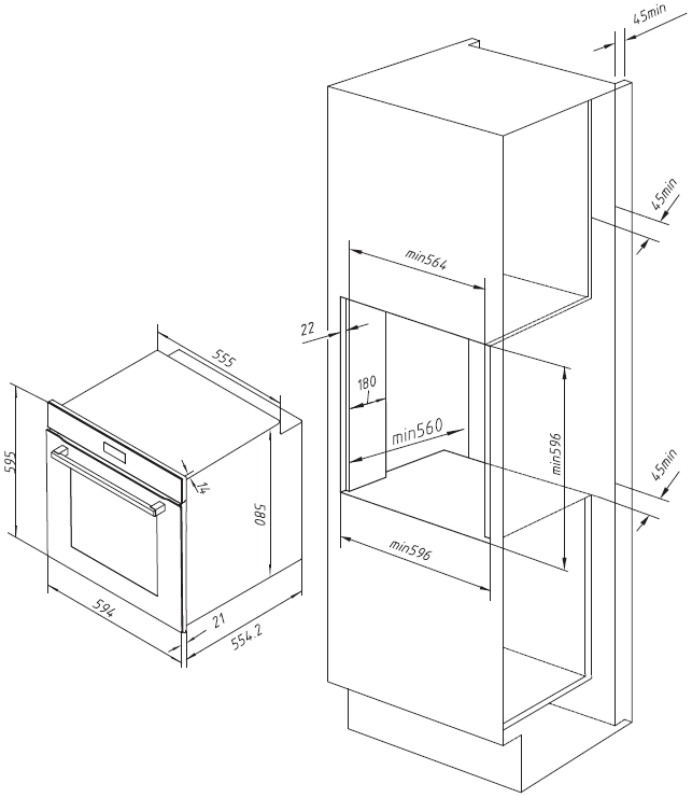
Instalacja musi zapewniać ochronę przed dotknięciem części znajdujących się pod napięciem. Po zakończeniu instalacji dotknięcie elektrycznych części piekarnika nie może być możliwe. Wszystkie części zapewniające bezpieczną pracę urządzenia muszą dać się zdjąć wyłącznie za pomocą narzędzia.
Usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Nie instaluj ani nie używaj uszkodzonego urządzenia. Urządzenie jest ciężkie – przenoś je ostrożnie, w rękawicach ochronnych i obuwiu z zakrytymi palcami. Nie ciągnij urządzenia za uchwyt drzwi.
Zachowaj minimalne odległości od innych urządzeń i elementów mebli.
Urządzenie instaluj wyłącznie pod konstrukcjami i obok konstrukcji odpornych na ciepło. Urządzenie musi być zainstalowane na solidnej i stabilnej konstrukcji.
Urządzenie jest wyposażone w elektryczny układ chłodzenia i może pracować wyłącznie po podłączeniu do sieci elektrycznej.

11.2 Instalacja piekarnika do zabudowy

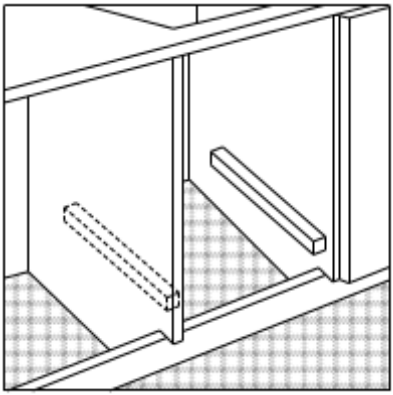
Aby urządzenie do zabudowy działało prawidłowo, szafka, w której jest instalowane, musi być odpowiednia. Poniższy rysunek przedstawia wymiary wnęki do zabudowy pod blatem lub w wysokiej szafce. Wymiary podano w milimetrach.
Zabudowa pod blatem:

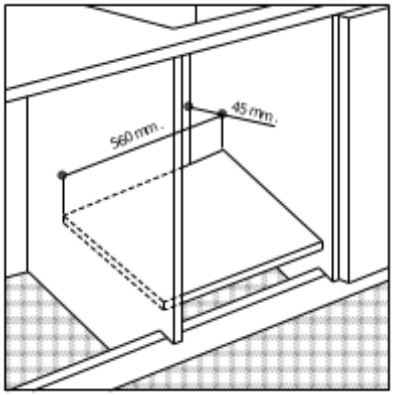


Zabudowa w wysokiej szafce:



Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy usunąć tylną ściankę szafki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika tak, aby spoczywał na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik spoczywa na ciągłej płaskiej powierzchni, należy zapewnić otwór o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm.





Ścianki sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na ciepło. W szczególności szafki z okleiną fornirową muszą być sklejone klejami odpornymi na temperaturę do 100 °C.
Zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa po zainstalowaniu piekarnika żadne wewnętrzne elementy elektryczne nie mogą być dostępne.
Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwi piekarnika i wkręć dwa wkręty w dwa otwory umieszczone na obrzeżu ramy.
Urządzenie należy zainstalować tak, aby odpowiadało warunkom, w których zadeklarowano jego zużycie energii.
Chroń urządzenie przed wpływem warunków atmosferycznych. Nie wystawiaj go na działanie promieni słonecznych, deszczu, śniegu ani nadmiernej wilgoci.

11.3 Podłączenie elektryczne

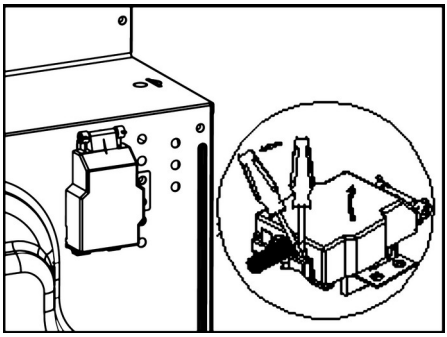
⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
Urządzenie musi być uziemione. Sprawdź, czy parametry podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom Twojej sieci elektrycznej.
Piekarnik jest dostarczany z podłączonym standardowym trzyżyłowym przewodem zasilającym. Podłącza się go do sieci 220–240 V, 50/60 Hz przez standardowe gniazdo lub wyłącznik wielobiegunowy zgodnie z przepisami instalacyjnymi. Zasilanie musi być prądem przemiennym, a żółto-zielona żyła służy jako przewód ochronny.
Zawsze używaj prawidłowo zainstalowanego gniazda ze stykiem ochronnym.
Oznaczenie kolorystyczne żył: niebieska – przewód neutralny (N), brązowa – faza (L), żółto-zielona – przewód ochronny (uziemienie).

Wskazówka: Przewód zasilający jest podłączony do piekarnika fabrycznie, dlatego nie podłączaj żył do listwy zaciskowej. Poniższa procedura dotyczy wyłącznie wymiany przewodu zasilającego.

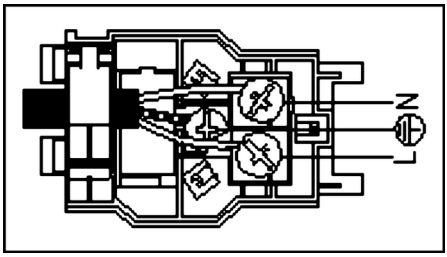
Otwieranie listwy zaciskowej

1. Podważ śrubokrętem pokrywę listwy zaciskowej.
2. Odchyl pokrywę listwy zaciskowej do góry.



Podłączanie przewodów

1. Poluzuj śrubę uchwytu przewodu i trzy śruby zacisków, a następnie wyjmij stary przewód.
2. Zamocuj żyły nowego przewodu pod łbami śrub zgodnie z oznaczeniem kolorystycznym: niebieska (N), brązowa (L), żółto-zielona (przewód ochronny).
3. Zamocuj nowy przewód zasilający uchwytem przewodu i zamknij pokrywę listwy zaciskowej.



Podłączenie do sieci elektrycznej

Zainstaluj gniazdo odpowiadające mocy znamionowej podanej na tabliczce znamionowej. Między siecią elektryczną a piekarnikiem należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o odstępie między stykami co najmniej 3 mm. Wyłącznik ten musi być dobrany odpowiednio do obciążenia i spełniać obowiązujące przepisy. Wyłącznik nie może przerywać przewodu ochronnego. Nie prowadź przewodu zasilającego w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 50 °C.

Przed podłączeniem sprawdź, czy:

przewód ochronny jest pewnie podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa – w razie wątpliwości zleć sprawdzenie uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi; producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem uziemienia instalacji; dane podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom sieci elektrycznej w Twoim domu; obciążalność instalacji elektrycznej i gniazd wystarczy na maksymalną moc urządzenia podaną na tabliczce znamionowej – w razie wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.

Jeśli gniazdo i wtyczka urządzenia nie pasują do siebie, zleć wykwalifikowanemu elektrykowi wymianę gniazda na odpowiedni typ. Nie zaleca się stosowania przejściówek, rozgałęźników ani przedłużaczy; jeśli jest to absolutnie konieczne, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uważaj, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Jeśli konieczna jest wymiana przewodu zasilającego, musi ją wykonać autoryzowany serwis.

Izolacja przewodów urządzenia może się stopić, jeśli zetknie się z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami urządzenia ani do jego znalezienia się w ich pobliżu; dotyczy to szczególnie drzwi urządzenia, gdy są gorące.

Wtyczkę podłącz do gniazda dopiero po zakończeniu instalacji. Upewnij się, że po instalacji wtyczka jest dostępna. Jeśli gniazdo jest obluzowane, nie podłączaj do niego wtyczki.

Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający – zawsze ciągnij za wtyczkę.

Uszkodzone urządzenie lub nieprawidłowa naprawa są niebezpieczne i mogą doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym. Naprawę urządzenia powierz autoryzowanemu serwisowi.

12. DANE TECHNICZNE

12.1 Karta informacyjna efektywności energetycznej

Marka		kluge
Model		KTR2050B
Typ piekarnika		elektryczny
Masa	kg	32,5
Wskaźnik efektywności energetycznej		55,1
Klasa energetyczna		A++
Zużycie energii (elektrycznej) – tryb konwencjonalny	kWh/cykl	0,87
Zużycie energii (elektrycznej) – tryb z wymuszonym obiegiem powietrza	kWh/cykl	0,48
Liczba komór		1
Źródło ciepła		energia elektryczna
Pojemność	l	81

Wartości zarejestrowane dla tego modelu znajdziesz również w europejskiej bazie danych EPREL.

12.2 Parametry techniczne

Szerokość urządzenia	cm	59,4
Wysokość urządzenia	cm	59,5
Głębokość urządzenia	cm	55,4
Napięcie	V	220–240
Częstotliwość	Hz	50/60
Całkowita moc przyłączeniowa	kW	2,9–3,4
Pojemność zbiornika na wodę	l	1,2
Żarówka oświetlenia komory piekarnika		G9, 25 W

Pełne informacje dotyczące etykiety energetycznej urządzenia znajdziesz w europejskiej bazie danych EPREL (eprel.ec.europa.eu) po wpisaniu identyfikatora produktu lub po zeskanowaniu kodu QR na etykiecie energetycznej albo tabliczce znamionowej urządzenia.

