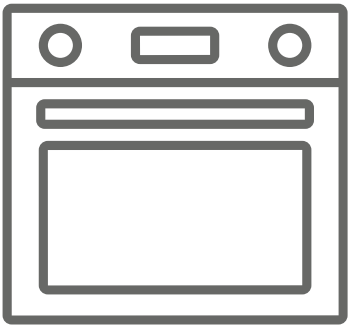
kluge

CZ **Vestavná trouba / Návod k použití**

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

PL **Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi**

SK **Zabudovaná rúra / Návod na používanie**



KTE1021B

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.
Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.
Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

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

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění 4
1.2 Funkce vaření s párou 6
1.3 Upozornění k instalaci 7
1.4 Během použití 7
1.5 Při čištění a údržbě 8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ 11
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž 11
2.2 MONTÁŽ TROUBY 11
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost 12
3.VLASTNOSTI PRODUKTU 14
4.POUŽITÍ PRODUKTU 15
4.1 Tabulka pro přípravu jídel 16
4.2 Pro funkci páry 17
4.3 Použití dotykového programování Visio 18
4.4 Příslušenství 19
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 21
5.1 Čištění 21
5.2 Údržba 23
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA 24
6.1 Odstraňování potíží 24
6.2 Přeprava 24
7.TECHNICKÉ ÚDAJE 25
7.1 Informační list o energetické účinnosti 25

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnosti nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.

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

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

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

- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.

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

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

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

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

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

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

1.2 FUNKCE VAŘENÍ S PÁROU

- Vodu musíte nalít do nádržky před spuštěním trouby.
- Nepřidávejte vodu do nádržky, když je trouba horká.
- Při otevření dvířek může z trouby uniknout pára. Buďte při otevírání dvířek trouby opatrní, protože hrozí spálení.
- V souvislosti s vařením v páře může v troubě zůstat vlhkost. Protože vlhkost může způsobovat korozi, nezapomeňte po vaření vysušit vnitřní prostor trouby.
- Pro vaření s párou používejte pitnou vodu. Nepoužívejte namísto vody hořlavý alkohol nebo pevné látky s pevnými částicemi.
- Pro vaření v páře používejte nerezové nádobí.
- Na konci každého vaření v páře vylijte z nádržky zbytek vody. Zbylou vodu byste neměli používat při

příštím vaření.

1.3 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí být odolné vůči teplotám alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

1.4 BĚHEM POUŽITÍ

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek během pečení a po něm. Horká pára vycházející z trouby může

způsobit popáleniny.

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit produkt.



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

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

1.5 PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.

- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.
- Vodní kámen usazený na dně trouby se nepokoušejte seškrabovat. Mohlo by dojít k poškození dna trouby.
- Abyste případný vodní kámen na dně trouby rozpustili, nalijte na dno 200–250 ml bílého octa s kyselostí nepřesahující 6 % a nechte ho působit 30 minut. Tento postup opakujte po každém 2. nebo 3. použití. Pak o vyčistěte vlhkým hadrem.

Prohlášení o shodě CE

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

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

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

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

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

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

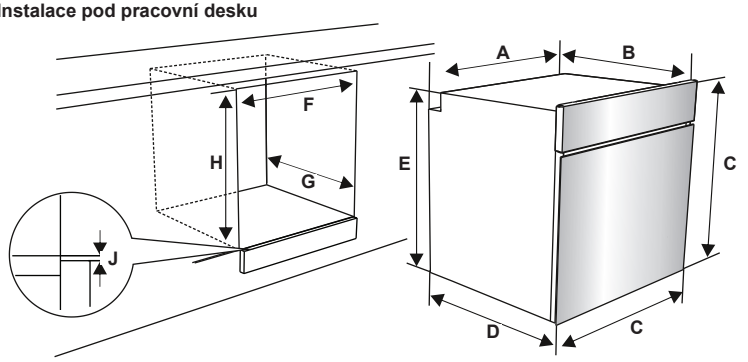
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé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

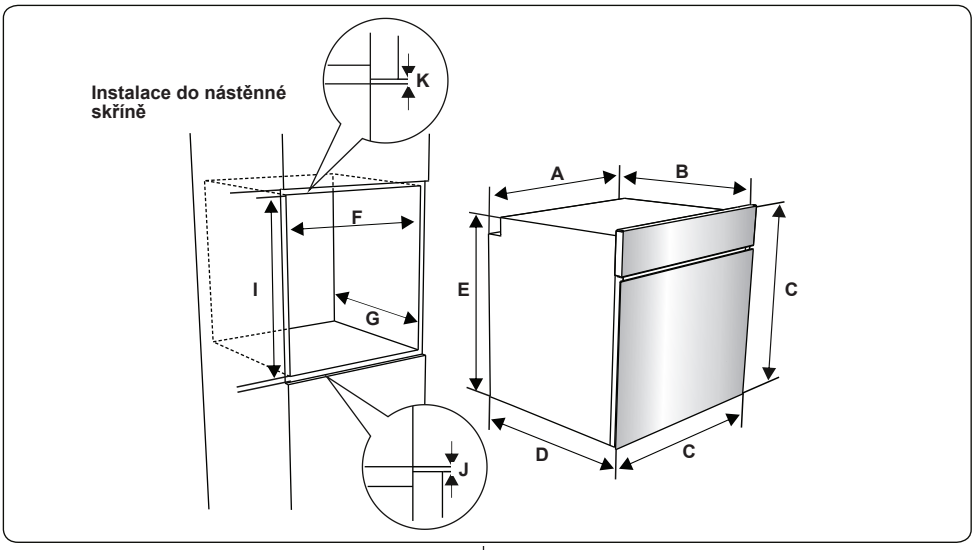
2.2 MONTÁŽ TROUBY

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

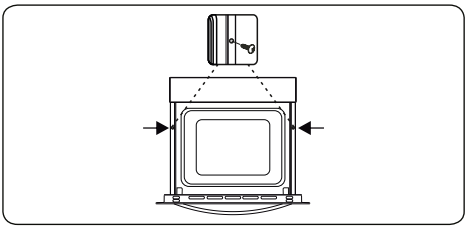
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Instalace pod pracovní desku





Po napojení elektroinstalace zatlačte zepředu na troubu a zasuňte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



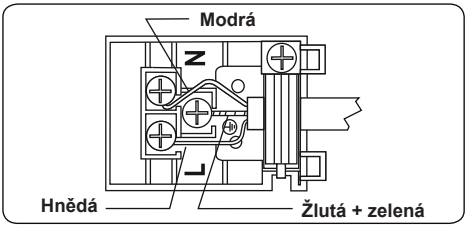
2.3 NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

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

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Zařízení je navrženo pro napájení 220-240V. Pokud je vaše napájení odlišné, kontaktujte autorizovaný servisní personál nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220-240V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.

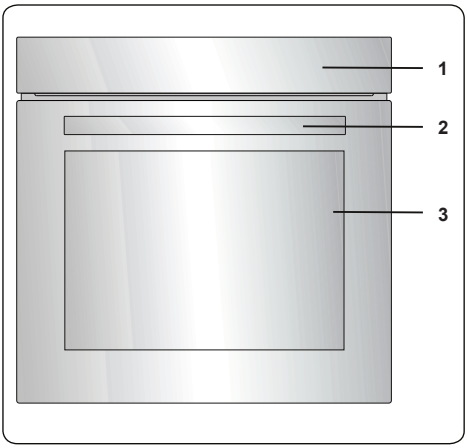
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni trouby.



3. VLASTNOSTI PRODUKTU

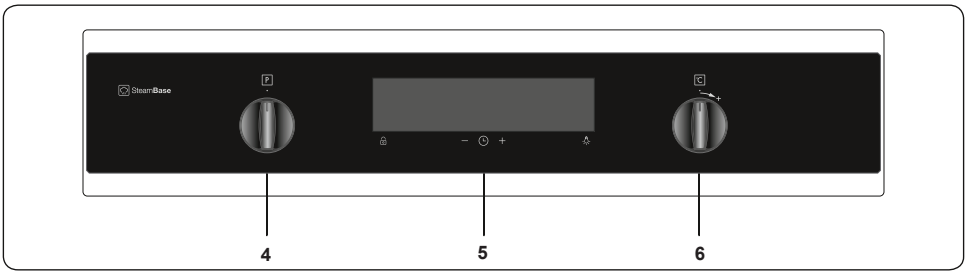
Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



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

Ovládací panel

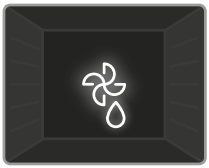


4. Otočný ovládač pro ovládání trouby
5. Časovač
6. Otočný ovládač termostatu trouby

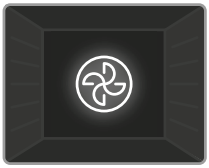
4. POUŽITÍ PRODUKTU

Funkce trouby

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

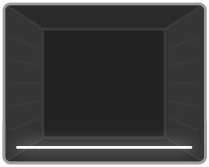


Funkce rozmrazování: Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování, umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmrazením.

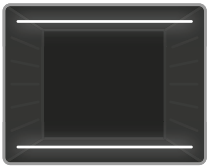


Funkce Turbo: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

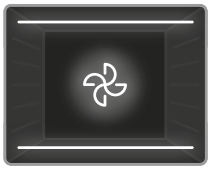
V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.



Funkce spodního ohřevu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní topné těleso. Funkce spodního ohřevu je skvělá pro ohřev pizzy, protože teplo stoupá ze spodní části trouby a ohřívá tak jídlo. Tato funkce se spíše hodí k ohřívání jídla než k jeho pečení.

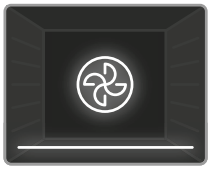


Statická funkce pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



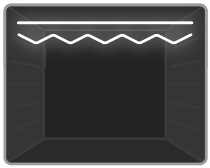
Funkce ventilátoru: Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut. Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným tělesem je ideální k rychlému pečení pokrmů, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení pokrmu.

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



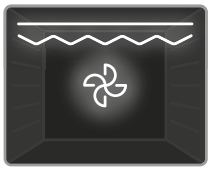
Funkce Pizza: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně rozptyluje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

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



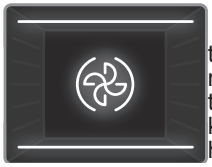
Funkce rychlejšího grilování: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá k rychlejšímu grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

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



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

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



Funkce 3D: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso, horní topné těleso, spodní topné těleso a větrák. Funkce 3D rovnoměrně a rychle rozptyluje teplo po troubě, aby se rovnoměrně peklo jídlo na všech patrech trouby. Doba pečení bude kratší než u jiných funkcí. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

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

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

Funkce čištění parou Nastavte funkci trouby a termostatu na symbol čištění parou. Do malého zásobníku na dně trouby nalijte 200–250 ml vody (zhruba 1 hrnek). Čištění parou trvá asi 30 - 60 minut a připraví troubu tak, abyste ji mohli snadno vyčistit.

