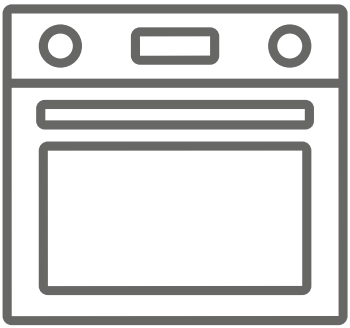
kluge

CS **Vestavná trouba / Návod k obsluze**

SK **Vstavaná rúra / Návod na obsluhu**

PL **Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi**

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



KTS2040B

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 Údržba a čištění....9
3. LIKVIDACE ODPADU A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ....10
3.1 Likvidace starých spotřebičů....10
3.2 Obaly a životní prostředí....10
4. POPIS VÝROBKU....11
4.1 Popis trouby....11
4.2 Příslušenství....12
4.3 Ovládací panel....14
5. REŽIMY A POUŽITÍ....15
5.1 Režimy pečení....15
5.2 Režimy s párou....17
5.3 Používání trouby....18
6. SPECIÁLNÍ FUNKCE....20
6.1 Kuchyňský časovač....20
6.2 Dětská pojistka....21
6.3 Funkce vaření v páře....21
6.4 Sterilizace....23
6.5 Kynutí těsta....23
6.6 Rychlé předehřátí....23
6.7 Paměťová funkce....24
6.8 Předváděcí režim (Demo mode)....24
7. VKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ....24

8. TABULKY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ.....27
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....37
9.1 Čištění a péče.....37
9.2 Čištění párou.....37
9.3 Dvířka spotřebiče.....38
9.4 Boční mřížky.....39
9.5 Čištění nádobky na vodu.....39
9.6 Odvápnění parního systému.....40
9.7 Výměna žárovky.....41
10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....42
11. INSTALACE.....43
11.1 Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika.....43
11.2 Instalace vestavné trouby.....43
11.3 Elektrické připojení.....46
12. TECHNICKÉ ÚDAJE.....49
12.1 Informační list o energetické účinnosti.....49
12.2 Technické parametry.....49

⚠ 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 a 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.

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 filtrovanou (demineralizovanou) ani destilovanou vodu, perlivou vodu, horkou vodu ani 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. Abyste předešli hromadění vodního kamene ve vnitřním prostoru trouby, čistěte vnitřek po každém použití.

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

2.3 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. Katalytický smalt (je-li jím spotřebič vybaven) nečistěte žádným čisticím prostředkem.

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.

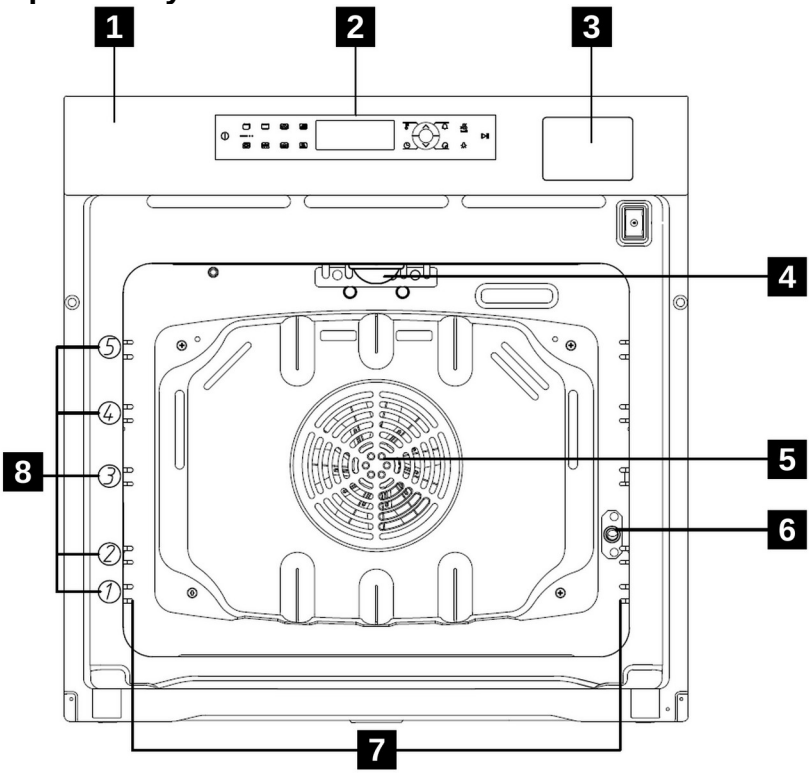
Před likvidací spotřebič odpojte od elektrické sítě, odřízněte napájecí kabel co nejblíže ke spotřebiči a zlikvidujte jej. Odstraňte zámek dvířek, aby se do spotřebiče nemohly zavřít děti ani domácí zvířata.

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. Elektronický programátor
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.

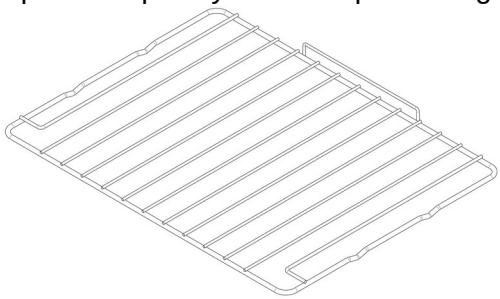
Vnitřní prostor trouby má pět úrovní pro vložení příslušenství. Úrovně se počítají odspodu nahoru.

4.2 Příslušenství

Ke spotřebiči je dodáváno následující příslušenství.

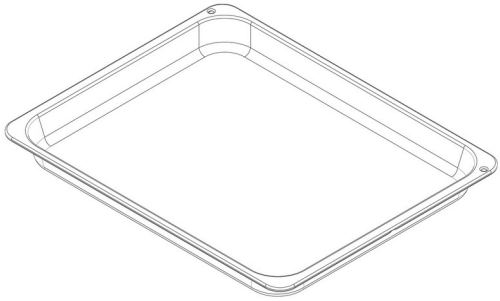
Drátěný rošt

Pro nádobí, formy na pečení a plechy určené k pečení a grilování.



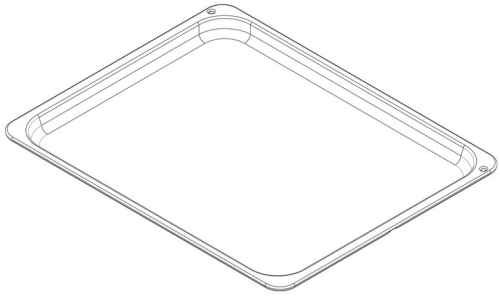
Hluboký plech

Na moučníky a sušenky.



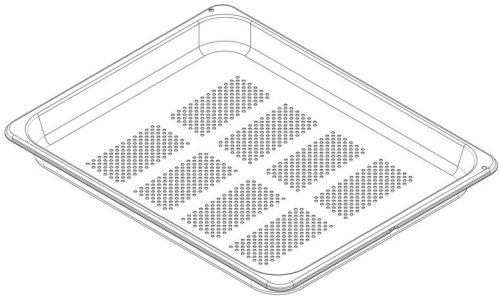
Univerzální plech

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



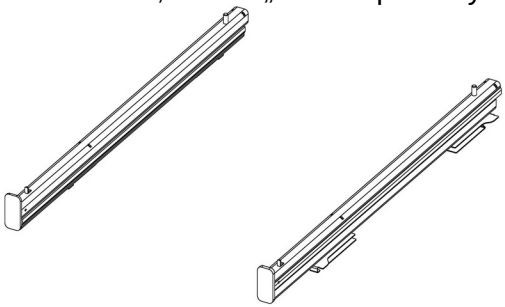
Děrovaný nerezový plech

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



Teleskopické výsuvy

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

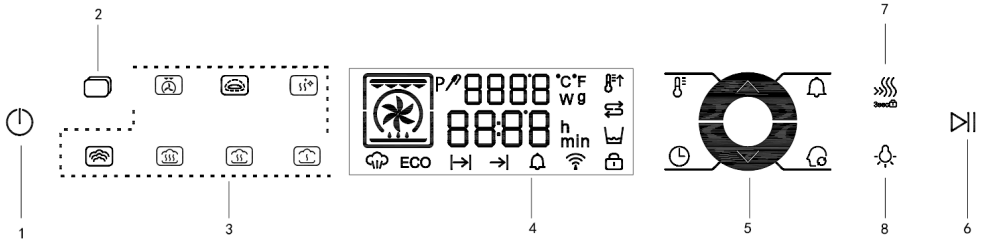


Odvápňovací hadička

Slouží k odvápnění parního systému.



4.3 Ovládací panel



Funkce	Popis
1. Zapnutí/vypnutí	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
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 přímo, bez nutnosti přepínat mezi ostatními režimy.
4. Displej	Zobrazuje aktuální nastavení spotřebiče.
5. Oblast doplňkových funkcí	Stisknutím nastavíte provozní teplotu tlačítky „∨“ a „∧“. Stisknutím nastavíte dobu pečení a čas ukončení pečení tlačítky „∨“ a „∧“. Stisknutím nastavíte kuchyňský časovač. Stisknutím vyvoláte a uložíte režim z paměti tlačítky „∨“ a „∧“.
6. Start/Stop	Slouží ke spuštění a zastavení vybrané funkce.
7. Rychlé předehřátí / dětská pojistka	Podržením zamknete ovládací panel; opětovným podržením jej odemknete. Funkcí rychlého předehřátí rychle zahřejete prázdnou troubu 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 zvoleného režimu
ECO	ECO – úsporný provoz
	Zobrazení teploty, například 180 °C nebo 250 °F

Symbol	Význam
	Zobrazení času – aktuální čas, čas časovače, doba pečení, čas ukončení pečení
	Doba pečení
	Čas ukončení pečení
	Wi-Fi
	Kuchyňský časovač
	Dětská pojistka
	Odvápnění
	Nízká hladina vody – signalizuje nedostatek vody v nádobce na vodu

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.

Funkce	Typ pečení
Tradiční 	Zapnou se horní a spodní topné těleso. Jde o klasický, tradiční způsob pečení dovedený k dokonalosti, s vynikajícím rozvodem tepla a nižší spotřebou energie. Konvenční pečení je stále nepřekonatelné při přípravě pokrmů z více složek, například zelí s žebírky, tresky na španělský způsob, sušené tresky na způsob Ancony nebo jemných telecích nudliček s rýží. Vynikajících výsledků dosáhnete také u pokrmů z telecího a hovězího masa (dušená masa, ragú, guláš, zvěřina, šunka), které se připravují pomalu a je nutné je podlévat nebo přilévat tekutinu. Zůstává rovněž nejlepším způsobem pečení moučníků, ovoce a pokrmů připravovaných v zakrytých pekáčích. V tomto režimu používejte vždy pouze jeden hluboký plech nebo rošt, jinak nebude teplo rozloženo rovnoměrně. Volbou různých úrovní můžete vyvážit množství tepla mezi horní a spodní částí trouby – vyberte úroveň podle toho, zda pokrm potřebuje více či méně tepla z horní strany.
Pečení 	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zajišťují jemné a rovnoměrně rozložené teplo v celé troubě. Režim je ideální pro pečení jemných pokrmů, zejména moučníků, které mají vykynout, a pro přípravu drobných koláčků až na třech úrovních současně. Příklady: odpalované pečivo, sladké i slané sušenky, slané pusinky, piškotové rolády nebo malé porce zapékané zeleniny.

Funkce	Typ pečení
Intenzivní gril 	Zapne se vnitřní i vnější část horního topného tělesa. Intenzivní gril směřuje sálavé teplo ze dvou výkonných horních těles přímo na pokrm. Funkci intenzivního grilu můžete použít pro jemné druhy mas, steaky, kotlety, klobásy, ryby, zapékané toasty se sýrem a další rychle připravované pokrmy. Grilujte se zavřenými dvířky trouby. Intenzivní gril umožňuje využít celou plochu roštu a připravuje pokrm rychleji než běžný gril. Pro nejlepší výsledek doporučujeme gril nejprve 5 minut předehřát – pomůže to uzavřít přirozenou šťávu ve steacích, kotletách a podobných pokrmech, které tak lépe chutnají.
Gril s ventilátorem 	Zapne se vnitřní i vnější část horního topného tělesa a ventilátor. Tato kombinace zvyšuje účinnost jednosměrného sálavého tepla topných těles díky nucené cirkulaci vzduchu v celé troubě. Zabraňuje tomu, aby se pokrm na povrchu připálil, a umožňuje teplu proniknout dovnitř. Vynikajících výsledků dosáhnete u špízů z masa a zeleniny, klobás, žeber, jehněčích kotlet, kuřete na pikantní omáčce, křepelek nebo vepřových kotlet. V režimu grilu s ventilátorem připravujte pokrmy se zavřenými dvířky trouby. Režim je ideální také pro přípravu rybích steaků, například z mečouna, nebo plněných sépií.
Pizza 	Zapnou se spodní a kruhové topné těleso a ventilátor. Tato kombinace troubu rychle zahřeje, protože spotřebič využívá velký výkon, což vytváří značné teplo přicházející převážně zespodu. Režim pizza je ideální pro pokrmy, které ke své přípravě vyžadují vysokou teplotu, jako je pizza nebo velké kusy pečeného masa. Používejte vždy pouze jeden plech nebo rošt. Použijete-li více úrovní, v polovině přípravy je vzájemně vyměňte.
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 balených pokrmů, u nichž není nutné předehřívat – například mražených nebo předpečených –, a také pro některé domácí pokrmy. Nejlepších výsledků v režimu rychlého pečení dosáhnete při použití jediné úrovně, a to druhé odspodu; viz tabulky pro přípravu pokrmů.
Jemné pečení 	Zapne se spodní topné těleso a ventilátor. Režim je vhodný pro jemné pečivo, moučníky a nesuché zákusky v pečicích formách. Vynikajících výsledků dosáhnete také u pokrmů, které vyžadují především teplo zespodu. Plech doporučujeme vložit do nižší úrovně.
Gril 	Zapne se vnitřní část horního topného tělesa. Gril směřuje sálavé teplo z výkonného horního tělesa přímo na pokrm. Funkci grilu můžete použít pro jemné druhy mas, steaky, kotlety, klobásy, ryby, zapékané toasty se sýrem a další rychle připravované pokrmy. Grilujte se zavřenými dvířky trouby. Pro nejlepší výsledek gril nejprve 5 minut předehřejte – pomůže to uzavřít přirozenou šťávu ve steacích, kotletách a podobných pokrmech, které tak lépe chutnají. Hluboký plech můžete zasunout do jedné ze dvou úrovní mezi horními páry vodicích lišt.

Funkce	Typ pečení
Multifunkční pečení 	Střídavě se zapínají horní, kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Protože teplo zůstává stálé a rovnoměrné v celé troubě, vzduch propéká a zbarvuje pokrm rovnoměrně po celé jeho ploše. V tomto režimu můžete připravovat i více různých pokrmů současně, pokud vyžadují stejnou teplotu. Současně lze použít nejvýše dvě úrovně; postupujte podle pokynů v kapitole „Pečení na více úrovních“. Režim je doporučen zejména pro pokrmy, které se mají zapéct dozlatova, nebo pro pokrmy s výrazně delší dobou přípravy, například lasagne, zapékané těstoviny nebo kuře s bramborami. Vynikající rozvod tepla navíc umožňuje péct masa při nižších teplotách, což vede k menší ztrátě šťávy, jemnějšímu masu a nižší hmotnostní ztrátě pečeně. Režim je zvláště vhodný pro přípravu ryb, které lze připravit s malým množstvím dochucení, takže si zachovají svou chuť i vzhled. Vynikajících výsledků dosáhnete i u zeleninových příloh, jako jsou cukety, lilek nebo paprika. Moučníky: režim je také ideální pro pečení kynutých moučníků.
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 	Ventilátor ve spodní části trouby rozhání okolo pokrmu vzduch. Teplotu lze nastavit v rozsahu 40–60 °C. Režim je doporučen pro rozmrazování všech druhů potravin, zejména však pro jemné pokrmy – například zmrzlinové dorty, krémové nebo pudinkové zákusky a ovocné moučníky. Použitím ventilátoru se doba rozmrazování přibližně zkrátí na polovinu.
Úsporné pečení 	Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, které zajišťují jemné a 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. Režim je ideální pro pečení jemných pokrmů, zejména moučníků, které mají vykynout, a pro přípravu drobných koláčků až na třech úrovních současně. Příklady: odpalované pečivo, sladké i slané sušenky, slané pusinky, piškotové rolády nebo malé porce zapékané zeleniny.

5.2 Režimy s párou

Váš spotřebič umožňuje vaření v páře, které zachovává kvalitu potravin a měkkost pokrmů. K dispozici jsou následující parní režimy.

Režim	Použití
Plná pára 	Pro vaření zeleniny, příloh nebo ryb v páře.
Vysoká vlhkost (Humidity High Pro) 	Vhodný pro přípravu jemných pokrmů, jako jsou krémy, nákypy, teriny a ryby.

Režim	Použití
Střední vlhkost (Humidity Medium Pro) 	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 a kynuté pečivo křupavý a lesklý povrch.
Nízká vlhkost (Humidity Low Pro) 	Vhodný pro masa, drůbež, zapékané pokrmy a nákypy. Díky kombinaci páry a tepla je maso jemné a šťavnaté a má křupavý povrch. U funkce nízké vlhkosti jsou k dispozici čtyři stupně, které vyberete opakovaným stisknutím tlačítka nízké vlhkosti: 

5.3 Používání trouby

5.3.1 Před prvním použitím

První vyčištění

Vyjměte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné boční mřížky. Před prvním použitím spotřebič a příslušenství vyčistěte. Poté vraťte příslušenství a vyjímatelné boční mřížky do původní polohy.

Odstraňte všechny nálepky, ochrannou fólii a přepravní kryty. Příslušenství a boční mřížky důkladně očistěte vodou a měkkým hadříkem nebo neabrazivním kartáčkem. Ujistěte se, že ve vnitřním prostoru nejsou žádné obalové materiály, jako jsou polystyrenové granule nebo kousky dřeva, které by mohly představovat nebezpečí požáru.

Chcete-li odstranit typický zápach nového spotřebiče, zahřejte prázdný spotřebič se zavřenými dvířky. Doporučujeme zapnout prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. 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, všechny povrchy osušte a nainstalujte zpět boční mřížky.

Nastavení hodin

Po připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji zobrazí čas 12:00. Stiskněte tlačítko hodin ◷ – odpovídající kontrolka se rozsvítí a údaj na displeji začne blikat. Tlačítky „∨“ a „∧“ nastavte čas a nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka hodin ◷.

ⓘ Poznámka: Hodiny mají 24hodinový formát.

ⓘ Poznámka: Čas nelze nastavit, je-li spuštěna funkce pečení nebo je-li spotřebič v režimu pauzy.

Nastavení 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

Opakovaným stisknutím tlačítka volby funkce přepínáte mezi jednotlivými režimy trouby na ovládacím panelu. Poté stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| a trouba začne pracovat.

Po zvolení funkce stiskněte tlačítko teploty a poté krátkým nebo dlouhým stisknutím tlačítek „∧“ a „∨“ nastavte požadovanou teplotu pečení.

Údaj teploty na displeji během ohřevu nebliká. Po dosažení nastavené teploty zazní 9 zvukových signálů.

Spotřebič zapnete a vypnete tlačítkem zapnutí/vypnutí. Vnitřní osvětlení zapnete a vypnete tlačítkem osvětlení.

Doba pečení

Dobu pečení lze nastavit i během pečení.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko času , dokud na displeji nezačne blikat symbol doby pečení |→|.
2. Tlačítky „∧“ a „∨“ nastavte požadovanou dobu pečení.
3. Trouba se nastavenou dobou pečení spustí automaticky po stisknutí tlačítka času , případně po přibližně 3 sekundách.

Čas ukončení

Čas ukončení lze nastavit i během pečení.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko času, dokud na displeji nezačne blikat symbol času ukončení →|.
2. Tlačítky „∧“ a „∨“ nastavte požadovaný čas ukončení.
3. Trouba se nastaveným časem ukončení spustí automaticky po stisknutí tlačítka času, případně po přibližně 3 sekundách.

Odložený start

Zadáte-li čas ukončení po nastavení doby pečení, spotřebič oba údaje vyhodnotí a podle potřeby nastaví odložený start.

Příklad: aktuální čas je 3:00, požadovaná doba pečení 1 hodina a pečení má být ukončeno v 8:30. Nejprve stiskněte tlačítko času – na displeji začne blikat symbol doby pečení |→| – a tlačítky „∧“ a „∨“ nastavte dobu pečení. Poté opakovaně stiskněte tlačítko času, dokud nezačne blikat symbol času ukončení →|, a nastavte čas ukončení. Opětovným stisknutím tlačítka času nastavení potvrdíte. Trouba zůstane v pohotovosti a spustí se automaticky tak, aby pečení skončilo v nastavený čas.

Poznámky k provozu

Nepotvrdíte-li výběr stisknutím tlačítka Start/Stop ▷||, trouba se po 5 minutách automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

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.

Během provozu trouby můžete změnit dobu pečení i teplotu stisknutím tlačítka Start/Stop ▷|| a následným použitím tlačítek pro výběr času a teploty. Nastavení provedete tlačítky „∧“ a „∨“. Po provedení nastavení stiskněte tlačítko Start/Stop ▷||, aby trouba použila nové nastavení a pokračovala v pečení.

6. SPECIÁLNÍ FUNKCE

6.1 Kuchyňský časovač

1. Stiskněte tlačítko kuchyňského časovače, dokud na displeji nezačne blikat symbol a tři číslice.
2. Tlačítky „∧“ a „∨“ nastavte požadovaný čas.
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka kuchyňského časovače. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál.

ⓘ Poznámka: Tato funkce pracuje nezávisle na provozu trouby.

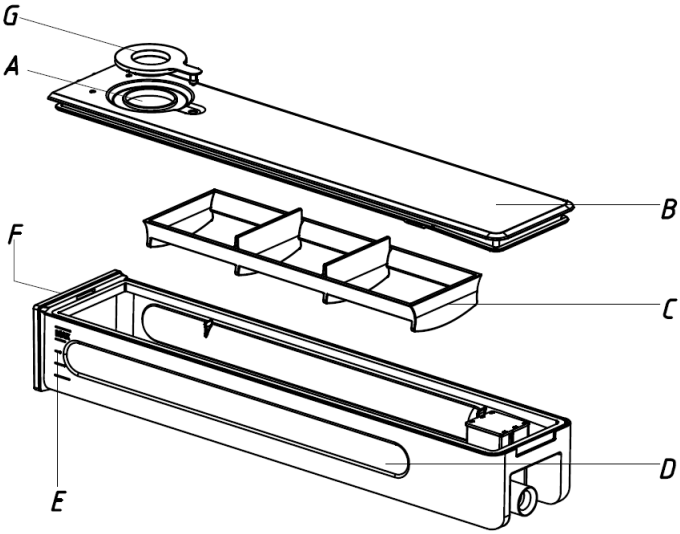
6.2 Dětská pojistka

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 nereaguje.

6.3 Funkce vaření v páře

Váš spotřebič umožňuje vaření v páře, které zachovává kvalitu potravin a měkkost pokrmů. Jednotlivé parní režimy a jejich použití najdete v kapitole „Režimy s párou“.

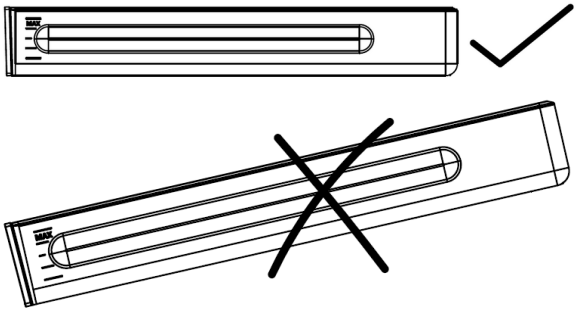
Nádobka na vodu



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

Nádobku na vodu lze 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.

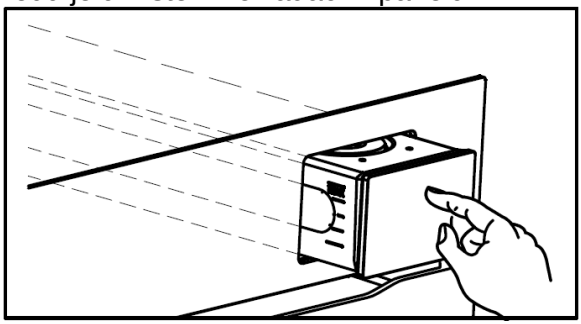


Naplněnou nádobku vložte zpět do stejné polohy a zatlačte na přední tlačítko, dokud nádobka nezapadne do spotřebiče. Je-li nádobka po naplnění zvenčí mokrá, před vložením do spotřebiče ji otřete měkkým hadříkem.
Po každém použití nádobku na vodu vyprázdněte.

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

Postup vaření v páře

Kryt nádobky na vodu je umístěn v ovládacím panelu.



⚠ **UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze studenou vodu z kohoutku. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) ani destilovanou vodu a žádné jiné tekutiny. Do nádobky na vodu nikdy nedávejte hořlavé ani alkoholické tekutiny.**

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte parní režim a teplotu.
3. Je-li to potřeba, nastavte dobu pečení ↦| nebo čas ukončení →|.
4. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷|| – na displeji se zobrazí výzva k naplnění vodou.
5. Stiskněte kryt nádobky na vodu, otevřete jej a nádobku vyjměte ze spotřebiče.
6. Naplňte nádobku studenou vodou po značku maxima (přibližně 1,2 l). Toto množství vody vystačí přibližně na 50 minut provozu. Použijte stupnici na nádobce.
7. Zasuňte nádobku do výchozí polohy.
8. Stiskněte tlačítko Start/Stop ▷||.

První pára se objeví přibližně po 2 minutách. Po dosažení nastavené teploty zazní 9 zvukových signálů. Zvukový signál se ozve také na konci doby pečení. Poté spotřebič vypněte a po dokončení vaření v páře vyprázdněte nádobku na vodu.

Dojde-li během provozu voda v nádobce, ozve se zvukový signál a nádobku je nutné znovu naplnit, aby vaření v páře mohlo pokračovat.

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

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

6.4 Sterilizace

Touto funkcí můžete sterilizovat nádoby, například kojenecké láhve. Umyté nádoby položte doprostřed roštu v první úrovni a dbejte na to, aby jejich otvor mířil dolů pod malým úhlem. Naplňte nádobku na vodu na maximum, zvolte režim Plná pára a nastavte dobu 40 minut.

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.

6.6 Rychlé předehřátí

Funkcí rychlého předehřátí rychle zahřejete prázdnou troubu na nastavenou teplotu.

Důležité: Dokud funkce rychlého předehřátí neskončí, nevkládejte do trouby pokrm.

1. Nastavte požadovaný režim trouby, případně změňte doporučenou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko rychlého předehřátí – ozve se zvukový signál.
3. Po dosažení nastavené teploty trouba dále pracuje v nastaveném režimu a nyní můžete vložit pokrm.

6.7 Paměťová funkce

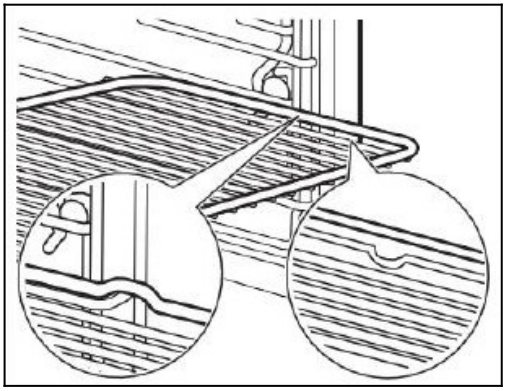
Po ukončení funkce, kdy je na displeji zobrazen symbol END, můžete aktuální režim pečení uložit podržením tlačítka paměti, aniž byste stiskli jakékoli jiné tlačítko. Uložit lze nejvýše 4 režimy pečení. Uložíte-li více než 4 režimy, nejstarší uložený režim se přepíše.
V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko paměti – na displeji se zobrazí uložené režimy pečení C1 C2 C3 C4. Tlačítky „∧“ a „∨“ vyberte požadovaný režim a stisknutím tlačítka Start/Stop ▷|| jej spustíte.

6.8 Předváděcí režim (Demo mode)

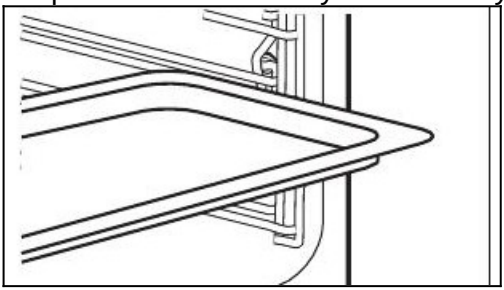
Předváděcí režim slouží k předvádění spotřebiče v prodejnách. Tato funkce nemusí být k dispozici u všech modelů.
Předváděcí režim zapnete nebo vypnete tak, že při zapnutém spotřebiči současně podržíte tlačítko zapnutí/vypnutí ⏻ a tlačítko Start/Stop ▷|| po dobu 5 sekund. Zapnutí i vypnutí režimu potvrdí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

7. VKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

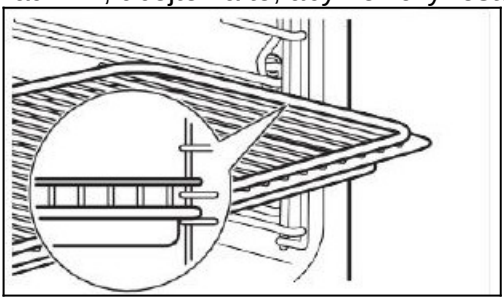
Drátěný rošt: zasuňte rošt mezi vodicí lišty boční mřížky a dbejte na to, aby nožičky směřovaly dolů.



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.

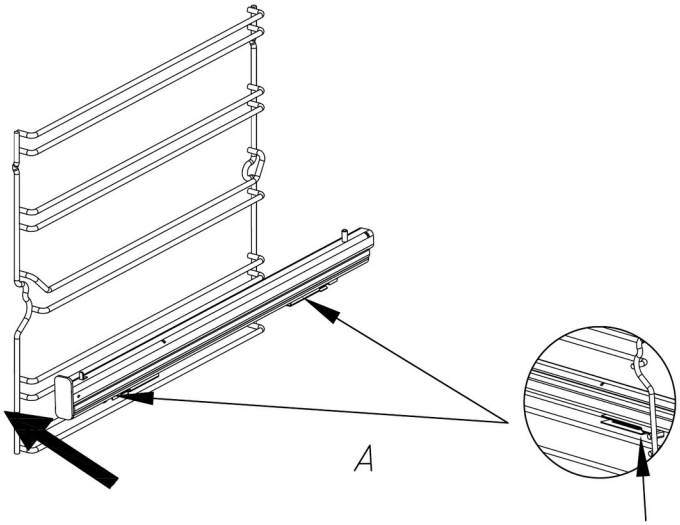


Dbejte na to, aby byly rošty vždy vloženy ve správném směru, jak je znázorněno na obrázku. Vždy se ujistěte, že je příslušenství zcela zasunuto, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
Příslušenství se může při zahřátí zdeformovat. To nemá vliv na jeho použití – po ochlazení se vrátí do původního tvaru.

Teleskopické výsuvy

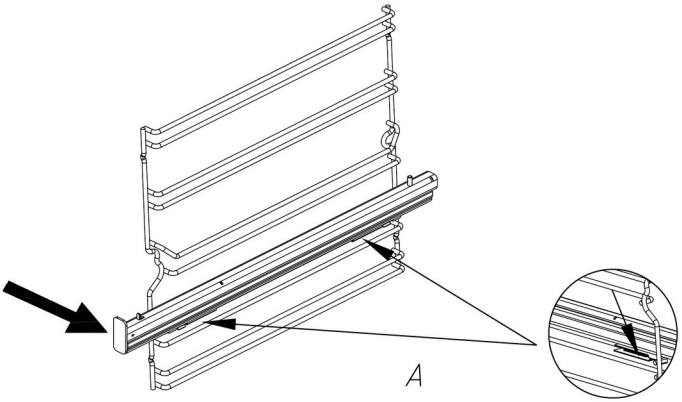
Montáž

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.

8.1 Vaření v páře – plná pára

Funkce je vhodná pro všechny druhy potravin, čerstvé i mražené. Můžete ji použít k vaření, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo blanšírování zeleniny, mas, ryb, těstovin, rýže, kukuřice, krupice a vajec.
V jednom cyklu můžete připravit celé menu. Aby se každý pokrm správně uvařil, volte pokrmy s přibližně stejnou dobou přípravy. Naplňte nádobku na vodu po značku maxima. Pokrmy vložte do vhodných nádob a ty umístěte na drátěné rošty. Mezi nádobami ponechte odstup, aby mohla pára proudit.