Contents

EN

1. SAFETY AND PRECAUTIONS....4
   1.1 Safety of children and vulnerable persons....4
   1.2 General safety instructions....5
2. SAFETY INSTRUCTIONS....6
   2.1 Use....6
   2.2 Steam cooking....9
   2.3 Pyrolytic cleaning....9
   2.4 Maintenance and cleaning....10
3. WASTE DISPOSAL AND THE ENVIRONMENT....10
   3.1 Disposal of old appliances....10
   3.2 Packaging and the environment....11
4. PRODUCT DESCRIPTION....12
   4.1 Oven description....12
   4.2 Accessories....13
   4.3 Control panel....16
5. MODES AND USE....17
   5.1 Cooking modes....17
   5.2 Steam modes....19
   5.3 Using the oven....19
6. SPECIAL FUNCTIONS....22
   6.1 Kitchen timer....22
   6.2 Child lock....22
   6.3 Rapid preheat....23
   6.4 Steam cooking function....23
   6.5 Dough proving....26
   6.6 Memory function....26
   6.7 Automatic programmes....26
   6.8 Professional pizza....27

6.9 Demo mode....27
7. USING THE ACCESSORIES....27
7.1 Inserting the accessories....27
7.2 Telescopic rails....29
8. COOKING TABLES....30
9. CLEANING AND MAINTENANCE....35
9.1 Cleaning and care....35
9.2 Steam cleaning....35
9.3 Pyrolytic cleaning....36
9.4 Appliance door....36
9.5 Side racks....37
9.6 Cleaning the water tank....38
9.7 Descaling the steam system....38
9.8 Replacing the lamp....40
10. TROUBLESHOOTING....40
11. INSTALLATION....42
11.1 Safety instructions for the installer....42
11.2 Installing the built-in oven....42
11.3 Electrical connection....45
12. TECHNICAL DATA....48
12.1 Energy efficiency information sheet....48
12.2 Technical specifications....48

⚠ Important safety instructions

Read them carefully and keep them for future reference.

Symbols used in this manual

Symbol	Meaning
⚠	WARNING – risk of injury or danger to life
⚠	CAUTION – risk of injury or damage to the appliance
ⓘ	Note – general information and tips

1. SAFETY AND PRECAUTIONS

READ THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE, AND FOLLOW THEM. KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED BY USE OF THIS PRODUCT IF THE SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED CORRECTLY.

This user manual covers several models. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to the illustrations when reading this manual.

1.1 Safety of children and vulnerable persons

Children under 3 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised by an adult.

Children aged from 3 to 8 years may only switch the appliance on or off if it has been placed or installed in its normal operating position, and if they have been given instruction on how to use it safely and understand the hazards involved. Children aged from 3 to 8 years must not plug in, adjust or clean the appliance or carry out user maintenance.

This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they are supervised by a responsible person or have been instructed in the correct and safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised by a responsible person.

⚠ **CAUTION: Some parts of the appliance can become very hot during operation and cause burns. Take particular care when children and vulnerable persons are present.**

Keep electrical appliances out of the reach of children and persons lacking legal capacity. Do not allow them to use the appliance unsupervised.

⚠ **CAUTION: Accessible parts of the appliance may become hot during baking or grilling. Keep children away from the appliance while it is in use.**

Always place the racks at the required shelf level while the oven is still cold. If a rack has to be moved while the oven is hot, make sure the oven glove does not touch the heating elements.

Always use dry oven gloves. Damp or wet oven gloves placed on a hot surface can cause steam scalds. Do not touch hot heating elements with the oven glove. Do not use a tea towel or other bulky cloth.

Before working with the appliance, secure any loose clothing, tie back long hair and do not wear dangling items such as ties, scarves, jewellery or loose sleeves.

Do not allow children to sit or climb on the open oven door.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on the appliance. This could damage the appliance and cause it to tip over, which may result in serious injury.

Keep children and pets away from the appliance.

Once children are old enough to use the appliance, parents or legal guardians are legally obliged to ensure that they are instructed in its safe operation by a qualified person.

1.2 General safety instructions

Your appliance has been manufactured in accordance with all applicable national and international directives and regulations.

The appliance must only be installed and the power cable replaced by a qualified person.

⚠ **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Take care not to touch the heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.**

The handles may become hot while the appliance is in use.

Always use kitchen gloves or oven gloves when inserting or removing accessories or cookware.

Do not use an external timer or a separate remote control system to operate the appliance.

Do not use the door handle to move the appliance.

Disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any maintenance.

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Do not use sharp scouring pads or harsh abrasive cleaners to clean the door glass or other oven surfaces. If they scratch the surface, the door glass could shatter or the surface could be damaged.
We have taken every possible precaution to ensure your safety. As glass can break, take care not to scratch it during cleaning. Take care not to knock the glass panel of the door with the accessories.
Make sure the power cable is not trapped or damaged during installation. For safety reasons, a damaged power cable must only be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
To remove the side racks (shelf runners), first release their front part and then detach the rear end from the side walls. To refit them, follow the same steps in reverse order.
A means of disconnection from the mains must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the applicable wiring regulations.
Before connecting the appliance to the mains power supply, make sure that the local supply parameters (voltage and frequency) are compatible with the technical specifications of the appliance. The technical specifications of this appliance are given on the rating plate.
Maintenance and repair work must only be carried out by authorised service technicians. Installation and repairs carried out by unauthorised technicians can be dangerous. Do not change or modify the technical specifications of the appliance in any way. Use only genuine spare parts.

⚠ **CAUTION: This appliance has been designed for cooking food only. It is intended for use in households and similar environments, such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, or by guests in hotels, motels and guest houses. The appliance is intended for indoor use only and must not be used for any other purpose, such as room heating.**

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Use

⚠ **CAUTION: Risk of injury, burns, electric shock or explosion.**

This appliance is intended for domestic use only. Do not change the properties of this appliance. Make sure the ventilation openings are not blocked. Never operate the appliance with wet hands or use it in contact with water. Never press down on the open door.
Never leave the appliance unattended while it is in operation. Switch it off after each use.

Do not use the appliance as a work surface or storage surface, as a larder or for storing items after use. Do not store flammable products or items soaked in flammable substances in, near or on the appliance.
Take care when opening the appliance door during operation: hot air may escape. Depending on its temperature, steam is not always visible. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the door carefully and keep children at a safe distance.
Also open the appliance door carefully because the use of ingredients containing alcohol can create a mixture of alcohol and air. When opening the door, make sure no sparks or naked flames come into contact with the appliance.
Never open the appliance door if there is smoke inside. Disconnect the appliance from the mains power supply, remove the fuse from the fuse box or switch the circuit breaker to position 0.
Opening the appliance door can cause a draught. Greaseproof paper may touch the heating elements and catch fire. Do not place loose greaseproof paper on the accessories during preheating. Always weigh greaseproof paper down with a dish or an accessory.
Never line the oven with aluminium foil under any circumstances, as this could cause it to overheat.
Do not leave the oven unattended when cooking with fat or oil. Overheated oil or fat could catch fire. Never pour water on flames caused by oil. Instead, switch off the oven and cover the dish with a lid or a fire blanket.
Always cook with the oven door closed. Always use oven gloves when placing food in or removing it from the oven.
Trays tilt when pulled out. Take care not to spill hot food when removing them from the oven.
Do not place any objects on the open oven door. This could cause the oven to tip over or damage the door. Do not hang tea towels or other cloths on the appliance or on the door handle.
When the appliance is heated for the first time, you may notice a slight smell caused by the insulating materials on the heating elements burning off. This is normal. Make sure the kitchen is well ventilated, close the doors to adjoining rooms and keep children and pets out of the kitchen during this process. For detailed instructions, see the chapter “Before first use”.
If you will not be using the appliance for a long time, switch off the main switch. Always check that the appliance is switched off when it is not in use.
If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door), this panel must never be closed while the appliance is in operation. Heat and moisture build up behind a closed panel, which may damage the appliance, the kitchen

unit and the floor. Only close the furniture panel once the appliance has cooled down completely.

⚠ **CAUTION: Risk of damage to the appliance.**

To prevent damage to or discolouration of the enamel, do not place cookware or any other objects directly on the bottom of the appliance, and never place aluminium foil directly on the floor of the oven cavity.

Do not leave greaseproof paper in contact with the inner glass, as this could permanently discolour the glass. Do not pour water directly into a hot oven – the thermal shock could damage the enamel. Do not leave moist food or cookware in the appliance after cooking has finished. Take care when removing and inserting accessories.

Discolouration of the enamel or stainless steel does not affect the performance of the appliance.

This appliance is intended only for baking and cooking food and must not be used for any other purpose, such as heating a room.

Moisture:

If moisture remains in the oven cavity for a long period of time, corrosion may occur. Allow the oven to dry after use. Do not leave moist food in the oven for long periods.

When cooking food with a high water content for a long time, condensation may form on the inner glass of the oven and around the seal. Once the oven has cooled down, wipe the inner glass with a sponge or a soft cloth. If you use the residual heat of the oven (after it has been switched off) to keep food warm, heavy condensation may form, which can cause the enamel to corrode. You can prevent condensation by opening the oven door or by using the Defrost mode.

Cooling the appliance:

After cooking at high temperatures, allow the oven to cool down with the door closed. Keep the door closed and do not wedge it open with any objects. Even leaving it slightly ajar can damage the surrounding furniture over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a large amount of condensation has formed during cooking. Fruit juice that drips onto the bottom of the appliance leaves permanent stains. For very moist cakes, use the deep tray.

Inserting accessories:

Depending on the appliance model, accessories may scratch the glass when the door is closed. Always push accessories fully into the oven. If the seal is heavily soiled, the appliance door will not close properly during operation and the front of adjacent furniture may be damaged. Keep the seal clean. Do not climb, sit or hang on the appliance door. Do not place dishes or accessories on

the oven door. Do not carry or transport the appliance by the door handle – the handle cannot bear the weight of the appliance and may break.

2.2 Steam cooking

⚠ CAUTION: Risk of burns and damage to the appliance.

Escaping steam can cause burns. When the steam function is activated, open the appliance door carefully – steam may escape. Also open the door carefully after steam cooking has finished.

If the oven is hot and the door is opened, hot steam may escape. Therefore, stand to one side and keep children away when opening the door.

Only pour cold tap water into the water tank. Do not use any other liquids. Never put flammable or alcoholic liquids in the water tank.

Keep the water tank away from hot surfaces. Keep the water tank closed while the oven is in operation.

Empty the water tank after each use. The appliance is hot and there is a risk of burns – take care when emptying the tank.

After steam cooking, steam may condense on the bottom of the oven cavity. Always dry the bottom once the appliance has cooled down.

To prevent excessive limescale from forming in the steam system, the correct water hardness level must be set according to the actual water hardness in your area. The procedure is described in the “Using the oven” chapter. An incorrect water hardness setting may adversely affect the operation of the appliance and its service life.

2.3 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING: Risk of burns and fire. During pyrolytic cleaning, the oven cavity heats up to a very high temperature.

Before starting pyrolytic cleaning, remove all accessories and the removable side racks from the oven cavity. The high temperature would damage them.