4.1 TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

Funkce	Pokrm		°C	min.
Statická příprava	Listové těsto	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Koláč/dort	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2 - 3 - 4	200	45–60
Větrák	Listové těsto	2 - 3 - 4	170–190	25–35
	Koláč/dort	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2 - 3 - 4	200	45–60
Turbo	Listové těsto	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Koláč	2 - 3 - 4	150–170	30–40
	Čajové pečivo	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
Gril	Masové kuličky	7	200	10–15
	Kuře	*	190	50–60
	Plátky masa	6 - 7	200	15–25
	Beefsteak	6 - 7	200	15–25

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

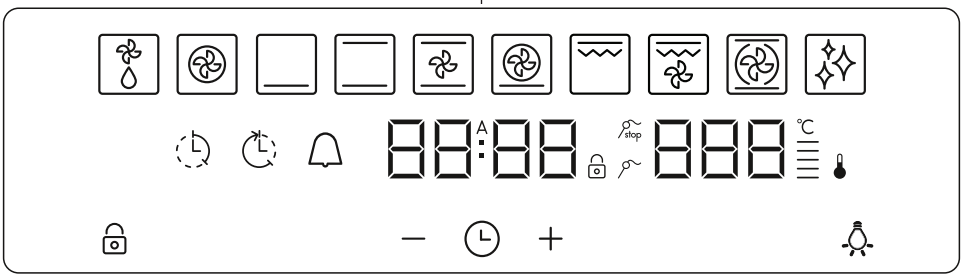
4.2 PRO FUNKCI PÁRY

Potravina	Funkce	Pozice police	Teplota (°C)	Množství vody (ml)	Doba přidání vody (min.)	Doba vaření (min) (přibl.)	Hmotnost (přibližná hmotnost jídla v gramech)
Chléb	Funkce ventilátoru + páry	3	200	100	Před spuštěním trouby	30-50	820
Zapékané těstoviny	Funkce ventilátoru + páry	3	200	200	Před spuštěním trouby	30-40	1500
Drobné pečivo	Turbo+pára	3	180	150	Před spuštěním trouby	30-40	500
Bram-bora	Funkce ventilátoru + páry	3	200	250	Před spuštěním trouby	45-60	500
Kuře	Turbo+pára	3	220	200	Před spuštěním trouby	60-70	2000
Steak	Funkce ventilátoru + páry	3	180	300	Před spuštěním trouby	100-110	1000

Důležité:Výše uvedené časy byly získány v laboratorních podmínkách a mohou se lišit v závislosti na vstupním napětí a na množství připravovaného jídla.

Důležité: Nepřidávejte vodu do nádržky, když je trouba horká.

4.3 POUŽITÍ DOTYKOVÉHO PROGRAMOVÁNÍ VISIO



Popis funkcí							
	Rozmrazo-vání		Funkce Dvojitý gril + ventilátor	A	Automatické pečení	stop	Zastavení sondy na maso
	Funkce Turbo		Funkce 3D		Teplotní stupnice		Sonda na maso
	Spodní funkce		Funce čištění		Termostat		Doba pečení
	Statická funkce	888	Displej teploty	—	Mínus		Doba konce pečení
	Horko-vzdušná funkce	88:88	Displej s časem	+	Plus		Minutka
	Funkce Pizza:		Režim		Zámek tlačítek		Světlo
	Funkce rychlejšího grilování						

Nastavení aktuálního času

Nastavení času se musí provést před zahájením používání trouby. Po napojení na zdroj energie se na displeji rozbliká symbol „A“ a „**0:00**“. Stiskněte zároveň tlačítka „**+**“ a „**-**“ . Tečka uprostřed displeje začne blikat. Dokud tečka na displeji bliká, nastavte čas pomocí tlačítek „**+**“ a „**-**“. Po několika vteřinách přestane tečka blikat a zůstane rozsvícená.

Nastavení minutky

Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoli dobu mezi „**0:00**“ a „**23:59**“ hodinami. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.

Stiskněte „🕒“. Symbol 🔔 začne blikat a zobrazí se „**0:00**“. Dokud bliká 🔔, nastavte pomocí tlačítek „**+** a „**-**“ požadovaný časový úsek. Symbol 🔔 zůstane svítit, čas se uloží a bude nastaveno upozornění.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „🔔“. Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol 🔔 z obrazovky zmizí.

Nastavení délky času vaření

Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu: Stiskněte a držte senzorické tlačítko „🕒“, dokud se na displeji časovače nezobrazí symbol „🕒“ pro dobu pečení. Když je časovač v této pozici, nastavte pomocí senzorických tlačítek **+** a **-** požadovanou dobu přípravy jídla. Až nastavení dokončíte, počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas a dokud nezůstane rozsvícený symbol „🕒“ a „A“ pro dobu

pečení.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne a ozve se zvukový signál. Na obrazovce bude blikat symbol pro dobu pečení „⏲“ a „A“. Stisknutím kteréhokoli senzorického tlačítka na ovládací jednotce vypněte zvukové upozornění. „A“ bude nadále blikat. Stisknutím senzorického tlačítka „⏲“ odejdete z režimu „A“.

Nastavení času ukončení vaření

Tato funkce se používá k zahájení vaření po uplynutí určitého času a po konkrétní dobu. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu:

Stiskněte a držte tlačítko „⏲“, dokud na displeji časovače neuvidíte symbol „⏲“ pro dobu pečení. Nastavte požadovanou dobu pečení pomocí senzorických tlačítek „**+**“ a „**-**“. Až dokončíte nastavení doby pečení, dotkněte se senzorického tlačítka „⏲“ a držte ho, dokud na displeji neuvidíte symbol „⏲“ pro konec doby pečení. Rozbliká se aktuální čas a symbol „⏲“ pro konec doby pečení. Nastavte požadovaný čas ukončení pečení pomocí senzorických tlačítek „**+**“ a „**-**“. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte dokud se nezobrazí aktuální čas a dokud symbol konce vaření „⏲“ nezůstane rozsvícený.

Trouba vypočte dobu spuštění tím, že odečte délku přípravy pokrmu od času, kdy má být jídlo dokončeno a trouba se má vypnout. Časovač vydá zvukové upozornění a rozbliká se symbol „⏲“ pro dobu pečení a symbol „⏲“ pro konec doby pečení. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného tlačítka časovače.

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

Nastavení zvuku digitálního časovače

Stiskněte a podržte senzorické tlačítko „**-**“, dokud neuslyšíte „pípnutí“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „**-**“ ozve jiné „pípnutí“. Existují čtyři různé typy zvukového signálu. Když je zvoleno „vypnuto“, budou vypnuté všechny zvuky kromě budíku a chybových oznámení. Po chvíli se ozve zvolené pípnutí.

Funkce zámku tlačítek

Uzamčení tlačítek použijte, abyste předešli nechtěným změnám v nastavení trouby. Stiskněte tlačítko „🔒“ a držte ho, dokud se na displeji neobjeví symbol zámku tlačítek. Pokud budete chtít funkci zámku tlačítek deaktivovat, stiskněte tlačítko „🔒“ a držte ho, dokud z displeje nezmizí symbol zámku.

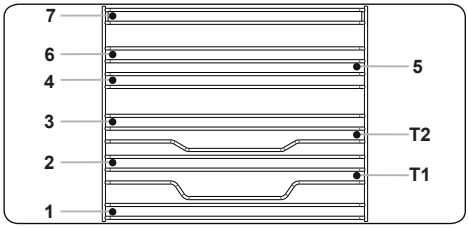
Nastavení jasu

Pokud chcete nastavit jas displeje, stiskněte a na 3 vteřiny podržte tlačítko „+“. Na displeji se zobrazí „br1“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „+“ zobrazí jiný jas.

4.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Drátěný vodící rošt EasyFix

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



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

být umístěna na výškové úrovni 3.

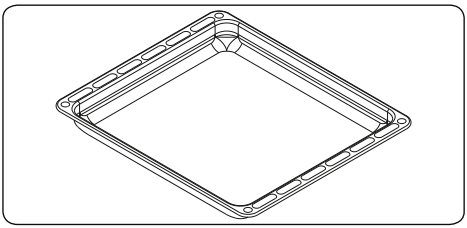
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

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

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

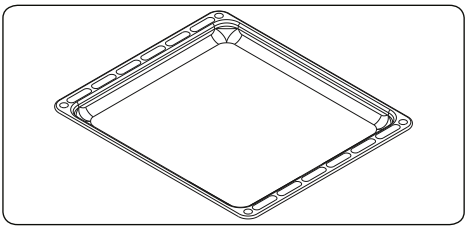
Postavte plech na kteroukoli úroveň mřížky a zasuňte ho až na konec.



Mělký plech

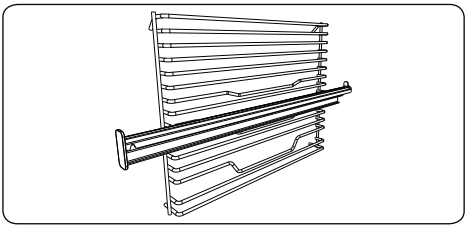
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Postavte plech na kteroukoli úroveň mřížky a zasuňte ho až na konec.



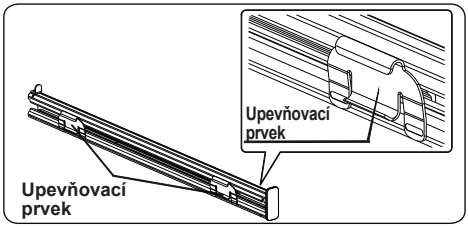
Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejnicí EasyFix

Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.

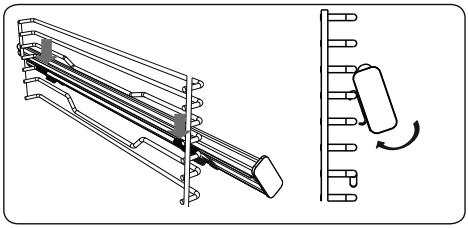


Teleskopické kolejnice

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



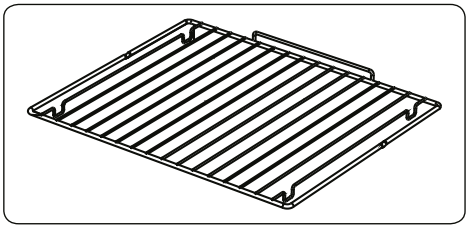
- Na každé teleskopické kolejnici jsou upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěného roštu“.



- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

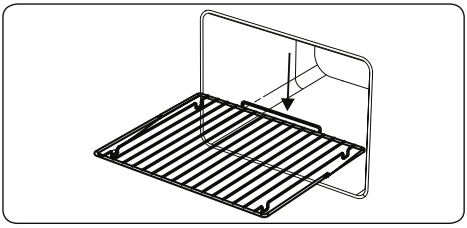
Drátěný rošt

Drátěný rošt se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



VAROVÁNÍ

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



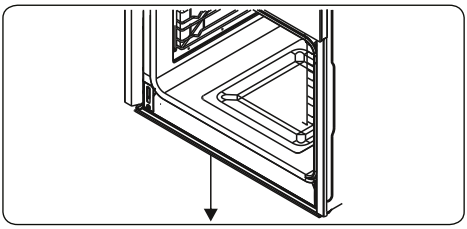
Kolektor na vodu

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

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

Voda steče do kolektoru na vodu.

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



5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

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

Všeobecné pokyny

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

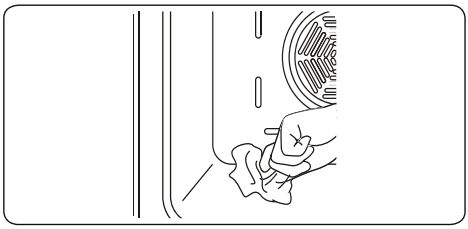
Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částeček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

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

Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

Čištění vnitřního prostoru

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



Čištění skleněných částí

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

Čištění nerezových části (pokud je spotřebič má)

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

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

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

Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

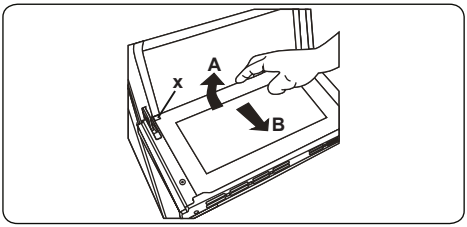
- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody.

Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

Odstranění vnějšího skla

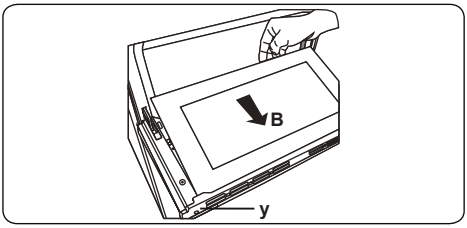
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

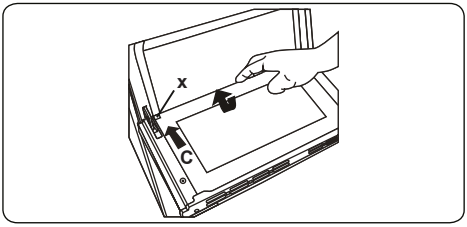


Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ni (**y**) ve směru **B**.