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Artyčoky	99	50–60	2
Lilek	99	15–25	2
Květák, celý	99	35–45	2
Květák, růžice	99	25–35	2
Brokolice, celá	99	30–40	2
Brokolice, růžice 1)	99	13–15	2
Houby, plátky	99	15–20	2
Hrášek	99	20–30	2
Fenykl	99	25–35	2
Mrkev	99	25–35	2
Kedlubny, nudličky	99	25–35	2
Paprika, nudličky	99	15–20	2
Pórek, kolečka	99	20–30	2
Zelené fazolky	99	35–45	2
Polníček	99	20–25	2
Růžičková kapusta	99	25–35	2
Červená řepa	99	70–90	2
Černý kořen	99	35–45	2
Celer, kostky	99	20–30	2
Chřest, zelený	99	15–25	2
Chřest, bílý	99	25–35	2
Špenát, čerstvý	99	15–20	2
Rajčata – loupání	99	10	2
Bílé fazole	99	25–35	2
Kapusta	99	20–25	2
Cuketa, plátky	99	15–25	2

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Fazolky, blanšírované	99	20–25	2
Zelenina, blanšírovaná	99	15	2
Sušené fazole, namočené (poměr voda/fazole 2:1)	99	55–65	2
Cukrový hrášek	99	20–30	2
Zelí bílé nebo červené, nudličky	99	40–45	2
Dýně, kostky	99	15–25	2
Kysané zelí	99	60–90	2
Batáty	99	20–30	2
Rajčata	99	15–25	2
Kukuřičné klasy	99	30–40	2

1) Troubu předehřejte po dobu 5 minut.

Přílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Kynuté knedlíky	99	25–35	2
Bramborové knedlíky	99	35–45	2
Brambory ve slupce, střední	99	45–55	2
Rýže (poměr voda/rýže 1:1) 1)	99	35–45	2
Vařené brambory, na čtvrtky	99	35–45	2
Houskový knedlík	99	35–45	2
Tagliatelle, čerstvé	99	15–25	2
Polenta (poměr tekutiny 3:1)	99	40–50	2
Bulgur (poměr voda/bulgur 1:1)	99	25–35	2
Kuskus (poměr voda/kuskus 1:1)	99	15–20	2
Špecle (německý typ těstovin)	99	25–30	2
Aromatická rýže (poměr voda/rýže 1:1)	99	30–35	2
Čočka červená (poměr voda/čočka 1:1)	99	20–30	2
Čočka hnědá a zelená (poměr voda/čočka 2:1)	99	55–60	2
Rýžový nákyp (poměr mléko/rýže 2,5:1)	99	40–55	2
Krupicový nákyp (poměr mléko/krupice 3,5:1)	99	20–25	2

1) Poměr vody a rýže se může lišit podle druhu rýže.

Ovoce

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Jablka, plátky	99	10–15	2
Horké bobulové plody	99	10–15	2
Ovocný kompot	99	20–25	2
Rozpouštění čokolády	99	10–20	2

Ryby

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pstruh, přibližně 250 g	85	20–30	2
Krevety, čerstvé	85	20–25	2
Krevety, mražené	85	30–40	2
Filety z lososa	85	20–30	2
Pstruh losos, přibližně 1000 g	85	40–45	2
Slávky	99	20–30	2
Filet z platýse	80	15	2

Masa

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Vařená šunka 1000 g	99	55–65	2
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25–35	2
Kuře, pošírované, 1000–1200 g	99	60–70	2
Telecí/vepřová pečeně bez kosti, 800–1000 g	90	80–90	2
Uzená vepřová pečeně, pošírovaná	90	70–90	2
Vařené hovězí (tafelspitz)	99	110–120	2
Klobásky chipolata	80	15–20	2
Bavorské bílé klobásy	80	20–30	2
Vídeňské párky	80	20–30	2

Vejce

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Vejce natvrdo	99	18–21	2
Vejce středně tvrdá	99	12–13	2
Vejce naměkko	99	10–11	2

8.2 Vysoká vlhkost

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Krém nebo nákyp v porcových formičkách 1)	90	35–45	2
Zapékaná vejce 1)	90–110	15–30	2
Terina 1)	90	40–50	2
Tenký rybí filet	85	15–25	2
Silný rybí filet	90	25–35	2
Malé ryby do 350 g	90	20–30	2
Celá ryba do 1000 g	90	30–40	2
Pečené knedlíky	120–130	40–50	2

1) V přípravě pokračujte ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

8.3 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
Sladký chléb	160–170	30–45	2
Sladké kynuté pečivo	170–180	20–35	2
Sladké zapékané pokrmy	160–180	45–60	2
Dušené maso	140–150	100–140	2
Žebra	140–150	75–100	2
Pečený rybí filet	170–180	25–40	2
Pečená ryba	170–180	35–45	2

8.4 Nízká vlhkost

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Vepřová pečeně, 1000 g	160–180	90–100	2
Hovězí pečeně, 1000 g	180–200	60–90	2
Telecí pečeně, 1000 g	180	80–90	2
Sekaná, tepelně neupravená, 500 g	180	30–40	2
Uzená vepřová pečeně, 600–1000 g (2 hodiny odmočit)	160–180	60–70	2
Kuře, 1000 g	180–210	50–60	2
Kachna, 1500–2000 g	180	70–90	2
Husa, 3000 g	170	130–170	1
Bramborový gratin	160–170	50–60	2
Zapékané těstoviny	170–190	40–50	2
Lasagne	170–180	45–55	2
Pečivo k dopečení	200	15–20	2
Bagetky k dopečení, 40–50 g	200	15–20	2
Bagetky k dopečení, 40–50 g, mražené	200	25–35	2

8.5 Pečení

Vaše trouba může péct jinak než spotřebič, který jste používali dříve. Přizpůsobte proto svá obvyklá nastavení – teplotu, dobu pečení i úroveň – hodnotám uvedeným v tabulkách. Při prvním pečení použijte nižší teplotu. Nenajdete-li nastavení pro konkrétní recept, vyhledejte podobný pokrm. Pečete-li moučníky na více úrovních současně, můžete dobu pečení prodloužit o 10 až 15 minut.

Moučníky a pečivo umístěné v různých výškách se zpočátku nemusí zbarvovat stejně. Pokud k tomu dojde, teplotu neměňte – rozdíly se během pečení vyrovnají. Plechy se mohou během pečení zkroutit; po vychladnutí se deformace ztratí.

Moučníky a pečivo na plechu

Pokrm	Funkce	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pletený chléb / vánočka	Tradiční	170–190	30–40	3
Vánoční štola	Tradiční	160–180 1)	50–70	2
Chléb (žitný): 1. první fáze pečení 2. druhá fáze pečení	Tradiční	1. 230 1) 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Odpalované pečivo / eclairy	Tradiční	190–210 1)	20–35	3
Piškotová roláda	Tradiční	180–200 1)	10–20	3
Moučník s drobenkou (suchý)	Pečení	150–160	20–40	3
Mandlový koláč / cukrové koláče	Tradiční	190–210 1)	20–30	3
Ovocné koláče (z kynutého nebo piškotového těsta) 2)	Tradiční	170	35–55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pečení	160–170	40–80	3
Kynuté koláče s jemnou náplní (například tvaroh, smetana, krém)	Tradiční	160–180 1)	40–80	3

1) Troubu předehřejte.
2) Použijte hluboký plech.

Sušenky

Pokrm	Funkce	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Sušenky z křehkého těsta	Pečení	150–160	15–25	3
Křehké pečivo / pásky z křehkého těsta	Pečení	140	20–35	3
Křehké pečivo / pásky z křehkého těsta	Tradiční	160 1)	20–30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pečení	150–160	15–20	3
Pečivo z bílků / sněhové pusinky	Pečení	80–100	120–150	3
Makronky	Pečení	100–120	30–50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pečení	150–160	20–40	3
Listové pečivo	Pečení	170–180 1)	20–30	3
Housky	Pečení	160 1)	10–25	3
Housky	Tradiční	190–210 1)	10–25	3
Drobné moučníky (20 na plech)	Pečení	150 1)	20–35	3
Drobné moučníky (20 na plech)	Tradiční	170 1)	20–30	3

1) Troubu předehřejte.

Tipy pro pečení

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodní část moučníku není dostatečně propečená.	Nesprávná úroveň.	Vložte moučník do nižší úrovně.
Moučník klesne a je mazlavý, hrudkovitý nebo rozvrstvený.	Příliš vysoká teplota trouby.	Při dalším pečení nastavte mírně nižší teplotu.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Moučník klesne a je mazlavý, hrudkovitý nebo rozvrstvený.	Příliš krátká doba pečení.	Nastavte delší dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšší teploty.
Moučník klesne a je mazlavý, hrudkovitý nebo rozvrstvený.	V těstě je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Dbejte na dobu míchání, zejména používáte-li kuchyňský robot.
Moučník je příliš suchý.	Příliš nízká teplota trouby.	Při dalším pečení nastavte vyšší teplotu.
Moučník je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při dalším pečení nastavte kratší dobu pečení.
Moučník se zbarvuje nerovnoměrně.	Příliš vysoká teplota a příliš krátká doba pečení.	Nastavte nižší teplotu a delší dobu pečení.
Moučník se zbarvuje nerovnoměrně.	Těsto je nerovnoměrně rozprostřené.	Rozprostřete těsto na plech rovnoměrně.
Moučník není v uvedené době pečení hotový.	Příliš nízká teplota trouby.	Při dalším pečení nastavte mírně vyšší teplotu.

8.6 Úsporné pečení

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Zapékané těstoviny	200–220	45–55	3
Bramborový gratin	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70–95	3
Lasagne	180–200	75–90	3
Cannelloni	180–200	70–85	3
Chlebový nákyp	190–200	55–70	3
Rýžový nákyp	170–190	45–60	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (dortová forma)	160–170	70–80	3
Bílý chléb	190–200	55–70	3
Zapékané těstoviny	210–220	45–55	3
Bramborový gratin	200–210	80–100	3
Musaka	200–210	80–100	3
Lasagne	200–210	80–100	3
Cannelloni	200–210	70–90	3
Chlebový nákyp	200–210	45–60	3
Rýžový nákyp	200–210	45–60	3

8.7 Pečení na více úrovních

Použijte režim Pečení.

Moučníky a pečivo na plechu

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	2 úrovně	3 úrovně
Odpalované pečivo / eclairy	160–180 1)	25–45	1/4	–
Suchý drobenkový koláč	150–160	30–45	1/4	–

1) Troubu předehřejte.

Sušenky, drobné moučníky a pečivo

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	2 úrovně	3 úrovně
Sušenky z křehkého těsta	150–160	20–40	1/4	1/3/5
Křehké pečivo / pásky z křehkého těsta	140	25–45	1/4	1/3/5
Sušenky z piškotového těsta	160–170	25–40	1/4	–
Pečivo z bílků, sněhové pusinky	80–100	130–170	1/4	–
Makronky	100–120	40–80	1/4	–
Sušenky z kynutého těsta	160–170	30–60	1/4	–
Listové pečivo	170–180 1)	30–50	1/4	–
Housky	180	20–30	1/4	–
Drobné moučníky (20 na plech)	150 1)	23–40	1/4	–

1) Troubu předehřejte.

8.8 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pizza (tenké těsto)	210–230 1)2)	15–25	2
Pizza (s větším množstvím náplně)	180–200	20–30	2
Tarty	180–200	40–55	1
Špenátový koláč	160–180	45–60	1
Quiche lorraine	170–190	45–55	1
Švýcarský koláč	170–190	45–55	1
Krytý jablečný koláč	150–170	50–60	1
Zeleninový koláč	160–180	50–60	1
Nekvašený chléb	210–230 1)	10–20	2
Koláč z listového těsta	160–180 1)	45–55	2
Flammekuchen (alsaský pokrm podobný pizze)	210–230 1)	15–25	2
Pirohy (ruská obdoba calzone)	180–200 1)	15–25	2

1) Troubu předehřejte.
2) Použijte hluboký plech.

8.9 Grilování

Grilujte vždy při nastavení maximální teploty. Rošt vložte do úrovně doporučené v tabulce grilování. Hluboký plech vždy vložte do první úrovně. Grilujte pouze ploché kusy masa nebo ryb. Prázdnou troubu s funkcí grilu vždy nejprve předehřejte po dobu 5 minut.

Gril

Pokrm	Teplota (°C)	Doba – 1. strana (min)	Doba – 2. strana (min)	Úroveň
Rostbíf	210–230	30–40	30–40	2
Hovězí svíčková	230	20–30	20–30	3

Pokrm	Teplota (°C)	Doba – 1. strana (min)	Doba – 2. strana (min)	Úroveň
Vepřový hřbet	210–230	30–40	30–40	2
Telecí hřbet	210–230	30–40	30–40	2
Jehněčí hřbet	210–230	25–35	20–25	3
Celá ryba, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	3/4

Intenzivní gril

Pokrm	Doba – 1. strana (min)	Doba – 2. strana (min)	Úroveň
Hamburgery	8–10	6–8	4
Vepřová panenka	10–12	6–10	4
Klobásy	10–12	6–8	4
Svíčková / telecí steaky	7–10	6–8	4
Toasty	1–3	1–3	5
Toasty s oblohou	6–8	–	4

8.10 Rychlé pečení

Pokrm	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Pizza, mražená	200–220	15–25	2
Pizza americká, mražená	190–210	20–25	2
Pizza, chlazená	210–230	13–25	2
Mini pizzy, mražené	180–200	15–30	2
Hranolky, tenké	190–210	15–25	3
Hranolky, silné	190–210	20–30	3
Americké brambory / krokety	190–210	20–40	3
Bramborové placky	210–230	20–30	3
Lasagne / cannelloni, čerstvé	170–190	35–45	2
Lasagne / cannelloni, mražené	160–180	40–60	2
Zapékaný sýr	170–190	20–30	3
Kuřecí křidýlka	180–200	40–50	2

8.11 Mražené hotové pokrmy

Pokrm	Funkce	Teplota (°C)	Doba (min)	Úroveň
Mražená pizza	Tradiční	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Hranolky 1) (300–600 g)	Tradiční nebo gril s ventilátorem	200–220	podle pokynů výrobce	3
Bagety	Tradiční	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3
Ovocné koláče	Tradiční	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

1) Hranolky během přípravy 2–3× obraťte.

Poznámka: Uvedené doby přípravy jsou přibližné a mohou se lišit podle osobního vkusu. Při použití grilu nebo grilu s ventilátorem musí být hluboký plech vždy umístěn v první úrovni odspodu.

8.12 Praktické rady k přípravě pokrmů

Trouba nabízí širokou škálu možností, které vám umožní připravit každý pokrm co nejlépe. S časem se naučíte tento univerzální spotřebič využívat naplno; následující pokyny jsou pouze vodítkem, které si můžete upravit podle vlastních zkušeností.

Pečení na více úrovních

Potřebujete-li připravovat pokrm na několika úrovních současně, použijte režim pečení nebo režim multifunkčního pečení – pouze tyto dva režimy to umožňují.

Připravujete-li na více úrovních jemné pokrmy, použijte režim pečení , který umožňuje péct až na třech úrovních současně (první, třetí a pátá úroveň odspodu).

Pro ostatní pokrmy na více úrovních použijte režim multifunkčního pečení a mějte na paměti následující doporučení. Trouba má pět úrovní. Při pečení s ventilátorem používejte dvě ze tří prostředních úrovní – nejnižší a nejvyšší úroveň jsou vystaveny horkému vzduchu přímo a jemné pokrmy by se na nich mohly připálit.

Obecně používejte druhou a čtvrtou úroveň odspodu a pokrmy, které vyžadují více tepla, umístěte do druhé úrovně odspodu. Připravujete-li například pečené maso společně s jiným pokrmem, umístěte maso do druhé úrovně odspodu a jemnější pokrm do čtvrté.

Připravujete-li pokrmy, které vyžadují odlišné doby a teploty, nastavte teplotu někde mezi oběma požadovanými hodnotami, jemnější pokrm umístěte do čtvrté úrovně odspodu a pokrm s kratší dobou přípravy vyjměte z trouby dříve. Hluboký plech použijte v nižší úrovni a rošt ve vyšší.

Použití režimu rychlého pečení

Režim je funkční, rychlý a praktický pro ty, kdo používají balené výrobky, například mražené nebo předpečené pokrmy, společně s jinými potravinami. Užitečná doporučení najdete v tabulkách pro přípravu pokrmů.

Použití grilu

Tato multifunkční trouba nabízí tři režimy grilování: gril, intenzivní gril a gril s ventilátorem.

Při použití režimu grilu  nebo intenzivního grilu  umístěte pokrm do třetí nebo čtvrté úrovně odspodu. Gril zapíná pouze vnitřní část horního topného tělesa, proto pokrm položte pod jeho středovou část; intenzivní gril zapíná celé horní topné těleso.
Do nejnižší úrovně (první odspodu) vložte přiložený hluboký plech, který zachytí omáčku nebo tuk a zabrání jejich odkapávání na dno trouby. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit nejvyšší teplotu; nižší teploty však použít můžete.

Gril s ventilátorem

Gril s ventilátorem je velmi užitečný pro rychlé grilování pokrmů, protože rozložení tepla umožňuje nejen zbarvit povrch, ale také propéct spodní část pokrmu. Lze jej použít i k zapečení povrchu na konci přípravy, například k dozlatova zapečeným těstovinám.
Při použití tohoto režimu umístěte rošt do druhé nebo třetí úrovně a hluboký plech do první úrovně odspodu, aby tuk neodkapával na dno trouby a nevznikal kouř. Doporučujeme nastavit teplotu 200 °C, protože jde o nejúčinnější způsob využití grilu, který pracuje na principu infračerveného záření. Nižší teploty však použít můžete.

Pečení moučníků

Moučníky vkládejte vždy do předehřáté trouby a vyčkejte, dokud se trouba důkladně nepředehřeje. Během pečení neotvírejte dvířka, aby moučník neklesl.

Problém	Řešení
Těsto je příliš suché.	Zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
Těsto kleslo.	Použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
Těsto je navrchu příliš tmavé.	Vložte je do nižší úrovně, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Uvnitř je dobře propečené, ale na povrchu lepivé.	Použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Těsto se přilepilo k formě.	Formu dobře vymažte a vysypte moukou nebo použijte pečicí papír.
Pekl jsem na více úrovních a pokrmy nejsou propečené stejně.	Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyjímat pokrmy ze všech úrovní současně.

Pečení pizzy

Nejlepších výsledků při pečení pizzy dosáhnete v režimu pizza . Troubu předehřejte alespoň 10 minut. Použijte lehkou hliníkovou formu na pizzu a umístěte ji na rošt dodaný s troubou; použijete-li hluboký plech, prodlouží se doba pečení a bude obtížné dosáhnout křupavého těsta.
Během pečení pizzy neotvírejte dvířka příliš často. Má-li pizza větší množství náplně (tři nebo čtyři druhy), doporučujeme přidat mozzarellu navrch až v polovině pečení.

Pečete-li pizzu na dvou úrovních, použijte druhou a čtvrtou úroveň, nastavte teplotu 220 °C a pizzu vložte do trouby po předehřátí alespoň 10 minut.

Příprava ryb a mas

Pro bílé maso, drůbež a ryby používejte teplotu 180 až 200 °C.
U červeného masa, které má být na povrchu dobře propečené a uvnitř jemné a šťavnaté, je vhodné začít krátce na vysoké teplotě (200 až 220 °C) a poté troubu ztlumit.
Obecně platí, že čím větší je pečené maso, tím nižší teplotu nastavte. Maso umístěte doprostřed roštu a pod něj vložte hluboký plech, který zachytí tuk. Ujistěte se, že je rošt zasunut tak, aby byl uprostřed trouby. Chcete-li zvýšit množství tepla přicházejícího zespodu, použijte nižší úrovně. U výrazně ochucených pečených mas (zejména kachny a zvěřiny) potřete maso navrchu sádlem nebo slaninou.

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.

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. Funkci lze použít pouze tehdy, je-li trouba studená.

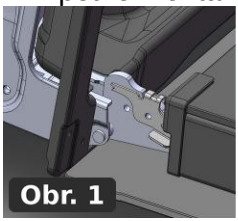
9.3 Dvířka spotřebiče

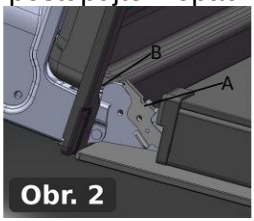
Při běžném používání není nutné dvířka trouby demontovat. Je-li to však potřeba, například kvůli důkladnějšímu čištění, postupujte podle následujících pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

9.3.1 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.


Obr. 1



Obr. 2

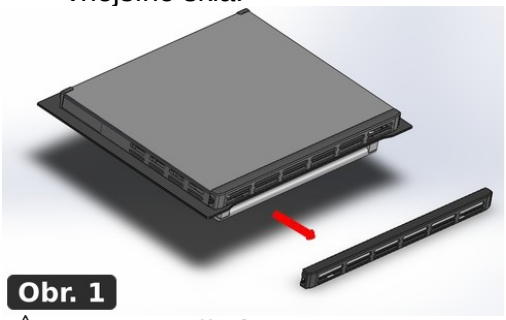

Obr. 3

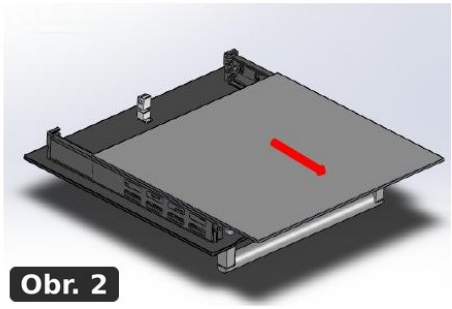


Obr. 4

9.3.2 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.


Obr. 1


Obr. 2

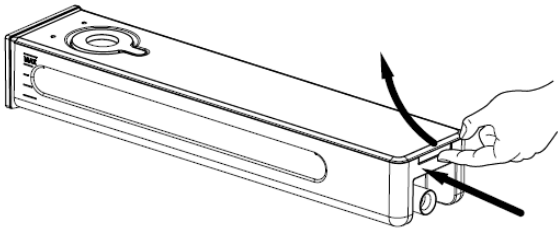
⚠ **UPOZORNĚNÍ: Sklo se může rozbít. Při čištění dbejte na to, abyste je nepoškrábali, a nenarážejte do něj příslušenstvím. Jsou-li skleněné panely poškozené, okamžitě je vyměňte a kontaktujte autorizovaný servis.**

9.4 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 „Vkládání příslušenství“, v části „Teleskopické výsuvy“.

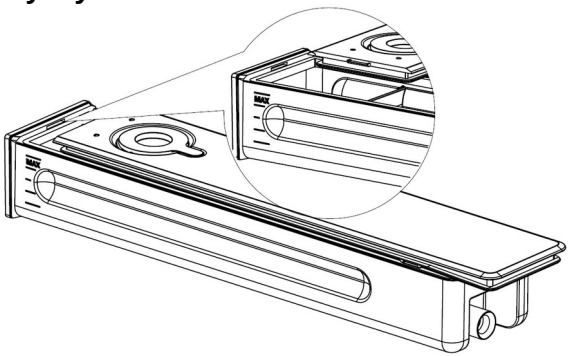
9.5 Čištění nádobky na vodu

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



3. Vyjměte přepážku proti vlnění – vytáhněte ji z těla nádobky, dokud nevyskočí.
4. Části nádobky umyjte ručně vodou z kohoutku a mýdlem.
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 ji směrem k troubě, dokud nezapadne.

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



9.6 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.

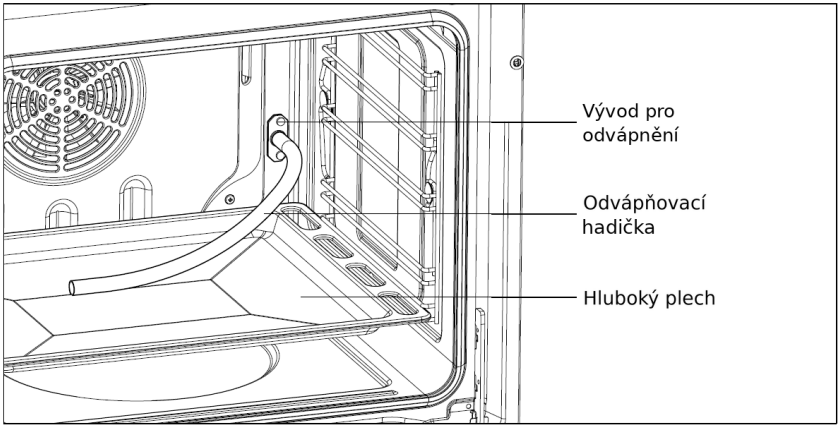
Upozornění na odvápnění

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 první 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 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 první 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.

9.7 Výměna žárovky

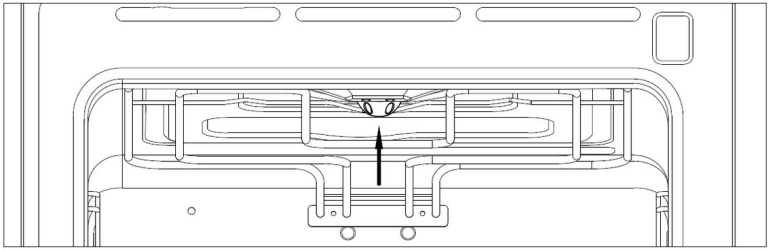
Na dno vnitřního prostoru položte hadřík. Zabráníte tím poškození skleněného krytu i žárovky.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Před výměnou žárovky odpojte pojistku. Žárovka i její skleněný kryt mohou být horké.

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.



Horní žárovka

10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V případě poruchy zkontrolujte, zda není způsobena nesprávným používáním, a před kontaktováním poprodejního servisu 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.**

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
	Není nastavený čas.	Nastavte čas. Zkontrolujte, zda jsou provedena požadovaná nastavení.
	Vypadla domovní pojistka nebo jistič.	Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud se to opakuje, zavolejte autorizovaného elektrikáře.
Po dokončení programu je slyšet hluk.	Chladicí ventilátor zůstává po ukončení programu v provozu.	Jde o běžný jev. Ventilátor se automaticky zastaví.
Nefunguje osvětlení.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Spotřebič nádobku na vodu po vložení nezajistí.	Nesprávně složené víko nádobky na vodu. Nesprávně nasazená přepážka proti vlnění.	Složte víko nádobky na vodu správně. Nasaďte přepážku proti vlnění do těla nádobky správně.
Spotřebič nádobku na vodu po zatlačení na kryt nezajistí.	Tělo nádobky nebylo zatlačeno až na konec.	Zasuňte tělo nádobky do spotřebiče a zatlačte je až na konec.
Po odvápňovacím cyklu je na dně vnitřního prostoru znečištěná voda.	Hluboký plech je v nesprávné úrovni.	Odstraňte zbytkovou vodu a odvápňovací prostředek ze dna trouby. Vložte hluboký plech do první úrovně.

Problém	Možná příčina	Řešení
Moučníky a sušenky se zbarvují nerovnoměrně.	Mírná nerovnoměrnost je běžná.	Je-li zbarvení velmi nerovnoměrné, zkontrolujte, zda byla nastavena správná teplota a použita správná úroveň.
Na displeji se zobrazí chybový kód HE1.	Chyba teplotního čidla.	Zavolejte místní servisní středisko.
Na displeji se zobrazí chybový kód HE3.	Chyba komunikace.	Zavolejte místní servisní středisko.
Na displeji se zobrazí chybový kód HE4.	Porucha snímače parního generátoru.	Zavolejte místní 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.

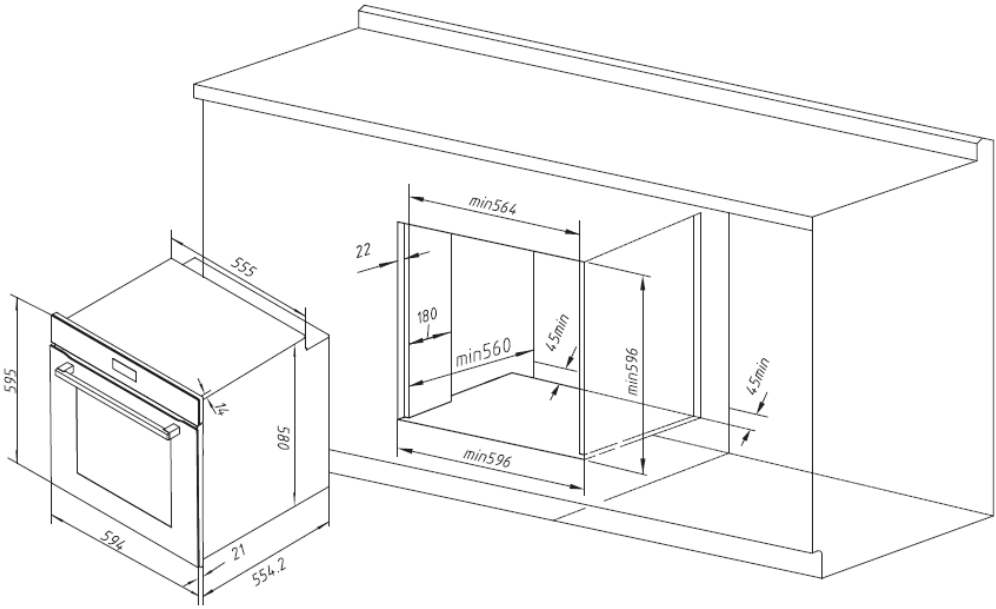
11.1 Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

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.

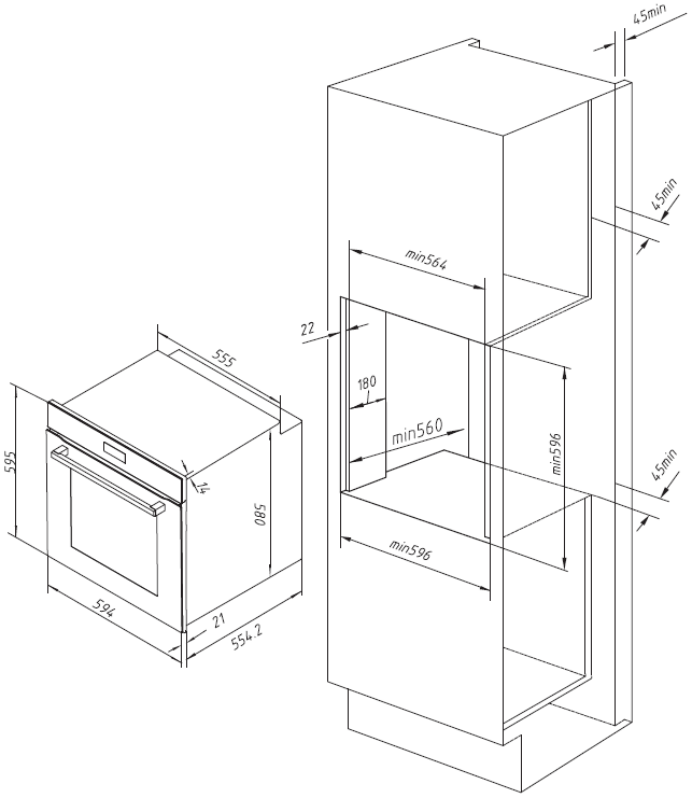
11.2 Instalace vestavné trouby

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.

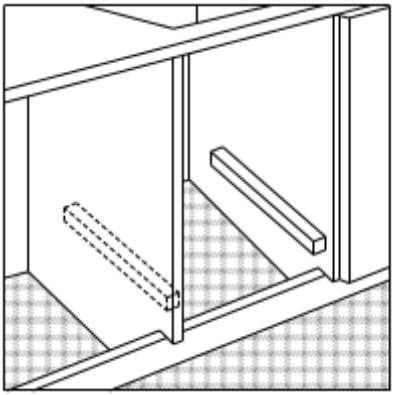
Instalace pod pracovní desku:

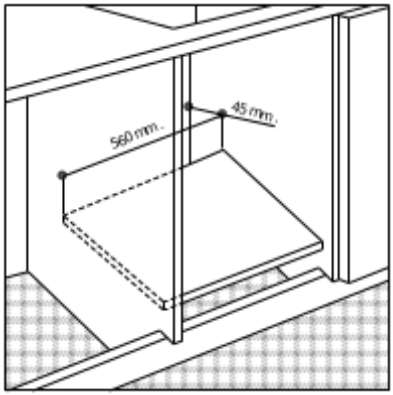


Instalace do vysoké skříňky:



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.





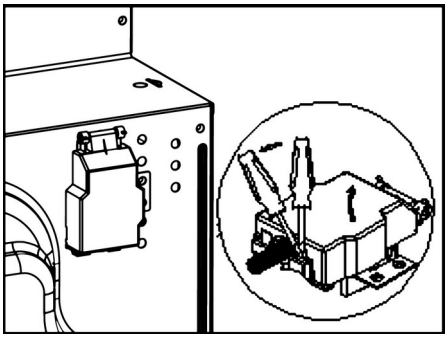
Panely sousedních skříněk musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříňky s dýhovaným povrchem musí být sestaveny pomocí lepidel, která odolávají teplotám až 100 °C.
Podle platných bezpečnostních předpisů nesmí být po instalaci trouby přístupné žádné vnitřní elektrické součásti.
K připevnění 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.