Before starting, remove coarse food residues and excess fat from the oven cavity – they could ignite at the high temperature.

Do not use any cleaning agents or oven cleaning spray for pyrolytic cleaning.

Once pyrolytic cleaning has started, the door locks automatically and cannot be opened until the temperature in the oven cavity has dropped sufficiently. Do not attempt to force the door open.

During pyrolytic cleaning, the appliance and its accessible parts, especially the door, become hotter than during normal cooking. Do not touch them and keep children and pets at a safe distance.

During pyrolytic cleaning, ventilate the kitchen well and close the doors to adjoining rooms. A small amount of smoke and odour is normal.

Move birds, other pets and houseplants out of the kitchen during pyrolytic cleaning.
Do not start pyrolytic cleaning if the door or its seal is damaged.

2.4 Maintenance and cleaning

⚠ **CAUTION: Risk of injury, fire or damage to the appliance.**

Before carrying out any maintenance, switch off the appliance and unplug it from the socket. Make sure the appliance has cooled down – the glass panels may break.
If the glass panels of the door are damaged, replace them immediately and contact an authorised service centre. Take care when removing the oven door, as it is heavy.
Clean the appliance regularly to prevent deterioration of the surface material.
Clean the appliance with a damp soft cloth. Use only neutral cleaning agents.
Do not use abrasive products, abrasive cleaning sponges, solvents or metal objects.
If you use an oven cleaning spray, follow the safety instructions on its packaging.

Interior lamp

The type of lamp used in this appliance is intended exclusively for household appliances. Do not use the lamp for household room lighting.

⚠ **WARNING: Risk of electric shock.**

Disconnect the appliance from the mains power supply before replacing the lamp. Use only lamps with the same specifications.

Service

Have the appliance repaired by an authorised service centre. Use only genuine spare parts.

3. WASTE DISPOSAL AND THE ENVIRONMENT

3.1 Disposal of old appliances



European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE) requires that used household appliances must not be disposed of with normal unsorted municipal waste. Used appliances must be collected separately in order to maximise the recovery and recycling of the materials they are made of and to reduce the impact on human health and the environment.
The crossed-out wheeled bin symbol is shown on all products to remind consumers of their obligation to sort waste. Consumers should contact their local authority or their retailer for information on how to dispose of the appliance.

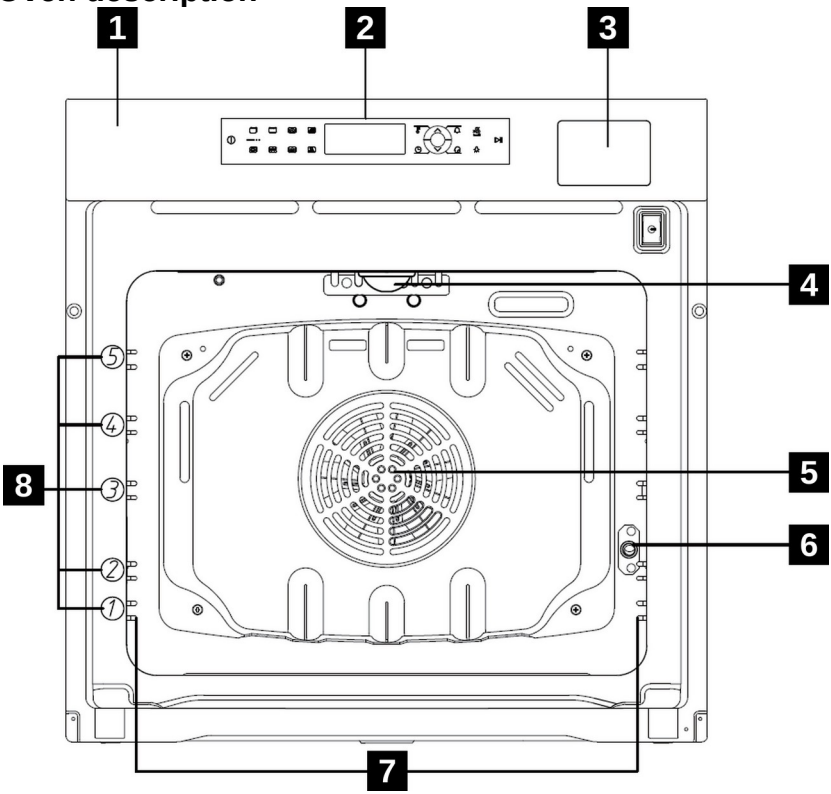
Before disposal, disconnect the appliance from the mains power supply, cut off the power cable as close to the appliance as possible and dispose of it. Remove the door lock so that children or pets cannot become trapped inside the appliance.

3.2 Packaging and the environment

The packaging materials protect your appliance from damage that may occur during transport. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces the consumption of raw materials and therefore reduces the production of waste.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Oven description



1. Control panel
2. Programmable control panel
3. Water tank
4. Lamp
5. Fan
6. Descaling drain outlet
7. Removable side rack (shelf runners)
8. Shelf levels for accessories

The illustration is for guidance only and may not exactly match the appearance of the product you have purchased.

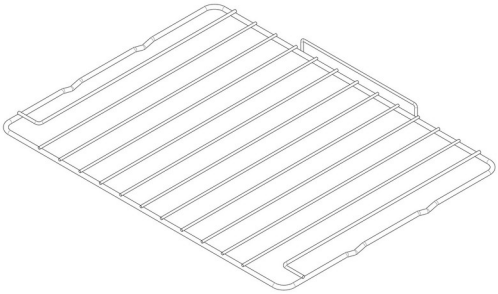
The oven cavity has five shelf levels for accessories. The levels are counted from the bottom up.

4.2 Accessories

The following accessories are supplied with the appliance.

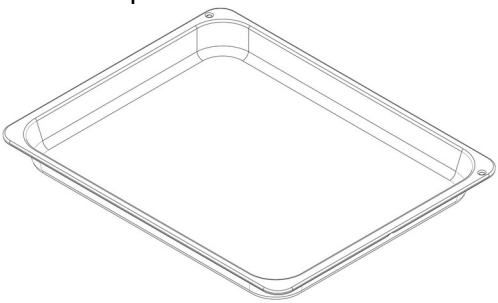
Grill rack

For cookware, baking tins and trays. Food can also be cooked directly on the rack.



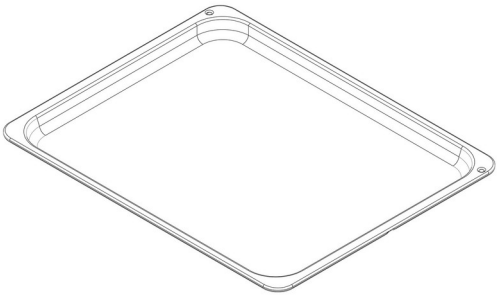
Deep tray

Suitable for baking cakes and pastries. It can also be used to collect fat.



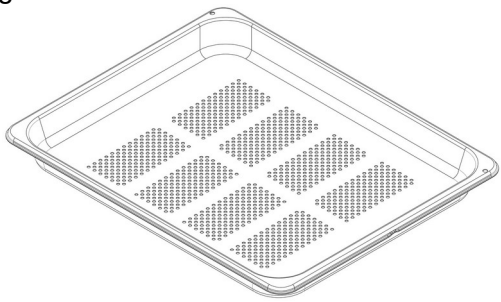
Universal tray

Suitable for baking and for collecting juices or condensate during steam cooking.



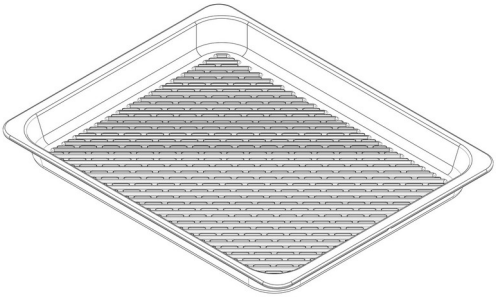
Stainless steel perforated tray

Suitable for steam cooking, for example vegetables, fish or dumplings. Allows steam to pass through.



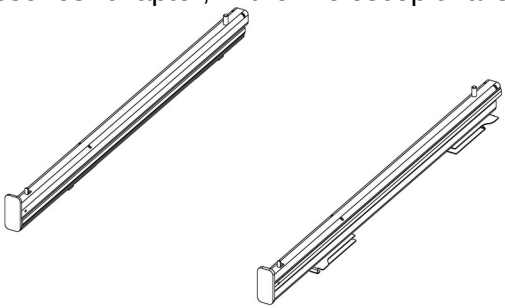
Air fry tray

Used for air frying. Also suitable for fast cooking of frozen convenience foods such as chips, chicken nuggets or chicken wings.



Telescopic rails

One pair of telescopic rails. The fitting and removal procedure is described in the “Using the accessories” chapter, in the “Telescopic rails” section.

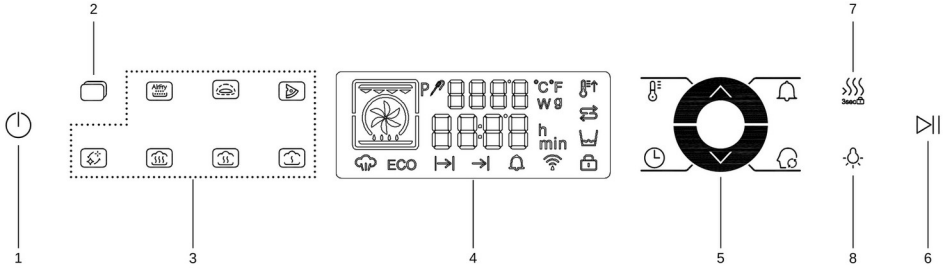


Descaling drain tube

Used to drain waste water when descaling the steam system.



4.3 Control panel



Function	Description
1. On/off	Switches the appliance on and off. Press and hold the button for 3 seconds to switch the appliance on or off.
2. Oven function selector button	Press this button repeatedly to switch between the individual oven modes. 12 modes are available:
3. Quick-select buttons	Press the button to select the required mode or function directly, without having to cycle through the other modes. The following are available: Air fry, Dough proving, Professional pizza, Pyrolytic cleaning / steam cleaning and the steam modes High, Medium and Low humidity.
4. Display	Shows the current appliance settings.
5. Additional functions area	Press to set the cooking temperature using the "∨" and "∧" buttons. Press to set the cooking time, end time or current time. Press to set the kitchen timer. Press to enter the automatic programmes; press and hold the same button for 3 seconds to recall saved modes from the memory or to save the current mode to the memory.
6. Start/Stop	Starts and pauses the selected function.
7. Rapid preheat / child lock	Press and hold for 3 seconds to lock the control panel; press and hold it again for 3 seconds to unlock it. Once an oven mode has been set, this button activates rapid preheat, which heats the oven to the set temperature in a short time.
8. Lamp	Switches the lamp on and off.