3. Usaďte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.

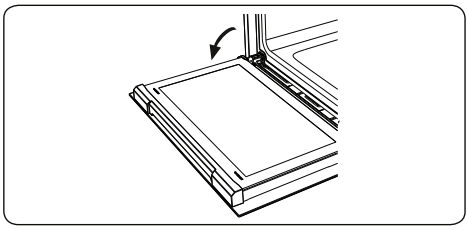


Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

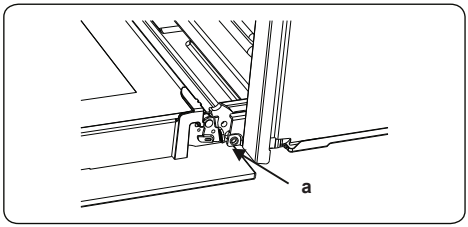
Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte níže.

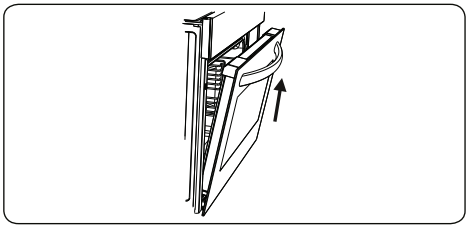
1. Otevřete dvířka trouby.



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

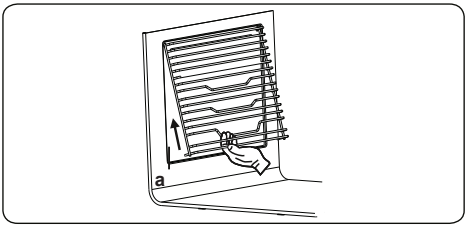


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



Odstranění drátěného roštu

Drátěný rošt odstraníte tak, že za něj zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění roštu ze svorek (**a**) ji zdvihněte nahoru.



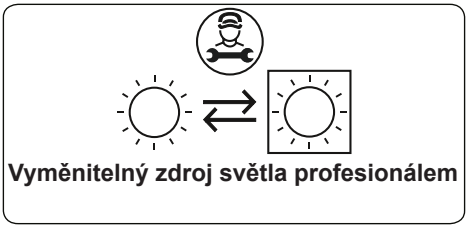
5.2 ÚDRŽBA

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

Výměna světla trouby

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

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



Vyměnitelný zdroj světla profesionálem

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

- Vodní kámen usazený na dně trouby se nepokoušejte seškrabovat. Mohlo by dojít k poškození dna trouby.
- Abyste případný vodní kámen na dně trouby rozpustili, nalijte na dno 200–250 ml bílého octa s kyselostí nepřesahující 6 % a nechte ho působit 30 minut. Tento postup opakujte po každém 2. nebo 3. použití. Pak o vyčistěte vlhkým hadrem.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha žárovky. Elektřina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítky se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.

6.2 PŘEPRAVA

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

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

7. TECHNICKÉ ÚDAJE

7.1 INFORMAČNÍ LIST O ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

Značka		kluge
Model		KTE1021B
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmotnost	kg	30.5
Index spotřeby energie - běžný		105.7
Index spotřeby energie - vynucený		94.3
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0.93
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0.83
Počet pečících prostor		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

Tipy pro úsporu energie

Trouba
- Jídla vařte společně, je-li to možné.

- Zkraťte dobu předehřívání.

- Dobu vaření neprodlužujte.

- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.

- Během vaření troubu neotevírejte.

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

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 General Safety Warnings 3
1.2 For steam cooking 5
1.3 Installation Warnings 6
1.4 During Use 6
1.5 During Cleaning and Maintenance 7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE 10
2.1 Instructions for the Installer 10
2.2 Installation of the Oven 10
2.3 Electrical Connection and Safety 12
3.PRODUCT FEATURES 13
4.USE OF PRODUCT 14
4.1 Cooking Table 15
4.2 For Steam Function 16
4.3 Use of the Visio Touch Programmer 17
4.4 Accessories 18
5.CLEANING AND MAINTENANCE 20
5.1 Cleaning 20
5.2 Maintenance 22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 23
6.1 Troubleshooting 23
6.2 Transport 23

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.

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

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and

this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

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

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or

maintenance operations.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

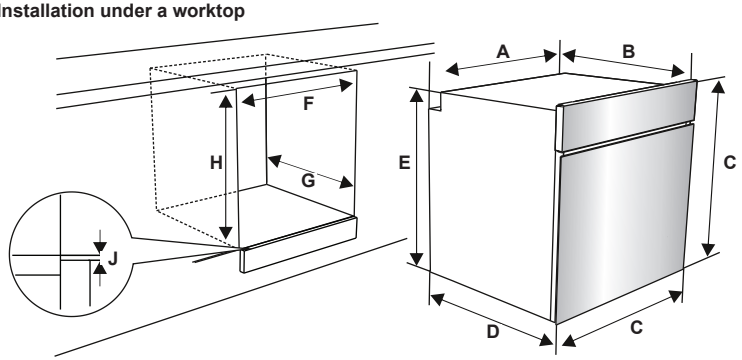
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

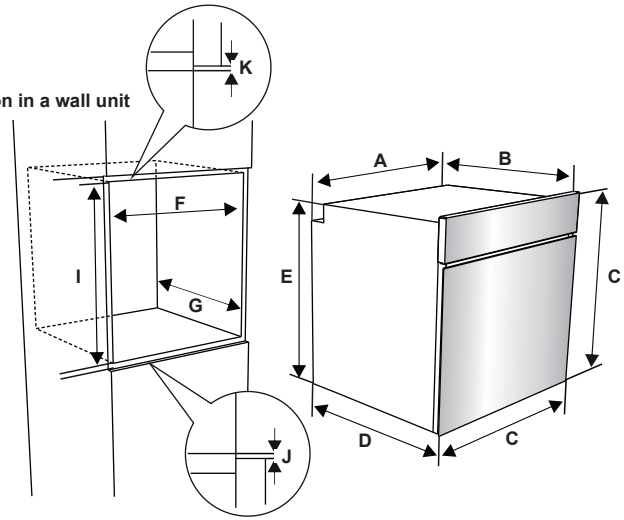
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

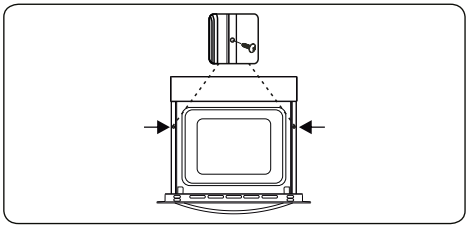
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

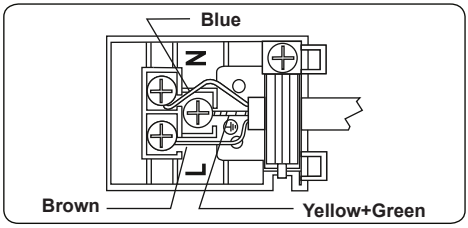


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

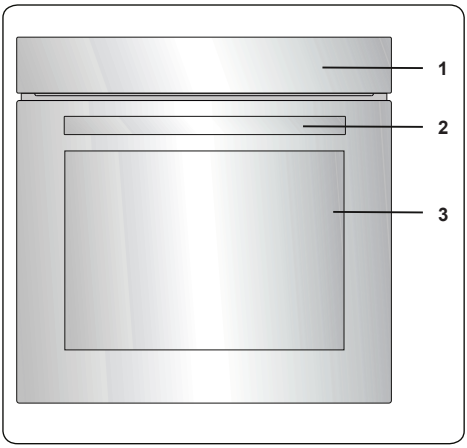
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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



3. PRODUCT FEATURES

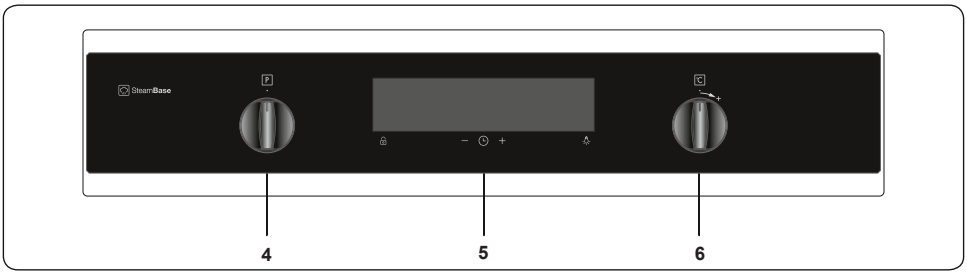
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel

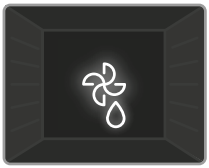


4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

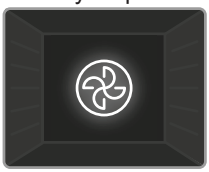
4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

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

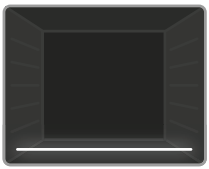


Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.

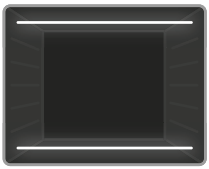


Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

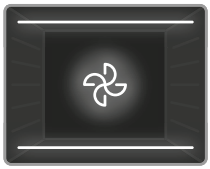
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.

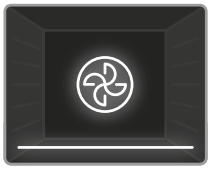


Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



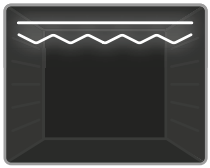
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation,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

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



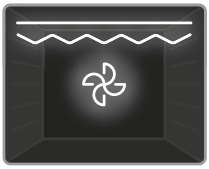
Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

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



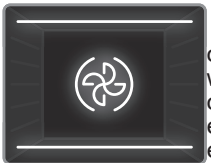
Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



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

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



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will start operating.The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

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

VapClean:

Set your oven function to static function at 90 °C to operate VapClean function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

4.1 COOKING TABLE

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

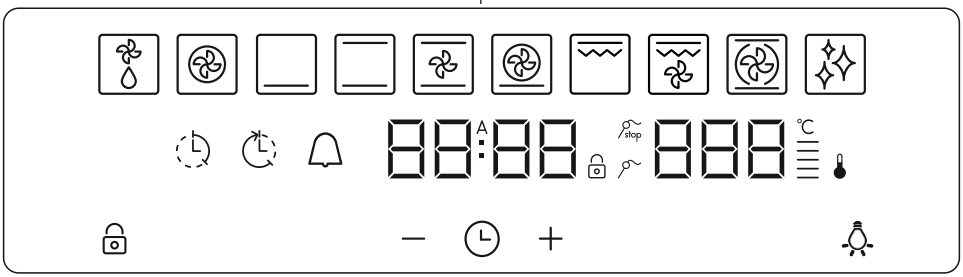
*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fan Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.

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



Function Description							
	Defrost		Double Grill+Fan Function	A	Auto Cooking	stop	Meat Probe Stop
	Turbo Function		3D Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Bottom Function		Cleaning Function		Thermostat		Cooking Time
	Static Function	888	Temperature Display	—	Minus		Cooking End Time
	Fan Function	88:88	Time Display	+	Plus		Minute Minder
	Pizza Function		Mode		Key Lock		Lamp
	Faster Grilling Function						

Adjusting the Time of Day

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "**0:00**" will flash on the display. Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously.The dot in the middle of the screen will start to flash. Adjust the time while the dot is flashing using the "**+**" and "**-**" keys. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Adjusting the Minute Minder

The audible warning time can be set to any time between "**0:00**" and "**23:59**" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Press "". The symbol will begin to flash and "**0:00**" will be displayed. Select the desired time period using the "**+**" and "**-**" keys while is flashing. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Press the "" sensor until you see the Cooking Time symbol ""on the Timer display screen. Set the required cooking period using the "**+**" and "**-**" sensor buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed on the screen and until the Cooking Time symbol "" and "A" remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound. The Cooking Time symbol "" and "A" will flash on the screen. Press any sensor button on the control unit to stop the warning sound, "A" will continue to flash. Press the "" sensor button to exit "A" mode.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the "" button until you see the Cooking Time symbol "" on the Time display. Set the required cooking period using the "**+**" and "**-**" sensor. When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the "" sensor button until you see the Cooking End Time symbol "" on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol "" will flash. Set the required finish time using the "**+**" and "**-**" sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol "" remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Cooking Time symbol "" and Cooking End Time symbol "" will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.