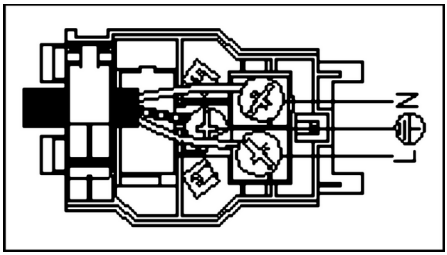
Otevření svorkovnice

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		KTS2040B
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....7
2.1 Použitie....7
2.2 Varenie v pare....9
2.3 Údržba a čistenie....10
3. LIKVIDÁCIA ODPADU A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE....10
3.1 Likvidácia starých spotrebičov....10
3.2 Obaly a životné prostredie....11
4. POPIS VÝROBKU....12
4.1 Popis rúry....12
4.2 Príslušenstvo....13
4.3 Ovládací panel....15
5. REŽIMY A POUŽITIE....16
5.1 Režimy pečenia....16
5.2 Režimy s parou....18
5.3 Používanie rúry....19
6. ŠPECIÁLNE FUNKCIE....22
6.1 Kuchynský časovač....22
6.2 Detská poistka....22
6.3 Funkcia varenia v pare....23
6.4 Sterilizácia....25
6.5 Kysnutie cesta....25
6.6 Rýchly predohrev....25
6.7 Pamäťová funkcia....25
6.8 Predvádzací režim (Demo mode)....26
7. VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA....26

8. TABUĽKY NA PRÍPRAVU JEDÁL....28
9. ČISTENIE A ÚDRŽBA....39
9.1 Čistenie a starostlivosť....39
9.2 Čistenie parou....39
9.3 Dvierka spotrebiča....39
9.4 Bočné mriežky....40
9.5 Čistenie nádobky na vodu....41
9.6 Odvápnenie parného systému....41
9.7 Výmena žiarovky....43
10. RIEŠENIE PROBLÉMOV....44
11. INŠTALÁCIA....45
11.1 Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika....45
11.2 Inštalácia vstavanej rúry....45
11.3 Elektrické pripojenie....48
12. TECHNICKÉ ÚDAJE....51
12.1 Informačný list o energetickej účinnosti....51
12.2 Technické parametre....51

⚠ 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.

Vždy používajte suché chňapky. Vlhké alebo mokré chňapky priložené na horúci povrch môžu spôsobiť obarenie parou. Chňapkou sa nedotýkajte horúcich ohrevných telies. Nepoužívajte utierku ani inú objemnú textíliu.

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 a 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 roztrieštеniu 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 v prevádzke 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.

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 filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu, perlivú vodu, horúcu vodu ani 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 ste predišli usadzovaniu vodného kameňa vo vnútornom priestore rúry, čistite vnútorný priestor po každom použití.

Aby sa v parnom systéme netvorilo príliš veľa vodného kameňa, je potrebné nastaviť správnu tvrdosť vody podľa skutočnej tvrdosti vody vo vašej lokalite. Postup nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“. Nesprávne nastavenie tvrdosti vody môže mať negatívny vplyv na prevádzku spotrebiča a jeho životnosť.

2.3 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. Katalytický smalt (ak je ním spotrebič vybavený) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

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.

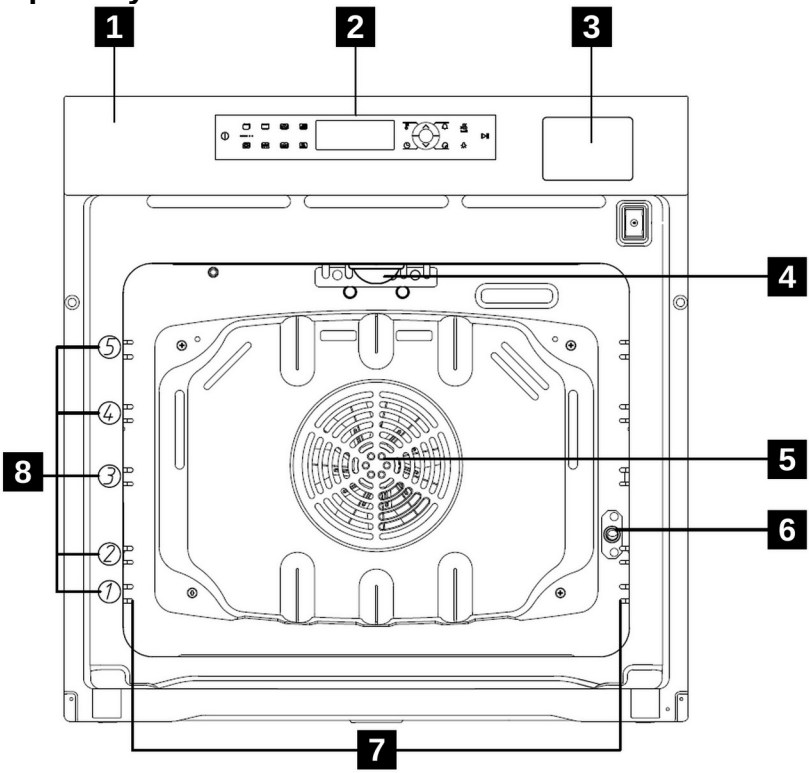
Pred likvidáciou spotrebič odpojte od elektrickej siete, odrežte napájací kábel čo najbližšie pri spotrebiči a zlikvidujte ho. Odstráňte zámok dvierok, aby sa do spotrebiča nemohli zatvoriť deti ani domáce zvieratá.

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. Elektronický programátor
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.

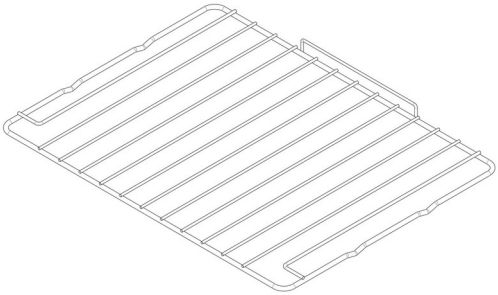
Vnútorný priestor rúry má päť úrovní na vkladanie príslušenstva. Úrovne sa počítajú zdola nahor.

4.2 Príslušenstvo

K spotrebiču sa dodáva nasledujúce príslušenstvo.

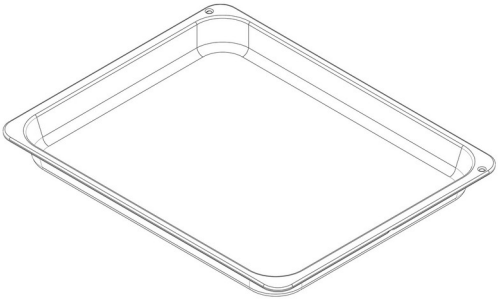
Drôtený rošt

Na riad, formy na pečenie a plechy určené na pečenie a grilovanie.



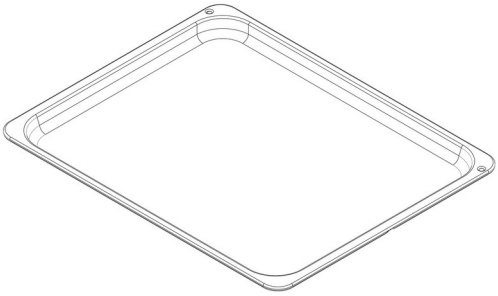
Hlboký plech

Na koláče a sušienky.



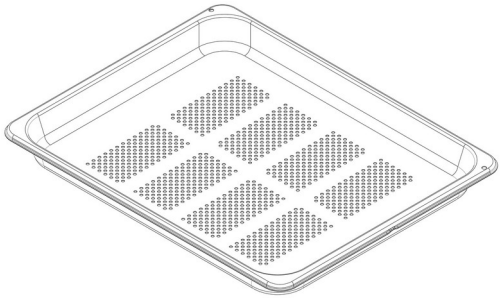
Univerzálny plech

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



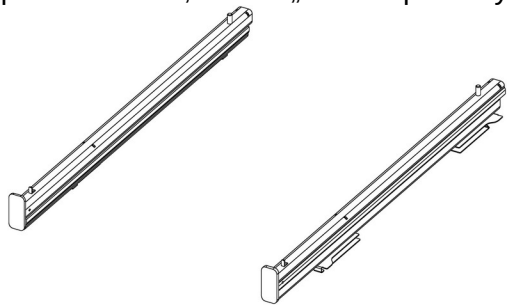
Dierovaný nerezový plech

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



Teleskopické výsuvy

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

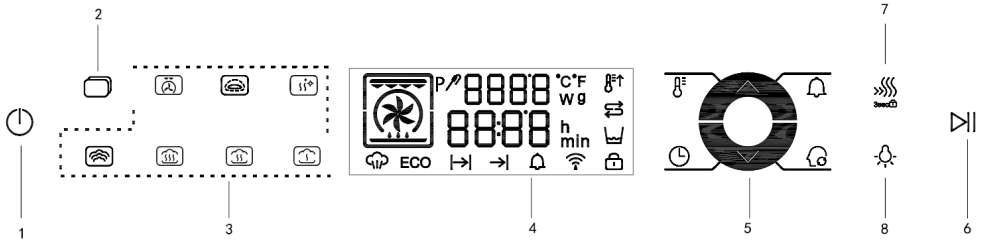


Odvápňovacia hadička

Slúži na odvápnenie parného systému.



4.3 Ovládací panel



Funkcia	Popis
1. Zapnutie/vypnutie	Slúži na zapnutie a vypnutie spotrebiča.
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 zvolíte požadovaný režim priamo, bez potreby prepínať medzi ostatnými režimami.
4. Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenie spotrebiča.
5. Oblasť doplnkových funkcií	Stlačením nastavíte prevádzkovú teplotu tlačidlami „∨“ a „∧“. Stlačením nastavíte čas pečenia a čas ukončenia pečenia tlačidlami „∨“ a „∧“. Stlačením nastavíte kuchynský časovač. Stlačením vyvoláte a uložíte režim z pamäte tlačidlami „∨“ a „∧“.
6. Start/Stop	Slúži na spustenie a zastavenie zvolenej funkcie.
7. Rýchly predohrev / detská poistka	Podržaním zamknete ovládací panel; opätovným podržaním ho odomknete. Funkciou rýchleho predohrevu rýchlo zohrejete prázdnu rúru 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 zvoleného režimu
ECO	ECO – úsporná prevádzka
	Zobrazenie teploty, napríklad 180 °C alebo 250 °F

Symbol	Význam
	Zobrazenie času – aktuálny čas, čas časovača, čas pečenia, čas ukončenia pečenia
	Čas pečenia
	Čas ukončenia pečenia
	Wi-Fi
	Kuchynský časovač
	Detská poistka
	Odvápnenie
	Nízka hladina vody – signalizuje nedostatok vody v nádobke na vodu

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 ponúka rôzne režimy pečenia. Aby sme vám pomohli vybrať správny spôsob pečenia pre váš pokrm, nižšie uvádzame rozdiely a parametre jednotlivých režimov.

Funkcia	Spôsob pečenia
Tradičný ohrev 	Zapne sa horné a spodné ohrevné teleso. Ide o klasický, tradičný spôsob pečenia dovedený k dokonalosti, s vynikajúcim rozvodom tepla a nižšou spotrebou energie. Konvenčné pečenie je stále neprekonateľné pri príprave jedál z viacerých zložiek, napríklad kapusty s rebierkami, tresky na španielsky spôsob, sušenej tresky na spôsob Ancony alebo jemných teľacích rezančekov s ryžou. Vynikajúce výsledky dosiahnete aj pri jedlách z teľacieho a hovädzieho mäsa (dusené mäsá, ragú, guláš, divina, šunka), ktoré sa pripravujú pomaly a je potrebné ich podlievať alebo k nim prilievať tekutinu. Zostáva tiež najlepším spôsobom pečenia múčnikov, ovocia a jedál pripravovaných v zakrytých pekáčoch. V tomto režime používajte vždy iba jeden hlboký plech alebo rošt, inak sa teplo nerozloží rovnomerne. Voľbou rôznych úrovní môžete vyvážiť množstvo tepla medzi hornou a spodnou časťou rúry – zvoľte úroveň podľa toho, či pokrm potrebuje viac alebo menej tepla zhora.
Pečenie s ventilátorom 	Zapne sa zadné ohrevné teleso a ventilátor, ktoré zabezpečujú jemné a rovnomerne rozložené teplo v celej rúre. Režim je ideálny na pečenie jemných jedál, najmä múčnikov, ktoré majú vykysnúť, a na prípravu drobných koláčikov až na troch úrovniach súčasne. Príklady: odpaľované pečivo, sladké aj slané sušienky, slané pusinky, piškótové rolády alebo malé porcie zapekanej zeleniny.

Funkcia	Spôsob pečenia
Intenzívny gril 	Zapne sa vnútorná aj vonkajšia časť horného ohrevného telesa. Intenzívny gril smeruje sálavé teplo z dvoch výkonných horných telies priamo na pokrm. Funkciu intenzívneho grilu môžete použiť na jemné druhy mäsa, steaky, kotlety, klobásy, ryby, zapekané toasty so syrom a ďalšie rýchlo pripravované jedlá. Grilujte so zatvorenými dvierkami rúry. Intenzívny gril umožňuje využiť celú plochu roštu a pripravuje pokrm rýchlejšie ako bežný gril. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku odporúčame gril najskôr 5 minút predhriať – pomôže to uzavrieť prirodzenú šťavu v steakoch, kotletách a podobných jedlách, ktoré tak lepšie chutia.
Gril s ventilátorom 	Zapne sa vnútorná aj vonkajšia časť horného ohrevného telesa a ventilátor. Táto kombinácia zvyšuje účinnosť jednosmerného sálavého tepla ohrevných telies vďaka nútenej cirkulácii vzduchu v celej rúre. Zabraňuje tomu, aby sa pokrm na povrchu pripálil, a umožňuje teplu preniknúť dovnútra. Vynikajúce výsledky dosiahnete pri špízoch z mäsa a zeleniny, klobásach, rebrách, jahňacích kotletách, kurati na pikantnej omáčke, prepeliciach alebo bravčových kotletách. V režime grilu s ventilátorom pripravujte jedlá so zatvorenými dvierkami rúry. Režim je ideálny aj na prípravu rybích steakov, napríklad z mečiara, alebo plnených sépií.
Pizza 	Zapne sa spodné a kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Táto kombinácia rúru rýchlo zohreje, pretože spotrebič využíva veľký výkon, čím vzniká značné teplo prichádzajúce prevažne zdola. Režim pizza je ideálny na jedlá, ktoré si pri príprave vyžadujú vysokú teplotu, ako je pizza alebo veľké kusy pečeného mäsa. Používajte vždy iba jeden plech alebo rošt. Ak použijete viac úrovní, v polovici prípravy ich navzájom vymeňte.
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 balených jedál, pri ktorých nie je potrebné predhrievať – napríklad mrazených alebo predpečených –, a tiež na niektoré domáce jedlá. Najlepšie výsledky v režime rýchleho pečenia dosiahnete pri použití jedinej úrovne, a to druhej odspodu; pozrite si tabuľky na prípravu jedál.
Jemné pečenie 	Zapne sa spodné ohrevné teleso a ventilátor. Režim je vhodný na jemné pečivo, múčniky a nesuché zákusky v pekárskych formách. Vynikajúce výsledky dosiahnete aj pri jedlách, ktoré vyžadujú predovšetkým teplo zdola. Plech odporúčame vložiť do nižšej úrovne.
Gril 	Zapne sa vnútorná časť horného ohrevného telesa. Gril smeruje sálavé teplo z výkonného horného telesa priamo na pokrm. Funkciu grilu môžete použiť na jemné druhy mäsa, steaky, kotlety, klobásy, ryby, zapekané toasty so syrom a ďalšie rýchlo pripravované jedlá. Grilujte so zatvorenými dvierkami rúry. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku gril najskôr 5 minút predhrejte – pomôže to uzavrieť prirodzenú šťavu v steakoch, kotletách a podobných jedlách, ktoré tak lepšie chutia. Hlboký plech môžete zasunúť do jednej z dvoch úrovní medzi hornými pármi vodiacich líšt.

Funkcia	Spôsob pečenia
Multifunkčné pečenie 	Striedavo sa zapína horné, kruhové a spodné ohrevné teleso a ventilátor. Keďže teplo zostáva stále a rovnomerné v celej rúre, vzduch prepeká a zafarbuje pokrm rovnomerne po celom povrchu. V tomto režime môžete pripravovať aj viac rôznych jedál súčasne, ak vyžadujú rovnakú teplotu. Súčasne môžete použiť najviac dve úrovne; postupujte podľa pokynov v kapitole „Pečenie na viacerých úrovniach“. Režim sa odporúča najmä na jedlá, ktoré sa majú zapiecť dozlatista, alebo na jedlá s výrazne dlhším časom prípravy, napríklad lasagne, zapekané cestoviny alebo kura so zemiakmi. Vynikajúci rozvod tepla navyše umožňuje piecť mäso pri nižších teplotách, čo vedie k menšej strate šťavy, jemnejšiemu mäsu a nižšej hmotnostnej strate pečene. Režim je obzvlášť vhodný na prípravu rýb, ktoré možno pripraviť s malým množstvom dochucovadiel, takže si zachovajú svoju chuť aj vzhľad. Vynikajúce výsledky dosiahnete aj pri zeleninových prílohách, ako sú cukety, baklažán alebo paprika. Múčniky: režim je ideálny aj na pečenie kysnutých múčnikov.
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 	Ventilátor v spodnej časti rúry rozháňa okolo pokrmu vzduch. Teplotu možno nastaviť v rozsahu 40–60 °C. Režim sa odporúča na rozmrazovanie všetkých druhov potravín, najmä však jemných jedál – napríklad zmrzlinových tort, krémových alebo pudingových zákuskov a ovocných múčnikov. Použitím ventilátora sa čas rozmrazovania skráti približne na polovicu.
Úsporné pečenie 	Zapne sa zadné ohrevné teleso a ventilátor, ktoré zabezpečujú jemné a 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. Režim je ideálny na pečenie jemných jedál, najmä múčnikov, ktoré majú vykysnúť, a na prípravu drobných koláčikov až na troch úrovniach súčasne. Príklady: odpaľované pečivo, sladké aj slané sušienky, slané pusinky, piškótové rolády alebo malé porcie zapekanej zeleniny.

5.2 Režimy s parou

Váš spotrebič umožňuje varenie v pare, ktoré zachováva kvalitu potravín a mäkkosť jedál. K dispozícii sú nasledujúce parné režimy.

Režim	Použitie
Plná para 	Na varenie zeleniny, príloh alebo rýb v pare.
Vysoká vlhkosť (Humidity High Pro) 	Vhodný na prípravu jemných jedál, ako sú krémy, nákypy, teriny a ryby.

Režim	Použitie
Stredná vlhkosť (Humidity Medium Pro) 	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 a kysnuté pečivo chrumkavý a lesklý povrch.
Nízka vlhkosť (Humidity Low Pro) 	Vhodný na mäso, hydinu, zapekané jedlá a nákypy. Vďaka kombinácii pary a tepla je mäso jemné a šťavnaté a má chrumkavý povrch. Pri funkcii nízkej vlhkosti sú k dispozícii štyri stupne, ktoré zvolíte opakovaným stláčaním tlačidla nízkej vlhkosti:  .

5.3 Používanie rúry

5.3.1 Pred prvým použitím

Prvé vyčistenie

Vyberte zo spotrebiča všetko príslušenstvo a vyberateľné bočné mriežky. Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite. Potom vráťte príslušenstvo a vyberateľné bočné mriežky do pôvodnej polohy.

Odstráňte všetky nálepky, ochrannú fóliu a prepravné kryty. Príslušenstvo a bočné mriežky dôkladne očistite vodou a mäkkou handričkou alebo neabrazívnou kefkou. Uistite sa, že vo vnútornom priestore nie sú žiadne obalové materiály, ako sú polystyrénové granuly alebo kúsky dreva, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo požiaru.

Ak chcete odstrániť typický zápach nového spotrebiča, zohrejte prázdny spotrebič so zatvorenými dvierkami. Odporúčame zapnúť prázdnu rúru na 45 minút na najvyššiu teplotu. Počas tohto procesu zabezpečte dobré vetranie kuchyne, zatvorte dvere do susedných miestností a nepúšťajte do kuchyne deti ani domáce zvieratá.

Po vychladnutí spotrebiča vyčistite hladké povrchy a dvierka mydlovou vodou a hubkou, všetky povrchy osušte a nainštalujte späť bočné mriežky.

Nastavenie hodín

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti sa na displeji zobrazí čas 12:00. Stlačte tlačidlo hodín ◷ – príslušná kontrolka sa rozsvieti a údaj na displeji začne blikať. Tlačidlami „∨“ a „∧“ nastavte čas a nastavenie potvrďte opätovným stlačením tlačidla hodín ◷.

🛈 Poznámka: Hodiny majú 24-hodinový formát.

🛈 Poznámka: Čas nie je možné nastaviť, ak je spustená funkcia pečenia alebo ak je spotrebič v režime pauzy.

Nastavenie 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

Opakovaným stláčaním tlačidla voľby funkcie prepínate medzi jednotlivými režimami rúry na ovládacom paneli. Potom stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| a rúra začne pracovať.

Po zvolení funkcie stlačte tlačidlo teploty a potom krátkym alebo dlhým stlačením tlačidiel „∧“ a „∨“ nastavte požadovanú teplotu pečenia.

Údaj teploty na displeji počas ohrevu nebliká. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie 9 zvukových signálov.

Spotrebič zapnete a vypnete tlačidlom zapnutia/vypnutia. Vnútorné osvetlenie zapnete a vypnete tlačidlom osvetlenia.

Čas pečenia

Čas pečenia môžete nastaviť aj počas pečenia.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo času ◷, kým na displeji nezačne blikať symbol času pečenia |→|.
2. Tlačidlami „∧“ a „∨“ nastavte požadovaný čas pečenia.
3. Rúra sa s nastaveným časom pečenia spustí automaticky po stlačení tlačidla času ◷, prípadne približne po 3 sekundách.

Čas ukončenia

Čas ukončenia môžete nastaviť aj počas pečenia.

1. Opakovane stláčajte tlačidlo času ◷, kým na displeji nezačne blikať symbol času ukončenia →|.
2. Tlačidlami „∧“ a „∨“ nastavte požadovaný čas ukončenia.
3. Rúra sa s nastaveným časom ukončenia spustí automaticky po stlačení tlačidla času ◷, prípadne približne po 3 sekundách.

Odložený štart

Ak po nastavení času pečenia zadáte aj čas ukončenia, spotrebič oba údaje vyhodnotí a podľa potreby nastaví odložený štart.

Príklad: aktuálny čas je 3:00, požadovaný čas pečenia je 1 hodina a pečenie sa má skončiť o 8:30. Najskôr stlačte tlačidlo času ◷ – na displeji začne blikať symbol času pečenia |→| – a tlačidlami „∧“ a „∨“ nastavte čas pečenia. Potom opakovane stláčajte tlačidlo času ◷, kým nezačne blikať symbol času ukončenia →|, a nastavte čas ukončenia. Opätovným stlačením tlačidla času ◷ nastavenie potvrdíte. Rúra zostane v pohotovostnom režime a spustí sa automaticky tak, aby pečenie skončilo v nastavenom čase.

Poznámky k prevádzke

Ak výber nepotvrdíte stlačením tlačidla Start/Stop ▷||, rúra sa po 5 minútach automaticky vráti do pohotovostného režimu.

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, chladiaci ventilátor môže po vypnutí rúry bežať tak dlho, ako je to potrebné.

Počas prevádzky rúry môžete zmeniť čas pečenia aj teplotu stlačením tlačidla Start/Stop ▷|| a následným použitím tlačidiel na voľbu času ◷ a teploty 🌡. Nastavenie vykonáte tlačidlami „∧“ a „∨“. Po vykonaní nastavenia stlačte tlačidlo Start/Stop ▷||, aby rúra použila nové nastavenie a pokračovala v pečení.

6. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

6.1 Kuchynský časovač

1. Stlačte tlačidlo kuchynského časovača, kým na displeji nezačne blikať symbol a tri číslice.
2. Tlačidlami „∧“ a „∨“ nastavte požadovaný čas.
3. Časovač spustíte stlačením tlačidla kuchynského časovača. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Poznámka: Táto funkcia pracuje nezávisle od prevádzky rúry.

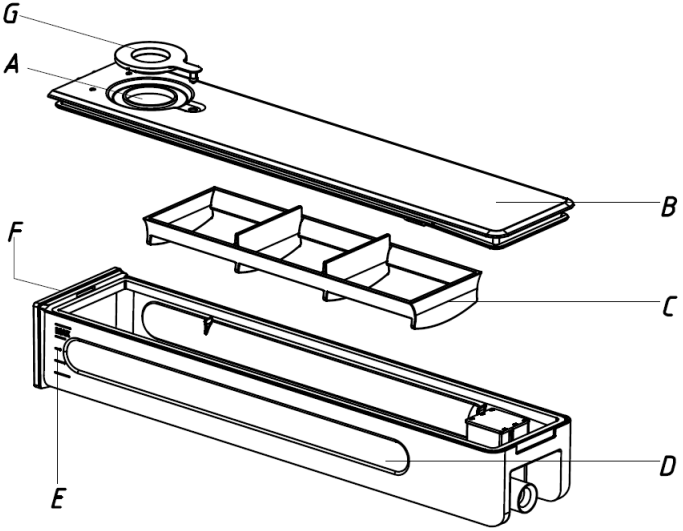
6.2 Detská poistka

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.
Keď je poistka aktívna, spotrebič na stlačenie tlačidiel nereaguje.

6.3 Funkcia varenia v pare

Váš spotrebič umožňuje varenie v pare, ktoré zachováva kvalitu potravín a mäkkosť jedál. Jednotlivé parné režimy a ich použitie nájdete v kapitole „Režimy s parou“.

Nádobka na vodu

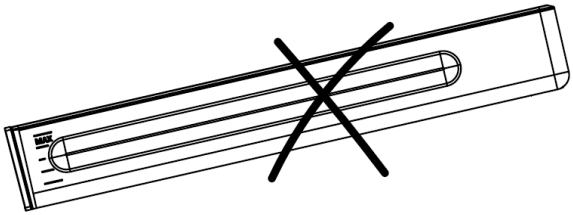


A. Plniaci otvor
B. Veko
C. Prepážka proti vlneniu vody
D. Telo nádobky
E. Stupnica
F. Predné tlačidlo
G. Tesnenie vstupu

Nádobku na vodu môžete zo spotrebiča vybrať. Jemne 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.



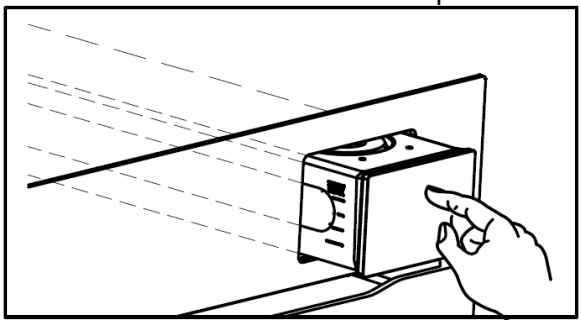


Naplnenú nádobku vložte späť do rovnakej polohy a zatlačte na predné tlačidlo, kým nádobka nezapadne do spotrebiča. Ak je nádobka po naplnení zvonka mokrá, pred vložením do spotrebiča ju utrite mäkkou handričkou. Po každom použití nádobku na vodu vyprázdnite.

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

Postup varenia v pare

Kryt nádobky na vodu sa nachádza na ovládacom paneli.



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

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte parný režim a teplotu.
3. Ak je to potrebné, nastavte čas pečenia |→| alebo čas ukončenia →|.
4. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷|| – na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie vodou.
5. Stlačte kryt nádobky na vodu, otvorte ho a nádobku vyberte zo spotrebiča.
6. Naplňte nádobku studenou vodou po značku maxima (približne 1,2 l). Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút prevádzky. Použite stupnicu na nádobke.
7. Zasuňte nádobku späť do pôvodnej polohy.
8. Stlačte tlačidlo Start/Stop ▷||.

Prvá para sa objaví približne po 2 minútach. Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie 9 zvukových signálov. Zvukový signál sa ozve aj na konci času

pečenia. Potom spotrebič vypnite a po skončení varenia v pare vyprázdnite nádobku na vodu.
Ak sa počas prevádzky minie voda v nádobke, ozve sa zvukový signál a nádobku je potrebné znova naplniť, aby varenie v pare mohlo pokračovať.

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

Po varení v pare môže para kondenzovať na dne vnútorného priestoru. Po vychladnutí spotrebiča dno vždy vysušte.

6.4 Sterilizácia

Touto funkciou môžete sterilizovať nádoby, napríklad dojčenské fľaše. Umyté nádoby položte doprostred roštu v prvej úrovni a dbajte na to, aby ich otvor smeroval nadol pod malým uhlom. Naplňte nádobku na vodu na maximum, zvoľte režim Plná para a nastavte čas 40 minút.

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.

6.6 Rýchly predohrev

Funkciou rýchleho predohrevu rýchlo zohrejete prázdnu rúru na nastavenú teplotu.
Dôležité: Kým sa funkcia rýchleho predohrevu neskončí, nevkladajte do rúry jedlo.

1. Nastavte požadovaný režim rúry, prípadne zmeňte odporúčanú teplotu.
2. Stlačte tlačidlo rýchleho predohrevu – ozve sa zvukový signál.
3. Po dosiahnutí nastavenej teploty rúra ďalej pracuje v nastavenom režime a teraz môžete vložiť jedlo.

6.7 Pamäťová funkcia

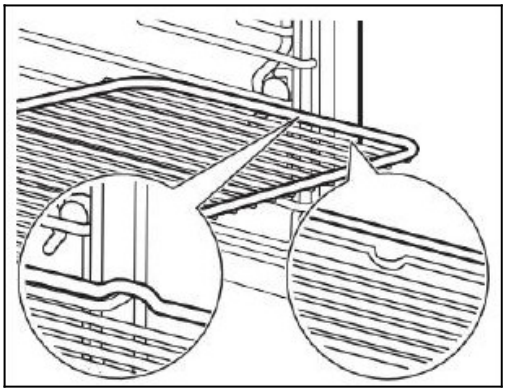
Po ukončení funkcie, keď je na displeji zobrazený symbol END, môžete aktuálny režim pečenia uložiť podržaním tlačidla pamäte bez toho, aby ste stlačili akékoľvek iné tlačidlo. Uložiť možno najviac 4 režimy pečenia. Ak uložíte viac ako 4 režimy, najstarší uložený režim sa prepíše.
V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo pamäte – na displeji sa zobrazia uložené režimy pečenia C1 C2 C3 C4. Tlačidlami „∧“ a „∨“ vyberte požadovaný režim a stlačením tlačidla Start/Stop ▷|| ho spustíte.

6.8 Predvádzací režim (Demo mode)

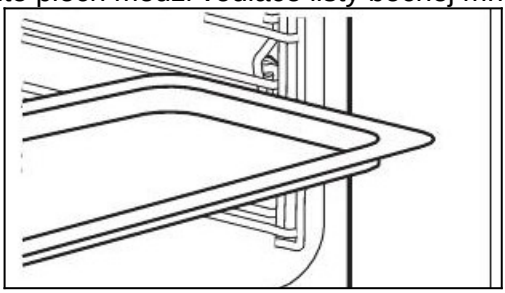
Predvádzací režim slúži na predvádzanie spotrebiča v predajniach. Táto funkcia nemusí byť k dispozícii pri všetkých modeloch.
Predvádzací režim zapnete alebo vypnete tak, že pri zapnutom spotrebiči súčasne podržíte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻ a tlačidlo Start/Stop ⏯ na 5 sekúnd. Zapnutie aj vypnutie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

7. VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA

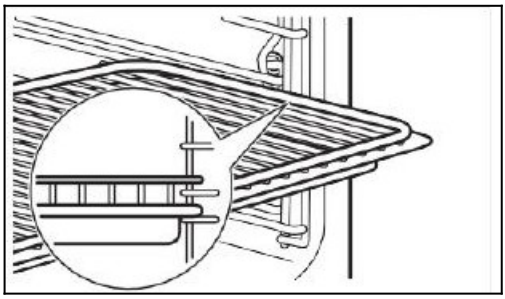
Drôtený rošt: zasuňte rošt medzi vodiace lišty bočnej mriežky a dbajte na to, aby nožičky smerovali nadol.



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.

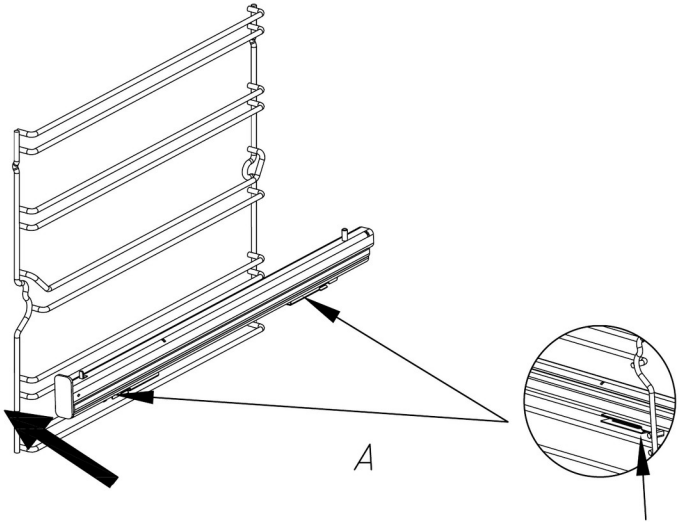


Dbajte na to, aby boli rošty vždy vložené správnym smerom, ako je znázornené na obrázku. Vždy sa uistite, že je príslušenstvo úplne zasunuté, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
Príslušenstvo sa môže pri zahriatí zdeformovať. Nemá to vplyv na jeho použitie – po vychladnutí sa vráti do pôvodného tvaru.