Display symbols

The following symbols may appear on the display:

Symbol	Meaning
	Steam mode symbol
	Display of the symbols for the selected mode

Symbol	Meaning
ECO	ECO – energy-saving operation
8888 °C °F gW	Temperature display, e.g. 180 °C
88:88 h min	Time display – current time, timer time, cooking time, cooking end time
|→|	Cooking time
→|	Cooking end time
	Kitchen timer
	Child lock
	Descaling
	Low water level – indicates that there is not enough water in the water tank
P	Pyrolytic cleaning

Note: Not all of the symbols shown may appear on the display of your appliance. This depends on the model and its features.

5. MODES AND USE

5.1 Cooking modes

Your appliance has a range of cooking modes. To help you choose the right type of cooking for your dish, the differences and parameters of the individual modes are described below. The modes are listed in the order in which you cycle through them with the function selector button.

Function	Cooking type
Conventional	The top and bottom heating elements are switched on. This is the classic, traditional method of cooking. Conventional cooking is unbeatable for dishes made from several ingredients, such as cabbage with ribs, Spanish-style cod, Ancona-style stockfish or veal with rice. It also gives excellent results with veal and beef dishes (braised meat, ragù, beef with vegetables, ham) that are cooked slowly and need basting or liquid to be added. The mode is also ideal for baking cakes and fruit. Always use only one tray or grill rack in this mode, otherwise the heat will not be distributed evenly. Choose the shelf level according to how much heat the dish needs.
Fan cooking	The rear heating element and the fan are switched on, distributing heat evenly throughout the oven. This mode is suitable for baking delicate items such as cream muffins, sweet biscuits, small cakes or Swiss rolls.

Function	Cooking type
Grill	The inner and outer sections of the top heating element are switched on. The grill covers a larger area and heats up faster than Top heat. You can use the grill function for tender cuts of meat, steaks, sausages, fish, cheese toasties and other quickly prepared dishes. For best results, preheat the grill for 3 minutes first – this helps to seal in the natural juices of steaks and ribs, giving them a better flavour.
Fan grill	The fan and the top heating element are switched on. The combination of circulating air and heat from the top element prevents the surface of the food from burning while allowing the heat to penetrate inside. It gives excellent results with meat and vegetable skewers, sausages, ribs, lamb chops, chicken in spicy sauce or pork chops.
Pizza	The bottom and rear heating elements and the fan are switched on. This combination heats the oven quickly and generates intense heat coming mainly from below. The mode is ideal for dishes that require a high temperature, such as pizza or large joints of roast meat. Always bake one pizza on one shelf level – for baking on two levels, see the chapter “Practical cooking tips”.
Fast cooking	The top and bottom heating elements and the fan are switched on, providing constant, evenly distributed heat throughout the oven. This mode is recommended particularly for quickly preparing food that does not require preheating, such as frozen food. Best results are achieved using a single shelf level – the second or third from the bottom, depending on the type of food; see the “Fast cooking” table in the chapter “Cooking tables”.
Gentle baking	The fan and the bottom heating element are switched on. The heat is distributed from below. This mode is suitable for delicate pastries, cakes and desserts in baking tins. Place the tray on a lower shelf level.
Top heat	The top heating element is switched on. Radiant heat from above cooks the food. You can use this mode for tender cuts of meat, steaks, sausages, fish, cheese toasties and other quickly prepared dishes. Preheating for 3 minutes helps to seal in the natural juices of steaks and ribs, giving them a better flavour.
Multifunction cooking	The top, rear and bottom heating elements and the fan are switched on. As the heat is distributed evenly inside the oven, you can cook on up to two shelf levels at the same time. This forced-convection mode is suitable for baking bread and for dishes with longer cooking times, such as lasagne, pasta bakes or chicken with potatoes. The excellent heat distribution also allows you to cook at a lower temperature, which reduces moisture loss and keeps roast meat crispier. The mode is also suitable for cooking seasoned fish, which retains its colour, aroma and flavour. Cakes: the mode is also suitable for baking muffins.

Function	Cooking type
Air fry	The top and rear heating elements and the fan are switched on. Very hot air cooks food in a short time and without oil, giving it a crispy texture. This mode is suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods.
Defrost	This mode is recommended for defrosting food, especially food that needs only a little heat to defrost, such as ice cream cakes, cream desserts and fruit cakes. Using the fan reduces the defrosting time by about half. The temperature can be set between 40 and 60 °C.
ECO mode	The rear heating element and the fan are switched on, distributing heat evenly throughout the oven. The heating element operates intermittently, making full use of the heat inside the oven cavity, reducing heat loss and saving energy.

5.2 Steam modes

Your appliance allows you to combine steam with cooking, which preserves the quality of the food and keeps dishes tender. The following steam modes are available.

Mode	Use
High humidity	Suitable for cooking delicate dishes such as custards, fruit pastries and fish.
Medium humidity	Suitable for braised and slow-cooked meat, as well as for bread and sweet yeast dough. The combination of steam and heat gives meat a juicy, tender texture.
Low humidity	Suitable for meat, poultry and gratins. Adding a small amount of steam during cooking helps to achieve a crispy surface and a juicy interior. Four settings are available in Low humidity mode; select them by pressing the Low humidity button repeatedly:

For the steam cooking procedure and filling the water tank, see the chapter “Steam cooking function”.

5.3 Using the oven

5.3.1 Before first use

⚠ CAUTION: Read the chapters “Safety and precautions” and “Safety instructions”.

Initial cleaning

Remove all accessories and the removable side racks from the appliance. Remove all stickers, protective film and transport covers. Make sure that no packaging material has been left in the oven cavity.

Wash the stainless steel containers and accessories in warm water with a neutral detergent or in a dishwasher. Then put the accessories and removable side racks back in their original positions.

To remove the typical smell of a new appliance, heat the empty appliance with the door closed: set the “Fan cooking” mode and a temperature of 200 °C and let the oven run empty for 30 minutes.
When the heating elements are heated for the first time, a slight smell may be produced. This smell and any steam will disappear after a short time and do not indicate a fault in the appliance or its connection. During this process, make sure the kitchen is well ventilated, close the doors to adjoining rooms and keep children and pets out of the kitchen.
Once the appliance has cooled down, clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a sponge, then dry all surfaces.

Setting the clock

After the appliance has been connected to the mains, it enters standby mode and the display shows the time 12:00.

1. Press the time button – the display starts flashing.
2. Use the “∨” and “∧” buttons to set the time.
3. Press the time button again to confirm the setting.

Setting the water hardness level

After the appliance has been connected to the mains, the water hardness level must be set. The following table shows the water hardness corresponding to each level.

Level	Water hardness (mmol/l)	Water hardness designation
H0	0–1.3	soft
H1	1.3–2.5	moderately hard
H2	2.5–3.8	hard
H3	above 3.8	very hard

1. To enter the water hardness setting mode, press and hold the and buttons simultaneously for 2 seconds.
2. Use the “∨” and “∧” buttons to select the appropriate water hardness level.
3. Confirm your selection with the Start/Stop button ▷||.

If no operation is performed within 3 seconds, the appliance returns to standby mode.
Setting the wrong water hardness may adversely affect the operation and service life of the appliance.

Button sound

The control panel buttons beep when pressed. To switch off the button sound, switch on the appliance with the on/off button , so that the display is lit, then press and hold the “∨” and “∧” buttons at the same time until a short beep sounds. To switch the button sound back on, repeat the same procedure.

5.3.2 Using the oven

Setting the mode and temperature

1. Press the function selector button repeatedly to select the required oven mode.
2. After selecting the mode, press the temperature button and use the "∨" and "∧" buttons to set the required cooking temperature.
3. Press the Start/Stop button ▷|| and the oven starts operating.

The displayed temperature changes during heating. Once the set temperature is reached, the display shows the set temperature and it no longer changes.
To switch the appliance on or off, press and hold the on/off button for 3 seconds. To switch the oven lamp on or off, press the lamp button.

Cooking time

After selecting a mode, you can set the cooking time.

1. Press the time button – the cooking time symbol starts flashing on the display.
2. Use the "∨" and "∧" buttons to set the required cooking time.
3. Press the time button twice to confirm the setting, or wait for it to be confirmed automatically.

If no operation is performed within 3 seconds, the oven uses the default cooking time.
The cooking time can also be changed during operation:

1. Press the Start/Stop button ▷|| – cooking is paused.
2. Press the time button – the cooking time symbol starts flashing.
3. Use the "∨" and "∧" buttons to set the new cooking time.
4. Press the time button twice to confirm the setting, or wait for it to be confirmed automatically.

Delayed start

After setting the cooking time, press the button. The end time symbol starts flashing on the display and the current time plus the cooking time is suggested as the end time. You can now adjust the end time; if no operation is performed within 3 seconds, the flashing stops.
Set the end time using the "∨" and "∧" buttons:

a short press increases the value by 1 minute; when 60 minutes is reached, the hour increases by 1,
pressing and holding for 2 seconds increases the value in steps of 5 minutes,
pressing and holding for more than 5 seconds increases the value in steps of 10 minutes.

Press the Start/Stop button ▷|| to activate the delayed start. If you need to set further parameters, the set end time is retained; once you have finished setting them, press the Start/Stop button ▷|| and the appliance enters delayed start standby.
During the delayed start, the display alternately shows the cooking time and the end time, and the cooking time symbol |↦| and the end time symbol →| flash alternately. When the start time is reached, the cooking time and the corresponding symbol |↦| are displayed; the end time symbol goes out.

Cancelling the delayed start

If a delayed start has been set but you have not yet pressed the Start/Stop button ▷|| (i.e. the appliance is not in delayed start standby), press the ◷ button to reset the end time to the current time plus the cooking time. Then press the Start/Stop button ▷|| – the end time symbol →| disappears.
If the appliance is already in delayed start standby, cancel the delayed start by pressing and holding the Start/Stop button ▷|| for 1.5 seconds.

Operating notes

If you open the appliance door during cooking, the cooking process is interrupted. Beware of the risk of burns.
Do not cover the ventilation openings, as this could cause the appliance to overheat. To help the oven cool down more quickly after use, the cooling fan may continue to run for as long as necessary after the oven has been switched off.
When cooking is complete, an acoustic signal sounds and “END” appears on the display.

6. SPECIAL FUNCTIONS

6.1 Kitchen timer

1. Press the kitchen timer button 🔔 – the symbol 🔔 appears on the display and starts flashing.
2. Use the “﹀” and “﹀” buttons to set the required time.
3. After 5 seconds, the setting is confirmed automatically and the countdown begins. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds.

Press the kitchen timer button 🔔 to stop the acoustic signal.
ⓘ Note: This function works independently of oven operation.

6.2 Child lock

The child lock can be activated both when the oven is switched on and when it is switched off.

To activate the child lock, press and hold the rapid preheat button for 3 seconds – the lock symbol appears on the display. To cancel the lock, press and hold the same button again for 3 seconds; the lock symbol goes out.
When the child lock is active, the appliance does not respond to presses of the control panel buttons.

6.3 Rapid preheat

The rapid preheat function heats the oven to the set temperature in a short time.
Important: Do not put food in the oven until rapid preheat has finished and the oven has reached the set temperature.