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

Digital Timer Sound Adjustment

Press and hold the "**-**" sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the "**-**" button is pressed, a different 'beep' tone will sound. There are four different types of signal sounds. If "off" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any buttons. After a short time the selected beep will be recorded.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. Press and hold the "" button until you see the key lock symbol on the display screen. To deactivate the key lock, press and hold the "" button until the key lock symbol disappears from the display.

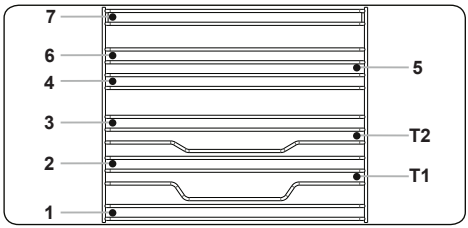
Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



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

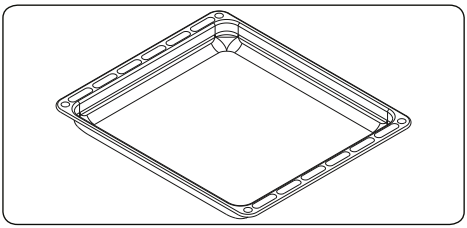
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

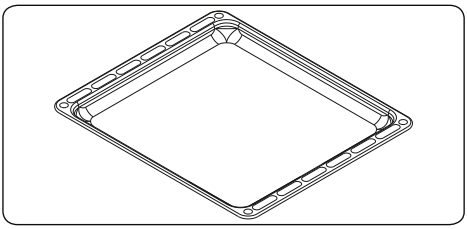
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

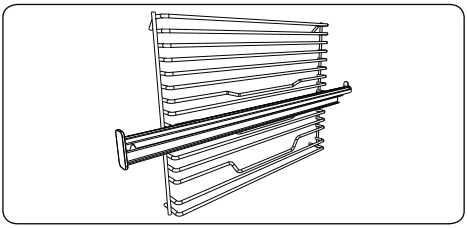
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



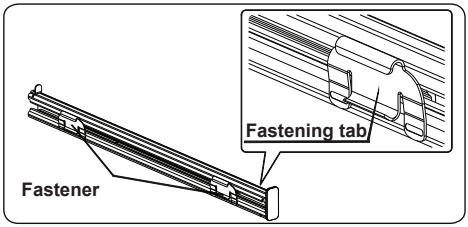
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

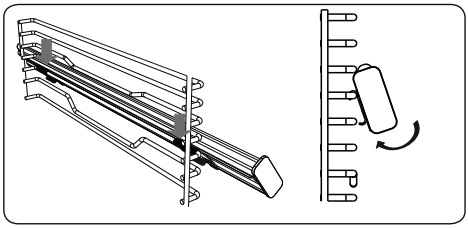


Telescopic rails

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



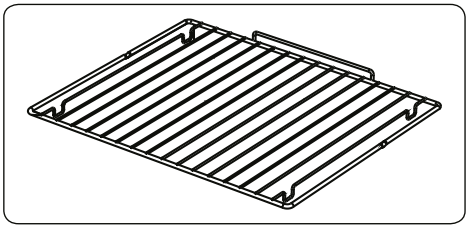
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section “Removal of the wire shelf”.



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

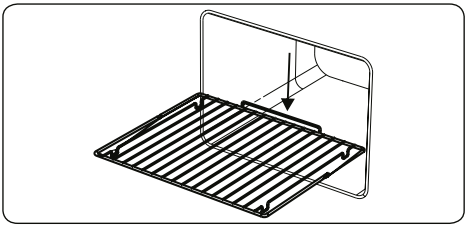
The Wire Grid

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



WARNING

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



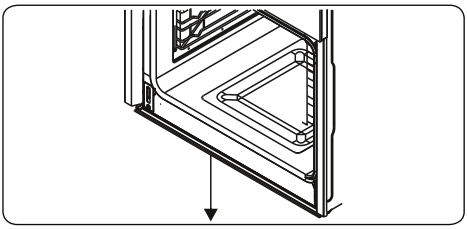
The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

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

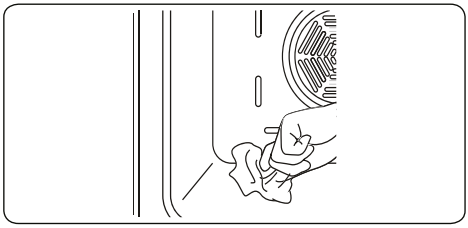
Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are

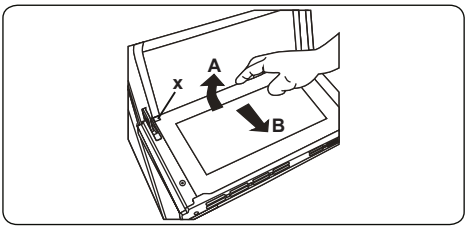
not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

•

Removal of the Inner Glass

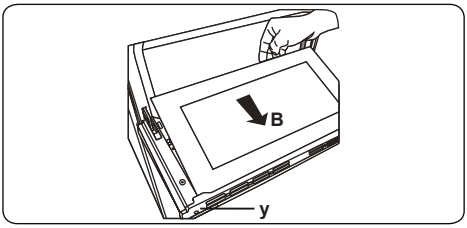
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

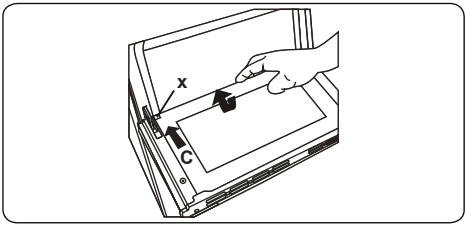


To replace the inner glass:

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



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

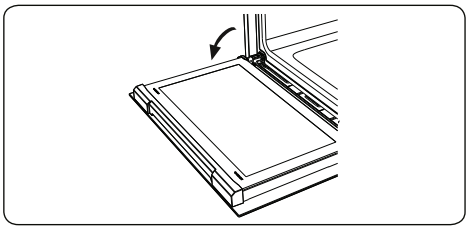


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

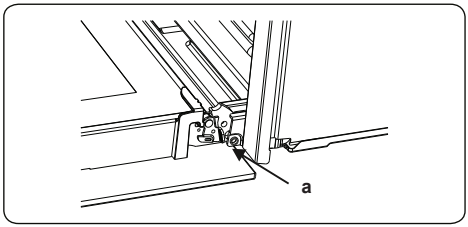
Removal of the Oven Door

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

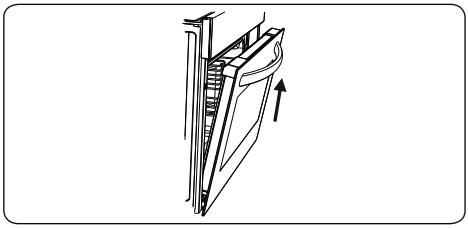
1. Open the oven door.



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

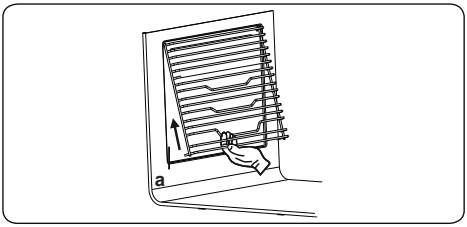


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



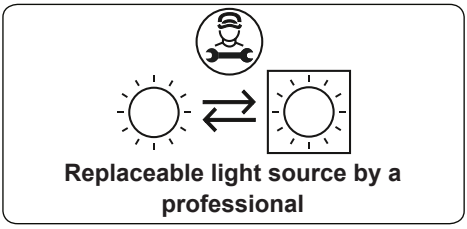
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

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



Replaceable light source by a professional

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

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

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

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

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

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

SPIS TREŚCI

1.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI 3
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa 3
1.2 W przypadku gotowania na parze 6
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji 6
1.4 Podczas pracy urządzenia 7
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji 9
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA 11
2.1 Instrukcje dla instalatora 11
2.2 Montaż piekarnika 11
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo 13
3.CECHY PRODUKTU 14
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU 15
4.1 Tabela pieczenia 17
4.2 W przypadku gotowania na parze 18
4.3 Korzystanie z programatora dotykowego Visio 19
4.4 Akcesoria 20
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 22
5.1 Czyszczenie 22
5.2 Konserwacja 24
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT 25
6.1 Rozwiązywanie problemów 25
6.2 Transport 25

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.

1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**: Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na

powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek i innych powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani skrobaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować czyścik parowy.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu

mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.

- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczących urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwać urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególna ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

1.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

- Przed uruchomieniem urządzenia należy napełnić zbiornik na wodę.
- Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie poparzeniami.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może doprowadzić do korozji, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika zostało osuszone po gotowaniu.
- Do gotowania na parze w piekarniku należy stosować wodę zdatną do picia. Nie wolno stosować palnego alkoholu ani substancji z cząstkami stałymi zamiast wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po każdym zakończeniu gotowania na parze: jeśli w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody, należy go oczyścić, a pozostałej wody nie wolno wykorzystać do następnego gotowania.

1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i

instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia – należy natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Wszelkie materiały (np. szafek) znajdujące się w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

1.4 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenia zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.
- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wykładać folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio w podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co może spowodować uszkodzenie produktu.


Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczy stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.

1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.
- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdych dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

Deklaracja zgodności CE

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

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

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

Utylizacja starego urządzenia



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

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

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

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

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

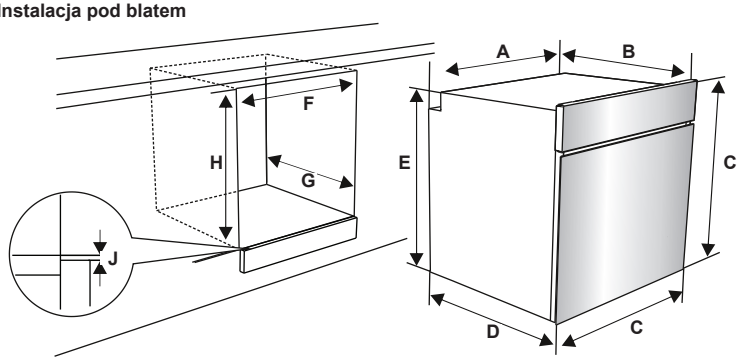
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu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

2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

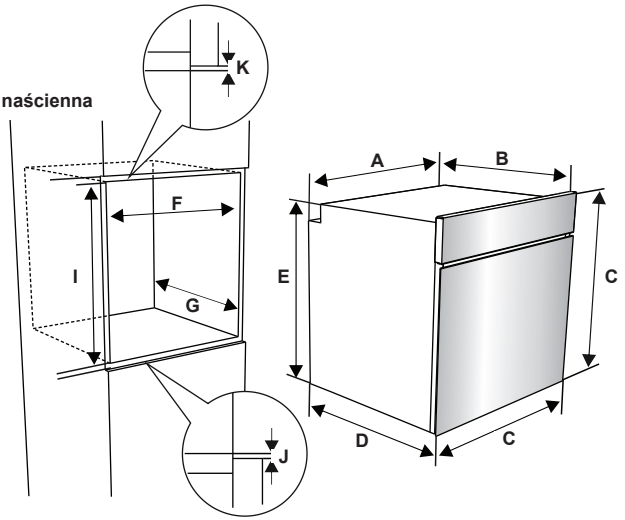
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

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

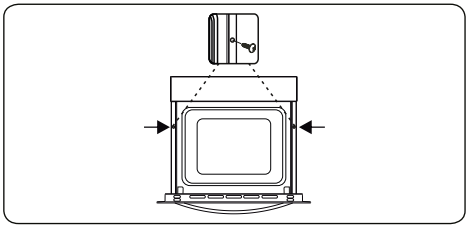
Instalacja pod blatem



Instalacja naścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.