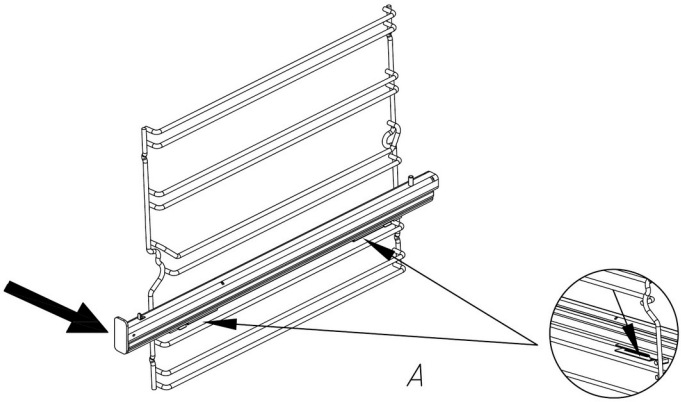
Teleskopické výsuvy

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.

8.1 Varenie v pare – plná para

Funkcia je vhodná na všetky druhy potravín, čerstvé aj mrazené. Môžete ju použiť na varenie, ohrievanie, rozmrazovanie, pošírovanie alebo blanšírovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, kukurice, krupice a vajec.
V jednom cykle môžete pripraviť celé menu. Aby sa každé jedlo správne uvarilo, vyberajte jedlá s približne rovnakým časom prípravy. Naplňte nádobku na vodu po značku maxima. Jedlá vložte do vhodných nádob a tie umiestnite na drôtené rošty. Medzi nádobami nechajte odstup, aby mohla para prúdiť.

Zelenina

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Artičoky	99	50–60	2
Baklažán	99	15–25	2
Karfiol, celý	99	35–45	2
Karfiol, ružičky	99	25–35	2
Brokolica, celá	99	30–40	2

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Brokolica, ružičky 1)	99	13–15	2
Huby, plátky	99	15–20	2
Hrášok	99	20–30	2
Fenikel	99	25–35	2
Mrkva	99	25–35	2
Kaleráb, pásiky	99	25–35	2
Paprika, pásiky	99	15–20	2
Pór, kolieska	99	20–30	2
Zelené fazuľky	99	35–45	2
Valeriánka	99	20–25	2
Ružičkový kel	99	25–35	2
Cvikla	99	70–90	2
Hadí koreň	99	35–45	2
Zeler, kocky	99	20–30	2
Špargľa, zelená	99	15–25	2
Špargľa, biela	99	25–35	2
Špenát, čerstvý	99	15–20	2
Paradajky – lúpanie	99	10	2
Biela fazuľa	99	25–35	2
Kel	99	20–25	2
Cuketa, plátky	99	15–25	2
Fazuľky, blanšírované	99	20–25	2
Zelenina, blanšírovaná	99	15	2
Sušená fazuľa, namočená (pomer voda/fazuľa 2:1)	99	55–65	2
Cukrový hrášok	99	20–30	2
Kapusta biela alebo červená, pásiky	99	40–45	2
Tekvica, kocky	99	15–25	2
Kyslá kapusta	99	60–90	2
Batáty	99	20–30	2
Paradajky	99	15–25	2
Kukuričné klasy	99	30–40	2

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

Prílohy

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Kysnuté knedle	99	25–35	2
Zemiakové knedle	99	35–45	2
Zemiaky v šupke, stredné	99	45–55	2
Ryža (pomer voda/ryža 1:1) 1)	99	35–45	2
Varené zemiaky, na štvrtiny	99	35–45	2
Žemľová knedľa	99	35–45	2

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Tagliatelle, čerstvé	99	15–25	2
Polenta (pomer tekutiny 3:1)	99	40–50	2
Bulgur (pomer voda/bulgur 1:1)	99	25–35	2
Kuskus (pomer voda/kuskus 1:1)	99	15–20	2
Špecle (nemecký druh cestovín)	99	25–30	2
Aromatická ryža (pomer voda/ryža 1:1)	99	30–35	2
Šošovica červená (pomer voda/šošovica 1:1)	99	20–30	2
Šošovica hnedá a zelená (pomer voda/šošovica 2:1)	99	55–60	2
Ryžový nákyp (pomer mlieko/ryža 2,5:1)	99	40–55	2
Krupicový nákyp (pomer mlieko/krupica 3,5:1)	99	20–25	2

1) Pomer vody a ryže sa môže líšiť podľa druhu ryže.

Ovocie

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Jablká, plátky	99	10–15	2
Horúce bobuľové ovocie	99	10–15	2
Ovocný kompót	99	20–25	2
Rozpúšťanie čokolády	99	10–20	2

Ryby

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Pstruh, približne 250 g	85	20–30	2
Krevety, čerstvé	85	20–25	2
Krevety, mrazené	85	30–40	2
Filety z lososa	85	20–30	2
Pstruh morský, približne 1000 g	85	40–45	2
Mušle (slávky)	99	20–30	2
Filet z platesy	80	15	2

Mäso

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Varená šunka 1000 g	99	55–65	2
Kuracie prsia, pošírované	90	25–35	2
Kura, pošírované, 1000–1200 g	99	60–70	2
Teľacia/bravčová pečienka bez kosti, 800–1000 g	90	80–90	2
Údená bravčová pečienka, pošírovaná	90	70–90	2
Varené hovädzie (tafelspitz)	99	110–120	2
Klobásky chipolata	80	15–20	2
Bavorské biele klobásy	80	20–30	2
Viedenské párky	80	20–30	2

Vajcia

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Vajcia natvrdo	99	18–21	2
Vajcia stredne tvrdé	99	12–13	2
Vajcia namäkko	99	10–11	2

8.2 Vysoká vlhkosť

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Krém alebo nákyp v porciových formičkách 1)	90	35–45	2
Zapekané vajcia 1)	90–110	15–30	2
Terina 1)	90	40–50	2
Tenký rybí filet	85	15–25	2
Hrubý rybí filet	90	25–35	2
Malé ryby do 350 g	90	20–30	2
Celá ryba do 1000 g	90	30–40	2
Pečené knedle	120–130	40–50	2

1) V príprave pokračujte ešte pol hodiny so zatvorenými dvierkami.

8.3 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
Sladký chlieb	160–170	30–45	2
Sladké kysnuté pečivo	170–180	20–35	2
Sladké zapekané jedlá	160–180	45–60	2
Dusené mäso	140–150	100–140	2
Rebierka	140–150	75–100	2
Pečený rybí filet	170–180	25–40	2
Pečená ryba	170–180	35–45	2

8.4 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
Sekaná, tepelne neupravená, 500 g	180	30–40	2
Údená bravčová pečienka, 600–1000 g (2 hodiny odmáčať)	160–180	60–70	2
Kura, 1000 g	180–210	50–60	2
Kačica, 1500–2000 g	180	70–90	2

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Hus, 3000 g	170	130–170	1
Zemiakový gratin	160–170	50–60	2
Zapekané cestoviny	170–190	40–50	2
Lasagne	170–180	45–55	2
Pečivo na dopečenie	200	15–20	2
Bagetky na dopečenie, 40–50 g	200	15–20	2
Bagetky na dopečenie, 40–50 g, mrazené	200	25–35	2

8.5 Pečenie s ventilátorom

Vaša rúra môže piecť inak ako spotrebič, ktorý ste používali predtým. Prispôsobte preto svoje obvyklé nastavenia – teplotu, čas pečenia aj úroveň – hodnotám uvedeným v tabuľkách. Pri prvom pečení použite nižšiu teplotu. Ak nenájdete nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte podobné jedlo. Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach súčasne, môžete čas pečenia predĺžiť o 10 až 15 minút.

Koláče a pečivo umiestnené v rôznych výškach sa spočiatku nemusia zafarbovať rovnako. Ak k tomu dôjde, teplotu nemeňte – rozdiely sa počas pečenia vyrovnajú. Plechy sa môžu počas pečenia skrútiť; po vychladnutí sa deformácia stratí.

Koláče a pečivo na plechu

Jedlo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Pletený chlieb / vianočka	Tradičný ohrev	170–190	30–40	3
Vianočná štóla	Tradičný ohrev	160–180 1)	50–70	2
Chlieb (ražný): 1. prvá fáza pečenia 2. druhá fáza pečenia	Tradičný ohrev	1. 230 1) 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Pečivo z odpaľovaného cesta / éclairy	Tradičný ohrev	190–210 1)	20–35	3
Piškótová roláda	Tradičný ohrev	180–200 1)	10–20	3
Koláč s posýpkou (suchý)	Pečenie s ventilátorom	150–160	20–40	3
Mandľový koláč / cukrové koláče	Tradičný ohrev	190–210 1)	20–30	3
Ovocné koláče (z kysnutého alebo piškótového cesta) 2)	Tradičný ohrev	170	35–55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Pečenie s ventilátorom	160–170	40–80	3
Kysnuté koláče s jemnou plnkou (napríklad tvaroh, smotana, krém)	Tradičný ohrev	160–180 1)	40–80	3

1) Rúru predhrejte.
2) Použite hlboký plech.

Sušienky

Jedlo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Sušienky z krehkého cesta	Pečenie s ventilátorom	150–160	15–25	3
Krehké pečivo / pásiky z krehkého cesta	Pečenie s ventilátorom	140	20–35	3
Krehké pečivo / pásiky z krehkého cesta	Tradičný ohrev	160 1)	20–30	3
Sušienky z piškótového cesta	Pečenie s ventilátorom	150–160	15–20	3
Pečivo z bielkov / snehové pusinky	Pečenie s ventilátorom	80–100	120–150	3
Makrónky	Pečenie s ventilátorom	100–120	30–50	3
Sušienky z kysnutého cesta	Pečenie s ventilátorom	150–160	20–40	3
Lístkové pečivo	Pečenie s ventilátorom	170–180 1)	20–30	3
Žemle	Pečenie s ventilátorom	160 1)	10–25	3
Žemle	Tradičný ohrev	190–210 1)	10–25	3
Drobné koláčiky (20 na plech)	Pečenie s ventilátorom	150 1)	20–35	3
Drobné koláčiky (20 na plech)	Tradičný ohrev	170 1)	20–30	3

1) Rúru predhrejte.

Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Spodná časť koláča nie je dostatočne prepečená.	Nesprávna úroveň.	Vložte koláč do nižšej úrovne.
Koláč spľasne a je lepkavý, hrudkovitý alebo rozvrstvený.	Príliš vysoká teplota rúry.	Pri ďalšom pečení nastavte mierne nižšiu teplotu.
Koláč spľasne a je lepkavý, hrudkovitý alebo rozvrstvený.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nemožno skrátiť nastavením vyššej teploty.
Koláč spľasne a je lepkavý, hrudkovitý alebo rozvrstvený.	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dbajte na čas miešania, najmä ak používate kuchynský robot.
Koláč je príliš suchý.	Príliš nízka teplota rúry.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu.
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč sa nerovnomerne zafarbuje.	Príliš vysoká teplota a príliš krátky čas pečenia.	Nastavte nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia.
Koláč sa nerovnomerne zafarbuje.	Cesto je nerovnomerne rozotreté.	Cesto rozotrite na plechu rovnomerne.

Výsledok pečenia	Možná príčina	Riešenie
Koláč nie je za uvedený čas pečenia hotový.	Príliš nízka teplota rúry.	Pri ďalšom pečení nastavte mierne vyššiu teplotu.

8.6 Úsporné pečenie

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Zapekané cestoviny	200–220	45–55	3
Zemiakový gratin	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70–95	3
Lasagne	180–200	75–90	3
Cannelloni	180–200	70–85	3
Chlebový nákyp	190–200	55–70	3
Ryžový nákyp	170–190	45–60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (tortová forma)	160–170	70–80	3
Biely chlieb	190–200	55–70	3
Zapekané cestoviny	210–220	45–55	3
Zemiakový gratin	200–210	80–100	3
Musaka	200–210	80–100	3
Lasagne	200–210	80–100	3
Cannelloni	200–210	70–90	3
Chlebový nákyp	200–210	45–60	3
Ryžový nákyp	200–210	45–60	3

8.7 Pečenie na viacerých úrovniach

Použite režim Pečenie s ventilátorom.

Koláče a pečivo na plechu

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	2 úrovne	3 úrovne
Pečivo z odpaľovaného cesta / éclairy	160–180 1)	25–45	1/4	–
Suchý koláč s posýpkou	150–160	30–45	1/4	–

1) Rúru predhrejte.

Sušienky, drobné koláčiky a pečivo

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	2 úrovne	3 úrovne
Sušienky z krehkého cesta	150–160	20–40	1/4	1/3/5
Krehké pečivo / pásiky z krehkého cesta	140	25–45	1/4	1/3/5
Sušienky z piškótového cesta	160–170	25–40	1/4	–
Pečivo z bielkov, snehové pusinky	80–100	130–170	1/4	–
Makrónky	100–120	40–80	1/4	–
Sušienky z kysnutého cesta	160–170	30–60	1/4	–
Lístkové pečivo	170–180 1)	30–50	1/4	–
Žemle	180	20–30	1/4	–

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	2 úrovne	3 úrovne
Drobné koláčiky (20 na plech)	150 1)	23–40	1/4	–

1) Rúru predhrejte.

8.8 Pizza

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Pizza (tenké cesto)	210–230 1)2)	15–25	2
Pizza (s väčším množstvom obloženia)	180–200	20–30	2
Tarty	180–200	40–55	1
Špenátový koláč	160–180	45–60	1
Quiche lorraine	170–190	45–55	1
Švajčiarsky koláč	170–190	45–55	1
Krytý jablkový koláč	150–170	50–60	1
Zeleninový koláč	160–180	50–60	1
Nekvasený chlieb	210–230 1)	10–20	2
Koláč z lístkového cesta	160–180 1)	45–55	2
Flammekuchen (alsaské jedlo podobné pizzi)	210–230 1)	15–25	2
Pirožky (ruská obdoba calzone)	180–200 1)	15–25	2

1) Rúru predhrejte.
2) Použite hlboký plech.

8.9 Grilovanie

Grilujte vždy pri nastavení maximálnej teploty. Rošt vložte do úrovne odporúčanej v tabuľke grilovania. Hlboký plech vždy vložte do prvej úrovne. Grilujte iba ploché kusy mäsa alebo rýb. Prázdnu rúru s funkciou grilu vždy najprv predhrievajte 5 minút.

Gril

Jedlo	Teplota (°C)	Čas – 1. strana (min)	Čas – 2. strana (min)	Úroveň
Rostbíf	210–230	30–40	30–40	2
Hovädzia sviečkovica	230	20–30	20–30	3
Bravčový chrbát	210–230	30–40	30–40	2
Teľací chrbát	210–230	30–40	30–40	2
Jahňací chrbát	210–230	25–35	20–25	3
Celá ryba, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	3/4

Intenzívny gril

Jedlo	Čas – 1. strana (min)	Čas – 2. strana (min)	Úroveň
Hamburgery	8–10	6–8	4
Bravčová panenka	10–12	6–10	4

Jedlo	Čas – 1. strana (min)	Čas – 2. strana (min)	Úroveň
Klobásy	10–12	6–8	4
Sviečkovica / teľacie steaky	7–10	6–8	4
Toasty	1–3	1–3	5
Toasty s oblohou	6–8	–	4

8.10 Rýchle pečenie

Jedlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Pizza, mrazená	200–220	15–25	2
Americká pizza, mrazená	190–210	20–25	2
Pizza, chladená	210–230	13–25	2
Mini pizze, mrazené	180–200	15–30	2
Hranolčeky, tenké	190–210	15–25	3
Hranolčeky, hrubé	190–210	20–30	3
Americké zemiaky / krokety	190–210	20–40	3
Zemiakové placky	210–230	20–30	3
Lasagne / cannelloni, čerstvé	170–190	35–45	2
Lasagne / cannelloni, mrazené	160–180	40–60	2
Zapekaný syr	170–190	20–30	3
Kuracie krídelká	180–200	40–50	2

8.11 Mrazené hotové jedlá

Jedlo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň
Mrazená pizza	Tradičný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Hranolčeky 1) (300–600 g)	Tradičný ohrev alebo gril s ventilátorom	200–220	podľa pokynov výrobcu	3
Bagety	Tradičný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Ovocné koláče	Tradičný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

1) Hranolčeky počas prípravy 2–3× obráťte.

ⓘ Poznámka: Uvedené časy prípravy sú približné a môžu sa líšiť podľa osobnej chuti. Pri použití grilu alebo grilu s ventilátorom musí byť hlboký plech vždy umiestnený v prvej úrovni zdola.

8.12 Praktické rady na prípravu jedál

Rúra ponúka širokú škálu možností, ktoré vám umožnia pripraviť každé jedlo čo najlepšie. Časom sa naučíte tento univerzálny spotrebič naplno využívať; nasledujúce pokyny sú iba vodidlom, ktoré si môžete upraviť podľa vlastných skúseností.

Pečenie na viacerých úrovniach

Ak potrebujete pripravovať jedlo na niekoľkých úrovniach súčasne, použite režim pečenia s ventilátorom alebo režim multifunkčného pečenia – iba tieto dva režimy to umožňujú.

Ak pripravujete na viacerých úrovniach jemné jedlá, použite režim pečenia s ventilátorom, ktorý umožňuje piecť až na troch úrovniach súčasne (prvá, tretia a piata úroveň zdola).

Pri ostatných jedlách na viacerých úrovniach použite režim multifunkčného pečenia a majte na pamäti nasledujúce odporúčania. Rúra má päť úrovní.

Pri pečení s ventilátorom používajte dve z troch stredných úrovní – najnižšia a najvyššia úroveň sú priamo vystavené horúcemu vzduchu a jemné jedlá by sa na nich mohli pripáliť.

Vo všeobecnosti používajte druhú a štvrtú úroveň zdola a jedlá, ktoré vyžadujú viac tepla, umiestnite do druhej úrovne zdola. Ak napríklad pripravujete pečené mäso spolu s iným jedlom, umiestnite mäso do druhej úrovne zdola a jemnejšie jedlo do štvrtej.

Ak pripravujete jedlá, ktoré vyžadujú rozdielne časy a teploty, nastavte teplotu niekde medzi oboma požadovanými hodnotami, jemnejšie jedlo umiestnite do štvrtej úrovne zdola a jedlo s kratším časom prípravy vyberte z rúry skôr.

Hlboký plech použite v nižšej úrovni a rošt vo vyššej.

Použitie režimu rýchleho pečenia

Režim je funkčný, rýchly a praktický pre tých, ktorí používajú balené výrobky, napríklad mrazené alebo predpečené jedlá, spolu s inými potravinami. Užitočné odporúčania nájdete v tabuľkách na prípravu jedál.

Použitie grilu

Táto multifunkčná rúra ponúka tri režimy grilovania: gril, intenzívny gril a gril s ventilátorom.

Pri použití režimu grilu alebo intenzívneho grilu umiestnite jedlo do tretej alebo štvrtej úrovne zdola. Gril zapína iba vnútornú časť horného ohrevného telesa, preto jedlo položte pod jeho strednú časť; intenzívny gril zapína celé horné ohrevné teleso.

Do najnižšej úrovne (prvej zdola) vložte priložený hlboký plech, ktorý zachytí omáčku alebo tuk a zabráni ich odkvapkávaniu na dno rúry. Pri použití tohto režimu odporúčame nastaviť najvyššiu teplotu; nižšie teploty však použiť môžete.

Gril s ventilátorom

Gril s ventilátorom je veľmi užitočný na rýchle grilovanie jedál, pretože rozloženie tepla umožňuje nielen zafarbiť povrch, ale aj prepiecť spodnú časť jedla. Možno ho použiť aj na zapečenie povrchu na konci prípravy, napríklad pri cestovinách zapečených dozlatista.

Pri použití tohto režimu umiestnite rošt do druhej alebo tretej úrovne a hlboký plech do prvej úrovne zdola, aby tuk neodkvapkával na dno rúry a nevznikal dym. Odporúčame nastaviť teplotu 200 °C, pretože ide o najúčinnejší spôsob využitia grilu, ktorý pracuje na princípe infračerveného žiarenia. Nižšie teploty však použiť môžete.

Pečenie koláčov

Koláče vkladajte vždy do predhriatej rúry a počkajte, kým sa rúra dôkladne nepredhreje. Počas pečenia neotvárajte dvierka, aby koláč nespľasol.

Problém	Riešenie
Cesto je príliš suché.	Zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
Cesto spľaslo.	Použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
Cesto je navrchu príliš tmavé.	Vložte ho do nižšej úrovne, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
Vnútri je dobre prepečené, ale na povrchu lepkavé.	Použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
Cesto sa prilepilo k forme.	Formu dobre vymastite a vysypte múkou alebo použite papier na pečenie.
Pri pečení na viacerých úrovniach nie sú jedlá rovnako prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu. Nie je nutné vyberať jedlá zo všetkých úrovní súčasne.

Pečenie pizze

Najlepšie výsledky pri pečení pizze dosiahnete v režime pizza . Rúru predhrievajte aspoň 10 minút. Použite ľahkú hliníkovú formu na pizzu a umiestnite ju na rošt dodaný s rúrou; ak použijete hlboký plech, predĺži sa čas pečenia a bude ťažké dosiahnuť chrumkavé cesto.

Počas pečenia pizze neotvárajte dvierka príliš často. Ak má pizza väčšie množstvo obloženia (tri alebo štyri druhy), odporúčame pridať mozzarellu navrch až v polovici pečenia.

Ak pečiete pizzu na dvoch úrovniach, použite druhú a štvrtú úroveň, nastavte teplotu 220 °C a pizzu vložte do rúry až po predhrievaní trvajúcom aspoň 10 minút.

Príprava rýb a mäsa

Pri bielom mäse, hydine a rybách používajte teplotu 180 až 200 °C.

Pri červenom mäse, ktoré má byť na povrchu dobre prepečené a vnútri jemné a šťavnaté, je vhodné začať krátko pri vysokej teplote (200 až 220 °C) a potom teplotu znížiť.

Vo všeobecnosti platí, že čím je pečené mäso väčšie, tým nižšiu teplotu nastavte. Mäso umiestnite doprostred roštu a podeň vložte hlboký plech, ktorý zachytí tuk.
Uistite sa, že je rošt zasunutý tak, aby bol v strede rúry. Ak chcete zvýšiť množstvo tepla prichádzajúceho zdola, použite nižšie úrovne. Pri výrazne ochutených pečených mäsách (najmä kačice a diviny) potrite mäso navrchu masťou alebo slaninou.

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.

9.2 Čistenie parou

Funkcia čistenia parou pomáha odstrániť zvyšky potravín z vnútorného priestoru rúry. Metóda je účinná iba pri ľahkom znečistení – odolné pripečené škvrny neodstráni. Funkciu možno použiť iba vtedy, keď je rúra studená.

9.3 Dvierka spotrebiča

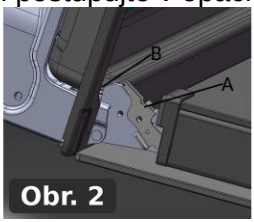
Pri bežnom používaní nie je potrebné dvierka rúry demontovať. Ak je to však nutné, napríklad kvôli dôkladnejšiemu čisteniu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov. Dvierka rúry sú ťažké.

9.3.1 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 privrite (obr. 3), až 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.



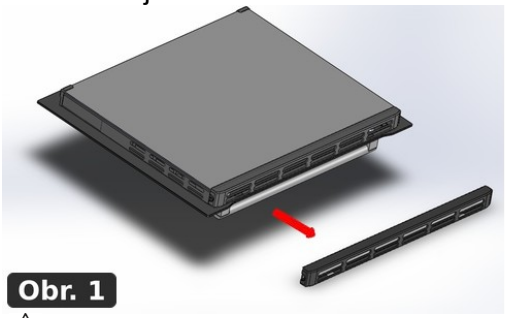


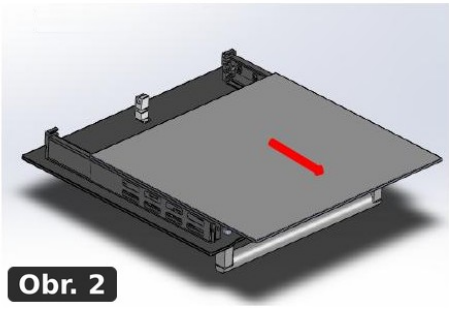




9.3.2 Vybratie vnútorného skla

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.





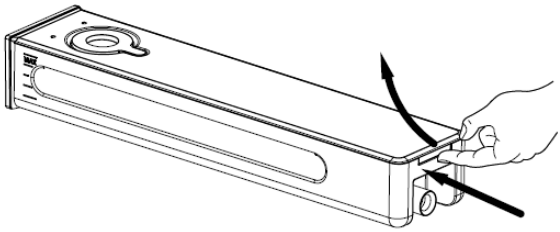
⚠ **UPOZORNENIE: Sklo sa môže rozbiť. Pri čistení dbajte na to, aby ste ho nepoškriabali, a nenarážajte doň príslušenstvom. Ak sú sklenené panely poškodené, okamžite ich vymeňte a kontaktujte autorizovaný servis.**

9.4 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 „Vkladanie príslušenstva“, v časti „Teleskopické výsuvy“.

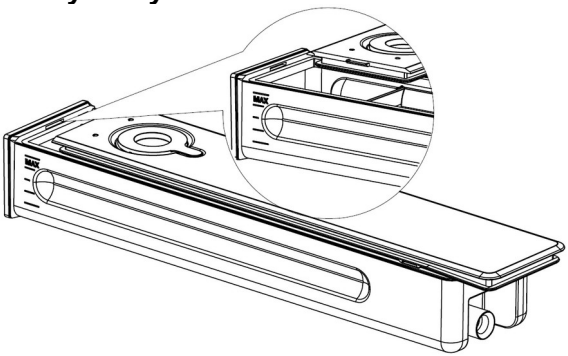
9.5 Čistenie nádobky na vodu

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



3. Vyberte prepážku proti vlneniu – vyťahujte ju z tela nádobky, kým nevyskočí.
4. Časti nádobky umyte ručne vodou z vodovodu a mydlom.
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 ju smerom k rúre, kým nezapadne.

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



9.6 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.

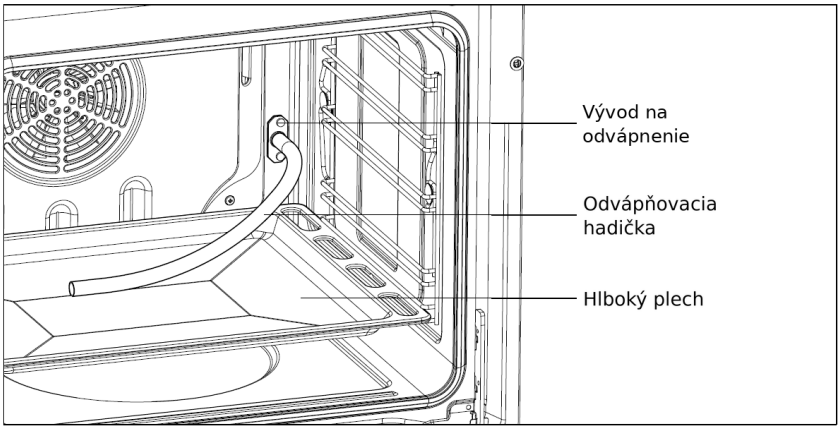
Upozornenie na odvápnenie

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 prvej 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 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 prvej 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.

9.7 Výmena žiarovky

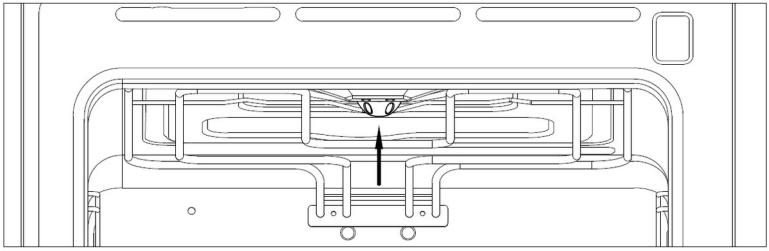
Na dno vnútorného priestoru položte handričku. Zabránite tým poškodeniu skleneného krytu aj žiarovky.

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka aj jej sklenený kryt môžu byť horúce.

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.



Horná žiarovka

10. RIEŠENIE PROBLÉMOV

V prípade poruchy skontrolujte, či nie je spôsobená nesprávnym používaním, a pred kontaktovaním popredajného servisu 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.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezohrieva.	Rúra nie je zapnutá.	Zapnite rúru.
	Nie je nastavený čas.	Nastavte čas. Skontrolujte, či sú vykonané požadované nastavenia.
	Vypadla domová poistka alebo istič.	Vymeňte poistku alebo znova zapnite istič. Ak sa to opakuje, zavolajte autorizovaného elektrikára.
Po skončení programu je počuť hluk.	Chladiaci ventilátor zostáva po skončení programu v prevádzke.	Ide o bežný jav. Ventilátor sa automaticky zastaví.
Nefunguje osvetlenie.	Chybná žiarovka.	Vymeňte žiarovku.
Spotrebič nádobku na vodu po vložení nezaistí.	Nesprávne zložené veko nádobky na vodu. Nesprávne nasadená prepážka proti vlneniu.	Zložte veko nádobky na vodu správne. Nasaďte prepážku proti vlneniu do tela nádobky správne.
Spotrebič nádobku na vodu po zatlačení na kryt nezaistí.	Telo nádobky nebolo zatlačené až na doraz.	Zasuňte telo nádobky do spotrebiča a zatlačte ho až na doraz.
Po odvápňovacom cykle je na dne vnútorného priestoru znečistená voda.	Hlboký plech je v nesprávnej úrovni.	Odstráňte zvyšnú vodu a odvápňovací prostriedok z dna rúry. Vložte hlboký plech do prvej úrovne.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Múčniky a sušienky sa nerovnomerne sfarbujú.	Mierna nerovnomernosť je bežná.	Ak je sfarbenie veľmi nerovnomerné, skontrolujte, či bola nastavená správna teplota a použitá správna úroveň.
Na displeji sa zobrazí chybový kód HE1.	Chyba teplotného snímača.	Zavolajte miestne servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazí chybový kód HE3.	Chyba komunikácie.	Zavolajte miestne servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazí chybový kód HE4.	Porucha snímača parného generátora.	Zavolajte miestne 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.

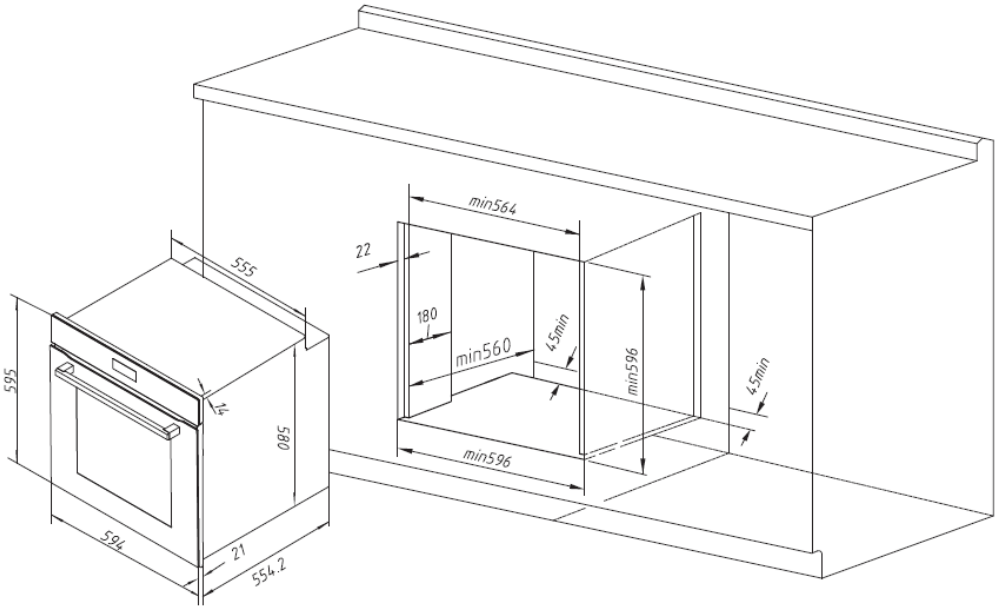
11.1 Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika

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.