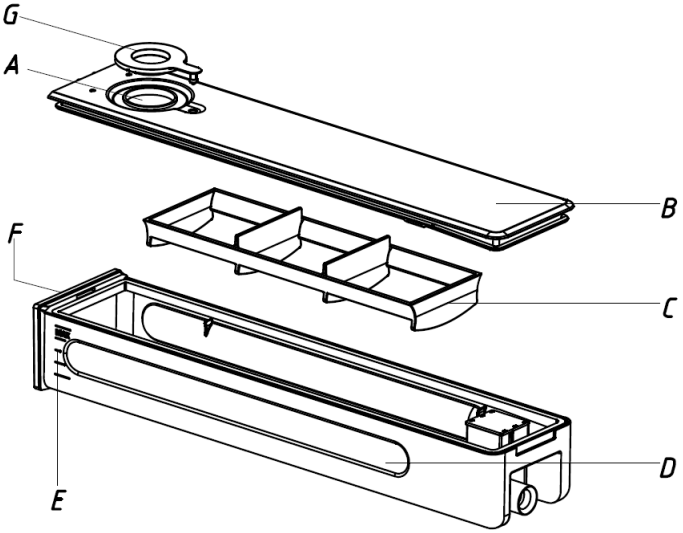
1. Select the required oven mode and adjust the operating temperature if necessary.
2. Once the mode has started, press the rapid preheat button .
3. Rapid preheat ends when the set temperature is reached.
4. The oven continues operating in the set mode and you can now put the food in.

Note: Rapid preheat can be used with all oven modes except Defrost, Pyrolytic cleaning and Professional pizza.
Note: Rapid preheat only works at set temperatures above 110 °C. If the set temperature is lower, an invalid-selection signal sounds when the button is pressed.

6.4 Steam cooking function

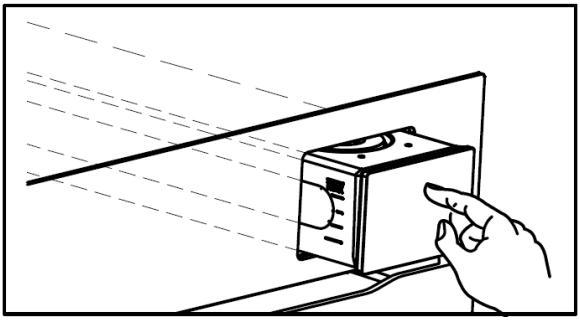
Your appliance allows you to combine steam with cooking. For the individual steam modes and their uses, see the chapter “Steam modes”.

Water tank

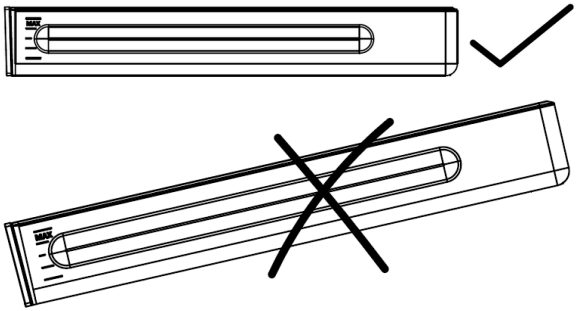


A. Filling opening
B. Lid
C. Anti-slosh baffle
D. Tank body
E. Scale
F. Front button
G. Inlet seal

The water tank is located on the right of the control panel and can be removed from the appliance. Press the front button lightly – the tank slides out of the appliance by itself.



You can fill the water tank in two ways: either leave it in the appliance and fill it using a jug of water, or remove it from the appliance and fill it under the tap. If you fill the tank under the tap, carry it horizontally so that no water spills out.



Put the filled tank back in the same position and push the front button until the tank clicks into place in the appliance. If the outside of the tank is wet after filling, wipe it with a soft cloth before inserting it into the appliance.
Empty the water tank after each use.

⚠ **CAUTION: Keep the water tank away from hot surfaces.**

⚠ **CAUTION: Use only cold tap water. Do not use any other liquids. Never put flammable or alcoholic liquids in the water tank.**

Steam cooking procedure

1. Switch on the appliance.
2. Set the steam mode and the required temperature.
3. If required, set the cooking time ⊢| or end time →|.
4. If the water tank is empty, the display shows ⌓ and “E10”.
5. Press the front button of the water tank and remove the tank.
6. Fill the tank with water up to the “MAX” mark (approximately 1.2 l). This amount of water is sufficient for approximately 50 minutes of operation.
7. Slide the tank back into its original position.
8. Press the Start/Stop button ▷|| and the appliance starts operating.

ⓘ Note: If the tank is wet after filling, wipe it thoroughly with a cloth before inserting it into the appliance.

The first steam appears approximately 1 minute after starting. During heating, the display shows the current temperature in the oven cavity. When cooking is complete, an acoustic signal sounds and “END” appears on the display.

9. Switch off the oven.
10. Pour away any water remaining in the tank.

⚠ **CAUTION: The appliance is hot and there is a risk of burns. Take care when emptying the water tank.**

After steam cooking, condensation collects on the bottom of the oven cavity. Always dry the bottom once the appliance has cooled down.

When the water level in the tank drops, the appliance indicates this: the symbol and “E10” flash. Remove the water tank and refill it.

6.5 Dough proving

In standby mode, place the dough in the oven, press the proving function button and use the “∨” and “∧” buttons to set the proving time. Then press the Start/Stop button ▷|| to start the function.
This function shortens the proving time compared with proving at room temperature, without drying out the dough. Use this function only when the oven has cooled down completely.
Do not open the oven door during proving so that the dough does not lose moisture. Do not cover the dough.
The proving temperature and time depend on the type and quantity of ingredients. The values given in the chapter “Cooking tables” are for guidance only.

6.6 Memory function

When cooking is complete, you can save the current cooking mode together with its settings by pressing and holding the memory button . A maximum of 4 cooking modes can be saved; if you save more than 4 modes, the oldest saved mode is overwritten.
In standby mode, press and hold the memory button for 3 seconds – the saved cooking modes C1 C2 C3 C4 appear on the display. Use the “∨” and “∧” buttons to select the required mode and press the Start/Stop button ▷|| to start it.

6.7 Automatic programmes

The automatic programmes function contains 10 preset recipes.
In standby mode, briefly press the memory button – “P1”, the first programme, appears on the right of the display. Use the “∨” and “∧” buttons to select the required programme.
After selecting a programme, press the Start/Stop button ▷|| – the appliance starts operating with the preset parameters. During operation, the display shows the set temperature, the cooking time and the cooking time symbol.

Programme	Food	Mode	Temperature	Time
P1	Cheesecake	Conventional	140 °C	70 min
P2	Chocolate chip cookies	Conventional	170 °C	15 min
P3	Vanilla macarons	Conventional	160 °C	15 min
P4	Crispy ham pizza	Conventional	180 °C	25 min

Programme	Food	Mode	Temperature	Time
P5	Honey chicken skewers	Conventional	220 °C	10 min
P6	Roast beef fillet with red wine sauce	Conventional	220 °C	13 min
P7	BBQ pork ribs with whisky	Conventional	220 °C	75 min
P8	Dried apples	Fan cooking	80 °C	5 h
P9	Chips	Air fry	180 °C	10 min
P10	Turkey	Conventional	180 °C	70 min

6.8 Professional pizza

The Professional pizza mode allows you to set temperatures of up to 350 °C. It is designed for dishes such as pizza or tortillas.

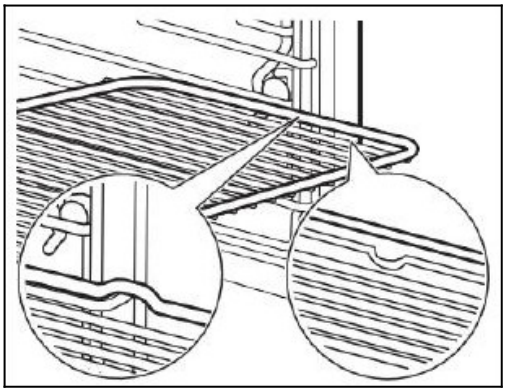
6.9 Demo mode

Demo mode is intended for demonstrating the appliance in shops. This function may not be available on all models.
To switch demo mode on or off, press and hold the on/off button and the Start/Stop button at the same time for 5 seconds while the appliance is switched on. The appliance beeps three times when demo mode is switched on or off. When demo mode is on, a lowercase “d” is permanently lit on the leftmost digit of the temperature display.

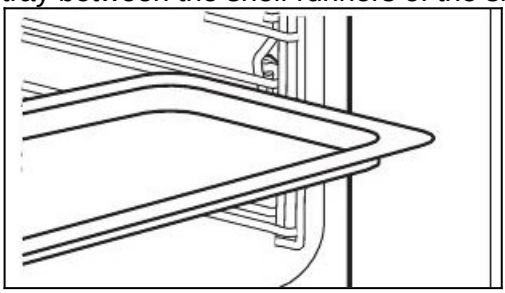
7. USING THE ACCESSORIES

7.1 Inserting the accessories

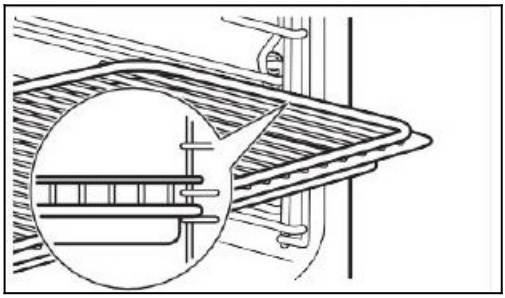
Grill rack: slide the rack between the shelf runners of the side rack, making sure that its feet point downwards.



Deep tray: slide the tray between the shelf runners of the side rack.



Tray and grill rack together: slide the tray between the shelf runners of the side rack and the grill rack onto the runners above it, making sure that the feet of the rack point downwards.

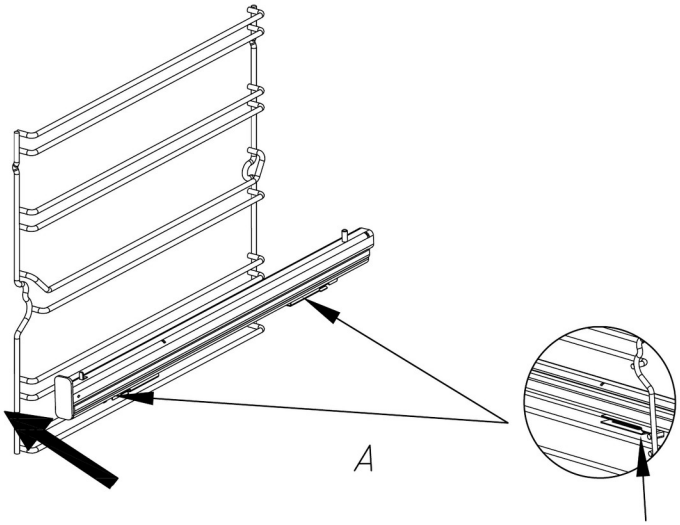


Always make sure that the racks are inserted the right way round, as shown in the illustration. Always make sure that the accessories are pushed fully in so that they do not touch the appliance door.
The accessories may deform when heated. This does not affect their use – they return to their original shape once they have cooled down.