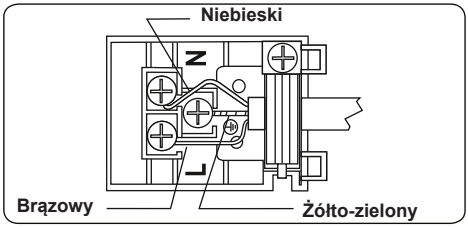


2.3 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

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

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

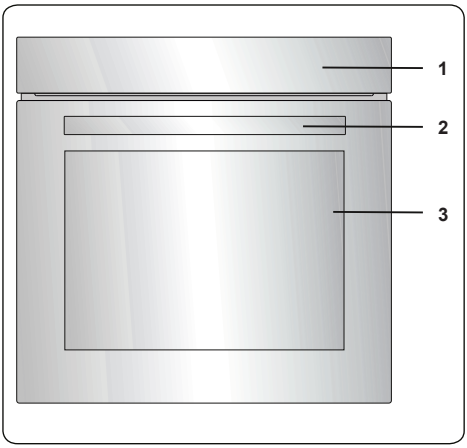
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również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



3. CECHY PRODUKTU

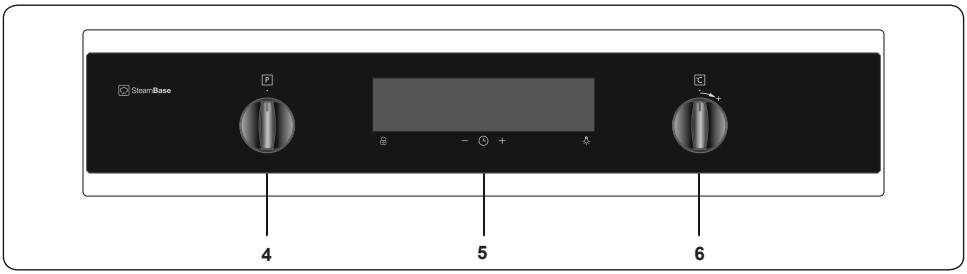
Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania

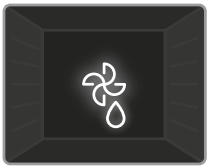


4. Pokrętło sterowania funkcjami piekarnika
5. Programator czasowy
6. Pokrętło termostatu piekarnika

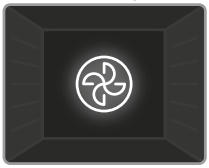
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

Funkcje piekarnika

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

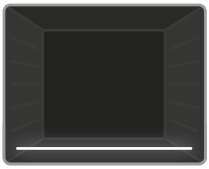


Tryb rozmrażania: Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.

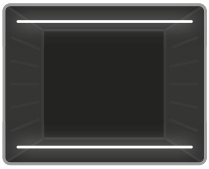


Tryb Turbo: Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb Turbo zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

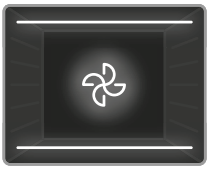
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Tryb dolnego ogrzewania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Tryb odpowiedni do podgrzewania, nie zaś do pieczenia potraw.

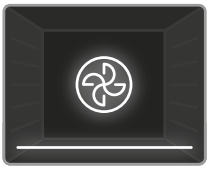


Tryb statyczny: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



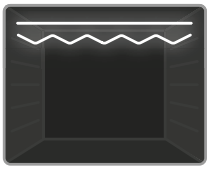
Tryb termoobiegu: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację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

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



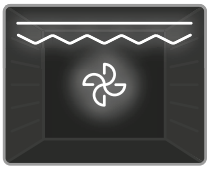
Tryb pieczenia pizzy: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.

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



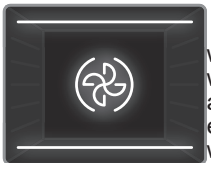
Tryb szybkiego grillowania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grill i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

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



Tryb podwójnego grilla i termoobiegu: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

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



Funkcja 3D: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Funkcja 3D zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Czas trwania procesu jest krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

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

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

Funkcja czyszczenie parowe:

Żeby korzystać z funkcji czyszczenie parowe, ustaw piekarnik do pracy w trybie statycznym w temperaturze 90 °C. Wlej 200 - 250 ml wody do tacy ustawionej na dnie piekarnika. Uruchom piekarnik, a funkcja czyszczenie parowe przygotuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

4.1 TABELA PIECZENIA

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

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

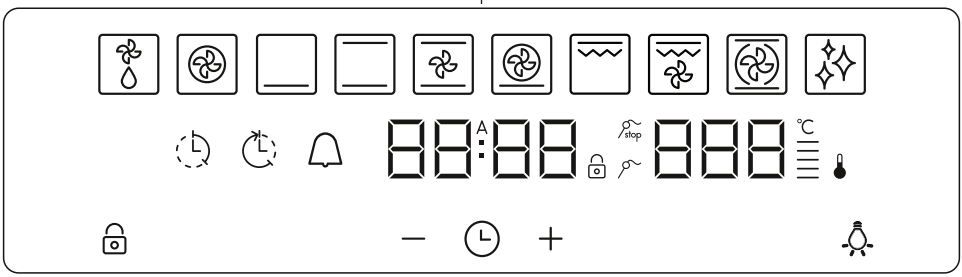
4.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Położenie prowadnic	Temp. (°C)	Ilość wody (ml)	Czas dodania wody (minuty)	Czas trwania procesu w przybliżeniu (minuty)	Masa (przybliżona masa potrawy w gramach)
Pieczywo	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	200	100	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–40	1500
Ciasto	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	180	150	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–40	500
Ziemniaki	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	200	250	Przed uruchomieniem piekarnika.	45–60	500
Kurczak	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	220	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	60–70	2000
Zrazy	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	180	300	Przed uruchomieniem piekarnika.	100–110	1000

Ważne: Podane powyżej czasy to wartości uzyskane w warunkach laboratoryjnych; mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego i ilości gotowanej potrawy**.**

Ważne: Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.

4.3 KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA DOTYKOWEGO VISIO



Opis funkcji							
	Rozmrażanie		Tryb podwójnego grilla i termoobiegu	A	Tryb automatycznego gotowania	stop	Zatrzymanie działania sondy do mięsa
	Tryb TURBO		Funkcja 3D		Pasek temperatury		Sonda do mięsa
	Tryb z wykorzystaniem dolnego elementu grzejnego		Funkcja czyszczenia		Termostat		Czas trwania procesu
	Tryb statyczny	888	Wskazanie temperatury	—	Minus		Czas zakończenia przygotowania potrawy
	Tryb termoobiegu	88:88	Wskazanie timera	+	Plus		Minutnik
	Tryb pieczenia pizzy		Tryb pracy		Blokada przycisków		Podświetlenie piekarnika
	Tryb szybkiego grillowania						

Ustawienie aktualnej godziny

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „**0:00**”. Naciśnij równocześnie przyciski „**+**” i „**-**”. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „**+**” i „**-**”. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.

Ustawienie minutnika

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić na dowolną godzinę w zakresie od „**0:00**” do „**23:59**”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.

Naciśnij przycisk „🕒”. Symbol 🔔 zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „**0:00**”. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „**+**” i „**-**”, jeśli pulsuje symbol 🔔. Symbol 🔔 pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol 🔔. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu 🔔.

Ustawienie czasu przygotowania potrawy

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie wybierz żądaną funkcję gotowania i ustaw temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „". Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków „**+**" i „**-**" ustaw żądany czas przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki na wyświetlaczu nie wyświetli się aktualna godzina, a symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „" i symbol „A" pozostaną podświetlone.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „" i symbol „A" zaczną pulsować na wyświetlaczu. Naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego, a symbol „A" będzie nadal pulsować. Naciśnij przycisk „", aby zakończyć tryb „A".

Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie wybierz żądaną funkcję gotowania i ustaw temperaturę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „". Ustaw żądany czas przygotowania potrawy za pomocą przycisków „**+**" i „**-**". Po ustawieniu czasu przygotowania potrawy naciśnij i przytrzymaj przycisk „", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy „". Zacznie pulsować aktualna godzina i symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy „". Ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy za pomocą przycisków „**+**" i „**-**". Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki na wyświetlaczu nie wyświetli się aktualna godzina, a symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy „" pozostanie podświetlony.

Piekarnik obliczy czas pracy odejmując czas przygotowania potrawy od ustawionego czasu zakończenia przygotowania, po którym przestanie działać. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy, a zacznie pulsować symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „" i symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy „". Naciśnięcie dowolnego przycisku timera spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

Czasu zakończenia przygotowania potrawy nie można ustawić, jeśli aktywne są funkcje grilla. Jeśli czas zakończenia przygotowania potrawy został ustawiony przed aktywacją funkcji grilla, czas zakończenia przygotowania potrawy zostanie anulowany po wybraniu funkcji grilla.

Ustawienie sygnału dźwiękowego cyfrowego timera

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „**-**", dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „**-**" zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „off" wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

Funkcja zablokowania przycisków

Blokada przycisków pozwala uniknąć przypadkowych zmian w ustawieniach piekarnika. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „", dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol blokady przycisków. Aby wyłączyć blokadę przycisków, naciśnij i przytrzymaj przycisk „", dopóki na wyświetlaczu nie zniknie symbol blokady przycisków.

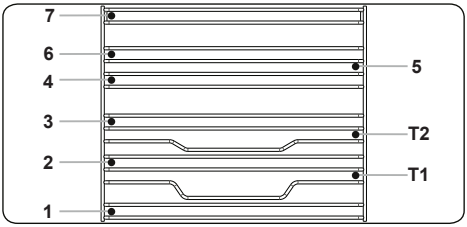
Regulacja jasności

Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+" przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1". Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+" pojawi się inny poziom jasności.

4.4 AKCESORIA

Ruszt EasyFix

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



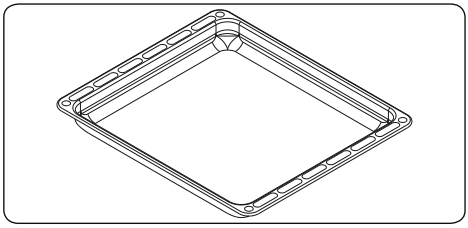
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować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

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

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

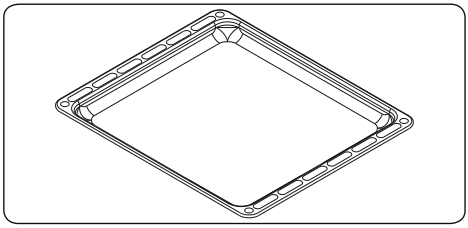
Położyć tackę na dowolnej pozicji, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Tacka płytka

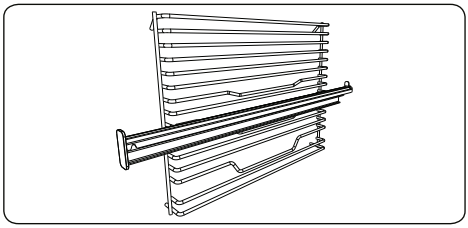
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnej pozicji, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



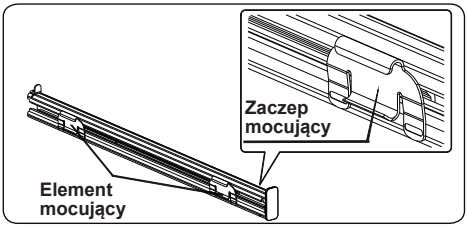
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

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

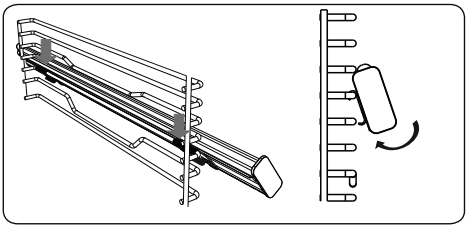


Prowadnice teleskopowe

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



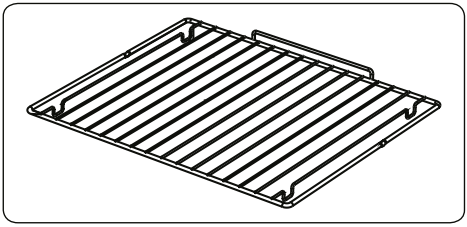
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj drabinke. Patrz sekcja „Wyjmowanie drabinky”.



- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej drabinky i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie drabinky drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

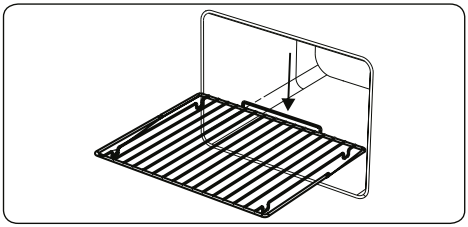
Ruszt druciany

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



OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo ruszt do odpowiedniego poziomu we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



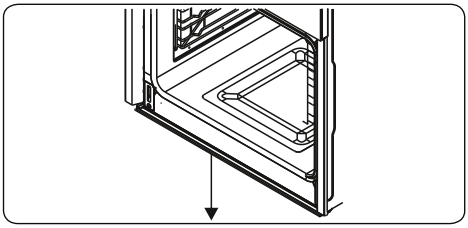
Kolektor wody

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

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

Woda skropli się do kolektora.

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



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

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

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków

czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

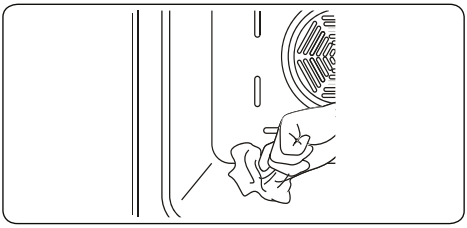
Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

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

Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

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



Czyszczenie części szklanych

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

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

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

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

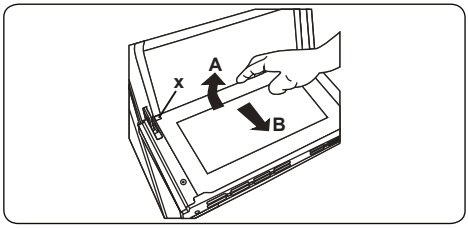
Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

•

Wyjmowanie wewnętrznych szyb

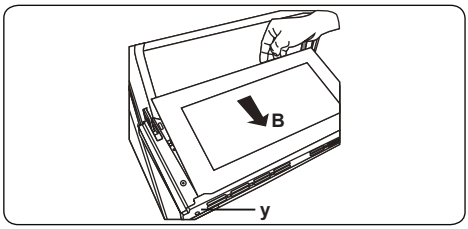
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

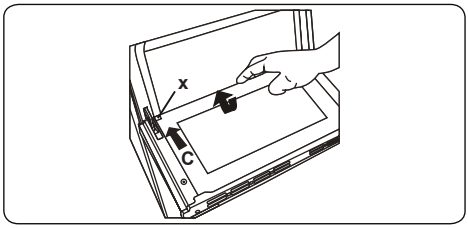


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



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

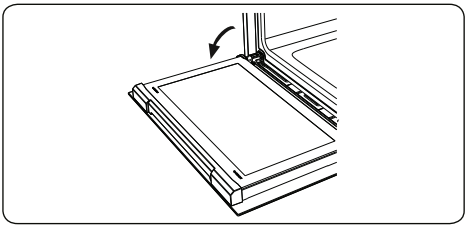


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

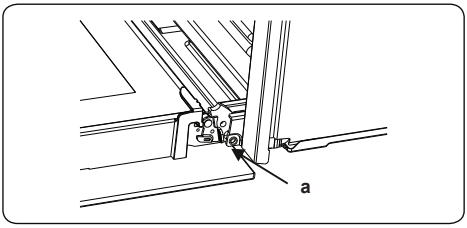
Demontaż drzwiczek piekarnika

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

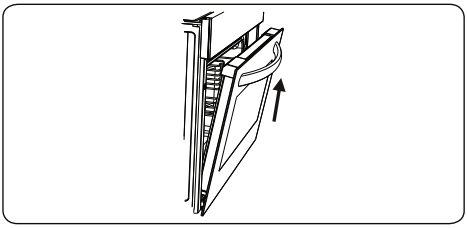
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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

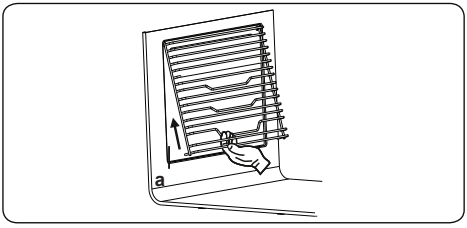


3. Zamknij drzwiczki, aż znajdą się w pozycji prawie całkowicie zamkniętej i zdejmij je pociągając do siebie.



Wyjmowanie drabinek

Aby usunąć drabinke, pociągnij ją, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść ją.



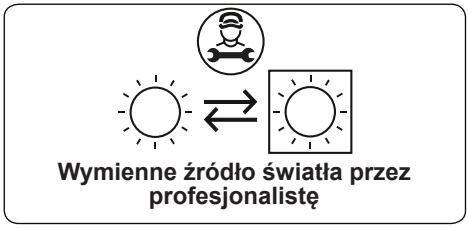
5.2 KONSERWACJA

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

Zmiana lampki piekarnika

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

- Zdemontować szklaną pokrywe, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej pokrywy piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



Wymienne źródło światła przez profesjonalistę

Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego.

- Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdych dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętło sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.
Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.
Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

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

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 3
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia 3
1.2 Na varenie v pare 5
1.3 Výstrahy týkajúce sa inštalácie 6
1.4 Počas používania 6
1.5 Počas čistenia a údržby 7
2.INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE 10
2.1 Pokyny pre inštalatéra 10
2.2 Inštalácia rúry 10
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť 11
3.FUNKCIE PRODUKTU 13
4.POUŽITIE PRODUKTU 14
4.1 Tabuľka varenia 15
4.2 Na funkciu varenia v pare 16
4.3 Použitie dotykového programátora Visio 17
4.4 Príslušenstvo 18
5.ČISTENIE A ÚDRŽBA 20
5.1 Čistenie 20
5.2 Údržba 22
6.RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA 23
6.1 Riešenie problémov 23
6.2 Preprava 23

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

⚠ **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

⚠ **VÝSTRAHA**: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte veci na variacich povrchoch.

⚠ **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

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

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

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

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.
- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné. Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

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

- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

1.2 NA VARENIE V PARE

- Pred uvedením rúry do prevádzky je potrebné naliať vodu do zásobníka na vodu.
- Nedopĺňajte vodu do zásobníka na vodu, keď je rúra horúca.
- Po otvorení dvierok rúry môže zvnútra unikať para. Pri otváraní dvierok rúry buďte opatrní, pretože môže vzniknúť riziko popálenia.
- V dôsledku varenia v pare môže v rúre zostať vlhkosť. Keďže vlhkosť môže spôsobiť koróziu, uistite sa, že vnútro rúry po varení vyschne.
- Na varenie v pare v rúre používajte pitnú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavý alkohol ani pevné látky s pevnými časticami.
- Na varenie v pare používajte antikorový riad.
- Ak na konci každého varenia v pare zostane v nádržke na vodu trochu vody, mala by sa vyčistiť a táto zostávajúca voda by sa nemala použiť pri

ďalšom varení.

1.3 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Všetky materiály (t. j. skrinky) okolo zariadenia musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

1.4 POČAS POUŽÍVANIA

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť

popáleniny.

- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.
- Počas varenia neklaďte riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.


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

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

1.5 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.

- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.
- Nepokúšajte sa zoškrabať zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade dôjde k poškodeniu dna rúry.
- Na rozpustenie vodného kameňa, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte po každých 2 až 3použitiach na dno rúry 200 až 250 ml bieleho octu s obsahom kyseliny maximálne 6 % a počkajte 30 minút. Potom ho vyčistite vlhkou handričkou.

Prehlásenie o zhode CE

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

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

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

Likvidácia vášho starého zariadenia



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

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

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

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

2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

Všeobecné pokyny

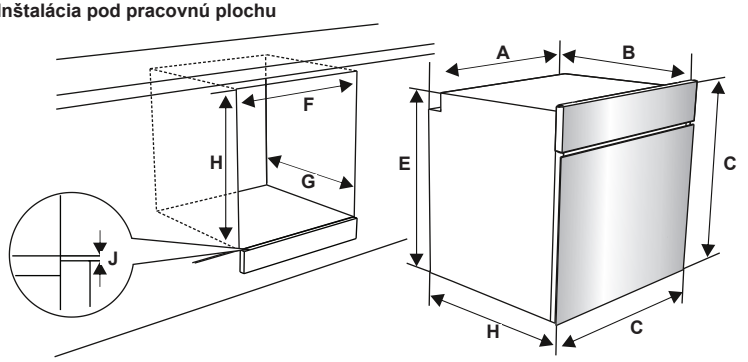
- Po odstránení baliaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podozrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti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

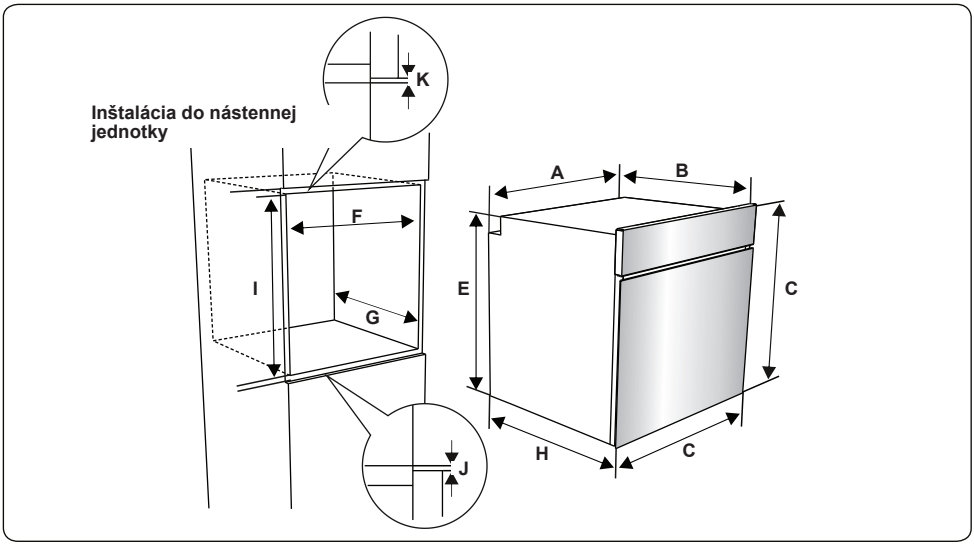
2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

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

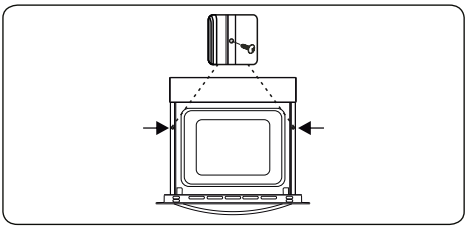
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
H (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Inštalácia pod pracovnú plochu





Po pripojení elektrických pripojení vložte rúru do skrinky jej zasunutím smerom dopredu. Otvorte dvere rúry a vložte 2 skrutky do otvorov nachádzajúcich sa na ráme rúry. Zariaďte, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.



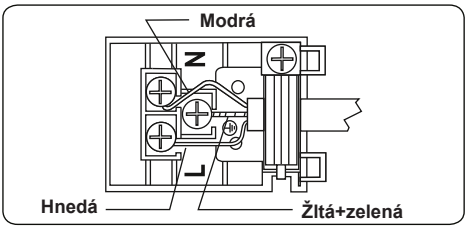
2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

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

VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predlžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220-240V. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí na prednej strane skrinky.
- Skontrolujte, či sú všetky spoje správne dotiahnuté.