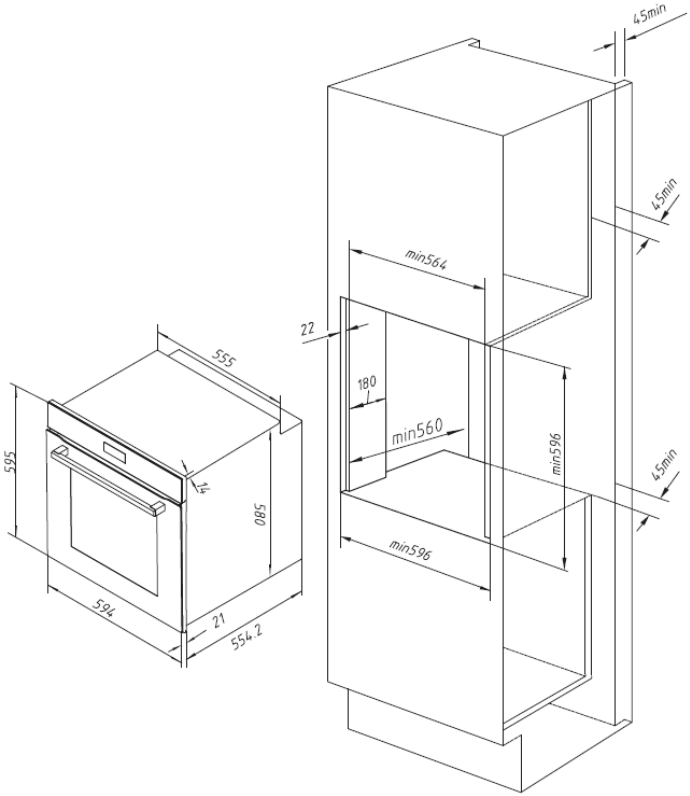
11.2 Inštalácia vstavanej rúry

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.

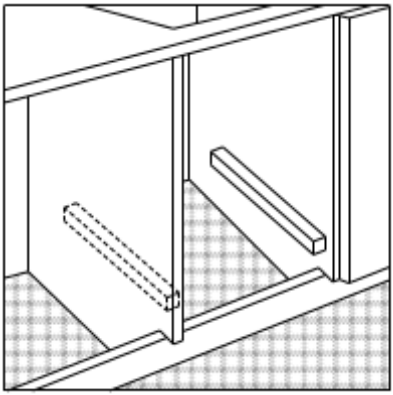
Inštalácia pod pracovnú dosku:

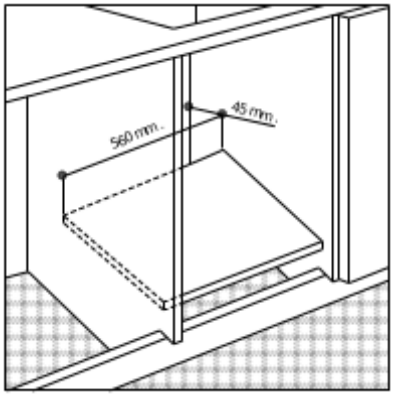


Inštalácia do vysokej skrinky:



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

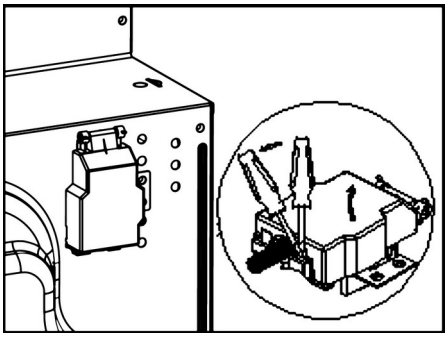
⚠ **UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.**

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.

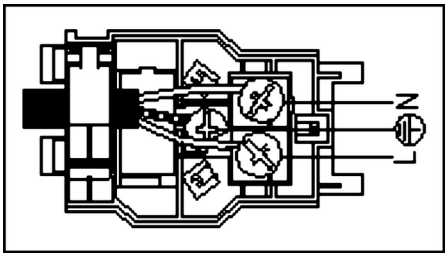
Otvorenie svorkovnice

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		KTS2040B
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 Konserwacja i czyszczenie....10
3. UTYLIZACJA ODPADÓW I OCHRONA ŚRODOWISKA....11
3.1 Utylizacja zużytych urządzeń....11
3.2 Opakowanie a środowisko....11
4. OPIS PRODUKTU....12
4.1 Opis piekarnika....12
4.2 Akcesoria....13
4.3 Panel sterowania....15
5. FUNKCJE I UŻYTKOWANIE....16
5.1 Funkcje pieczenia....16
5.2 Funkcje z parą....19
5.3 Użytkowanie piekarnika....19
6. FUNKCJE SPECJALNE....22
6.1 Minutnik....22
6.2 Blokada rodzicielska....22
6.3 Funkcja gotowania na parze....23
6.4 Sterylizacja....25
6.5 Wyrastanie ciasta....25
6.6 Szybkie nagrzewanie....25
6.7 Funkcja pamięci....25
6.8 Tryb demonstracyjny (Demo mode)....26
7. WKŁADANIE AKCESORIÓW....26

8. TABELE PRZYGOTOWANIA POTRAW....28
9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA....39
9.1 Czyszczenie i pielęgnacja....39
9.2 Czyszczenie parą....39
9.3 Drzwi urządzenia....40
9.4 Drabinki boczne....41
9.5 Czyszczenie zbiornika na wodę....41
9.6 Odkamienianie układu parowego....42
9.7 Wymiana żarówki....44
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....45
11. INSTALACJA....46
11.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora....46
11.2 Instalacja piekarnika do zabudowy....46
11.3 Podłączenie elektryczne....49
12. DANE TECHNICZNE....52
12.1 Karta informacyjna efektywności energetycznej....52
12.2 Parametry techniczne....52

⚠ 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.

Używaj zawsze 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 innego grubego materiału.

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 i 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 się z niego wydostawać 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.

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 wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej, wody gazowanej, gorącej wody ani innych płynów.

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 osusz dno. Aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w komorze piekarnika, czyść ją po każdym użyciu.
Aby w układzie parowym nie odkładało się zbyt dużo kamienia, należy ustawić twardość wody odpowiadającą rzeczywistej twardości wody w Twojej okolicy. Procedurę opisano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”. Nieprawidłowe ustawienie twardości wody może niekorzystnie wpływać na działanie urządzenia i jego żywotność.

2.3 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 instrukcji bezpieczeństwa podanych na jego opakowaniu. Emalii katalitycznej (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone) nie czyść żadnym środkiem czyszczącym.

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.

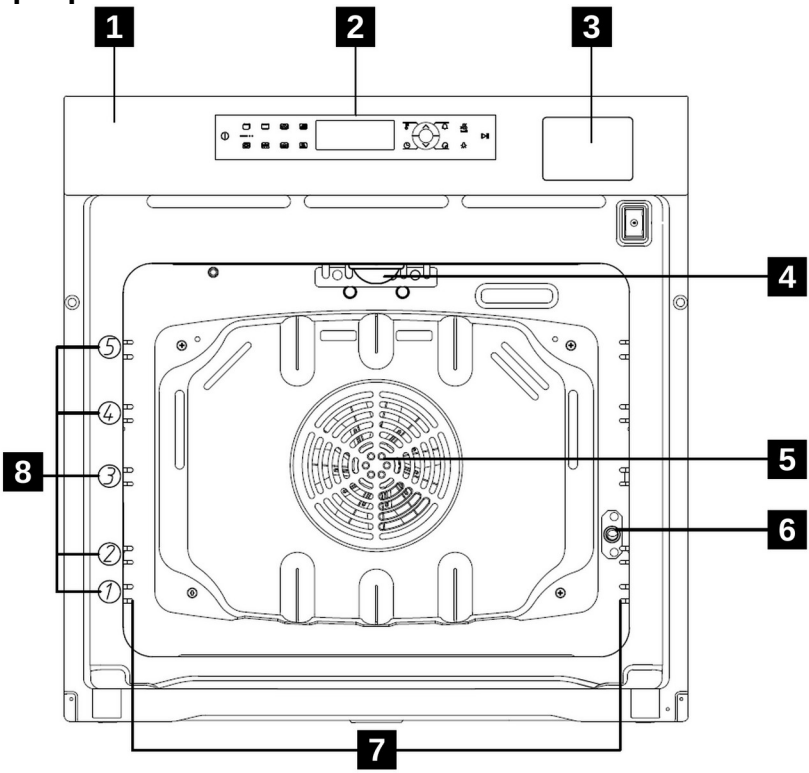
Przed utylizacją odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, odetnij przewód zasilający jak najbliżej urządzenia i zutylizuj go. Usuń zamek drzwi, aby dzieci ani zwierzęta domowe nie mogły zamknąć się w urządzeniu.

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. Programator elektroniczny
3. Zbiornik na wodę
4. Oświetlenie
5. Wentylator
6. Króciec do odkamieniania
7. Wyjmowana drabinka boczna (prowadnica)
8. Poziomy do wkładania akcesoriów

Rysunek ma charakter wyłącznie poglądowy i może nie odpowiadać dokładnie wyglądowi zakupionego produktu.

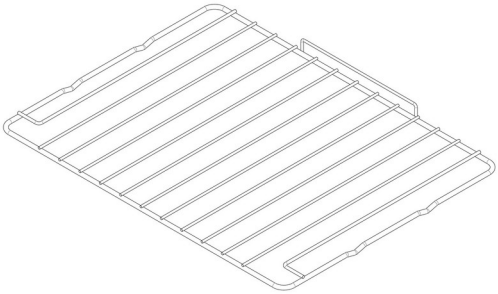
Komora piekarnika ma pięć poziomów do wkładania akcesoriów. Poziomy liczy się od dołu do góry.

4.2 Akcesoria

Z urządzeniem dostarczane są następujące akcesoria.

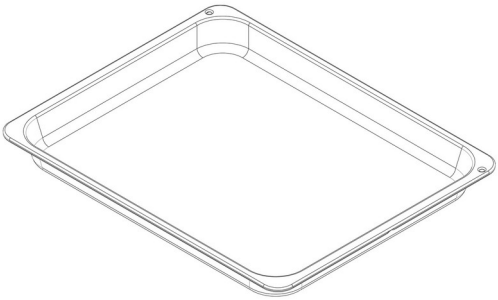
Ruszt

Do naczyń, form do pieczenia i blach przeznaczonych do pieczenia i grillowania.



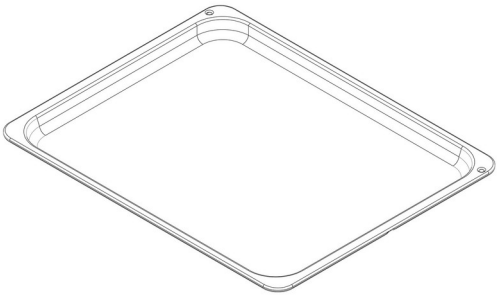
Głęboka blacha

Do ciast i ciastek.



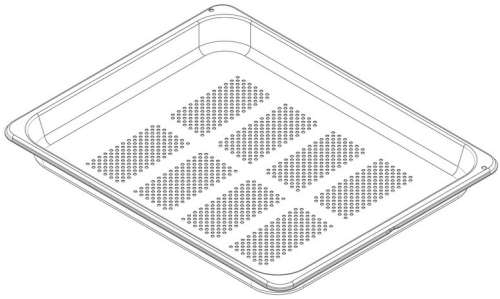
Blacha uniwersalna

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



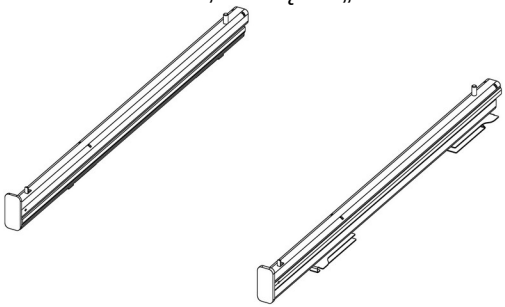
Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

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



Prowadnice teleskopowe

Jedna para prowadnic teleskopowych. Sposób montażu i demontażu opisano w rozdziale „Wkładanie akcesoriów”, w części „Prowadnice teleskopowe”.

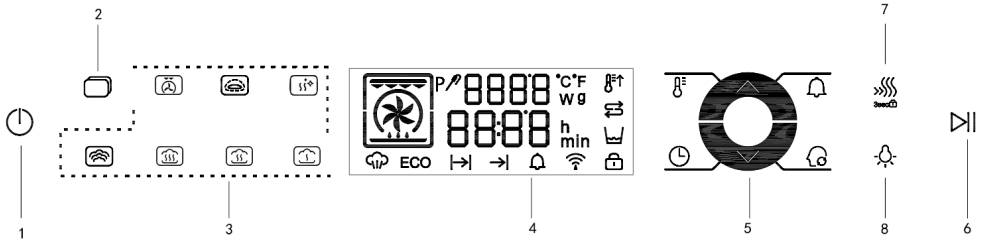


Wężyk do odkamieniania

Służy do odkamieniania układu parowego.



4.3 Panel sterowania



Funkcja	Opis
1. Włączanie/wyłączanie	Służy do włączania i wyłączania urządzenia.
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.
4. Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5. Strefa funkcji dodatkowych	Naciśnij, aby ustawić temperaturę pracy przyciskami „∨" i „∧". Naciśnij, aby ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia przyciskami „∨" i „∧". Naciśnij, aby ustawić minutnik. Naciśnij, aby przywołać funkcję z pamięci lub zapisać ją w pamięci przyciskami „∨" i „∧".
6. Start/Stop	Służy do uruchamiania i zatrzymywania wybranej funkcji.
7. Szybkie nagrzewanie / blokada rodzicielska	Przytrzymaj, aby zablokować panel sterowania; ponowne przytrzymanie go odblokowuje. Funkcja szybkiego nagrzewania pozwala szybko nagrzać pusty 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 wybranej funkcji
ECO	ECO – tryb oszczędny

Symbol	Znaczenie
	Wskazanie temperatury, np. 180 °C lub 250 °F
	Wskazanie czasu – aktualna godzina, czas minutnika, czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia
	Czas pieczenia
	Czas zakończenia pieczenia
	Wi-Fi
	Minutnik
	Blokada rodzicielska
	Odkamienianie
	Niski poziom wody – sygnalizuje brak wody w zbiorniku na wodę

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 między poszczególnymi funkcjami oraz ich parametry.

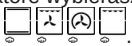
Funkcja	Rodzaj pieczenia
Grzanie tradycyjne 	Włączają się grzałka górna i dolna. To klasyczny, tradycyjny sposób pieczenia, doprowadzony do perfekcji, zapewniający doskonały rozkład ciepła i niższe zużycie energii. Pieczenie konwencjonalne pozostaje niezastąpione przy przygotowywaniu potraw z wielu składników, takich jak kapusta z żeberkami, dorsz po hiszpańsku, suszony dorsz po ankońsku czy delikatne paski cielęciny z ryżem. Doskonałe rezultaty uzyskasz także w przypadku potraw z cielęciny i wołowiny (mięsa duszone, ragout, gulasz, dziczyzna, szynka), które przygotowuje się powoli i które trzeba podlewać lub uzupełniać w nich płyn. Jest to również najlepszy sposób pieczenia ciast, owoców i potraw przygotowywanych w przykrytych brytfannach. W tej funkcji używaj zawsze tylko jednej głębokiej blachy lub jednego rusztu, w przeciwnym razie ciepło nie rozłoży się równomiernie. Wybierając różne poziomy, możesz zrównoważyć ilość ciepła docierającego z górnej i dolnej części piekarnika – dobierz poziom w zależności od tego, czy potrawa potrzebuje więcej, czy mniej ciepła od góry.

Funkcja	Rodzaj pieczenia
Termoobieg 	Włączają się grzałka tylna i wentylator, które zapewniają łagodne i równomiernie rozprowadzone ciepło w całym piekarniku. Funkcja idealnie nadaje się do pieczenia delikatnych potraw, zwłaszcza ciast, które mają wyrosnąć, oraz do przygotowywania drobnych ciastek nawet na trzech poziomach jednocześnie. Przykłady: wypieki z ciasta parzonego, słodkie i słone ciasteczka, słone bezy, rolady biszkoptowe czy małe porcje zapiekanych warzyw.
Maxi grill 	Włącza się wewnętrzna i zewnętrzna część grzałki górnej. Maxi grill kieruje ciepło promieniste z dwóch mocnych grzałek górnych bezpośrednio na potrawę. Funkcji Maxi grill możesz używać do delikatnych gatunków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, zapiekanych tostów z serem i innych szybko przygotowywanych potraw. Grilluj przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Maxi grill pozwala wykorzystać całą powierzchnię rusztu i przygotowuje potrawę szybciej niż zwykły grill. Aby uzyskać najlepszy efekt, zalecamy najpierw nagrzewać grill przez 5 minut – pomoże to zamknąć naturalne soki w stekach, kotletach i podobnych potrawach, które dzięki temu są smaczniejsze.
Grill z termoobiegiem 	Włącza się wewnętrzna i zewnętrzna część grzałki górnej oraz wentylator. To połączenie zwiększa skuteczność jednokierunkowego ciepła promienistego grzałek dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza w całym piekarniku. Zapobiega przypaleniu powierzchni potrawy i pozwala ciepłu przeniknąć do jej wnętrza. Doskonałe rezultaty uzyskasz w przypadku szaszłyków mięsnych i warzywnych, kiełbasek, żeberek, kotletów jagnięcych, kurczaka w pikantnym sosie, przepiórek czy kotletów wieprzowych. W funkcji Grill z termoobiegiem przygotowuj potrawy przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Funkcja idealnie nadaje się również do przygotowywania steków rybnych, np. z miecznika, lub faszerowanych mątw.
Pizza 	Włączają się grzałka dolna i pierścieniowa oraz wentylator. To połączenie szybko nagrzewa piekarnik, ponieważ urządzenie pracuje z dużą mocą, wytwarzając znaczną ilość ciepła docierającego głównie od dołu. Funkcja Pizza idealnie nadaje się do potraw wymagających wysokiej temperatury, takich jak pizza czy duże kawałki pieczonego mięsa. Używaj zawsze tylko jednej blachy lub jednego rusztu. Jeśli korzystasz z kilku poziomów, w połowie przygotowywania zamień je miejscami.
Szybkie pieczenie 	Włączają się grzałka górna i dolna oraz wentylator, które zapewniają stałe i równomiernie rozprowadzone ciepło w całym piekarniku. Funkcja jest zalecana zwłaszcza do szybkiego przygotowywania gotowych potraw paczkowanych, które nie wymagają wstępnego nagrzewania – np. mrożonych lub podpieczonych – a także niektórych potraw domowych. Najlepsze rezultaty w funkcji szybkiego pieczenia uzyskasz, korzystając z jednego poziomu – drugiego od dołu; patrz tabele przygotowywania potraw.
Delikatne pieczenie 	Włączają się grzałka dolna i wentylator. Funkcja nadaje się do delikatnego pieczywa, ciast i wilgotnych wypieków w formach. Doskonałe rezultaty uzyskasz także w przypadku potraw wymagających przede wszystkim ciepła od dołu. Zalecamy wsunięcie blachy na niższy poziom.

Funkcja	Rodzaj pieczenia
Grill 	Włącza się wewnętrzna część grzałki górnej. Grill kieruje ciepło promieniste z mocnej grzałki górnej bezpośrednio na potrawę. Funkcji grilla możesz używać do delikatnych gatunków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, zapiekanych tostów z serem i innych szybko przygotowywanych potraw. Grilluj przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Aby uzyskać najlepszy efekt, najpierw nagrzewaj grill przez 5 minut – pomoże to zamknąć naturalne soki w stekach, kotletach i podobnych potrawach, które dzięki temu są smaczniejsze. Głęboką blachę możesz wsunąć na jeden z dwóch poziomów między górnymi parami prowadnic.
Pieczenie wielofunkcyjne 	Naprzemiennie włączają się grzałka górna, pierścieniowa i dolna oraz wentylator. Ponieważ ciepło pozostaje stałe i równomierne w całym piekarniku, powietrze równomiernie dopieka i rumieni potrawę na całej jej powierzchni. W tej funkcji możesz przygotowywać jednocześnie kilka różnych potraw, jeśli wymagają tej samej temperatury. Jednocześnie można korzystać z maksymalnie dwóch poziomów; postępuj zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Pieczenie na kilku poziomach”. Funkcja jest zalecana zwłaszcza do potraw, które mają się zapiec na złoty kolor, lub do potraw o znacznie dłuższym czasie przygotowania, takich jak lasagne, zapiekany makaron czy kurczak z ziemniakami. Doskonały rozkład ciepła pozwala ponadto piec mięso w niższych temperaturach, dzięki czemu traci ono mniej soków, jest delikatniejsze, a pieczeń mniej traci na wadze. Funkcja szczególnie nadaje się do przygotowywania ryb, które można przyrządzić z niewielką ilością przypraw, dzięki czemu zachowują swój smak i wygląd. Doskonałe rezultaty uzyskasz również w przypadku dodatków warzywnych, takich jak cukinia, bakłażan czy papryka. Ciasta: funkcja idealnie nadaje się także do pieczenia ciast drożdżowych.
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 	Wentylator w dolnej części piekarnika rozprowadza powietrze wokół potrawy. Temperaturę można ustawić w zakresie 40–60 °C. Funkcja jest zalecana do rozmrażania wszystkich rodzajów żywności, zwłaszcza jednak delikatnych potraw – np. tortów lodowych, deserów z kremem lub budyniem oraz ciast owocowych. Dzięki wentylatorowi czas rozmrażania skraca się mniej więcej o połowę.
Pieczenie ekonomiczne 	Włączają się grzałka tylna i wentylator, które zapewniają łagodne i równomiernie rozprowadzone ciepło 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. Funkcja idealnie nadaje się do pieczenia delikatnych potraw, zwłaszcza ciast, które mają wyrosnąć, oraz do przygotowywania drobnych ciastek nawet na trzech poziomach jednocześnie. Przykłady: wypieki z ciasta parzonego, słodkie i słone ciasteczka, słone bezy, rolady biszkoptowe czy małe porcje zapiekanych warzyw.

5.2 Funkcje z parą

Urządzenie umożliwia gotowanie na parze, które zachowuje jakość produktów i miękkość potraw. Dostępne są następujące funkcje z parą.

Funkcja	Zastosowanie
Pełna para 	Do gotowania na parze warzyw, dodatków lub ryb.
Wysoka wilgotność (Humidity High Pro) 	Do przygotowywania delikatnych potraw, takich jak kremy, suflety, terriny i ryby.
Średnia wilgotność (Humidity Medium Pro) 	Do mięs duszonych i przygotowywanych powoli, a także do chleba i słodkiego ciasta drożdżowego. Dzięki połączeniu pary i ciepła mięso staje się soczyste i delikatne, a wypieki drożdżowe zyskują chrupiącą, błyszczącą skórkę.
Niska wilgotność (Humidity Low Pro) 	Do mięs, drobiu, zapiekanek i sufletów. Dzięki połączeniu pary i ciepła mięso jest delikatne i soczyste, a z wierzchu chrupiące. Funkcja niskiej wilgotności oferuje cztery stopnie, które wybierasz, naciskając kilkakrotnie przycisk niskiej wilgotności: .

5.3 Użytkowanie piekarnika

5.3.1 Przed pierwszym użyciem

Pierwsze czyszczenie

Wyjmij z urządzenia wszystkie akcesoria i wyjmowane drabinki boczne. Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie i akcesoria. Następnie umieść akcesoria i wyjmowane drabinki boczne z powrotem na swoim miejscu.
Usuń wszystkie naklejki, folię ochronną i zabezpieczenia transportowe. Akcesoria i drabinki boczne dokładnie umyj wodą, używając miękkiej ściereczki lub nieściernej szczoteczki. Upewnij się, że w komorze piekarnika nie pozostały żadne materiały opakowaniowe, takie jak granulki styropianu czy kawałki drewna, które mogłyby stwarzać zagrożenie pożarowe.
Aby usunąć zapach typowy dla nowego urządzenia, nagrzej puste urządzenie przy zamkniętych drzwiach. Zalecamy włączenie pustego piekarnika na 45 minut z ustawioną maksymalną temperaturą. W tym czasie 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, osusz wszystkie powierzchnie i zamontuj z powrotem drabinki boczne.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się godzina 12:00. Naciśnij przycisk zegara – zaświeci się odpowiednia kontrolka, a wskazanie na wyświetlaczu zacznie migać. Przyciskami „∨” i „∧” ustaw godzinę, a następnie potwierdź ustawienie, ponownie naciskając przycisk zegara.

Wskazówka: Zegar działa w formacie 24-godzinnym.

Wskazówka: Nie można ustawić godziny, gdy włączona jest funkcja pieczenia lub urządzenie jest w trybie pauzy.

Ustawianie 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

Naciskając kilkakrotnie przycisk wyboru funkcji, przełączasz kolejne funkcje piekarnika na panelu sterowania. Następnie naciśnij przycisk Start/Stop, a piekarnik zacznie pracować.

Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk temperatury, a następnie krótkimi lub długimi naciśnięciami przycisków „∧” i „∨” ustaw żądaną temperaturę pieczenia.

Podczas nagrzewania wskazanie temperatury na wyświetlaczu nie miga. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się 9 sygnałów dźwiękowych.

Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk włączania/wyłączania.

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne, naciśnij przycisk oświetlenia.

Czas pieczenia

Czas pieczenia można ustawić również w trakcie pieczenia.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk czasu, aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu pieczenia.
2. Przyciskami „∧” i „∨” ustaw żądany czas pieczenia.
3. Piekarnik uruchomi się z ustawionym czasem pieczenia automatycznie po naciśnięciu przycisku czasu lub po około 3 sekundach.

Czas zakończenia

Czas zakończenia można ustawić również w trakcie pieczenia.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk czasu, aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu zakończenia.
2. Przyciskami „∧” i „∨” ustaw żądany czas zakończenia.
3. Piekarnik uruchomi się z ustawionym czasem zakończenia automatycznie po naciśnięciu przycisku czasu lub po około 3 sekundach.

Opóźniony start

Jeśli po ustawieniu czasu pieczenia wprowadzisz czas zakończenia, urządzenie przeanalizuje oba ustawienia i w razie potrzeby ustawi opóźniony start.

Przykład: aktualna godzina to 3:00, żądany czas pieczenia wynosi 1 godzinę, a pieczenie ma się zakończyć o 8:30. Najpierw naciśnij przycisk czasu – na wyświetlaczu zacznie migać symbol czasu pieczenia – a następnie przyciskami „∧” i „∨” ustaw czas pieczenia. Potem naciśnij kilkakrotnie przycisk czasu, aż zacznie migać symbol czasu zakończenia, i ustaw czas zakończenia. Ponowne naciśnięcie przycisku czasu potwierdza ustawienia. Piekarnik pozostanie w trybie czuwania i uruchomi się automatycznie tak, aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwagi dotyczące użytkowania

Jeśli nie potwierdzisz wyboru, naciskając przycisk Start/Stop ▷||, piekarnik po 5 minutach automatycznie powróci do trybu czuwania.
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.
Podczas pracy piekarnika możesz zmienić czas pieczenia i temperaturę, naciskając przycisk Start/Stop ▷||, a następnie przyciski wyboru czasu ◷ i temperatury. Wartości ustaw przyciskami „∧" i „∨". Po wprowadzeniu zmian naciśnij przycisk Start/Stop ▷||, aby piekarnik zastosował nowe ustawienia i kontynuował pieczenie.

6. FUNKCJE SPECJALNE

6.1 Minutnik

1. Naciśnij przycisk minutnika 🔔, aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol 🔔 i trzy cyfry.
2. Przyciskami „∧" i „∨" ustaw żądany czas.
3. Aby uruchomić minutnik, naciśnij przycisk minutnika 🔔. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

ⓘ Wskazówka: Ta funkcja działa niezależnie od pracy piekarnika.

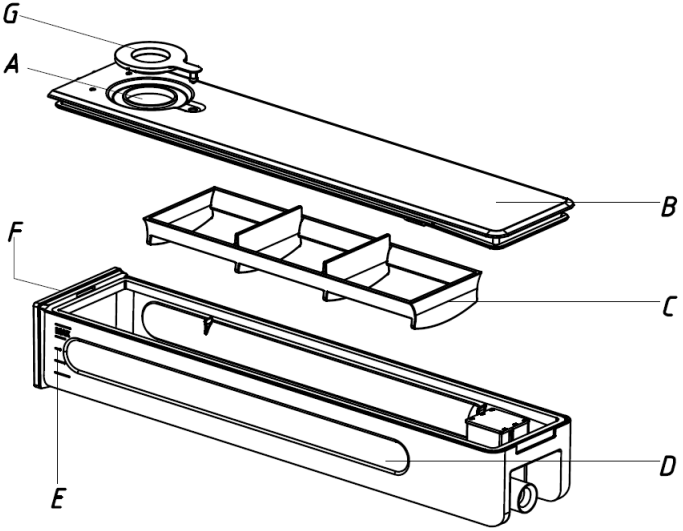
6.2 Blokada rodzicielska

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.

6.3 Funkcja gotowania na parze

Urządzenie umożliwia gotowanie na parze, które zachowuje jakość produktów i miękkość potraw. Poszczególne funkcje z parą i ich zastosowanie opisano w rozdziale „Funkcje z parą”.

Zbiornik na wodę

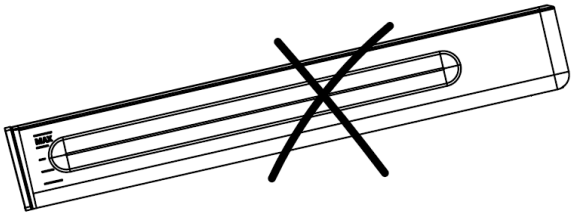


A. Otwór wlewowy
B. Pokrywka
C. Przegroda przeciwfalowa
D. Korpus zbiornika
E. Podziałka
F. Przycisk przedni
G. Uszczelka wlotu

Zbiornik na wodę można wyjąć z urządzenia. Lekko naciśnij przycisk przedni – 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.





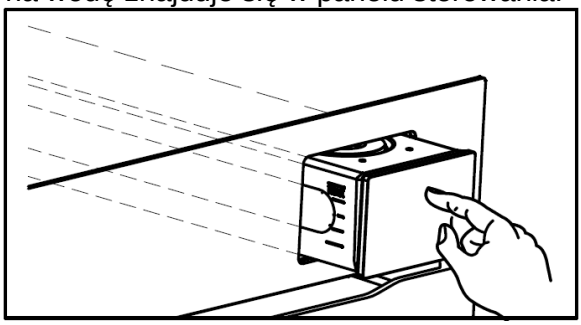
Napełniony zbiornik włóż z powrotem w tym samym położeniu i naciskaj przycisk przedni, aż zbiornik zatrzaśnie się w urządzeniu. Jeśli po napełnieniu zbiornik jest mokry z zewnątrz, przed włożeniem do urządzenia wytrzyj go miękką ściereczką.

Po każdym użyciu opróżnij zbiornik na wodę.

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

Gotowanie na parze krok po kroku

Osłona zbiornika na wodę znajduje się w panelu sterowania.



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

1. Włącz urządzenie.
2. Ustaw funkcję z parą i temperaturę.
3. W razie potrzeby ustaw czas pieczenia |→| lub czas zakończenia →|.
4. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷|| – na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika wodą.
5. Naciśnij pokrywę zbiornika na wodę, otwórz ją i wyjmij zbiornik z urządzenia.
6. Napełnij zbiornik zimną wodą do oznaczenia maksimum (ok. 1,2 l). Taka ilość wody wystarcza na ok. 50 minut pracy. Korzystaj z podziałki na zbiorniku.
7. Wsuń zbiornik z powrotem na miejsce.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop ▷||.

Pierwsza para pojawi się po ok. 2 minutach. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się 9 sygnałów dźwiękowych. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się również po upływie czasu pieczenia. Następnie wyłącz urządzenie, a po zakończeniu gotowania na parze opróżnij zbiornik na wodę. Jeśli podczas pracy w zbiorniku zabraknie wody, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować gotowanie na parze, ponownie napełnij zbiornik.

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

Po gotowaniu na parze para może skraplać się na dnie komory piekarnika. Po ostygnięciu urządzenia zawsze wytrzyj dno do sucha.

6.4 Sterylizacja

Ta funkcja umożliwia sterylizację naczyń, np. butelek dla niemowląt. Umyte naczynia ustaw na środku rusztu na pierwszym poziomie, otworem skierowanym w dół pod niewielkim kątem. Napełnij zbiornik na wodę do maksimum, wybierz funkcję Pełna para i ustaw czas 40 minut.

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.

6.6 Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania pozwala szybko nagrzać pusty piekarnik do ustawionej temperatury.

Ważne: Nie wkładaj potrawy do piekarnika, dopóki funkcja szybkiego nagrzewania się nie zakończy.

1. Ustaw żądaną funkcję piekarnika i w razie potrzeby zmień zalecaną temperaturę.
2. Naciśnij przycisk szybkiego nagrzewania – rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Po osiągnięciu ustawionej temperatury piekarnik nadal pracuje w ustawionej funkcji – teraz możesz włożyć potrawę.

6.7 Funkcja pamięci

Po zakończeniu funkcji, gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol END, możesz zapisać bieżącą funkcję pieczenia, przytrzymując przycisk pamięci bez naciskania żadnego innego przycisku. Można zapisać maksymalnie 4 funkcje pieczenia. Po zapisaniu więcej niż 4 funkcji najstarsza zapisana funkcja zostanie nadpisana.

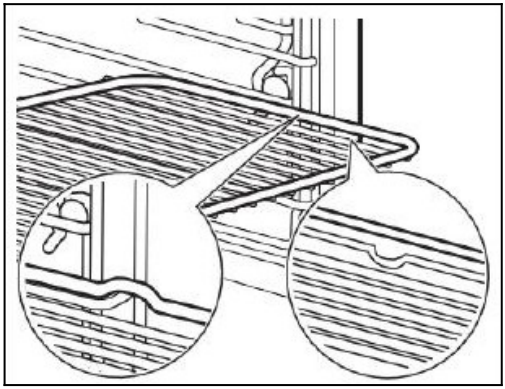
W trybie czuwania naciśnij przycisk pamięci – na wyświetlaczu pojawią się zapisane funkcje pieczenia C1 C2 C3 C4. Przyciskami „∧” i „∨” wybierz żądaną funkcję i naciśnij przycisk Start/Stop ▷||, aby ją uruchomić.