7.2 Telescopic rails

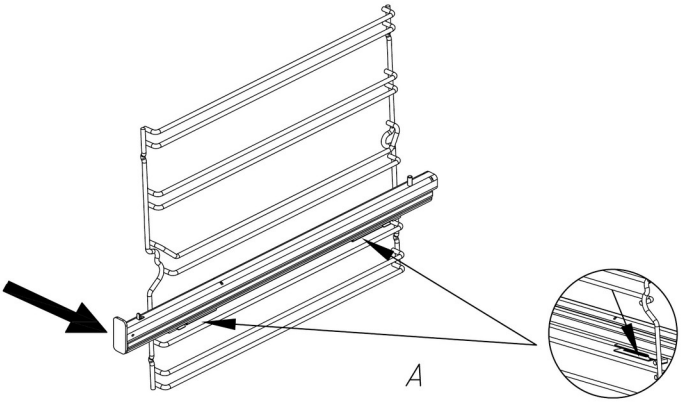
Fitting

Place the telescopic rail on the shelf runner of the side rack and push it in the direction of the arrow until the clips (A) snap onto the shelf runner.



Removal

Release the clips (A) and remove the rail from the shelf runner by moving it in the opposite direction to fitting.



⚠ **CAUTION: Fit and remove the telescopic rails only when the oven has cooled down. The rails become hot during operation – use oven gloves when pulling them out. Always push the rails fully in before closing the door.**

8. COOKING TABLES

The following tables give the recommended temperatures, cooking times and shelf levels for individual dishes. The values given are for guidance only and may vary depending on the quantity and type of food and on personal taste. Unless otherwise stated, shelf levels are counted from the bottom up.

8.1 Conventional – cakes, pastries and bread

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Bread ring	170–190	30–40	3
Cream muffin	190–210	20–35	3
Swiss roll	180–200	10–20	3
Almond cream cake	190–210	20–30	3
Fruit tart	170	35–55	3
Yeast-raised cupcake	160–180	40–80	3
Chiffon cake	160–180	20–40	2
Sponge cake	160–180	20–40	2
Cupcake	170	20–30	3

8.2 Fan cooking – biscuits and small cakes

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Shortcrust tart	160–180	20–30	3
Fruit cake	160–180	40–45	3
Nut biscuits	160–180	40–50	3
Muffin	160	25–30	3
Crêpe	180–200	30–35	2
Cupcake	180–200	20–25	2
Cheesecake	190–210	15–20	2
Cream Swiss roll	160–180	20–25	3
Biscuits	160–180	20–25	3

8.3 Pizza

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Pizza (thin base)	210–230	15–25	2
Pizza (various toppings)	180–200	20–30	2
Egg tart	180–200	40–55	1
Pineapple tart	160–180	45–60	1

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Apple pie	150–170	50–60	1
Vegetable tart	160–180	50–60	1
Mille-feuille	160–180	45–55	2

8.4 Top heat

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Roast beef	210–230	30–40	2
Fillet steak	230	20–30	3
Roast pork chop	210–230	30–40	2
Whole fish (500–1000 g)	210–230	15–30	3/4

8.5 Grill

Food	Time (min)	Level
Hamburger	8–10	4
Sausage	10–12	4
Beef fillet	10–12	4
Beef	7–10	4
Toast	1–3	5

8.6 Fast cooking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Frozen pizza	200–220	15–25	2
Thin-cut chips	190–210	15–25	3
Meat patties	190–210	20–40	3
Potato pancakes	210–230	20–30	3
Frozen filled pies	210–230	30–35	2
Frozen chicken nuggets	210–230	15–20	2
Chicken wings	180–200	20–25	2
Biscuits	180–200	15–18	2

8.7 Steam and cooking – high humidity

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Cream dessert / egg custard	90	35–45	2
Thin fish fillets	85	15–25	2
Thick fish fillets	90	25–35	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Whole fish (350 g)	90	20–30	2
Whole fish (1000 g)	90	30–40	2
Baked dumplings	120–130	40–50	2

8.8 Steam and cooking – medium humidity

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Various types of bread (500–1000 g)	180–190	45–60	2
Bread rolls	180–200	25–35	2
Sweet yeast pastries	160–170	30–45	2
Braised meats	140–150	100–140	2
Ribs	140–150	75–100	2
Baked fish fillets	170–180	25–40	2

8.9 Steam and cooking – low humidity

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Roast pork (1000 g)	160–180	90–100	2
Roast beef (1000 g)	180–200	60–90	2
Roast veal (1000 g)	180	80–90	2
Meatloaf (500 g)	180	30–40	2
Whole chicken (1000 g)	180–210	50–60	2
Whole duck (1500–2000 g)	180	70–90	2
Pasta bake	170–190	40–50	2
Baked lasagne	170–180	45–55	2

8.10 Dough proving

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Fruit tart	35–40	10–20	2
Pizza dough	35–40	10–15	2
White bread	35–40	15–25	2
Bread rolls	35–40	15–25	2

8.11 Practical cooking tips

Cooking on several levels

To cook food on several levels at the same time, use the Fan cooking mode or the Multifunction cooking mode – these are the only two modes that allow multi-level cooking.

For delicate dishes, use the Fan cooking mode. You can use three levels at the same time – the first, third and fifth from the bottom.

The shelf runners of the oven have five levels. When cooking in the Multifunction cooking mode, use the two middle levels. The top and bottom levels receive heat directly and are suitable for dishes with a short cooking time.

Normally use the second and fourth levels from the bottom. Place dishes that need more heat on the second level. For example, if you are cooking meat and other dishes at the same time, put the meat on the second level and the other dishes on the fourth.

If you are cooking dishes with different cooking times and temperatures at the same time, set a compromise temperature. Place the dish that will be ready first on the fourth level from the bottom and take it out first.

Place the deep tray on the bottom level and the grill rack on the top level.

Using the Fast cooking mode

This mode is faster and more convenient for packaged products, such as frozen part-baked dishes.

Grilling

This appliance offers two grilling modes using electric heating elements: Top heat and Grill.

Place the food in the centre, under the heating element, on the recommended level.

Place the deep tray on a lower level to catch dripping fat and seasoning so that they do not run onto the bottom of the oven.

Preheat the oven.

We recommend setting the highest operating temperature.

Using the Fan cooking mode

This mode ensures more even heat distribution and is therefore suitable for fast cooking. It can also be used to brown the surface of food at the end of cooking, for example fish or pasta bakes.

When using this mode, place the grill rack on the second or third level from the bottom. To prevent fat from dripping onto the bottom of the oven and causing smoke, place the deep tray on the first level from the bottom.
We recommend setting a temperature of 200 °C. You can adjust the temperature according to your own experience.

Air fry

When air frying, place the food on the third level.
As the top and rear heating elements operate together with the fan, there is no need to turn the food. The result is crispy food prepared in a short time and without oil. This mode is suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods.
The default operating temperature for this mode is 230 °C.

Baking cakes

Place cakes in a fully preheated oven. Do not open the oven door during baking, otherwise the cake may sink.
General rules:

The crust is too hard or dry: increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time.
The crust cracks: reduce the water content or lower the temperature by 10 °C.
The crust burns: place the cake on a lower level, lower the temperature and extend the cooking time.
The cake is well baked inside but sticky on the surface: reduce the water content, lower the temperature and extend the cooking time.
The cake sticks to the tin: grease the bottom of the tin and dust it with flour, or use baking paper.

Baking pizza

For the best results when baking pizza, use the Pizza mode :

Preheat the oven for at least 10 minutes.
Use a light aluminium pizza tray placed on the grill rack. Using the deep tray will extend the cooking time and the base may not be crispy enough.
Do not open the oven door frequently during baking.
For pizzas with several toppings, we recommend adding the cheese only during baking.
When baking pizza on two levels, preheat the oven for at least 10 minutes, set the temperature to 220 °C and place the pizzas on the second and fourth levels from the bottom.

Cooking fish and meat

When roasting poultry and fish, set the temperature to 180–200 °C.
To prepare tender, juicy beef or lamb with a crispy surface, first roast it briefly at a high temperature of 200–220 °C and then lower the temperature.
As a general rule, the larger the surface area of the food, the lower the temperature you should set. Place the meat in the centre of the grill rack and put the deep tray underneath it.
Make sure the grill rack is in the centre of the oven. To increase the heat at the bottom of the oven, use a lower level.
When cooking steaks, scoring the surface lightly helps them cook evenly.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 Cleaning and care

⚠ **CAUTION: Before cleaning or maintenance, switch off the appliance, unplug it from the socket and allow it to cool down.**

Clean the appliance regularly to prevent damage to the surface material. Clean it with a soft damp cloth and use only neutral cleaning agents. Do not use abrasive cleaners, abrasive scouring pads, solvents or metal objects.
If you use an oven cleaning spray, follow the safety instructions on its packaging.
After steam cooking, wipe the residual water from the bottom of the oven cavity with an absorbent sponge and dry the bottom.

9.2 Steam cleaning

The steam cleaning function helps to remove food residues from the oven cavity. This method is effective only on light soiling – it will not remove stubborn baked-on stains.
Before starting, remove all accessories and the side racks from the oven cavity so that the cavity can be cleaned once the cycle has finished.

1. Press the pyrolytic cleaning / steam cleaning button twice – the button lights up and the display shows the steam symbol and the heating symbol . The default setting is 130 °C for 20 minutes.
2. If necessary, adjust the cleaning time.
3. Press the Start/Stop button ▷|| to start the function. If you do not need to change the settings, you can start the function directly with this button.

If the display shows and “E10”, there is not enough water in the tank – top up the water and then start the function with the Start/Stop button ▷||.
When the cycle has finished, wipe the oven cavity with a clean, soft cloth.

9.3 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING: Before starting, read the chapter “Pyrolytic cleaning” in the safety instructions. Remove all accessories and the removable side racks from the oven cavity.

1. Press the pyrolytic cleaning / steam cleaning button once – the pyrolytic cleaning symbol and the time 2:00 appear on the display.
2. Press the time button and use the “∨” and “∧” buttons to set the required cleaning time. Three options are available: “2:00”, “2:30” and “3:00”. The default setting is “2:00”.
3. Press the Start/Stop button ▷||. If the door is closed and the door lock engages successfully, pyrolytic cleaning starts and the countdown begins.
4. When the cycle has finished, the display shows “End”.

You can also end pyrolytic cleaning by pressing and holding the Start/Stop button ▷|| or by pressing the on/off button ⏻.

ⓘ Note: The oven lamp is switched off during pyrolytic cleaning.

ⓘ Note: The cooling fan runs continuously at high speed. It switches off only when the temperature in the oven cavity drops below 250 °C.

ⓘ Note: Pyrolytic cleaning will not start if the door lock has not engaged correctly.

If there is a power failure during cleaning, the appliance checks the door lock signal once the power supply is restored so that the door can be opened safely. If both lock signals are not released, the lock motor unlocks the door. Once the appliance has cooled down, remove the ash from the bottom of the oven cavity with a damp cloth.