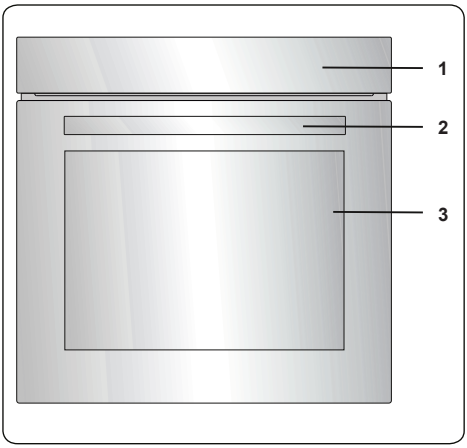
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na rúre.



3. FUNKCIE PRODUKTU

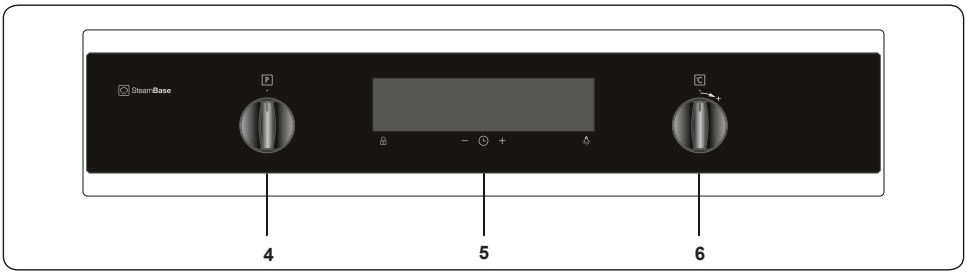
Dôležité: Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

Zoznam komponentov



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

Ovládací panel

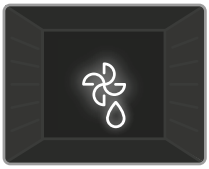


4. Ovládač funkcie rúry
5. Časovač
6. Ovládač termostatu rúry

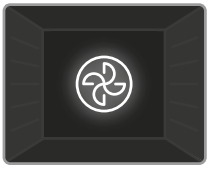
4. POUŽITIE PRODUKTU

Funkcie rúry

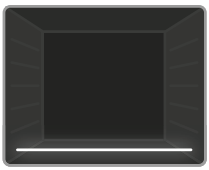
* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



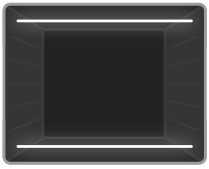
Funkcia rozmrazovania: Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, dajte svoje zmrazené potraviny do rúry na regál umiestnený v tretej priehradke od spodku. Odporúča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztápajúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



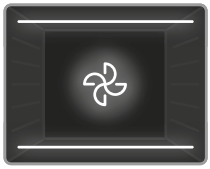
Funkcia Turbo: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých regáloch uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.



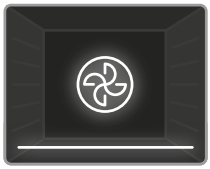
Funkcia dolného ohrevu: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa spodný ohrevný prvok. Funkcia dolného ohrevu je ideálna na ohrev pizze, keďže teplo odspodu rúry stúpa a ohrieva potraviny smerom hore. Táto funkcia je vhodná na ohrev potravín namiesto ich pečenia.



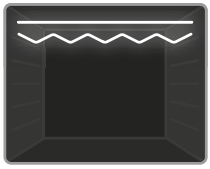
Funkcia statického varenia: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej poličke.



Funkcia ventilátora: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút. Funkcia ventilátora a dolného ohrevu je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok upečie jedlo.V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.

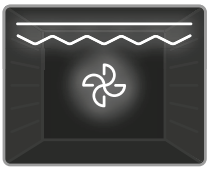


Funkcia Pizza: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla.V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.



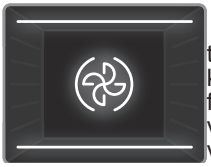
Funkcia rýchlejšieho grilovania: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch, napríklad mäso. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia dvojitého grilu a ventilátora: Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril, horný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na grilovanie potravín, ktoré pokrývajú väčší povrch. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom. Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



Funkcia 3D: Zapne sa termostat a výstražné kontrolky rúry a začne fungovať kruhové výhrevné teleso, horné výhrevné teleso, spodné výhrevné teleso a ventilátor. Funkcia 3D rovnomerne a rýchlo rozptýli teplo v rúre, takže všetky jedlá na všetkých roštoch sa upečú a rovnomerne. Doba varenia bude kratšia ako pri iných funkciách. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

Okrem toho vďaka tejto funkcii bude vaše pečivo upečené nadýchanejšie a mäkšie.V tejto funkcii môžete použiť funkciu varenia v pare. Podrobnosti nájdete v texte „Používanie funkcie pary“.

Funkcia čistenia parou: Nastavte funkciu rúry a termostat na symbol funkcie čistenia parou. Nalejte 200 – 250 ml vody (asi 1 šálku) na malý podnos na základni rúry. Funkcia čistenia parou trvá približne 30 - 60 minút a pripraví vašu rúru tak, aby sa dala ľahko vyčistiť.

4.1 TABUĽKA VARENIA

Funkcia	Pokrm		°C	min.
Statické	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Pečivo	2 - 3 - 4	170 – 190	30 – 40
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Ventilátor	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	25 – 35
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Pečivo	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
	Kura	2 - 3 - 4	200	45 – 60
Turbo	Lístkové cesto	2 - 3 - 4	170 – 190	35 – 45
	Koláč	2 - 3 - 4	150 – 170	30 – 40
	Pečivo	2 - 3 - 4	150 – 170	25 – 35
	Dusené mäso	2	175 – 200	40 – 50
Grilovanie	Grilované mäsové gule	7	200	10 – 15
	Kura	*	190	50 – 60
	Kotleta	6 - 7	200	15 – 25
	Biftek	6 - 7	200	15 – 25

*Ak je k dispozícii, variť s pečeným kuracím špízom.

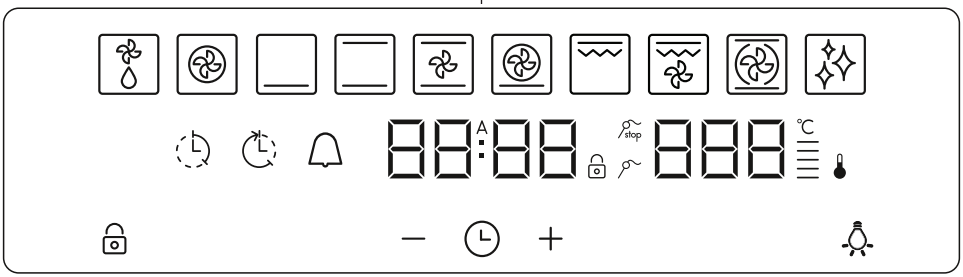
4.2 NA FUNKCIU VARENIA V PARE

Potraviny	Funkcia	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množstvo vody (ml)	Čas pridávania vody (min.)	Doba varenia (min.) (pribl.)	Hmotnosť (približná hmotnosť jedla v gramoch)
Chlieb	Funkcia ventilátora + pary	3	200	100	Pred spustením rúry.	30 – 50	820
Zapekané cestoviny	Funkcia ventilátora + pary	3	200	200	Pred spustením rúry.	30 – 40	1500
Pečivo	Turbo+para	3	180	150	Pred spustením rúry.	30 – 40	500
Zemiaky	Funkcia ventilátora + pary	3	200	250	Pred spustením rúry.	45 – 60	500
Kura	Turbo+para	3	220	200	Pred spustením rúry.	60 – 70	2000
Steak	Funkcia ventilátora + pary	3	180	300	Pred spustením rúry.	100 – 110	1000

Dôležité: Uvedené časy sú časy získané v laboratórnych podmienkach a môžu sa líšiť v závislosti od sieťového napätia a množstva pripravovaného jedla.

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

4.3 POUŽITIE DOTYKOVÉHO PROGRAMÁTORA VISIO



Opis funkcie							
	Rozmrazovanie		Funkcia dvojitého grilu a ventilátora	A	Automatické varenie	stop	Zastavenie mäsovej sondy
	Funkcia Turbo		Funkcia 3D		Teplotný pásik		Mäsová sonda
	Funkcia Dolné		Funkcia čistenia		Termostat		Doba varenia
	Funkcia Statické	888	Zobrazenie teploty	–	Mínus		Čas ukončenia varenia
	Funkcia ventilátora	88:88	Zobrazenie času	+	Plus		Minútka
	Funkcia Pizza		Režim		Zámok tlačidiel		Žiarovka
	Funkcia rýchlejšieho grilovania						

Nastavenie času dňa

Pred začatím používania rúry musíte nastaviť čas. Po pripojení k elektrickej sieti bude na displeji blikať „A“ a „**0:00**“. Stlačte súčasne tlačidlá „**+**“ a „**-**“. Začne blikať bodka uprostred displeja. Kým bliká bodka, pomocou tlačidiel „**+**“ a „**-**“ upravte čas. Po niekoľkých sekundách bodka prestane blikať a zostane svietiť.

Nastavenie minútky

Čas zvukovej výstrahy môžete nastaviť na ľubovoľný čas od „**0:00**“ do „**23:59**“ hodín. Čas zvukovej výstrahy slúži len ako upozornenie. Touto funkciou sa rúra nespustí.

Stlačte „🕒“. Začne blikať symbol 🔔 a zobrazí sa „**0:00**“. Pokiaľ bliká 🔔, vyberte pomocou tlačidiel „**+**“ a „**-**“ požadovaný časový úsek. Symbol 🔔 zostane svietiť, čas sa uloží a nastaví sa výstraha.

Keď sa časovač dostane na nulu, zaznie zvuková výstraha a na displeji bude blikať symbol „🔔“. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvukovú výstrahu a z displeja zmizne symbol 🔔.

Nastavenie doby trvania varenia

Táto funkcia vám pomôže variť po pevne stanovenú dobu. Pripravte jedlo na varenie a dajte ho do rúry. Potom vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia. Stláčajte senzor „🕒“, kým na displeji časovača neuvidíte symbol doby varenia „🕒“. Keď je časovač v tejto pozícii, nastavte požadovanú dobu varenia, a to pomocou senzorov „**+**“ a „**-**“. Po dokončení nastavenia počkajte, kým sa na obrazovke zobrazí

aktuálny čas dňa a nepretržite svieti symbol doby varenia „⏲“ a „A“.

Keď sa časovač dostane na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvuková výstraha. Na obrazovke bude blikať symbol doby varenia „⏲“ a „A“. Stlačením ľubovoľného senzorového tlačidla na riadiacej jednotke zastavíte výstražný zvuk, „A“ bude naďalej blikať. Stlačením senzorového tlačidla „🕒“ ukončíte režim „A“.

Nastavenie času ukončenia varenia

Táto funkcia sa používa na spustenie varenia po určitej dobe a varenie po určitú dobu. Pripravte jedlo na varenie a dajte ho do rúry. Potom vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia.

Dotýkajte sa tlačidla „🕒“, kým na displeji času neuvidíte symbol doby varenia „⏲“. Pomocou senzora „**+**” a „**-**“ nastavte požadovanú dobu varenia. Po dokončení nastavenia doby trvania varenia sa dotknite senzorového tlačidla „🕒“, kým sa na displeji času nezobrazí symbol času ukončenia varenia „🕒“. Začne blikať čas dňa a symbol času ukončenia varenia „🕒“. Pomocou senzorov „**+**“ a „**-**“ nastavte požadovaný čas ukončenia. Po dokončení nastavenia počkajte, kým sa zobrazí aktuálny čas dňa a nepretržite svieti symbol času ukončenia varenia „🕒“.

Rúra vypočíta dobu prevádzky odpočítaním doby varenia od nastaveného koncového času, v ktorom prestane pracovať. Časovač spustí zvukovú výstrahu a začne blikať symbol doby varenia „⏲“ a symbol času ukončenia varenia „🕒“. Dotknutím sa ľubovoľného tlačidla na časovači ukončíte zvukovú výstrahu.