6.8 Tryb demonstracyjny (Demo mode)

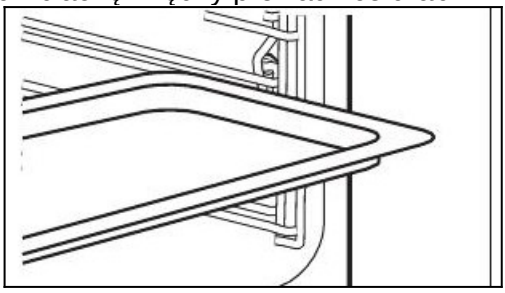
Tryb demonstracyjny służy do prezentacji urządzenia w sklepach. Funkcja ta może nie być dostępna we wszystkich modelach.
Aby włączyć lub wyłączyć tryb demonstracyjny, przy włączonym urządzeniu przytrzymaj jednocześnie przez 5 sekund przycisk włączania/wyłączania ⏻ i przycisk Start/Stop ▷||. Włączenie 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. WKŁADANIE AKCESORIÓW

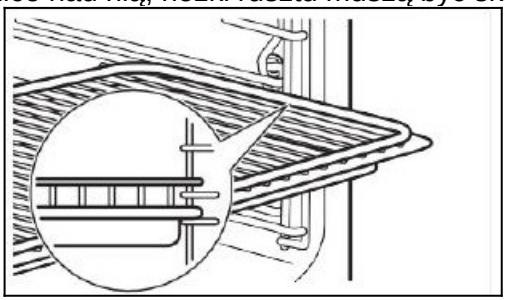
Ruszt: wsuń ruszt między prowadnice drabinki bocznej tak, aby nóżki były skierowane w dół.



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.

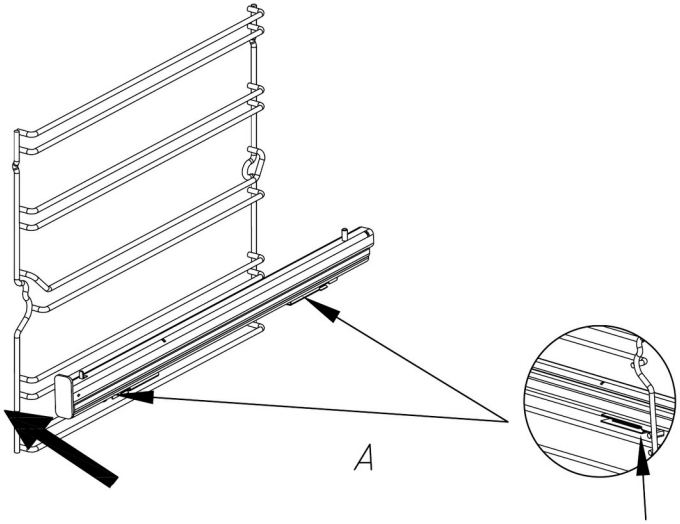


Zawsze wkładaj ruszty we właściwym kierunku, jak pokazano na rysunku.
Zawsze upewnij się, że akcesoria są całkowicie wsunięte, tak aby nie dotykały drzwi urządzenia.
Akcesoria mogą odkształcać się pod wpływem wysokiej temperatury. Nie ma to wpływu na ich użytkowanie – po ostygnięciu wracają do pierwotnego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

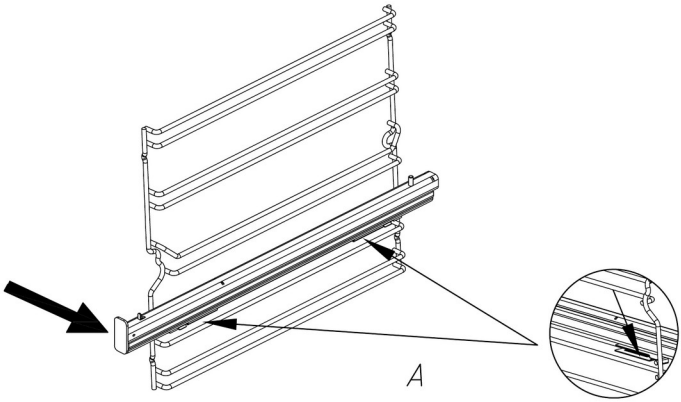
Prowadnice teleskopowe

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.

8.1 Gotowanie na parze – pełna para

Funkcja nadaje się do wszystkich rodzajów produktów, zarówno świeżych, jak i mrożonych. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania, gotowania metodą poché lub blanszowania warzyw, mięs, ryb, makaronu, ryżu, kukurydzy, kaszy manny i jajek.
W jednym cyklu możesz przygotować cały zestaw dań. Aby każda potrawa ugotowała się prawidłowo, wybieraj potrawy o zbliżonym czasie przygotowania. Napełnij zbiornik na wodę do oznaczenia maksimum. Umieść potrawy w odpowiednich naczyniach, a naczynia ustaw na rusztach. Zachowaj odstępy między naczyniami, aby para mogła swobodnie krążyć.

Warzywa

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Karczochy	99	50–60	2
Bakłażan	99	15–25	2

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Kalafior w całości	99	35–45	2
Kalafior, różyczki	99	25–35	2
Brokuł w całości	99	30–40	2
Brokuł, różyczki 1)	99	13–15	2
Grzyby, plasterki	99	15–20	2
Groszek	99	20–30	2
Koper włoski	99	25–35	2
Marchew	99	25–35	2
Kalarepa, słupki	99	25–35	2
Papryka, paski	99	15–20	2
Por, krążki	99	20–30	2
Fasolka szparagowa	99	35–45	2
Roszponka	99	20–25	2
Brukselka	99	25–35	2
Buraki czerwone	99	70–90	2
Skorzonera	99	35–45	2
Seler, kostka	99	20–30	2
Szparagi zielone	99	15–25	2
Szparagi białe	99	25–35	2
Szpinak, świeży	99	15–20	2
Pomidory – obieranie ze skórki	99	10	2
Biała fasola	99	25–35	2
Kapusta włoska	99	20–25	2
Cukinia, plasterki	99	15–25	2
Fasolka szparagowa, blanszowana	99	20–25	2
Warzywa, blanszowane	99	15	2
Suszona fasola, namoczona (proporcja woda/fasola 2:1)	99	55–65	2
Groszek cukrowy	99	20–30	2
Kapusta biała lub czerwona, poszatkowana	99	40–45	2
Dynia, kostka	99	15–25	2
Kapusta kiszona	99	60–90	2
Bataty	99	20–30	2
Pomidory	99	15–25	2
Kolby kukurydzy	99	30–40	2

1) Nagrzewaj wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Dodatki

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pampuchy (kluski drożdżowe)	99	25–35	2
Knedle ziemniaczane	99	35–45	2

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Ziemniaki w mundurkach, średnie	99	45–55	2
Ryż (proporcja woda/ryż 1:1) 1)	99	35–45	2
Ziemniaki gotowane, ćwiartki	99	35–45	2
Knedle bułczane	99	35–45	2
Tagliatelle, świeże	99	15–25	2
Polenta (proporcja płynu 3:1)	99	40–50	2
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	99	25–35	2
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	99	15–20	2
Szpecle (niemiecki rodzaj makaronu)	99	25–30	2
Ryż aromatyczny (proporcja woda/ryż 1:1)	99	30–35	2
Soczewica czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1)	99	20–30	2
Soczewica brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 2:1)	99	55–60	2
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	99	40–55	2
Pudding z kaszy manny (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	99	20–25	2

1) Proporcja wody i ryżu może się różnić w zależności od rodzaju ryżu.

Owoce

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Jabłka, plasterki	99	10–15	2
Owoce jagodowe na gorąco	99	10–15	2
Kompot owocowy	99	20–25	2
Rozpuszczanie czekolady	99	10–20	2

Ryby

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pstrąg, ok. 250 g	85	20–30	2
Krewetki, świeże	85	20–25	2
Krewetki, mrożone	85	30–40	2
Filety z łososia	85	20–30	2
Pstrąg łososiowy, ok. 1000 g	85	40–45	2
Mule	99	20–30	2
Filet z flądry	80	15	2

Mięso

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Szynka gotowana 1000 g	99	55–65	2
Pierś z kurczaka, poché	90	25–35	2
Kurczak, poché, 1000–1200 g	99	60–70	2

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pieczeń cielęca/wieprzowa bez kości, 800–1000 g	90	80–90	2
Wędzony schab, poché	90	70–90	2
Gotowana wołowina (tafelspitz)	99	110–120	2
Kiełbaski chipolata	80	15–20	2
Białe kiełbaski bawarskie	80	20–30	2
Parówki wiedeńskie	80	20–30	2

Jajka

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Jajka na twardo	99	18–21	2
Jajka na półtwardo	99	12–13	2
Jajka na miękko	99	10–11	2

8.2 Wysoka wilgotność

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Krem lub pudding w foremkach porcjowych 1)	90	35–45	2
Jajka zapiekane 1)	90–110	15–30	2
Terrina 1)	90	40–50	2
Cienki filet rybny	85	15–25	2
Gruby filet rybny	90	25–35	2
Małe ryby do 350 g	90	20–30	2
Cała ryba do 1000 g	90	30–40	2
Knedle pieczone	120–130	40–50	2

1) Kontynuuj przygotowanie przez kolejne pół godziny przy zamkniętych drzwiach.

8.3 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
Chleb słodki	160–170	30–45	2
Słodkie wypieki drożdżowe	170–180	20–35	2
Słodkie zapiekanki	160–180	45–60	2
Mięso duszone	140–150	100–140	2
Żeberka	140–150	75–100	2
Pieczony filet rybny	170–180	25–40	2
Pieczona ryba	170–180	35–45	2

8.4 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
Pieczeń rzymska, surowa, 500 g	180	30–40	2
Wędzony schab, 600–1000 g (namoczyć przez 2 godziny)	160–180	60–70	2
Kurczak, 1000 g	180–210	50–60	2
Kaczka, 1500–2000 g	180	70–90	2
Gęś, 3000 g	170	130–170	1
Zapiekanka ziemniaczana (gratin)	160–170	50–60	2
Zapiekanka makaronowa	170–190	40–50	2
Lasagne	170–180	45–55	2
Pieczywo do odpiekania	200	15–20	2
Bagietki do odpiekania, 40–50 g	200	15–20	2
Bagietki do odpiekania, 40–50 g, mrożone	200	25–35	2

8.5 Pieczenie

Piekarnik może piec inaczej niż urządzenie używane dotychczas. Dlatego dostosuj swoje dotychczasowe ustawienia – temperaturę, czas pieczenia i poziom – do wartości podanych w tabelach. Przy pierwszym pieczeniu ustaw niższą temperaturę.

Jeśli nie znajdziesz ustawień dla konkretnego przepisu, poszukaj podobnej potrawy. Jeśli pieczesz ciasta na kilku poziomach jednocześnie, możesz wydłużyć czas pieczenia o 10 do 15 minut.

Ciasta i wypieki umieszczone na różnych wysokościach mogą początkowo rumienić się nierównomiernie. W takim przypadku nie zmieniaj temperatury – różnice wyrównają się w trakcie pieczenia. Blachy mogą się podczas pieczenia odkształcać; po ostygnięciu odkształcenie zniknie.

Ciasta i wypieki na blasze

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Chleb pleciony / chałka	Grzanie tradycyjne	170–190	30–40	3
Strucla świąteczna (stollen)	Grzanie tradycyjne	160–180 1)	50–70	2
Chleb (żytni): 1. pierwsza faza pieczenia 2. druga faza pieczenia	Grzanie tradycyjne	1. 230 1) 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Ciasto parzone / eklery	Grzanie tradycyjne	190–210 1)	20–35	3
Rolada biszkoptowa	Grzanie tradycyjne	180–200 1)	10–20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150–160	20–40	3
Ciasto migdałowe / placek z cukrem	Grzanie tradycyjne	190–210 1)	20–30	3

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Ciasta owocowe (z ciasta drożdżowego lub biszkoptowego) 2)	Grzanie tradycyjne	170	35–55	3
Ciasta owocowe z ciasta kruchego	Termoobieg	160–170	40–80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnym nadzieniem (np. twarogowym, śmietanowym, kremowym)	Grzanie tradycyjne	160–180 1)	40–80	3

1) Nagrzej wstępnie piekarnik.
2) Użyj głębokiej blachy.

Ciastka

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Ciastka z ciasta kruchego	Termoobieg	150–160	15–25	3
Kruche wypieki / paski z ciasta kruchego	Termoobieg	140	20–35	3
Kruche wypieki / paski z ciasta kruchego	Grzanie tradycyjne	160 1)	20–30	3
Ciastka biszkoptowe	Termoobieg	150–160	15–20	3
Wypieki z białek / bezy	Termoobieg	80–100	120–150	3
Makaroniki	Termoobieg	100–120	30–50	3
Ciastka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150–160	20–40	3
Wypieki z ciasta francuskiego	Termoobieg	170–180 1)	20–30	3
Bułki	Termoobieg	160 1)	10–25	3
Bułki	Grzanie tradycyjne	190–210 1)	10–25	3
Drobne ciastka (20 na blachę)	Termoobieg	150 1)	20–35	3
Drobne ciastka (20 na blachę)	Grzanie tradycyjne	170 1)	20–30	3

1) Nagrzej wstępnie piekarnik.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Efekt pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta jest niedostatecznie wypieczony.	Nieprawidłowy poziom.	Wstaw ciasto na niższy poziom.
Ciasto opada i jest zakalcowate, grudkowate lub rozwarstwione.	Zbyt wysoka temperatura piekarnika.	Przy następnym pieczeniu ustaw nieco niższą temperaturę.
Ciasto opada i jest zakalcowate, grudkowate lub rozwarstwione.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustaw dłuższy czas pieczenia. Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury.
Ciasto opada i jest zakalcowate, grudkowate lub rozwarstwione.	W cieście jest zbyt dużo płynu.	Użyj mniej płynu. Zwróć uwagę na czas mieszania, zwłaszcza jeśli używasz robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt niska temperatura piekarnika.	Przy następnym pieczeniu ustaw wyższą temperaturę.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu ustaw krótszy czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto rumieni się nierównomiernie.	Zbyt wysoka temperatura i zbyt krótki czas pieczenia.	Ustaw niższą temperaturę i dłuższy czas pieczenia.
Ciasto rumieni się nierównomiernie.	Ciasto jest nierównomiernie rozłożone.	Rozłóż ciasto na blasze równomiernie.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Zbyt niska temperatura piekarnika.	Przy następnym pieczeniu ustaw nieco wyższą temperaturę.

8.6 Pieczenie ekonomiczne

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Zapiekanka makaronowa	200–220	45–55	3
Zapiekanka ziemniaczana (gratin)	180–200	70–85	3
Musaka	170–190	70–95	3
Lasagne	180–200	75–90	3
Cannelloni	180–200	70–85	3
Pudding chlebowy	190–200	55–70	3
Pudding ryżowy	170–190	45–60	3
Szarlotka z ciasta biszkoptowego (tortownica)	160–170	70–80	3
Chleb pszenny	190–200	55–70	3
Zapiekanka makaronowa	210–220	45–55	3
Zapiekanka ziemniaczana (gratin)	200–210	80–100	3
Musaka	200–210	80–100	3
Lasagne	200–210	80–100	3
Cannelloni	200–210	70–90	3
Pudding chlebowy	200–210	45–60	3
Pudding ryżowy	200–210	45–60	3

8.7 Pieczenie na kilku poziomach

Użyj funkcji Termoobieg.

Ciasta i wypieki na blasze

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	2 poziomy	3 poziomy
Ciasto parzone / eklery	160–180 1)	25–45	1/4	–
Suche ciasto z kruszonką	150–160	30–45	1/4	–

1) Nagrzej wstępnie piekarnik.

Ciastka, drobne wypieki i pieczywo

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	2 poziomy	3 poziomy
Ciastka z ciasta kruchego	150–160	20–40	1/4	1/3/5
Kruche wypieki / paski z ciasta kruchego	140	25–45	1/4	1/3/5
Ciastka biszkoptowe	160–170	25–40	1/4	–
Wypieki z białek, bezy	80–100	130–170	1/4	–
Makaroniki	100–120	40–80	1/4	–

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	2 poziomy	3 poziomy
Ciastka z ciasta drożdżowego	160–170	30–60	1/4	–
Wypieki z ciasta francuskiego	170–180 1)	30–50	1/4	–
Bułki	180	20–30	1/4	–
Drobne ciastka (20 na blachę)	150 1)	23–40	1/4	–

1) Nagrzej wstępnie piekarnik.

8.8 Pizza

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pizza (cienkie ciasto)	210–230 1)2)	15–25	2
Pizza (z większą ilością dodatków)	180–200	20–30	2
Tarty	180–200	40–55	1
Tarta ze szpinakiem	160–180	45–60	1
Quiche lorraine	170–190	45–55	1
Tarta szwajcarska	170–190	45–55	1
Szarlotka kryta	150–170	50–60	1
Tarta warzywna	160–180	50–60	1
Chleb przaśny	210–230 1)	10–20	2
Placek z ciasta francuskiego	160–180 1)	45–55	2
Flammkuchen (alzacki placek podobny do pizzy)	210–230 1)	15–25	2
Pirogi (rosyjski odpowiednik calzone)	180–200 1)	15–25	2

1) Nagrzej wstępnie piekarnik.
2) Użyj głębokiej blachy.

8.9 Grillowanie

Zawsze grilluj przy maksymalnej temperaturze. Ruszt wstaw na poziom zalecany w tabeli grillowania. Głęboką blachę zawsze wstawiaj na pierwszy poziom. Grilluj wyłącznie płaskie kawałki mięsa lub ryby. Pusty piekarnik z funkcją grilla zawsze najpierw nagrzewaj wstępnie przez 5 minut.

Grill

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas – 1. strona (min)	Czas – 2. strona (min)	Poziom
Rostbef	210–230	30–40	30–40	2
Polędwica wołowa	230	20–30	20–30	3
Schab wieprzowy	210–230	30–40	30–40	2
Comber cielęcy	210–230	30–40	30–40	2
Comber jagnięcy	210–230	25–35	20–25	3
Cała ryba, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	3/4

Maxi grill

Potrawa	Czas – 1. strona (min)	Czas – 2. strona (min)	Poziom
Hamburgery	8–10	6–8	4
Polędwiczka wieprzowa	10–12	6–10	4
Kiełbaski	10–12	6–8	4
Polędwica / steki cielęce	7–10	6–8	4
Tosty	1–3	1–3	5
Tosty z dodatkami	6–8	–	4

8.10 Szybkie pieczenie

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Pizza, mrożona	200–220	15–25	2
Pizza amerykańska, mrożona	190–210	20–25	2
Pizza, chłodzona	210–230	13–25	2
Mini pizze, mrożone	180–200	15–30	2
Frytki, cienkie	190–210	15–25	3
Frytki, grube	190–210	20–30	3
Łódeczki ziemniaczane / krokiety	190–210	20–40	3
Placki ziemniaczane	210–230	20–30	3
Lasagne / cannelloni, świeże	170–190	35–45	2
Lasagne / cannelloni, mrożone	160–180	40–60	2
Zapiekany ser	170–190	20–30	3
Skrzydełka z kurczaka	180–200	40–50	2

8.11 Mrożone dania gotowe

Potrawa	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom
Mrożona pizza	Grzanie tradycyjne	zgodnie z zaleceniami producenta	zgodnie z zaleceniami producenta	3
Frytki 1) (300–600 g)	Grzanie tradycyjne lub Grill z termoobiegiem	200–220	zgodnie z zaleceniami producenta	3
Bagietki	Grzanie tradycyjne	zgodnie z zaleceniami producenta	zgodnie z zaleceniami producenta	3
Ciasta owocowe	Grzanie tradycyjne	zgodnie z zaleceniami producenta	zgodnie z zaleceniami producenta	3

1) Podczas przygotowania obróć frytki 2–3×.

Wskazówka: Podane czasy przygotowania są przybliżone i mogą się różnić w zależności od indywidualnych upodobań. Podczas korzystania z grilla lub grilla z termoobiegiem głęboka blacha musi być zawsze umieszczona na pierwszym poziomie od dołu.

8.12 Praktyczne wskazówki dotyczące przygotowania potraw

Piekarnik oferuje szeroki wachlarz możliwości, dzięki którym każdą potrawę przygotujesz jak najlepiej. Z czasem nauczysz się w pełni wykorzystywać to uniwersalne urządzenie; poniższe wskazówki są jedynie ogólnymi zaleceniami, które możesz dostosować na podstawie własnych doświadczeń.

Pieczenie na kilku poziomach

Jeśli chcesz przygotowywać potrawy na kilku poziomach jednocześnie, użyj funkcji Termoobieg lub funkcji Pieczenie wielofunkcyjne – tylko te dwie funkcje to umożliwiają.

Jeśli przygotowujesz delikatne potrawy na kilku poziomach, użyj funkcji Termoobieg, która umożliwia pieczenie nawet na trzech poziomach jednocześnie (pierwszy, trzeci i piąty poziom od dołu).

W przypadku pozostałych potraw przygotowywanych na kilku poziomach użyj funkcji Pieczenie wielofunkcyjne i stosuj się do poniższych zaleceń.

Piekarnik ma pięć poziomów. Podczas pieczenia z wentylatorem korzystaj z dwóch spośród trzech środkowych poziomów – najniższy i najwyższy poziom są bezpośrednio wystawione na działanie gorącego powietrza, przez co delikatne potrawy mogłyby się na nich przypalić.

Zasadniczo używaj drugiego i czwartego poziomu od dołu, a potrawy wymagające więcej ciepła umieszczaj na drugim poziomie od dołu. Jeśli na przykład przygotowujesz pieczeń razem z inną potrawą, umieść mięso na drugim poziomie od dołu, a delikatniejszą potrawę na czwartym.

Jeśli przygotowujesz potrawy wymagające różnych czasów i temperatur, ustaw temperaturę pośrednią między obiema wymaganymi wartościami, delikatniejszą potrawę umieść na czwartym poziomie od dołu, a potrawę o krótszym czasie przygotowania wyjmij z piekarnika wcześniej. Głęboką blachę umieść na niższym poziomie, a ruszt na wyższym.

Korzystanie z funkcji Szybkie pieczenie

Funkcja jest szybka i praktyczna dla osób, które korzystają z produktów paczkowanych, np. mrożonych lub podpieczonych, razem z innymi produktami. Przydatne zalecenia znajdziesz w tabelach przygotowania potraw.

Korzystanie z grilla

Ten piekarnik wielofunkcyjny oferuje trzy funkcje grillowania: Grill, Maxi grill i Grill z termoobiegiem.

Podczas korzystania z funkcji Grill lub Maxi grill umieść potrawę na trzecim lub czwartym poziomie od dołu. Funkcja Grill włącza tylko wewnętrzną część grzałki górnej, dlatego umieść potrawę pod jej środkową częścią; Maxi grill włącza całą grzałkę górną.
Na najniższym poziomie (pierwszym od dołu) umieść dołączoną głęboką blachę, która zbiera sos lub tłuszcz i zapobiega ich kapaniu na dno piekarnika. Podczas korzystania z tej funkcji zalecamy ustawienie najwyższej temperatury; można jednak stosować również niższe temperatury.

Grill z termoobiegiem

Grill z termoobiegiem jest bardzo przydatny do szybkiego grillowania potraw, ponieważ rozkład ciepła pozwala nie tylko zrumienić powierzchnię, ale również dopiec spodnią część potrawy. Można go także użyć do zapieczenia wierzchu pod koniec przygotowania, np. do zapiekania makaronu na złoty kolor.
Podczas korzystania z tej funkcji umieść ruszt na drugim lub trzecim poziomie, a głęboką blachę na pierwszym poziomie od dołu, aby tłuszcz nie kapał na dno piekarnika i nie powstawał dym. Zalecamy ustawienie temperatury 200 °C, ponieważ jest to najskuteczniejszy sposób wykorzystania grilla, który działa na zasadzie promieniowania podczerwonego. Można jednak stosować również niższe temperatury.

Pieczenie ciast

Ciasta wkładaj zawsze do nagrzanego piekarnika – poczekaj, aż piekarnik całkowicie się nagrzeje. Podczas pieczenia nie otwieraj drzwi, aby ciasto nie opadło.

Problem	Rozwiązanie
Ciasto jest zbyt suche.	Zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
Ciasto opadło.	Użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
Ciasto jest zbyt ciemne na wierzchu.	Wstaw je na niższy poziom, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
W środku jest dobrze wypieczone, ale na powierzchni lepkie.	Użyj mniej płynu, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
Ciasto przywarło do formy.	Dokładnie wysmaruj formę tłuszczem i oprósz mąką lub użyj papieru do pieczenia.
Potrawy pieczone na kilku poziomach nie są jednakowo upieczone.	Ustaw niższą temperaturę. Nie trzeba wyjmować potraw ze wszystkich poziomów jednocześnie.

Pieczenie pizzy

Najlepsze rezultaty przy pieczeniu pizzy uzyskasz w funkcji Pizza .
Nagrzewaj wstępnie piekarnik przez co najmniej 10 minut. Użyj lekkiej aluminiowej formy do pizzy i umieść ją na ruszcie dostarczonym z piekarnikiem; jeśli użyjesz głębokiej blachy, czas pieczenia się wydłuży i trudno będzie uzyskać chrupiące ciasto.

Podczas pieczenia pizzy nie otwieraj zbyt często drzwi. Jeśli pizza ma więcej dodatków (trzy lub cztery rodzaje), zalecamy dodanie mozzarelli na wierzch dopiero w połowie pieczenia.
Jeśli pieczesz pizzę na dwóch poziomach, użyj drugiego i czwartego poziomu, ustaw temperaturę 220 °C i włóż pizzę do piekarnika po co najmniej 10 minutach nagrzewania wstępnego.

Przygotowanie ryb i mięs

Do białego mięsa, drobiu i ryb stosuj temperaturę od 180 do 200 °C.
W przypadku czerwonego mięsa, które ma być dobrze przypieczone z zewnątrz, a w środku delikatne i soczyste, najlepiej zacząć od krótkiego pieczenia w wysokiej temperaturze (od 200 do 220 °C), a następnie obniżyć temperaturę piekarnika.
Zasadniczo im większa pieczeń, tym niższa powinna być ustawiona temperatura. Umieść mięso na środku rusztu, a pod nim wstaw głęboką blachę, która zbierze tłuszcz.
Upewnij się, że ruszt jest wsunięty tak, aby znajdował się na środku piekarnika. Aby zwiększyć ilość ciepła docierającego od dołu, używaj niższych poziomów. W przypadku pieczeni o wyrazistym smaku (zwłaszcza z kaczki i dziczyzny) posmaruj wierzch mięsa smalcem lub obłóż go boczkiem.

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.

9.2 Czyszczenie parą

Funkcja czyszczenia parą pomaga usunąć resztki potraw z komory piekarnika. Metoda jest skuteczna tylko w przypadku lekkich zabrudzeń – nie usuwa uporczywych, przypieczonych plam. Z funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

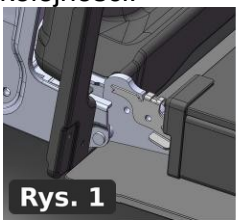
9.3 Drzwi urządzenia

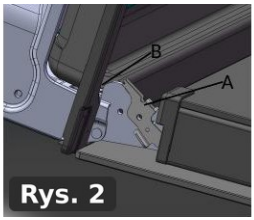
Podczas normalnego użytkowania nie ma potrzeby demontażu drzwi piekarnika. Jeśli jednak jest to konieczne, na przykład w celu dokładniejszego czyszczenia, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami. Drzwi piekarnika są ciężkie.

9.3.1 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.

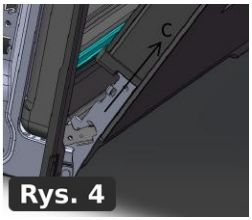
Aby ponownie zamontować drzwi, wykonaj te czynności w odwrotnej kolejności.


Rys. 1



Rys. 2

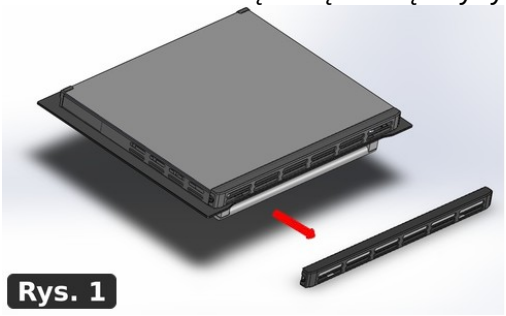

Rys. 3

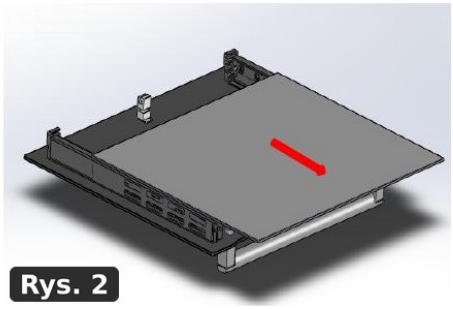


Rys. 4

9.3.2 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.


Rys. 1


Rys. 2

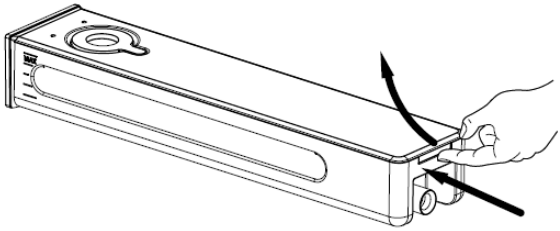
⚠ **UWAGA: Szyba może się stłuc. Podczas czyszczenia uważaj, aby jej nie zarysować, i nie uderzaj w nią akcesoriami. Jeśli szklane panele są uszkodzone, natychmiast je wymień i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.**

9.4 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 „Wkładanie akcesoriów”, w części „Prowadnice teleskopowe”.

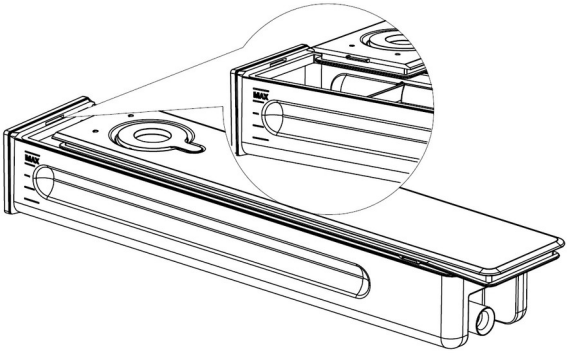
9.5 Czyszczenie zbiornika na wodę

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



3. Wyjmij przegrodę przeciwfalową – wyciągaj ją z korpusu zbiornika, aż wyskoczy.
4. Umyj części zbiornika ręcznie wodą z kranu z mydłem.
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 wciśnij go w kierunku piekarnika, aż zatrzaśnie się na miejscu.

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



9.6 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.

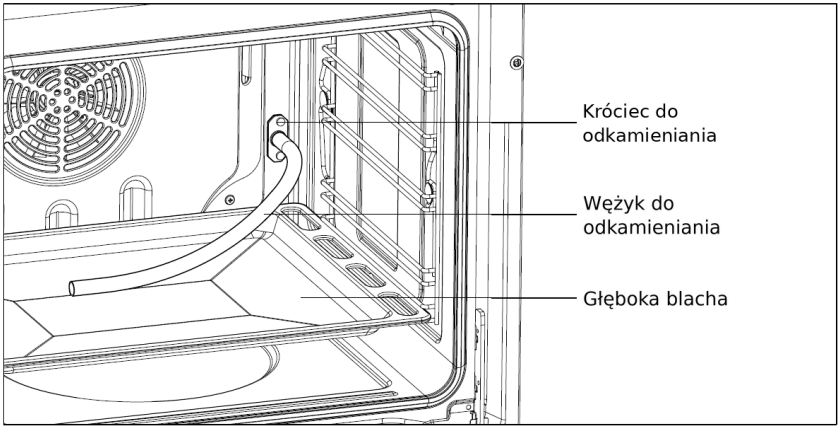
Przypomnienie o odkamienianiu

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 pierwszym 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 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 pierwszym 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.

9.7 Wymiana żarówki

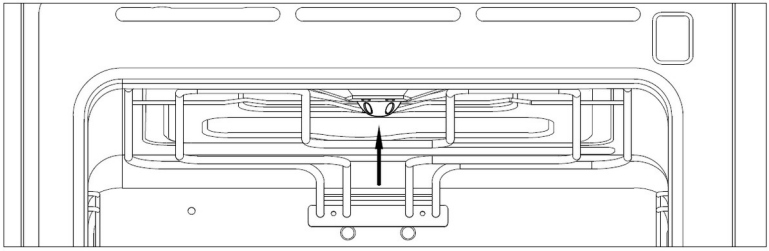
Połóż ściereczkę na dnie komory piekarnika. Zapobiegnie to uszkodzeniu szklanego klosza i żarówki.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Przed wymianą żarówki wyłącz bezpiecznik. Żarówka i jej szklany klosz mogą być gorące.**

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.