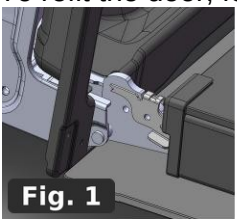
9.4 Appliance door

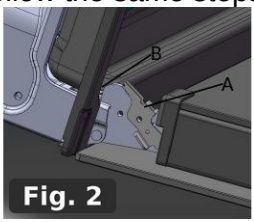
The oven door does not need to be removed during normal use. However, if this is necessary, for example for more thorough cleaning, follow the instructions below. The oven door is heavy.

9.4.1 Removing the door

1. Open the door fully (Fig. 1).
2. Fold the lever A on both the left and right hinges fully back (Fig. 2).
3. Hold the door as shown in Fig. 3.
4. Gently close the door (Fig. 3) until the levers A on the left and right hinges catch on the hinge arms B (Fig. 4).
5. Pull the hinge hooks out of their seats in the direction of arrow C (Fig. 4).
6. Place the door on a soft surface.

To refit the door, follow the same steps in reverse order.





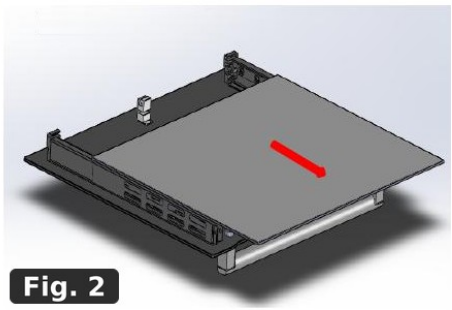




9.4.2 Removing the inner glass panel

1. On double-glazed doors, undo the two screws holding the top trim of the door and remove the trim (Fig. 1).
2. Gently slide out the inner glass panel (Fig. 2).
3. Clean the glass with a suitable cleaning agent, dry it thoroughly and place it on a soft surface. You can now also clean the inside of the outer glass.
4. After cleaning, refit the glass in the reverse order.





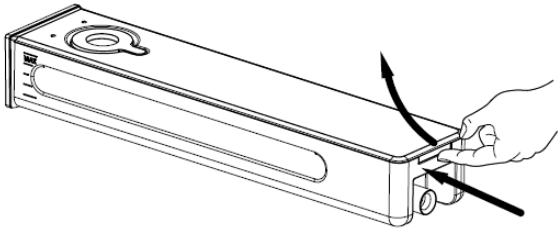
⚠ **CAUTION: The glass may break. When cleaning, take care not to scratch it and do not knock it with accessories. If the glass panels are damaged, replace them immediately and contact an authorised service centre.**

9.5 Side racks

To clean the oven cavity and shelf runners by hand, you can remove the side racks from the oven cavity. First release the front part and then the rear end from the side walls. To refit them, follow the same steps in reverse order. Fitting and removing the telescopic rails is described in the chapter “Using the accessories”, in the section “Telescopic rails”.

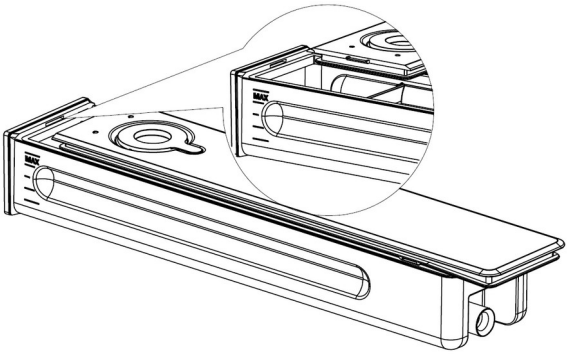
9.6 Cleaning the water tank

1. Remove the water tank from the appliance.
2. Remove the tank lid by lifting it at the tab at the rear.



3. Remove the anti-slosh baffle.
4. Rinse all parts of the tank with clean water.
5. After cleaning, reassemble the tank: click the anti-splash baffle into the tank body, then fit the lid – first insert the front snap-in part and then press the lid onto the tank body.
6. Insert the tank into the appliance and push the front button until the tank clicks into place.

⚠ **CAUTION: Do not use abrasive sponges. Do not put the water tank in the dishwasher.**



9.7 Descaling the steam system

When the steam system is in operation, limescale builds up inside it due to the calcium content of the water. This can adversely affect the steam quality, the performance of the steam system and the quality of the food. To prevent this, remove the limescale deposits from the steam system.

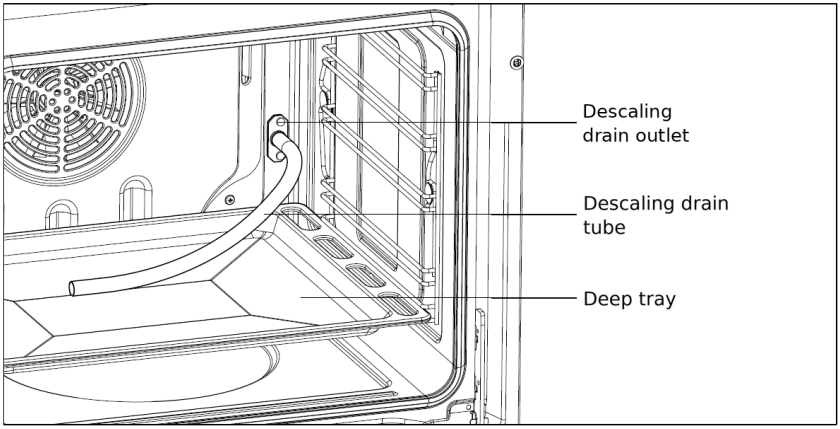
Descaling reminder

When using the appliance for the first time, set the water hardness level (see the chapter “Using the oven”). After a set number of uses, the appliance will prompt you to descale it – the descaling symbol ⇄ starts flashing. Then carry out descaling as described below.

Descaling procedure

The whole procedure takes approximately 1.5 hours. The display will guide you through the procedure.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Place the deep tray on the lowest level.
3. Fit one end of the descaling drain tube onto the descaling drain outlet and lay the other end loosely on the deep tray, as shown in the figure.



4. Press and hold the pyrolytic cleaning / steam cleaning button – the descaling symbol starts flashing.
5. Press the Start/Stop button – the symbol starts flashing on the display and “0.8L” appears, prompting you to fill the tank with water and descaling agent.
6. Remove the water tank, pour the descaling agent into it (the usual dose is 50 ml) and add water to a total volume of 0.8 l.
7. Slide the tank back into the appliance.
8. Press the Start/Stop button – “0.8L” disappears, the display shows “01:30h” and the first part of the procedure – descaling – starts. It takes approximately 70 minutes.
9. When the first part has finished, remove the tray, pour the waste water out of it and put it back on the lowest level.
10. Pour the remaining liquid out of the tank, fill it with clean drinking water and slide it back into the appliance.
11. Press the Start/Stop button . This starts the second part of the procedure – rinsing the steam system – which takes approximately 20 minutes.
12. When the procedure has finished, remove the tray, pour the waste water out of it and also empty the residual water from the tank.

ⓘ Note: When using a descaling agent, follow the instructions of its manufacturer.
ⓘ Note: Descaling and rinsing can be carried out with the door open or closed. When the door is open, the oven lamp switches on automatically; it switches off when the door is closed. You can also control the lamp with the lamp button.
ⓘ Note: The prompt to change the water is shown on the display as “CH” at the top and “H2O” at the bottom.
If the water runs out during descaling, the symbol starts flashing and the programme pauses until you top up the water.

9.8 Replacing the lamp

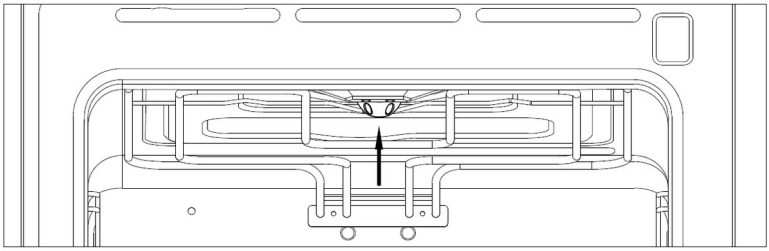
Place a cloth on the bottom of the oven cavity. This will prevent damage to the glass cover and the bulb.

⚠ WARNING: Risk of electric shock. Disconnect the appliance from the mains before replacing the bulb. The bulb and its glass cover may be hot – allow them to cool down.

Top lamp

1. Turn the lamp's glass cover anticlockwise and remove it.
2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a new G9 halogen lamp (25 W).
4. Attach the metal ring to the glass cover.
5. Refit the glass cover.

Only use lamps with the same specifications.



10. TROUBLESHOOTING

In the event of a fault, check whether it is caused by incorrect use and try to rectify it using the table below before contacting the after-sales service centre.

⚠ CAUTION: Never open the appliance housing under any circumstances. Installation, maintenance and repairs must only be carried out by a suitably qualified and competent person in accordance with applicable national and local safety regulations. Repairs and other work carried out by unqualified persons can be dangerous and the manufacturer accepts no liability for them. Before starting any maintenance or repair, make sure the appliance is disconnected from the mains. Reconnect the appliance to the mains only after the maintenance has been completed.

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not heat up.	The oven is not switched on.	Switch on the oven.
	The time has not been set.	Check that the required settings have been made.
	The household fuse has blown or the circuit breaker has tripped.	Replace the fuse or switch the circuit breaker back on.
Noise can be heard after cooking has finished.	The cooling fan continues to run after cooking has finished.	This is normal.
The lamp does not work.	Faulty lamp.	Replace the lamp.
The water tank cannot be inserted correctly.	The water tank lid is not fitted correctly. The anti-slosh baffle is not fitted. The tank is not pushed all the way in.	Fit the water tank lid correctly. Fit the anti-slosh baffle. Push the tank all the way in.
There is dirty water in the oven cavity after descaling.	The deep tray or the descaling drain tube was not positioned correctly during descaling.	Position the deep tray and the descaling drain tube correctly – see the chapter “Descaling the steam system”.
The fault could not be rectified.	—	Contact the after-sales service centre.

Error codes

Code	Possible cause	Solution
E03	Heating element fault – low temperature.	Contact the after-sales service centre.
E05	Oven cavity NTC sensor fault.	Contact the after-sales service centre.
E06	Steam system NTC sensor fault.	Contact the after-sales service centre.
E09	Communication error.	Contact the after-sales service centre.

Code	Possible cause	Solution
E10	Insufficient water in the water tank.	Top up the water tank – see the chapter “Steam cooking function”. If the message persists after the tank has been filled, contact the after-sales service centre.

11. INSTALLATION

The electrical installation of this appliance must only be carried out by a qualified electrician. The oven must be installed in accordance with the instructions supplied. After installation, remove all protective packaging material from the door and the oven cavity.