Żarówka górna

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.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie nagrzewa.	Piekarnik nie jest włączony.	Włącz piekarnik.
	Nie ustawiono czasu.	Ustaw czas. Sprawdź, czy wprowadzono wymagane ustawienia.
	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik nadprądowy w instalacji domowej.	Wymień bezpiecznik lub ponownie włącz wyłącznik nadprądowy. Jeśli sytuacja się powtarza, wezwij uprawnionego elektryka.
Po zakończeniu programu słychać szum.	Wentylator chłodzący pracuje jeszcze po zakończeniu programu.	Jest to normalne zjawisko. Wentylator wyłączy się automatycznie.
Oświetlenie nie działa.	Uszkodzona żarówka.	Wymień żarówkę.
Urządzenie nie blokuje zbiornika na wodę po jego włożeniu.	Nieprawidłowo założona pokrywa zbiornika na wodę. Nieprawidłowo założona przegroda przeciwfalowa.	Załóż prawidłowo pokrywę zbiornika na wodę. Załóż prawidłowo przegrodę przeciwfalową w korpusie zbiornika.
Urządzenie nie blokuje zbiornika na wodę po dociśnięciu pokrywy.	Korpus zbiornika nie został wsunięty do końca.	Wsuń korpus zbiornika do urządzenia i dociśnij go do końca.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po cyklu odkamieniania na dnie komory piekarnika znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na niewłaściwym poziomie.	Usuń pozostałą wodę i środek do odkamieniania z dna piekarnika. Umieść głęboką blachę na pierwszym poziomie.
Ciasta i ciasteczka rumienią się nierównomiernie.	Niewielka nierównomierność jest normalna.	Jeśli zrumienienie jest bardzo nierównomierne, sprawdź, czy ustawiono właściwą temperaturę i wybrano właściwy poziom.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu HE1.	Błąd czujnika temperatury.	Skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu HE3.	Błąd komunikacji.	Skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu HE4.	Usterka czujnika wytwornicy pary.	Skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

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.

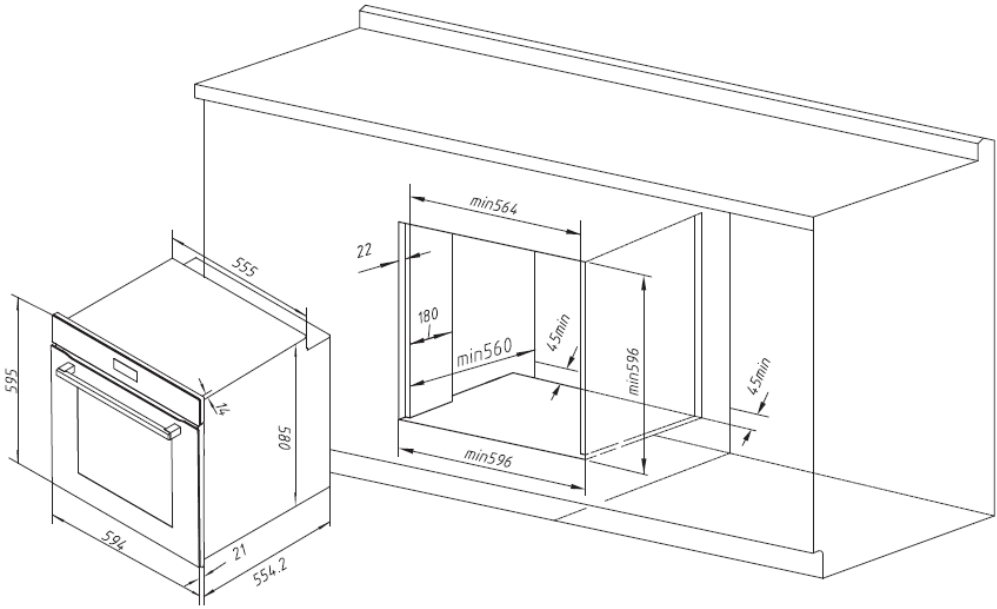
11.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

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.

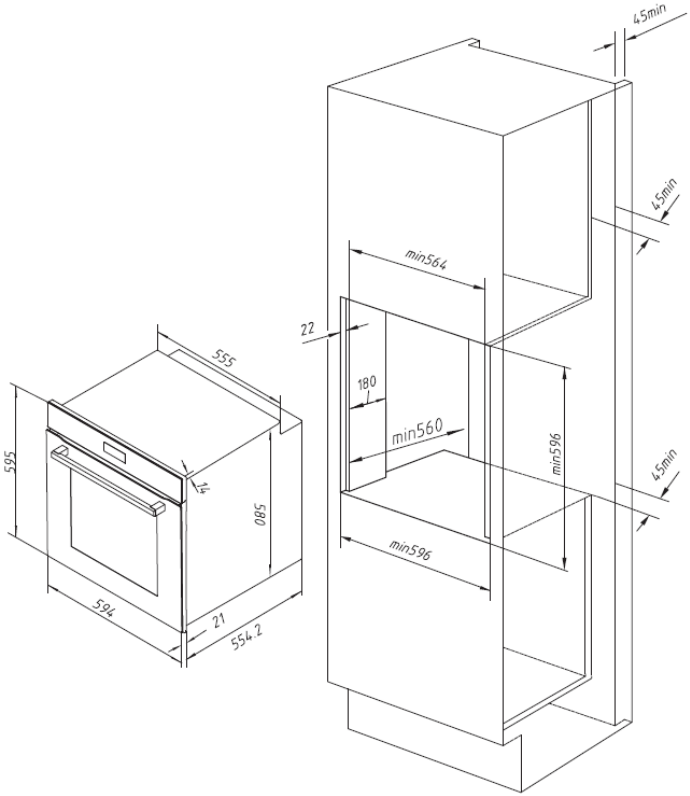
11.2 Instalacja piekarnika do zabudowy

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.

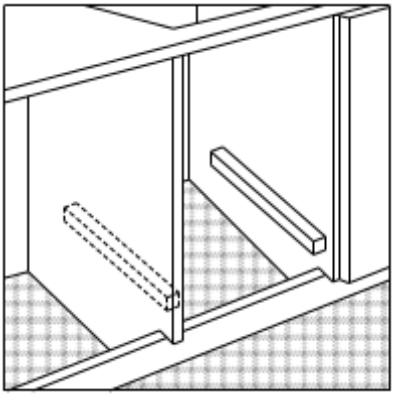
Zabudowa pod blatem:

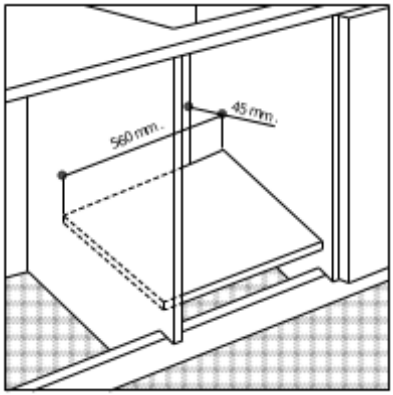


Zabudowa w wysokiej szafce:



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

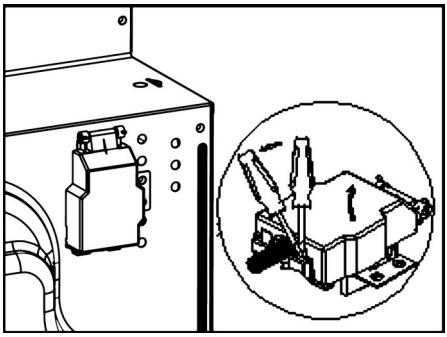
⚠ **UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.**

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.

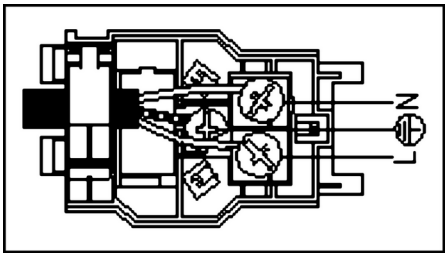
Otwieranie listwy zaciskowej

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		KTS2040B
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 Maintenance and cleaning....9
3. WASTE DISPOSAL AND THE ENVIRONMENT....10
   3.1 Disposal of old appliances....10
   3.2 Packaging and the environment....10
4. PRODUCT DESCRIPTION....11
   4.1 Oven description....11
   4.2 Accessories....12
   4.3 Control panel....14
5. MODES AND USE....15
   5.1 Cooking modes....15
   5.2 Steam modes....17
   5.3 Using the oven....18
6. SPECIAL FUNCTIONS....21
   6.1 Kitchen timer....21
   6.2 Child lock....21
   6.3 Steam cooking function....22
   6.4 Sterilisation....24
   6.5 Dough proving....24
   6.6 Rapid preheat....24
   6.7 Memory function....24
   6.8 Demo mode....25
7. INSERTING ACCESSORIES....25

8. COOKING TABLES.....27
9. CLEANING AND MAINTENANCE.....38
9.1 Cleaning and care.....38
9.2 Steam cleaning.....38
9.3 Appliance door.....38
9.4 Side racks.....39
9.5 Cleaning the water tank.....39
9.6 Descaling the steam system.....40
9.7 Replacing the lamp.....42
10. TROUBLESHOOTING.....43
11. INSTALLATION.....44
11.1 Safety instructions for the installer.....44
11.2 Installing the built-in oven.....44
11.3 Electrical connection.....47
12. TECHNICAL DATA.....50
12.1 Energy efficiency information sheet.....50
12.2 Technical specifications.....50

⚠ 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 hot surfaces can cause steam burns. Do not let the oven glove touch hot heating elements. Do not use a tea towel or any 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 compliance 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 door of the appliance during operation: hot air may escape. Steam is not always visible, depending on its temperature. Do not stand too close to the appliance when opening the door. 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.

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 fill the water tank with cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water, sparkling water, hot water or 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 limescale from building up in the oven cavity, clean the interior after each use.

To prevent excessive limescale from forming in the steam system, the water hardness must be set to match the actual water hardness in your area. For instructions, see the chapter “Before first use”. An incorrect water hardness setting may adversely affect the operation and service life of the appliance.

2.3 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. Do not clean catalytic enamel (if fitted to the appliance) with any cleaning agent.

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.

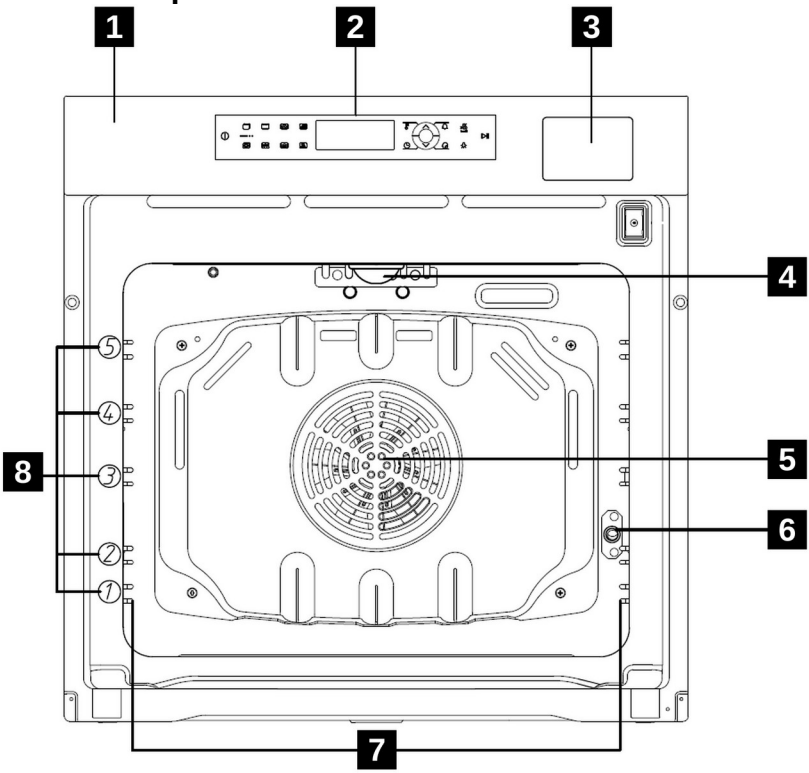
Before disposal, disconnect the appliance from the mains power supply, cut off the power cable as close to the appliance as possible and dispose of it. Remove the door lock so that children or pets cannot become trapped inside the appliance.

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. Electronic programmer
3. Water tank
4. Lamp
5. Fan
6. Descaling drain outlet
7. Removable side rack (shelf runner)
8. Shelf levels for accessories

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

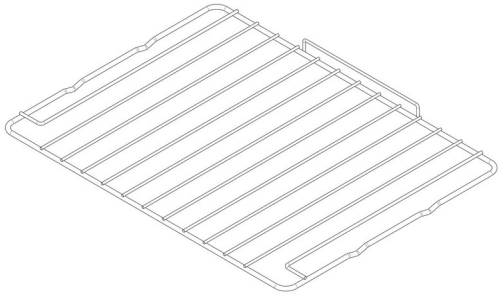
The oven cavity has five shelf levels for accessories. The levels are counted from the bottom up.

4.2 Accessories

The following accessories are supplied with the appliance.

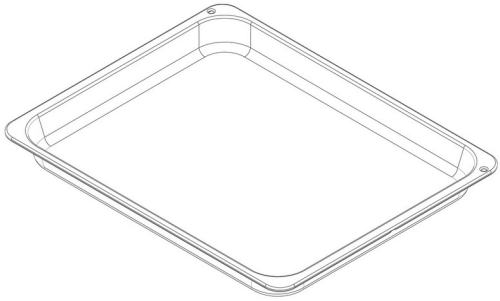
Grill rack

For cookware, baking tins and trays used for baking and grilling.



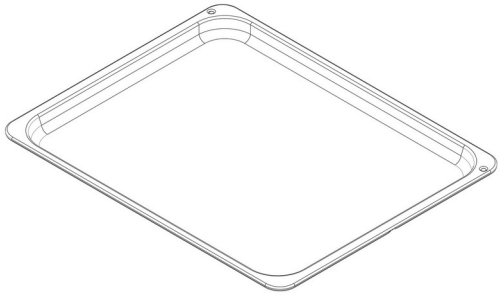
Deep tray

For cakes and biscuits.



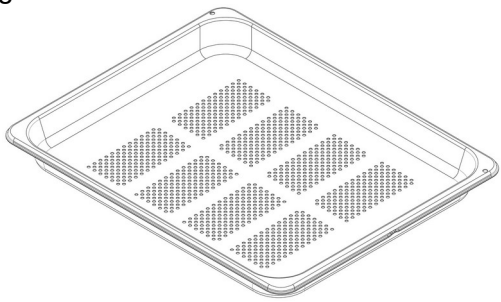
Universal tray

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



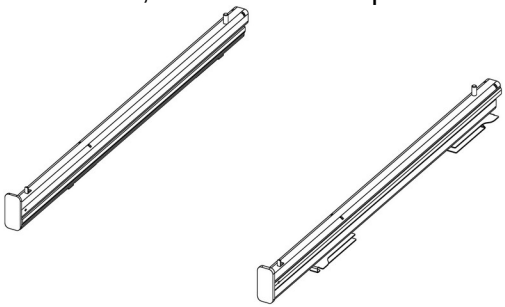
Stainless steel perforated tray

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



Telescopic rails

One pair of telescopic rails. For fitting and removal instructions, see the chapter “Inserting accessories”, section “Telescopic rails”.

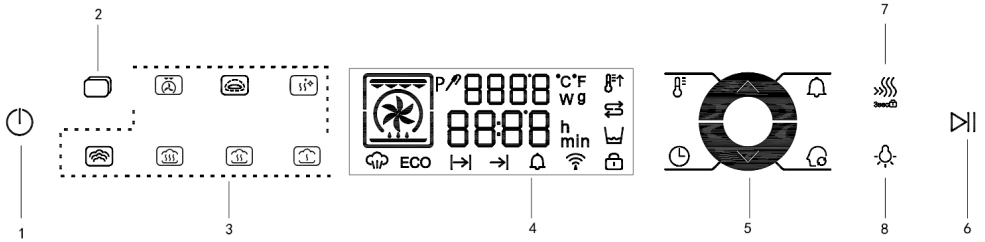


Descaling drain tube

Used for descaling the steam system.



4.3 Control panel



Function	Description
1. On/off	Switches the appliance on and 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 a button to select the required mode directly, without having to scroll through the other modes.
4. Display	Shows the current appliance settings.
5. Additional functions area	Press to set the operating temperature using the "∨" and "∧" buttons. Press to set the cooking time and the cooking end time using the "∨" and "∧" buttons. Press to set the kitchen timer. Press to recall a mode from memory or save it using the "∨" and "∧" buttons.
6. Start/Stop	Starts and stops the selected function.
7. Rapid preheat / child lock	Press and hold to lock the control panel; press and hold it again to unlock it. The rapid preheat function quickly heats the empty oven to the set temperature.
8. Lamp	Switches the lamp on and off.

Display symbols

The following symbols may appear on the display:

Symbol	Meaning
	Steam mode symbol
	Selected mode symbol
ECO	ECO – energy-saving operation

Symbol	Meaning
	Temperature display, for example 180 °C or 250 °F
	Time display – current time, timer time, cooking time, cooking end time
	Cooking time
	Cooking end time
	Wi-Fi
	Kitchen timer
	Child lock
	Descaling
	Low water level – indicates that there is not enough water in the water tank

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 offers a variety of cooking modes. To help you choose the right type of cooking for your dish, the differences and characteristics of the individual modes are described below.

Function	Cooking type
Conventional	The top and bottom heating elements are switched on. This is the classic, traditional method of cooking, perfected to provide excellent heat distribution and lower energy consumption. Conventional cooking is still unbeatable for dishes made from several ingredients, such as cabbage with pork ribs, Spanish-style cod, Ancona-style stockfish or tender strips of veal with rice. It also gives excellent results with veal and beef dishes (braised meats, ragù, goulash, game, ham) that are cooked slowly and need to be basted or have liquid added. It also remains the best way to bake cakes, fruit and dishes cooked in covered roasting dishes. In this mode, always use only one deep tray or grill rack, otherwise the heat will not be distributed evenly. By choosing different shelf levels, you can balance the amount of heat between the upper and lower parts of the oven – select the level according to whether the dish needs more or less heat from above.
Fan cooking	The rear heating element and the fan are switched on, providing gentle heat that is evenly distributed throughout the oven. This mode is ideal for baking delicate dishes, especially cakes that need to rise, and for baking small cakes on up to three shelf levels at the same time. Examples: choux pastries, sweet and savoury biscuits, savoury meringues, Swiss rolls or small portions of vegetable gratin.

Function	Cooking type
Maxi grill 	Both the inner and outer parts of the top heating element are switched on. The Maxi grill directs radiant heat from two powerful top elements straight onto the food. You can use the Maxi grill function for tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quickly prepared dishes. Grill with the oven door closed. The Maxi grill allows you to use the entire surface of the grill rack and cooks food faster than the standard grill. For best results, we recommend preheating the grill for 5 minutes first – this helps to seal in the natural juices of steaks, chops and similar dishes, so they taste better.
Fan grill 	Both the inner and outer parts of the top heating element and the fan are switched on. This combination increases the efficiency of the one-directional radiant heat from the heating elements thanks to forced air circulation throughout the oven. It prevents the surface of the food from burning and allows the heat to penetrate inside. Excellent results can be achieved with meat and vegetable kebabs, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail or pork chops. In Fan grill mode, cook with the oven door closed. This mode is also ideal for cooking fish steaks, such as swordfish, or stuffed cuttlefish.
Pizza 	The bottom and circular heating elements and the fan are switched on. This combination heats the oven quickly because the appliance uses a high power output, generating considerable heat that comes mainly from below. The Pizza mode is ideal for dishes that require a high temperature, such as pizza or large joints of roast meat. Always use only one tray or grill rack. If you use more than one shelf level, swap them over halfway through cooking.
Fast cooking 	The top and bottom heating elements and the fan are switched on, providing constant heat that is evenly distributed throughout the oven. This mode is particularly recommended for quickly cooking packaged foods that do not require preheating – for example frozen or pre-baked products – and also for some home-made dishes. The best results in Fast cooking mode are achieved using a single shelf level, namely the second from the bottom; see the cooking tables.
Gentle baking 	The bottom heating element and the fan are switched on. This mode is suitable for delicate pastries, cakes and moist desserts in baking tins. Excellent results can also be achieved with dishes that mainly require heat from below. We recommend placing the tray on a lower shelf level.
Grill 	The inner part of the top heating element is switched on. The grill directs radiant heat from the powerful top element straight onto the food. You can use the grill function for tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quickly prepared dishes. Grill with the oven door closed. For best results, preheat the grill for 5 minutes first – this helps to seal in the natural juices of steaks, chops and similar dishes, so they taste better. You can insert the deep tray at either of the two levels between the upper pairs of shelf runners.

Function	Cooking type
Multifunction cooking 	The top, circular and bottom heating elements and the fan switch on alternately. Because the heat remains constant and even throughout the oven, the air cooks and browns the food evenly over its entire surface. In this mode you can also cook several different dishes at the same time, provided they require the same temperature. A maximum of two shelf levels can be used at the same time; follow the instructions in the chapter “Cooking on several levels”. This mode is particularly recommended for dishes that need to be browned to a golden colour or for dishes with a considerably longer cooking time, such as lasagne, pasta bakes or chicken with potatoes. In addition, the excellent heat distribution allows meat to be roasted at lower temperatures, which results in less loss of juices, more tender meat and less weight loss of the roast. This mode is especially suitable for cooking fish, which can be prepared with only a little seasoning so that it retains its flavour and appearance. Excellent results can also be achieved with vegetable side dishes such as courgettes, aubergines or peppers. Cakes and desserts: this mode is also ideal for baking yeast-raised cakes.
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 	The fan at the bottom of the oven circulates air around the food. The temperature can be set between 40 and 60 °C. This mode is recommended for defrosting all kinds of food, but especially delicate foods – for example ice-cream cakes, cream or custard desserts and fruit cakes. Using the fan roughly halves the defrosting time.
Eco cooking 	The rear heating element and the fan are switched on, providing gentle heat that is evenly distributed throughout the oven. The heating element operates intermittently, making full use of the heat inside the oven cavity, reducing heat loss and saving energy. This mode is ideal for baking delicate dishes, especially cakes that need to rise, and for baking small cakes on up to three shelf levels at the same time. Examples: choux pastries, sweet and savoury biscuits, savoury meringues, Swiss rolls or small portions of vegetable gratin.

5.2 Steam modes

Your appliance offers steam cooking, which preserves the quality of the food and keeps dishes tender. The following steam modes are available.

Mode	Use
Full steam 	For steaming vegetables, side dishes or fish.
High humidity (Humidity High Pro) 	Suitable for cooking delicate dishes such as custards, soufflés, terrines and fish.

Mode	Use
Medium humidity (Humidity Medium Pro) 	Suitable for braised and slow-cooked meat, as well as for bread and sweet yeast dough. Thanks to the combination of steam and heat, meat becomes juicy and tender, and yeast-raised baked goods get a crispy, glossy surface.
Low humidity (Humidity Low Pro) 	Suitable for meat, poultry, bakes and soufflés. Thanks to the combination of steam and heat, meat is tender and juicy with a crispy surface. The low humidity function has four levels, which you select by pressing the low humidity button repeatedly: .

5.3 Using the oven

5.3.1 Before first use

Initial cleaning

Remove all accessories and the removable side racks from the appliance. Clean the appliance and accessories before first use. Then put the accessories and removable side racks back in their original positions. Remove all stickers, protective film and transport covers. Clean the accessories and side racks thoroughly with water and a soft cloth or a non-abrasive brush. Make sure there is no packaging material left in the oven cavity, such as polystyrene beads or pieces of wood, which could pose a fire hazard.

To remove the typical new-appliance smell, heat the empty appliance with the door closed. We recommend running the empty oven at the maximum temperature for 45 minutes. 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, dry all surfaces and refit the side racks.

Setting the clock

When the appliance is connected to the mains, the display shows 12:00. Press the clock button ⏲ – the corresponding indicator lights up and the display starts flashing. Use the "∨" and "∧" buttons to set the time, then confirm the setting by pressing the clock button again ⏲.

ⓘ Note: The clock uses the 24-hour format.

ⓘ Note: The time cannot be set while a cooking function is running or while the appliance is paused.

Setting the water hardness

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

Press the function selector button ❐ repeatedly to switch between the individual oven modes on the control panel. Then press the Start/Stop button ▷|| and the oven starts operating.

After selecting a function, press the temperature button and then set the required cooking temperature by pressing the "∧" and "∨" buttons briefly or holding them down.

The temperature reading on the display does not flash during heating. When the set temperature is reached, 9 beeps sound.

Use the on/off button to switch the appliance on and off. Use the lamp button to switch the oven lamp on and off.

Cooking time

The cooking time can also be set during cooking.

1. Press the time button repeatedly until the cooking time symbol starts flashing on the display.
2. Use the "∧" and "∨" buttons to set the required cooking time.
3. The oven starts automatically with the set cooking time when you press the time button, or after approximately 3 seconds.

End time

The end time can also be set during cooking.

1. Press the time button repeatedly until the end time symbol starts flashing on the display.
2. Use the "∧" and "∨" buttons to set the required end time.
3. The oven starts automatically with the set end time when you press the time button, or after approximately 3 seconds.

Delayed start

If you enter an end time after setting the cooking time, the appliance evaluates both values and sets a delayed start if necessary.

Example: the current time is 3:00, the required cooking time is 1 hour and cooking is to finish at 8:30. First press the time button – the cooking time symbol starts flashing on the display – and use the "∧" and "∨" buttons to set the cooking time. Then press the time button repeatedly until the end time symbol starts flashing, and set the end time. Press the time button again to confirm the settings. The oven remains in standby and starts automatically so that cooking finishes at the set time.

Operating notes

If you do not confirm your selection by pressing the Start/Stop button, the oven automatically returns to standby mode after 5 minutes.

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.

While the oven is operating, you can change the cooking time and temperature by pressing the Start/Stop button and then using the time and temperature selection buttons. Make the adjustments with the "∧" and "∨" buttons. When you have finished, press the Start/Stop button so that the oven applies the new settings and continues cooking.

6. SPECIAL FUNCTIONS

6.1 Kitchen timer

1. Press the kitchen timer button until the symbol and three digits start flashing on the display.
2. Use the "∧" and "∨" buttons to set the required time.
3. Press the kitchen timer button to start the timer. An audible signal sounds when the set time has elapsed.

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.

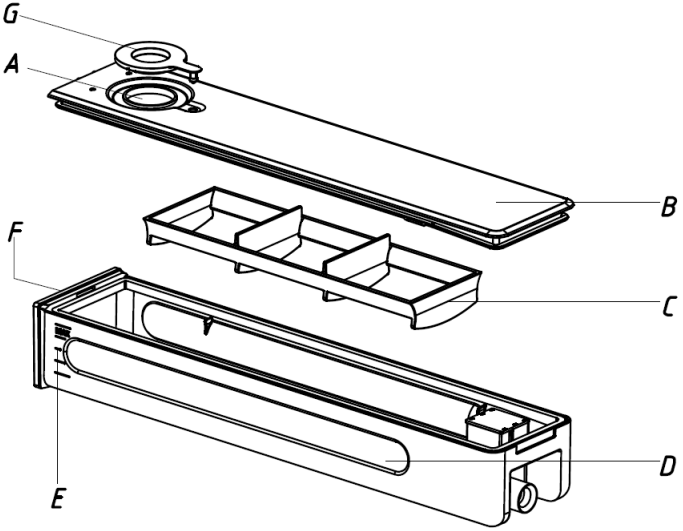
To activate the child lock, press and hold the rapid preheat button for 3 seconds – the lock symbol appears on the display. To cancel the lock, press and hold the same button again for 3 seconds; the lock symbol goes out.

When the lock is active, the appliance does not respond to button presses.

6.3 Steam cooking function

Your appliance offers steam cooking, which preserves the quality of the food and keeps dishes tender. The individual steam modes and their uses are described in the chapter “Steam modes”.

Water tank

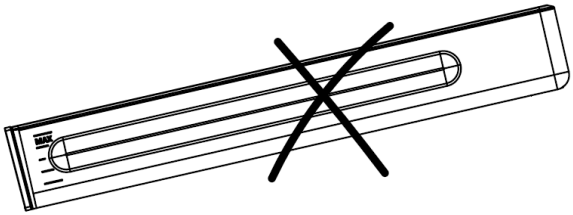


A. Filling opening
B. Lid
C. Anti-slosh baffle
D. Tank body
E. Scale
F. Front button
G. Inlet seal

The water tank 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.



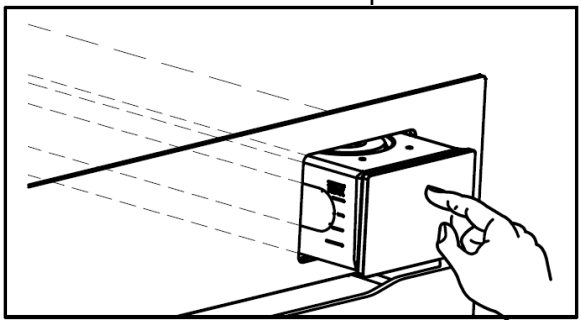


Put the filled tank back in the same position and push the front button until the tank clicks into place in the appliance. If the outside of the tank is wet after filling, wipe it with a soft cloth before inserting it into the appliance.
Empty the water tank after each use.

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

Steam cooking procedure

The water tank cover is located in the control panel.



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

1. Switch on the appliance.
2. Set the steam mode and temperature.
3. If required, set the cooking time ↦| or end time →|.
4. Press the Start/Stop button ▷|| – the display prompts you to fill the water tank.
5. Press the water tank cover, open it and remove the tank from the appliance.
6. Fill the tank with cold water up to the maximum mark (approximately 1.2 l). This amount of water is sufficient for approximately 50 minutes of operation. Use the scale on the tank.
7. Push the tank back into its original position.
8. Press the Start/Stop button ▷||.

The first steam appears after approximately 2 minutes. When the set temperature is reached, 9 beeps sound. An audible signal also sounds at the

end of the cooking time. Then switch off the appliance and, once steam cooking has finished, empty the water tank.
If the water tank runs out of water during operation, an audible signal sounds and the tank must be refilled so that steam cooking can continue.

⚠ **CAUTION: The appliance is hot and there is a risk of burns. Take care when emptying the water tank.**

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

6.4 Sterilisation

You can use this function to sterilise containers, such as baby bottles. Place the washed containers in the centre of the grill rack on the first shelf level, making sure that their openings point downwards at a slight angle. Fill the water tank to the maximum, select the Full steam mode and set a time of 40 minutes.

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.

6.6 Rapid preheat

The rapid preheat function quickly heats the empty oven to the set temperature.
Important: Do not place food in the oven until the rapid preheat function has finished.

1. Set the required oven mode and change the recommended temperature if necessary.
2. Press the rapid preheat button – an audible signal sounds.
3. When the set temperature is reached, the oven continues to operate in the set mode and you can now place the food inside.

6.7 Memory function

When a function has finished and the symbol END is shown on the display, you can save the current cooking mode by pressing and holding the memory button without pressing any other 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 the memory button – the saved cooking modes are shown on the display C1 C2 C3 C4. Use the "∧" and "∨" buttons to select the required mode and press the Start/Stop button ▷|| to start it.

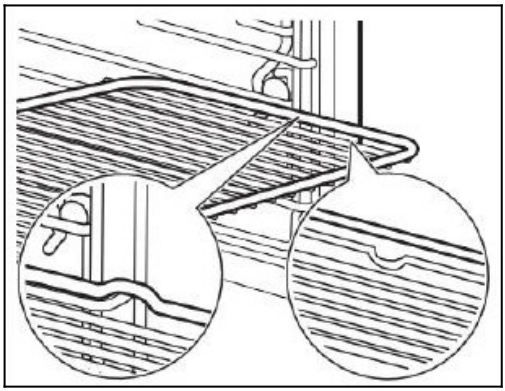
6.8 Demo mode

Demo mode is intended for demonstrating the appliance in shops. This function may not be available on all models.

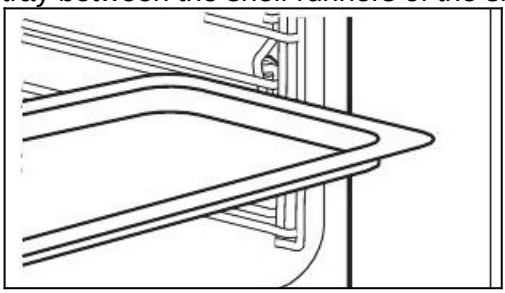
To switch demo mode on or off, press and hold the on/off button ⏻ and the Start/Stop button ⏯ at the same time for 5 seconds while the appliance is switched on. The appliance beeps three times when demo mode is switched on or off. When demo mode is on, a lowercase “d” is permanently lit on the leftmost digit of the temperature display.