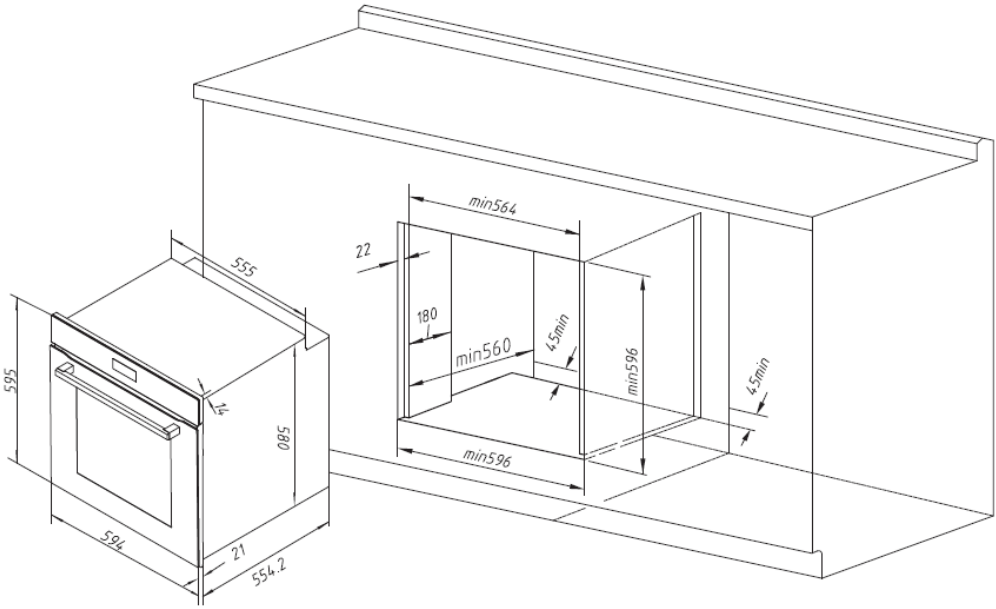
11.1 Safety instructions for the installer

The installation must guarantee protection against contact with live parts. Once installation is complete, it must not be possible to touch the electrical parts of the oven. All parts that ensure the safe operation of the appliance must be removable only with a tool.
Remove all packaging material. Do not install or use a damaged appliance.
The appliance is heavy – handle it with care and wear protective gloves and closed footwear. Do not pull the appliance by the door handle.
Observe the minimum distances from other appliances and furniture units.
Only install the appliance under and next to structures that are heat-resistant.
The appliance must be installed on a solid, stable structure.
The appliance is equipped with an electric cooling system and must be operated while connected to the mains power supply.

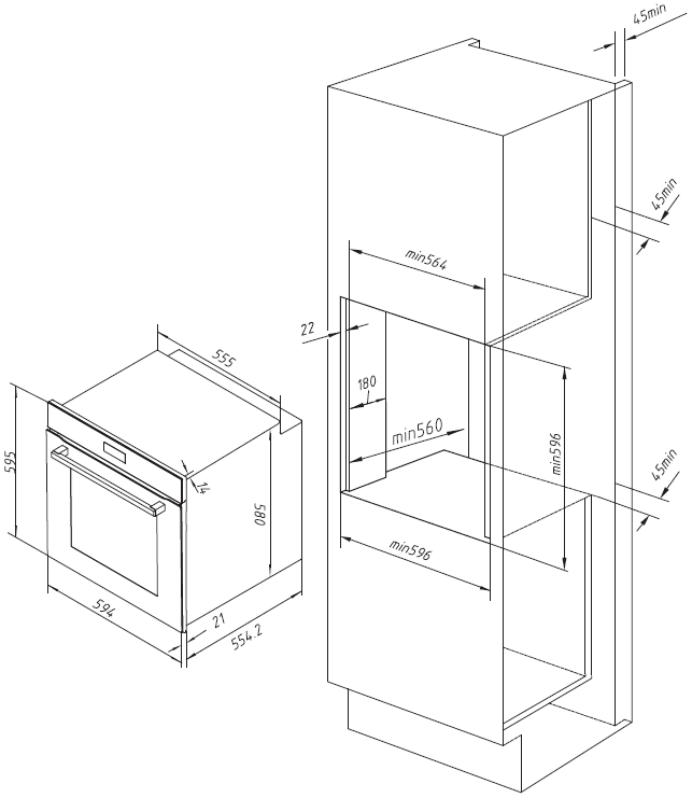
11.2 Installing the built-in oven

For the built-in appliance to work correctly, the cabinet in which it is installed must be suitable. The figure below shows the cut-out dimensions for installation under a worktop or in a tall cabinet. Dimensions are in millimetres.

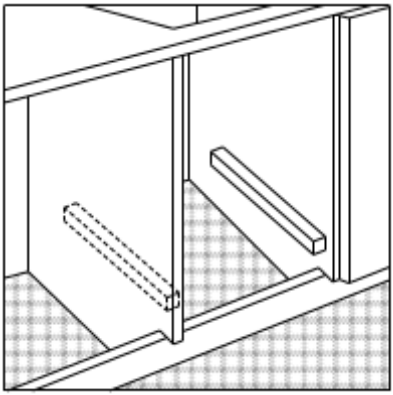
Installation under a worktop:

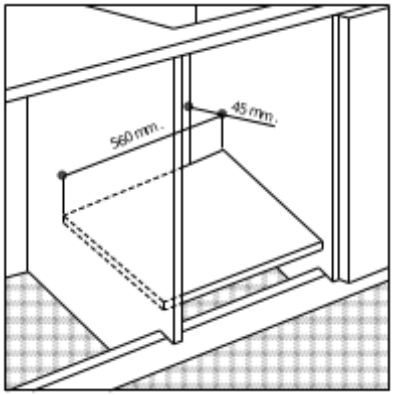


Installation in a tall cabinet:



To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. The oven should preferably be installed so that it rests on two wooden strips. If the oven rests on a continuous flat surface, an opening of at least 45 x 560 mm must be provided.





The panels of adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneered finish must be assembled using adhesives that can withstand temperatures of up to 100 °C.
In accordance with applicable safety regulations, no internal electrical components may be accessible once the oven has been installed.
To secure the oven to the cabinet, open the oven door and insert two screws into the two holes located around the edge of the frame.
The appliance must be installed so that it meets the conditions under which its energy consumption was declared.
Protect the appliance from the weather. Do not expose it to sunlight, rain, snow or excessive humidity.

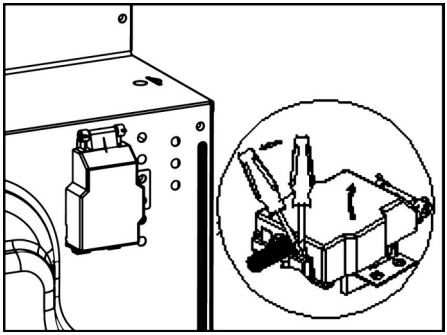
11.3 Electrical connection

⚠ **CAUTION: Risk of fire or electric shock.**

All electrical connections must be made by a qualified electrician. The appliance must be earthed. Check that the specifications on the rating plate match the electrical data of your mains supply.
The oven is supplied with a standard three-core power cable already connected. It is connected to a 220–240 V, 50/60 Hz mains supply via a standard socket or an all-pole disconnection device in accordance with the installation rules. The power supply must be alternating current, and the green-and-yellow wire is used as the earth conductor.
Always use a correctly installed earthed socket. Wire colour coding: blue – neutral (N), brown – live (L), green/yellow – protective earth (earth).
ⓘ Note: The power cable is factory-connected to the oven, so do not connect any wires to the terminal block. The following procedure applies only to replacing the power cable.

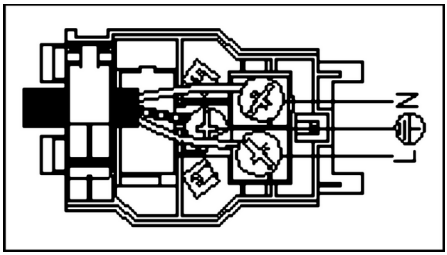
Opening the terminal block

1. Use a screwdriver to prise open the terminal block cover.
2. Swing the terminal block cover upwards.



Connecting the wires

1. Loosen the cable clamp screw and the three terminal screws and remove the old cable.
2. Secure the wires of the new cable under the screw heads according to the colour coding: blue (N), brown (L), green/yellow (protective earth).
3. Secure the new power cable with the cable clamp and close the terminal block cover.



Connection to the mains

Install a socket that matches the rated power stated on the rating plate. An all-pole disconnection device with a contact gap of at least 3 mm must be installed between the mains and the oven. This device must be rated for the load and must comply with applicable regulations. The earth conductor must not be interrupted by this device.

Do not route the power cable through places where the temperature may exceed 50 °C.

Before connecting the appliance, check that:

the earth conductor is securely connected in accordance with applicable safety regulations – if in doubt, have the earthing checked by a qualified electrician; the manufacturer accepts no liability for damage caused by an unearthed installation;

the data on the rating plate (on the appliance or on the packaging) match the specifications of your household mains supply;

the current-carrying capacity of the installation and sockets is sufficient for the maximum power of the appliance stated on the rating plate – if in doubt, consult a qualified electrician.

If the socket and the appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable type by a qualified electrician. The use of adapters, multi-way adapters or extension cables is not recommended; if absolutely necessary, consult a qualified electrician.

Make sure the plug and power cable are not damaged. If the power cable needs to be replaced, this must be done by an authorised service centre.

The insulation of the appliance cables may melt if it comes into contact with hot parts of the appliance. Never allow the power cable to come into contact

with or near hot parts of the appliance; this applies in particular to the appliance door when it is hot.
Only plug the appliance into the socket once installation is complete. Make sure that the plug is accessible after installation. If the socket is loose, do not plug the appliance into it.
Do not disconnect the appliance by pulling the power cable; always pull the plug.
A faulty appliance or an incorrect repair is dangerous and can lead to electric shock. Have the appliance repaired by an authorised service centre.

12. TECHNICAL DATA

12.1 Energy efficiency information sheet

Brand		kluge
Model		KTR2050B
Oven type		electric
Weight	kg	32.5
Energy efficiency index		55.1
Energy class		A++
Energy consumption (electricity) – conventional mode	kWh/cycle	0.87
Energy consumption (electricity) – fan-forced mode	kWh/cycle	0.48
Number of cavities		1
Heat source		electricity
Volume	l	81

The values registered for this model can also be found in the European EPREL database.

12.2 Technical specifications

Appliance width	cm	59.4
Appliance height	cm	59.5
Appliance depth	cm	55.4
Voltage	V	220–240
Frequency	Hz	50/60
Total power input	kW	2.9–3.4
Water tank capacity	l	1.2
Oven lamp bulb		G9, 25 W

Full information on the appliance's energy label can be found in the European EPREL database (eprel.ec.europa.eu) by entering the product identifier, or by scanning the QR code on the energy label or on the appliance's rating plate.

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: reklamace@elmax.cz
Prodej náhradních dílů:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.elmax.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: reklamace@elmax.cz
Predaj náhradných dielov:
tel: +421 915 473 787
email: servis@elmax.cz
www.elmax.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@agd-rankor.pl
Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@agd-rankor.pl
www.klugepolska.pl

Manufacturer:
ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Czech Republic
info@elmax.cz
Warranty and after-sales service:
tel.: +420 599 529 251
email: reklamace@elmax.cz
Sale of spare parts:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.elmaxstore.eu