7. INSERTING ACCESSORIES

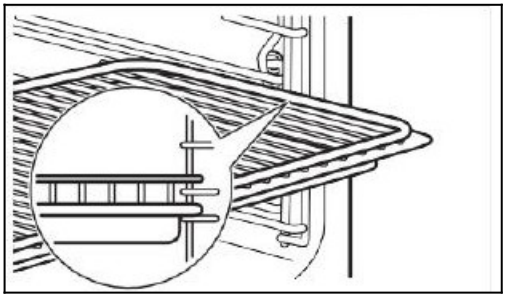
Grill rack: slide the rack between the shelf runners of the side rack, making sure that its feet point downwards.



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.

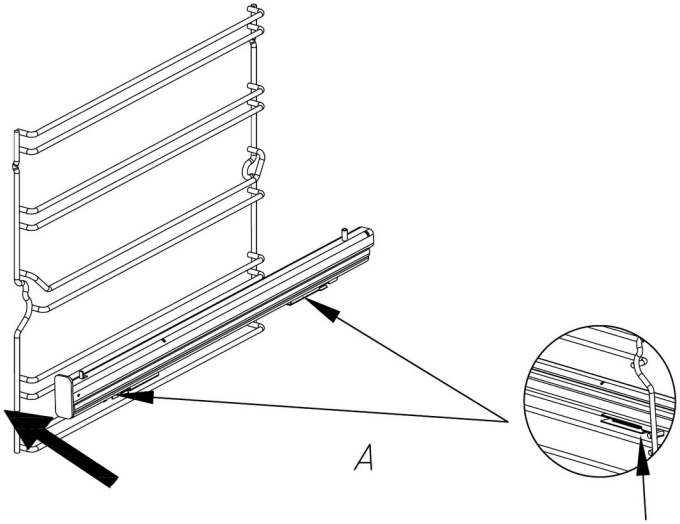


Always make sure that the racks are inserted the right way round, as shown in the illustration. Always make sure that the accessories are pushed fully in so that they do not touch the appliance door.
Accessories may deform when heated. This does not affect their use – they return to their original shape once they have cooled down.

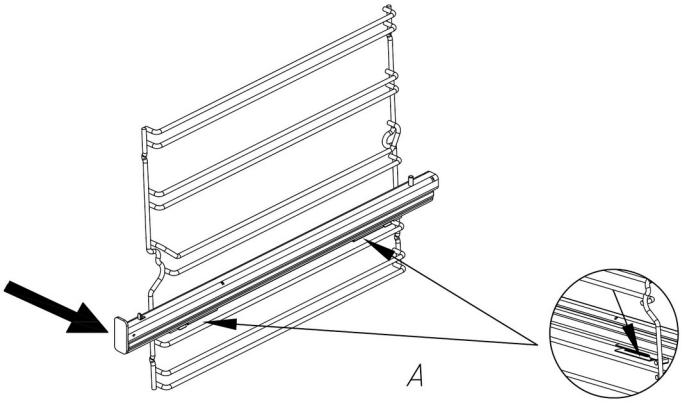
Telescopic rails

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.

8.1 Steam cooking – Full steam

This function is suitable for all types of food, both fresh and frozen. You can use it to cook, reheat, defrost, poach or blanch vegetables, meat, fish, pasta, rice, sweetcorn, semolina and eggs.
You can prepare a complete meal in a single cycle. To ensure that each dish is cooked properly, choose dishes with approximately the same cooking time. Fill the water tank up to the maximum mark. Place the food in suitable containers and put them on the grill racks. Leave space between the containers so that the steam can circulate.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Artichokes	99	50–60	2
Aubergine	99	15–25	2
Cauliflower, whole	99	35–45	2
Cauliflower, florets	99	25–35	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Broccoli, whole	99	30–40	2
Broccoli, florets 1)	99	13–15	2
Mushrooms, sliced	99	15–20	2
Peas	99	20–30	2
Fennel	99	25–35	2
Carrots	99	25–35	2
Kohlrabi, strips	99	25–35	2
Peppers, strips	99	15–20	2
Leeks, rings	99	20–30	2
Green beans	99	35–45	2
Lamb's lettuce	99	20–25	2
Brussels sprouts	99	25–35	2
Beetroot	99	70–90	2
Black salsify	99	35–45	2
Celeriac, diced	99	20–30	2
Asparagus, green	99	15–25	2
Asparagus, white	99	25–35	2
Spinach, fresh	99	15–20	2
Tomatoes – for peeling	99	10	2
White beans	99	25–35	2
Savoy cabbage	99	20–25	2
Courgette, sliced	99	15–25	2
Green beans, blanched	99	20–25	2
Vegetables, blanched	99	15	2
Dried beans, soaked (water/beans ratio 2:1)	99	55–65	2
Sugar snap peas	99	20–30	2
White or red cabbage, shredded	99	40–45	2
Pumpkin, diced	99	15–25	2
Sauerkraut	99	60–90	2
Sweet potatoes	99	20–30	2
Tomatoes	99	15–25	2
Corn on the cob	99	30–40	2

1) Preheat the oven for 5 minutes.

Side dishes

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Yeast dumplings	99	25–35	2
Potato dumplings	99	35–45	2
Potatoes in their skins, medium	99	45–55	2
Rice (water/rice ratio 1:1) 1)	99	35–45	2
Boiled potatoes, quartered	99	35–45	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Bread dumpling	99	35–45	2
Tagliatelle, fresh	99	15–25	2
Polenta (liquid ratio 3:1)	99	40–50	2
Bulgur (water/bulgur ratio 1:1)	99	25–35	2
Couscous (water/couscous ratio 1:1)	99	15–20	2
Spätzle (German-style pasta)	99	25–30	2
Fragrant rice (water/rice ratio 1:1)	99	30–35	2
Red lentils (water/lentils ratio 1:1)	99	20–30	2
Brown and green lentils (water/lentils ratio 2:1)	99	55–60	2
Rice pudding (milk/rice ratio 2.5:1)	99	40–55	2
Semolina pudding (milk/semolina ratio 3.5:1)	99	20–25	2

1) The ratio of water to rice may vary depending on the type of rice.

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Apples, sliced	99	10–15	2
Hot berries	99	10–15	2
Fruit compote	99	20–25	2
Melting chocolate	99	10–20	2

Fish

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Trout, approx. 250 g	85	20–30	2
Prawns, fresh	85	20–25	2
Prawns, frozen	85	30–40	2
Salmon fillets	85	20–30	2
Salmon trout, approx. 1000 g	85	40–45	2
Mussels	99	20–30	2
Plaice fillet	80	15	2

Meat

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Boiled ham 1000 g	99	55–65	2
Chicken breast, poached	90	25–35	2
Chicken, poached, 1000–1200 g	99	60–70	2
Boneless veal/pork roast, 800–1000 g	90	80–90	2
Smoked pork joint, poached	90	70–90	2
Boiled beef (Tafelspitz)	99	110–120	2
Chipolata sausages	80	15–20	2
Bavarian white sausages	80	20–30	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Wiener sausages	80	20–30	2

Eggs

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Hard-boiled eggs	99	18–21	2
Medium-boiled eggs	99	12–13	2
Soft-boiled eggs	99	10–11	2

8.2 High humidity

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Custard or pudding in ramekins 1)	90	35–45	2
Baked eggs 1)	90–110	15–30	2
Terrine 1)	90	40–50	2
Thin fish fillet	85	15–25	2
Thick fish fillet	90	25–35	2
Small fish up to 350 g	90	20–30	2
Whole fish up to 1000 g	90	30–40	2
Baked dumplings	120–130	40–50	2

1) Continue cooking for another half an hour with the door closed.

8.3 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 bread	160–170	30–45	2
Sweet yeast pastries	170–180	20–35	2
Sweet bakes	160–180	45–60	2
Braised meat	140–150	100–140	2
Ribs	140–150	75–100	2
Baked fish fillet	170–180	25–40	2
Baked fish	170–180	35–45	2

8.4 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, uncooked, 500 g	180	30–40	2
Smoked pork joint, 600–1000 g (soak for 2 hours)	160–180	60–70	2
Chicken, 1000 g	180–210	50–60	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Duck, 1500–2000 g	180	70–90	2
Goose, 3000 g	170	130–170	1
Potato gratin	160–170	50–60	2
Pasta bake	170–190	40–50	2
Lasagne	170–180	45–55	2
Part-baked rolls	200	15–20	2
Part-baked baguettes, 40–50 g	200	15–20	2
Part-baked baguettes, 40–50 g, frozen	200	25–35	2

8.5 Baking

Your oven may bake differently from the appliance you used previously. Adapt your usual settings – temperature, cooking time and shelf level – to the values given in the tables. Use a lower temperature the first time you bake.
If you cannot find the settings for a particular recipe, look for a similar dish. If you are baking cakes on several levels at the same time, you can extend the cooking time by 10 to 15 minutes.
Cakes and pastries placed at different heights may not brown evenly at first. If this happens, do not change the temperature – the differences will even out during baking. Trays may warp during baking; the distortion disappears once they have cooled down.

Cakes and pastries on a tray

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Plaited bread / Christmas plait	Conventional	170–190	30–40	3
Christmas stollen	Conventional	160–180 1)	50–70	2
Bread (rye): 1. first baking stage 2. second baking stage	Conventional	1. 230 1) 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Choux pastries / éclairs	Conventional	190–210 1)	20–35	3
Swiss roll	Conventional	180–200 1)	10–20	3
Crumble cake (dry)	Fan cooking	150–160	20–40	3
Almond cake / sugar cake	Conventional	190–210 1)	20–30	3
Fruit cakes (yeast dough or sponge mixture) 2)	Conventional	170	35–55	3
Shortcrust fruit tarts	Fan cooking	160–170	40–80	3
Yeast cakes with a delicate topping (e.g. quark, cream, custard)	Conventional	160–180 1)	40–80	3

1) Preheat the oven.
2) Use the deep tray.

Biscuits

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Shortcrust biscuits	Fan cooking	150–160	15–25	3
Shortbread / shortcrust strips	Fan cooking	140	20–35	3
Shortbread / shortcrust strips	Conventional	160 1)	20–30	3
Sponge biscuits	Fan cooking	150–160	15–20	3
Egg white pastries / meringues	Fan cooking	80–100	120–150	3
Macaroons	Fan cooking	100–120	30–50	3
Yeast dough biscuits	Fan cooking	150–160	20–40	3
Puff pastries	Fan cooking	170–180 1)	20–30	3
Bread rolls	Fan cooking	160 1)	10–25	3
Bread rolls	Conventional	190–210 1)	10–25	3
Small cakes (20 per tray)	Fan cooking	150 1)	20–35	3
Small cakes (20 per tray)	Conventional	170 1)	20–30	3

1) Preheat the oven.

Baking tips

Baking result	Possible cause	Solution
The bottom of the cake is not baked enough.	Incorrect shelf level.	Place the cake on a lower shelf level.
The cake sinks and is soggy, lumpy or streaky.	Oven temperature too high.	Set a slightly lower temperature next time.
The cake sinks and is soggy, lumpy or streaky.	Cooking time too short.	Set a longer cooking time. The cooking time cannot be reduced by setting a higher temperature.
The cake sinks and is soggy, lumpy or streaky.	Too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Pay attention to the mixing time, especially if you use a food processor.
The cake is too dry.	Oven temperature too low.	Set a higher temperature next time.
The cake is too dry.	Cooking time too long.	Set a shorter cooking time next time.
The cake browns unevenly.	Temperature too high and cooking time too short.	Set a lower temperature and a longer cooking time.
The cake browns unevenly.	The mixture is spread unevenly.	Spread the mixture evenly on the tray.
The cake is not done within the specified cooking time.	Oven temperature too low.	Set a slightly higher temperature next time.

8.6 Eco cooking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Pasta bake	200–220	45–55	3
Potato gratin	180–200	70–85	3
Moussaka	170–190	70–95	3
Lasagne	180–200	75–90	3
Cannelloni	180–200	70–85	3

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Bread pudding	190–200	55–70	3
Rice pudding	170–190	45–60	3
Apple sponge cake (cake tin)	160–170	70–80	3
White bread	190–200	55–70	3
Pasta bake	210–220	45–55	3
Potato gratin	200–210	80–100	3
Moussaka	200–210	80–100	3
Lasagne	200–210	80–100	3
Cannelloni	200–210	70–90	3
Bread pudding	200–210	45–60	3
Rice pudding	200–210	45–60	3

8.7 Cooking on several levels

Use the Fan cooking mode.

Cakes and pastries on a tray

Food	Temperature (°C)	Time (min)	2 levels	3 levels
Choux pastries / éclairs	160–180 1)	25–45	1/4	–
Dry crumble cake	150–160	30–45	1/4	–

1) Preheat the oven.

Biscuits, small cakes and pastries

Food	Temperature (°C)	Time (min)	2 levels	3 levels
Shortcrust biscuits	150–160	20–40	1/4	1/3/5
Shortbread / shortcrust strips	140	25–45	1/4	1/3/5
Sponge biscuits	160–170	25–40	1/4	–
Egg white pastries, meringues	80–100	130–170	1/4	–
Macaroons	100–120	40–80	1/4	–
Yeast dough biscuits	160–170	30–60	1/4	–
Puff pastries	170–180 1)	30–50	1/4	–
Bread rolls	180	20–30	1/4	–
Small cakes (20 per tray)	150 1)	23–40	1/4	–

1) Preheat the oven.

8.8 Pizza

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Pizza (thin base)	210–230 1)2)	15–25	2
Pizza (generously topped)	180–200	20–30	2
Tarts	180–200	40–55	1
Spinach tart	160–180	45–60	1
Quiche Lorraine	170–190	45–55	1

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Swiss tart	170–190	45–55	1
Covered apple pie	150–170	50–60	1
Vegetable tart	160–180	50–60	1
Unleavened bread	210–230 1)	10–20	2
Puff pastry tart	160–180 1)	45–55	2
Flammkuchen (Alsatian pizza-like dish)	210–230 1)	15–25	2
Pirozhki (Russian equivalent of calzone)	180–200 1)	15–25	2

1) Preheat the oven.
2) Use the deep tray.

8.9 Grilling

Always grill at the maximum temperature setting. Place the grill rack on the level recommended in the grilling table. Always place the deep tray on the first level. Only grill flat pieces of meat or fish. Always preheat the empty oven with the grill function for 5 minutes first.

Grill

Food	Temperature (°C)	Time – 1st side (min)	Time – 2nd side (min)	Level
Roast beef	210–230	30–40	30–40	2
Beef fillet	230	20–30	20–30	3
Pork loin	210–230	30–40	30–40	2
Veal loin	210–230	30–40	30–40	2
Saddle of lamb	210–230	25–35	20–25	3
Whole fish, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	3/4

Maxi grill

Food	Time – 1st side (min)	Time – 2nd side (min)	Level
Burgers	8–10	6–8	4
Pork tenderloin	10–12	6–10	4
Sausages	10–12	6–8	4
Fillet steaks / veal steaks	7–10	6–8	4
Toast	1–3	1–3	5
Toast with toppings	6–8	–	4

8.10 Fast cooking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Pizza, frozen	200–220	15–25	2
American pizza, frozen	190–210	20–25	2
Pizza, chilled	210–230	13–25	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Mini pizzas, frozen	180–200	15–30	2
Chips, thin	190–210	15–25	3
Chips, thick	190–210	20–30	3
Potato wedges / croquettes	190–210	20–40	3
Potato pancakes	210–230	20–30	3
Lasagne / cannelloni, fresh	170–190	35–45	2
Lasagne / cannelloni, frozen	160–180	40–60	2
Baked cheese	170–190	20–30	3
Chicken wings	180–200	40–50	2

8.11 Frozen ready meals

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Level
Frozen pizza	Conventional	according to the manufacturer's instructions	according to the manufacturer's instructions	3
Chips 1) (300–600 g)	Conventional or Fan grill	200–220	according to the manufacturer's instructions	3
Baguettes	Conventional	according to the manufacturer's instructions	according to the manufacturer's instructions	3
Fruit cakes	Conventional	according to the manufacturer's instructions	according to the manufacturer's instructions	3

1) Turn the chips 2–3 times during cooking.

Note: The cooking times given are approximate and may vary according to personal taste. When using the Grill or Fan grill, the deep tray must always be placed on the first level from the bottom.

8.12 Practical cooking tips

The oven offers a wide range of options that allow you to cook every dish in the best possible way. Over time you will learn to make full use of this versatile appliance; the following instructions are only a guide, which you can adapt according to your own experience.

Cooking on several levels

If you need to cook food on several levels at the same time, use the Fan cooking mode or the Multifunction cooking mode – only these two modes allow this.

If you are cooking delicate dishes on several levels, use the Fan cooking mode , which allows you to bake on up to three levels at the same time (the first, third and fifth levels from the bottom).

For other dishes on several levels, use the Multifunction cooking mode and bear in mind the following recommendations. The oven has five shelf levels. When cooking with the fan, use two of the three middle levels – the lowest and highest levels are directly exposed to the hot air and delicate dishes could burn there.

In general, use the second and fourth levels from the bottom and place dishes that require more heat on the second level from the bottom. For example, if you are cooking a roast together with another dish, place the meat on the second level from the bottom and the more delicate dish on the fourth.

If you are cooking dishes that require different cooking times and temperatures, set a temperature somewhere between the two required values, place the more delicate dish on the fourth level from the bottom and take the dish with the shorter cooking time out of the oven first. Use the deep tray on the lower level and the grill rack on the higher one.

Using the Fast cooking mode

This mode is functional, quick and practical for those who use packaged products, such as frozen or part-baked foods, together with other foods. You will find useful recommendations in the cooking tables.

Using the grill

This multifunction oven offers three grilling modes: Grill, Maxi grill and Fan grill. When using the Grill mode or the Maxi grill mode , place the food on the third or fourth level from the bottom. The Grill mode switches on only the inner part of the top heating element, so place the food under its centre; the Maxi grill switches on the entire top heating element.

Place the deep tray supplied on the lowest level (first from the bottom) to catch sauces or fat and prevent them from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend setting the highest temperature; however, lower temperatures can also be used.

Fan grill

The Fan grill is very useful for grilling food quickly, as the heat distribution not only browns the surface but also cooks the underside of the food. It can also be used to brown the top at the end of cooking, for example to give pasta bakes a golden crust.

When using this mode, place the grill rack on the second or third level and the deep tray on the first level from the bottom so that fat does not drip onto the bottom of the oven and cause smoke. We recommend setting a temperature of

200 °C, as this is the most efficient way of using the grill, which works on the principle of infrared radiation. However, lower temperatures can also be used.

Baking cakes

Always place cakes in a preheated oven and wait until the oven has fully preheated. Do not open the door during baking so that the cake does not sink.

Problem	Solution
The cake is too dry.	Increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
The cake has sunk.	Use less liquid or reduce the temperature by 10 °C.
The cake is too dark on top.	Place it on a lower level, reduce the temperature and extend the cooking time.
It is well baked inside but sticky on the surface.	Use less liquid, reduce the temperature and extend the cooking time.
The cake has stuck to the tin.	Grease the tin well and dust it with flour, or use baking paper.
I baked on several levels and the dishes are not evenly cooked.	Set a lower temperature. It is not necessary to remove the dishes from all levels at the same time.

Baking pizza

For the best pizza results, use the Pizza mode . Preheat the oven for at least 10 minutes. Use a light aluminium pizza tray and place it on the grill rack supplied with the oven; if you use the deep tray, the cooking time will be longer and it will be difficult to achieve a crispy base.

Do not open the door too often while baking pizza. If the pizza has a lot of toppings (three or four types), we recommend adding the mozzarella on top only halfway through baking.

If you are baking pizza on two levels, use the second and fourth levels, set a temperature of 220 °C and place the pizza in the oven after preheating for at least 10 minutes.

Cooking fish and meat

Use a temperature of 180 to 200 °C for white meat, poultry and fish.

For red meat that should be well browned on the outside and tender and juicy inside, it is best to start briefly at a high temperature (200 to 220 °C) and then turn the oven down.

As a general rule, the larger the roast, the lower the temperature you should set. Place the meat in the centre of the grill rack and put the deep tray underneath to catch the fat.

Make sure that the grill rack is inserted so that it is in the centre of the oven. To increase the amount of heat coming from below, use the lower levels. For strongly flavoured roasts (especially duck and game), brush the top of the meat with lard or cover it with bacon.

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.

9.2 Steam cleaning

The steam cleaning function helps remove food residues from the oven cavity. The method is only effective on light soiling – it will not remove stubborn baked-on stains. The function can only be used when the oven is cold.

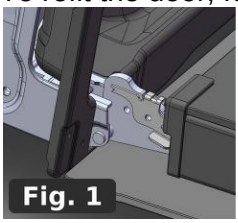
9.3 Appliance door

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.

9.3.1 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 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.


Fig. 1

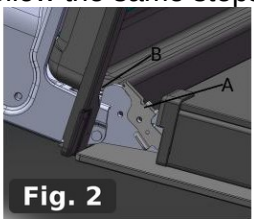


Fig. 2


Fig. 3



Fig. 4

9.3.2 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.

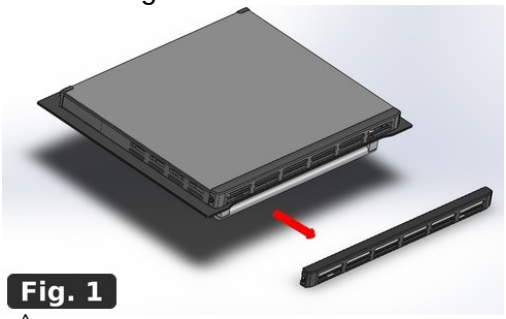


Fig. 1

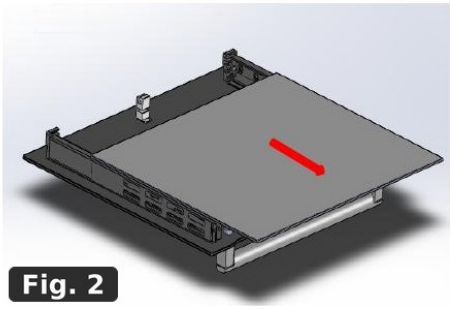


Fig. 2

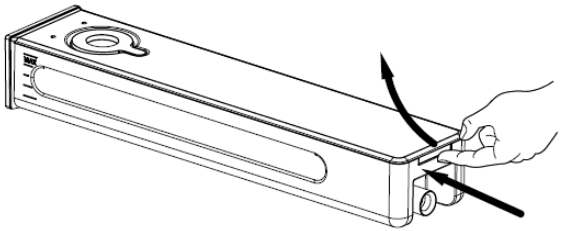
⚠ **CAUTION: The glass may break. When cleaning, take care not to scratch it and do not knock it with accessories. If the glass panels are damaged, replace them immediately and contact an authorised service centre.**

9.4 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 “Inserting accessories” chapter, in the “Telescopic rails” section.

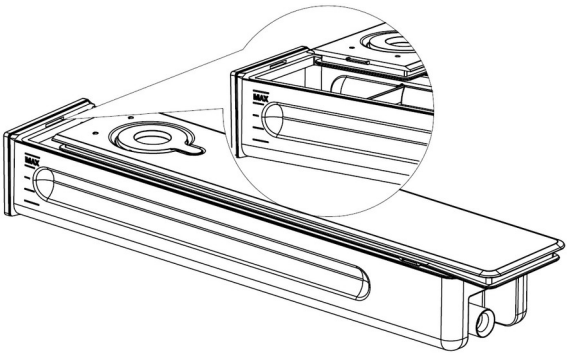
9.5 Cleaning the water tank

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-splash baffle by pulling it out of the tank body until it pops out.
4. Wash the tank parts by hand with tap water and soap.
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 it towards the oven until it clicks into place.

⚠ **CAUTION: Do not use abrasive sponges. Do not put the water tank in the dishwasher.**



9.6 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.

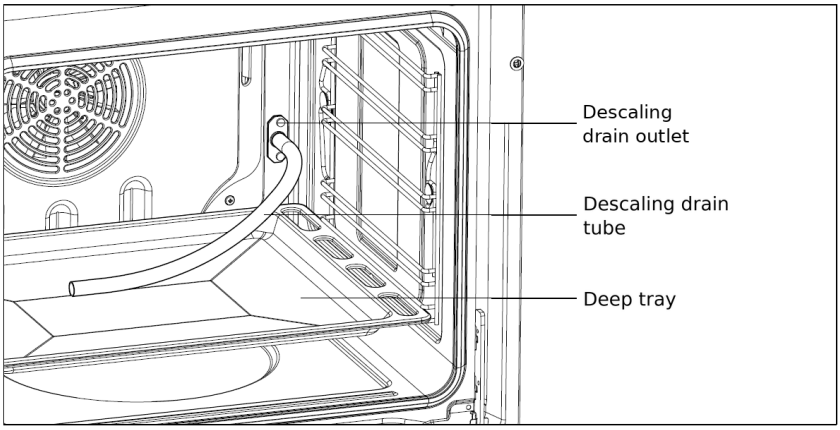
Descaling reminder

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 first 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 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 first 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.

9.7 Replacing the lamp

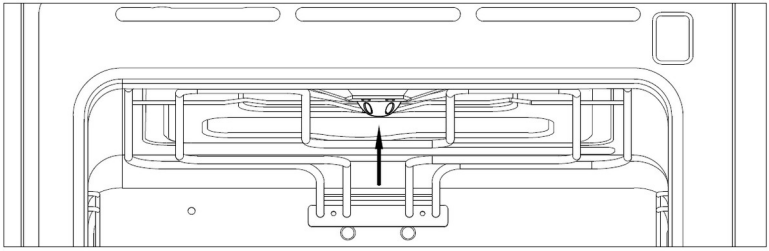
Place a cloth on the bottom of the oven cavity. This will prevent damage to the glass cover and the bulb.

⚠ WARNING: Risk of electric shock. Disconnect the fuse before replacing the lamp. The lamp and its glass cover may be hot.

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.



Top lamp

10. TROUBLESHOOTING

In the event of a fault, check whether it is caused by incorrect use and, before contacting the after-sales service, try to rectify the fault using the table below.

⚠ CAUTION: Never open the appliance housing under any circumstances. Installation, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person in accordance with the applicable national and local safety regulations. Repairs and other work carried out by unqualified persons may be dangerous and the manufacturer accepts no liability for them. Before starting any maintenance or repair, make sure that the appliance is disconnected from the mains power supply.

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.	Set the time. Check that the required settings have been made.
	The household fuse has blown or the circuit breaker has tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this happens again, call a qualified electrician.
A noise can be heard after the programme has finished.	The cooling fan continues to run after the programme has ended.	This is normal. The fan will stop automatically.
The lamp does not work.	Faulty lamp.	Replace the lamp.
The appliance does not lock the water tank in place after it has been inserted.	The water tank lid has been assembled incorrectly. The anti-splash baffle has been fitted incorrectly.	Assemble the water tank lid correctly. Fit the anti-splash baffle into the tank body correctly.
The appliance does not lock the water tank in place after the cover has been pushed.	The tank body has not been pushed in all the way.	Slide the tank body into the appliance and push it in all the way.

Problem	Possible cause	Solution
After the descaling cycle, there is dirty water on the bottom of the oven cavity.	The deep tray is on the wrong level.	Remove the residual water and descaling agent from the bottom of the oven. Insert the deep tray into the first level.
Cakes and biscuits brown unevenly.	Slightly uneven browning is normal.	If the browning is very uneven, check that the correct temperature has been set and the correct level has been used.
Error code HE1 appears on the display.	Temperature sensor error.	Call your local service centre.
Error code HE3 appears on the display.	Communication error.	Call your local service centre.
Error code HE4 appears on the display.	Steam generator sensor fault.	Call your local 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.

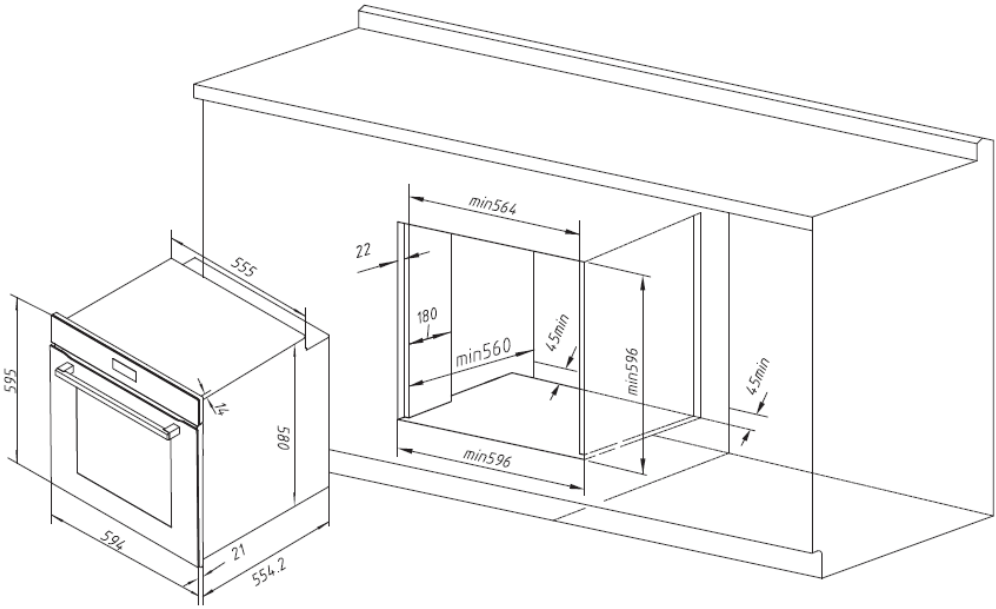
11.1 Safety instructions for the installer

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.

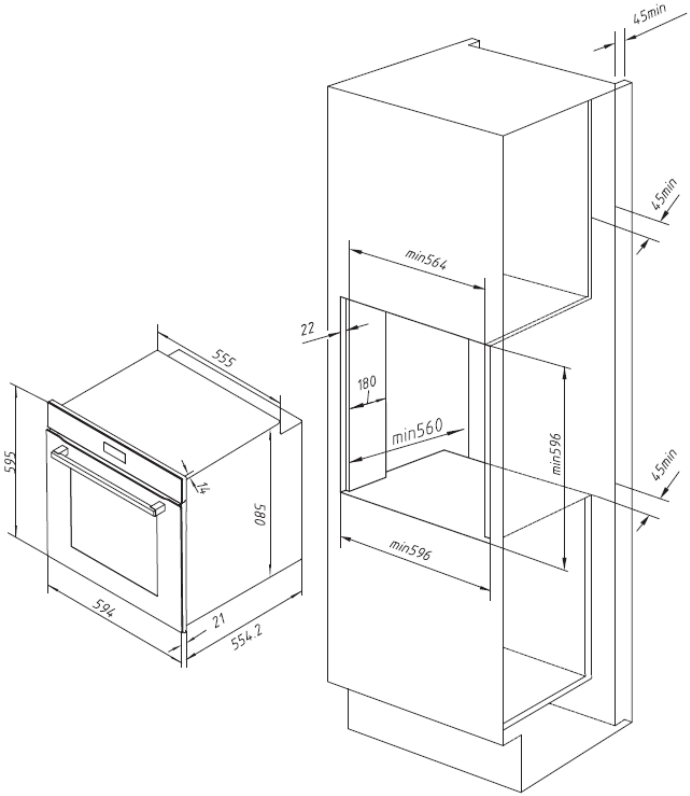
11.2 Installing the built-in oven

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.

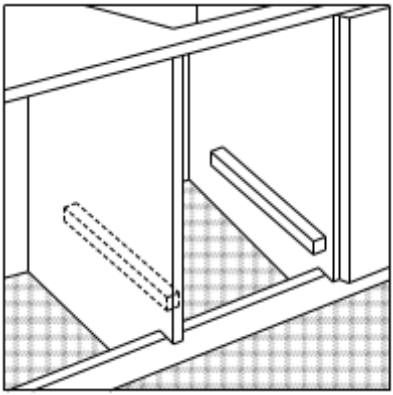
Installation under a worktop:

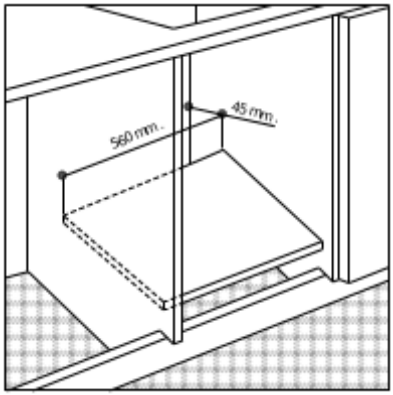


Installation in a tall cabinet:



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.

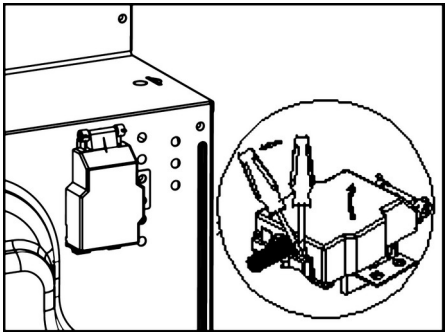
11.3 Electrical connection

⚠ **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.

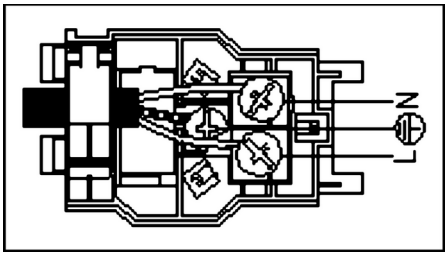
Opening the terminal block

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		KTS2040B
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