Keď sú aktivované funkcie grilu, nie je možné nastaviť čas ukončenia varenia. Ak bol čas ukončenia varenia nastavený pred aktiváciou funkcií grilovania, po výbere funkcií grilovania sa čas ukončenia varenia zruší.

Nastavenie zvuku digitálneho časovača

Stlačte a podržte senzorové tlačidlo „**-**“, kým nezačujete „pípnutie“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „**-**“ sa rozoznie iný signál „pípnutia“. K dispozícii sú štyri rôzne typy zvukov signálu. Ak je vybratá možnosť „off“ (vyp.), vypnú sa všetky zvuky okrem zvukov alarmu a chýb. Stlačte ľubovoľné tlačidlo. Po krátkom čase sa zaznamená vybraté pípanie.

Funkcia zámku tlačidiel

Zámok tlačidiel sa používa na zabránenie nechcených zmien nastavení rúry. Stlačte a podržte tlačidlo „🔒“, kým sa na displeji nezobrazí symbol zámku tlačidiel. Ak chcete deaktivovať zámok tlačidiel, stlačte a podržte tlačidlo „🔒“, až kým z displeja nezmizne symbol zámku tlačidiel.

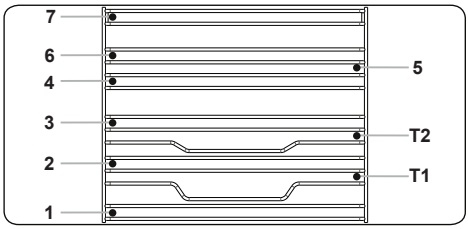
Nastavenie jasu

Ak chcete nastaviť jas obrazovky displeja, stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „**+**“. Na displeji sa zobrazí „br1“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „+“ sa zobrazí iný jas.

4.4 PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt EasyFix

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 7.
- Teleskopickú koľajničku môžete umiestniť na úrovne T1, T2.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.

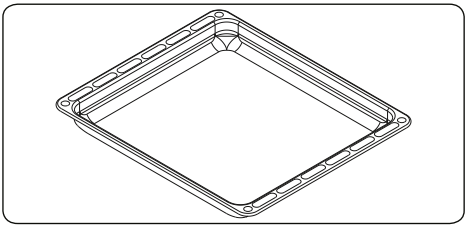
- Pri dvojúrovňovom varení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

****Príslušenstvo sa môže líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

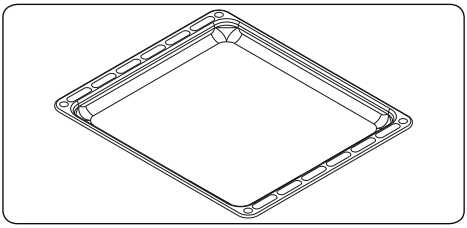
Dajte plech do ľubovoľnej pozície a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



Plytký plech

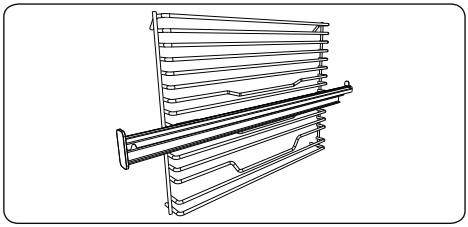
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Dajte plech do ľubovoľnej pozície a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



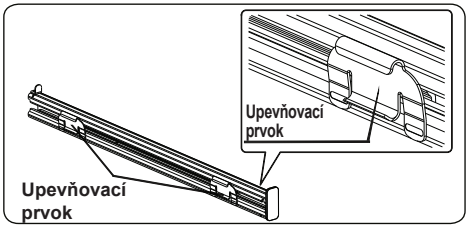
Drôtený rošt s polovičnou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Polovičná teleskopická koľajnička sa rozťahuje do polovice pre jednoduchý prístup k jedlu.

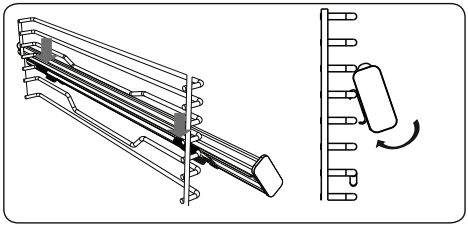


Teleskopické koľajničky

Pri prvom použití dôkladne očistite príslušenstvo teplou vodou, čistiacim prostriedkom a čistou mäkkou handričkou.



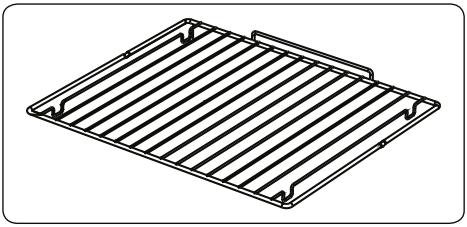
- Na každej teleskopickej koľajničke sú spony, ktoré vám umožňujú odstrániť koľajničky na čistenie a premiestnenie.
- Vyberte bočné pojazdy.. Pozrite si časť „Vybratie drôteného roštu“.



- Zaveste horné spony teleskopickej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a zopakujte predchádzajúce pokyny v opačnom poradí.

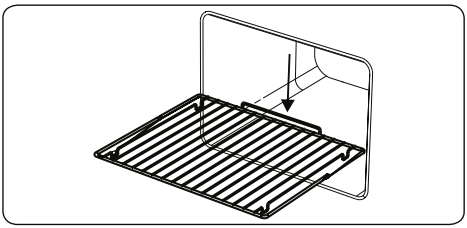
Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušnú pozíciu v rúre a zatlačte ju dozadu.



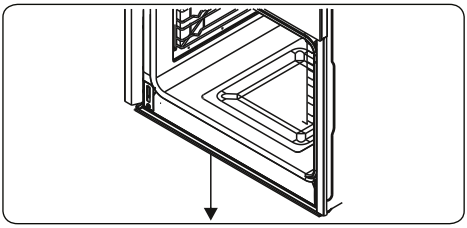
Zberač vody

V niektorých prípadoch varenia sa na vnútornom skle dverí rúry môže objaviť kondenzácia. Nejde o poruchu produktu.

Otvorte dvere rúry do polohy na grilovanie a nechajte ich v tejto polohe po dobu 20 sekúnd.

Voda odkvapká do zberača.

Ochlaďte rúru a utrite vnútro dverí suchou utierkou. Tento postup sa musíte robiť pravidelne.



5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

5.1 ČISTENIE

VÝSTRAHA: Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné čiastočky. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

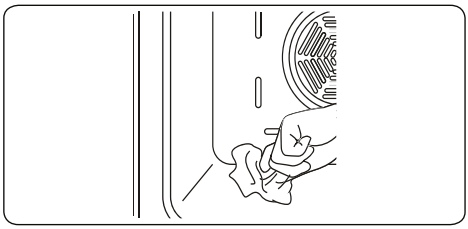
Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čiastočky, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.

Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.



Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.

- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.

Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.

Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

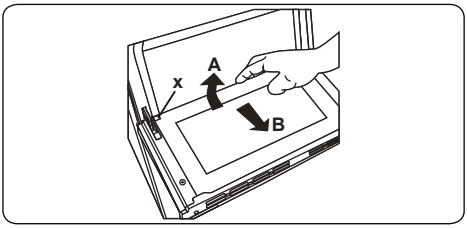
Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvrny z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvrny nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, NEMALI by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škvrny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

Odstránenie vnútorného skla

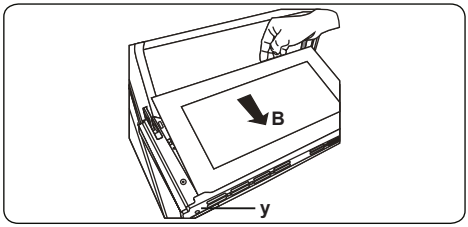
Pred čistením musíte odstrániť sklo dvierok rúry, ako je to znázornené nižšie.

1. Sklo zatlačte v smere **B** a uvoľnite ho z polohovacieho držiaka (**x**). Sklo vytiahnite v smere **A**.

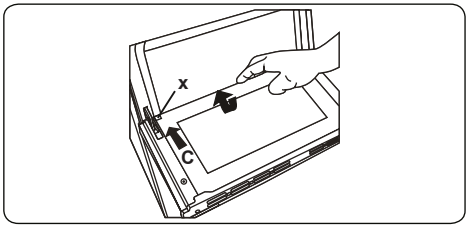


Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

2. Sklo zatlačte smerom k a pod polohovací držiak (**y**), v smere **B**.



3. Sklo dajte pod polohovací držiak (**x**) v smere **C**.

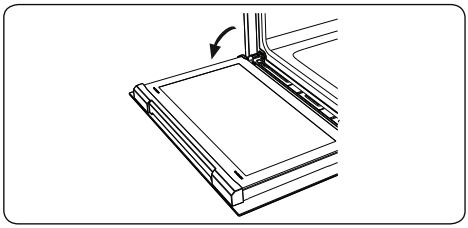


Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

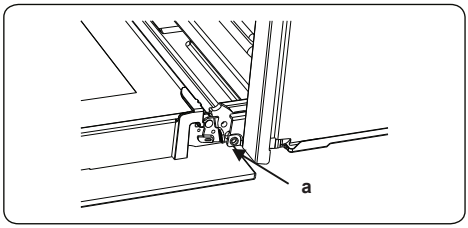
Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

1. Otvorte dvere rúry.

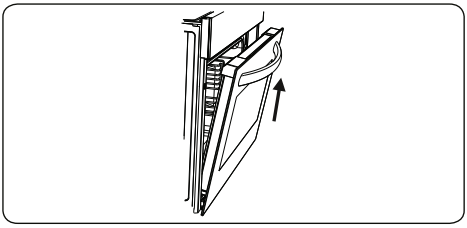


2. Otvorte blokovaciu západku (**a**) (pomocou skrutkovača) až do koncovej polohy.



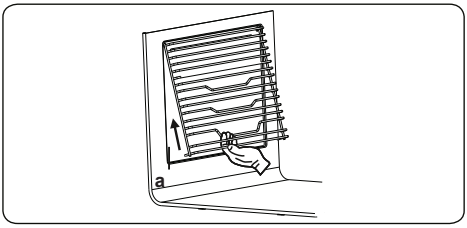
3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom

k sebe.



Odstránenie vodiaceho kovového roštu

Ak chcete kovový rošt vybrať, potiahnite kovový rošt podľa obrázka. Po uvoľnení z objímok (**a**) ho nadvihnite.



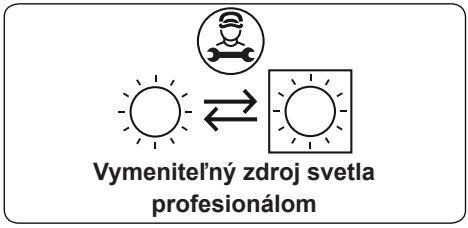
5.2 ÚDRŽBA

VÝSTRAHA: Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

Výmena žiarovky v rúre

VÝSTRAHA: Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14).
- Nasaďte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



Vymeniteľný zdroj svetla profesionálom

Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestnosti v domácnosti.

- Nepokúšajte sa zoškrabať zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na dne rúry. V opačnom prípade dôjde k poškodeniu dna rúry.
- Na rozpustenie vodného kameňa, ktorý sa môže vytvoriť na dne rúry, nalejte po každých 2 až 3 použitiach na dno rúry 200 až 250 ml bieleho octu s obsahom kyseliny maximálne 6 % a počkajte 30 minút. Potom ho vyčistite vlhkou handričkou.

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém s vaším zariadením pretrváva aj po vykonaní týchto základných krokov na riešenie problémov, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapne.	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.	Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.	Skontrolujte, či je ovládací regulátor teploty rúry nastavený správne.
Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje.	Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zaraidenie zapojené v sieťovej zásuvke.
Varenie je v rúre nerovnomerné.	Poličky rúry sú umiestnené nesprávne.	Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy políc. Neotvárajte dvere často, pokiaľ nevaríte veci, ktoré je potrebné otočiť. Ak často otvárate dvere, vnútorná teplota bude nižšia, čo môže ovplyvniť výsledky varenia.
Tlačidlá časovača sa nedajú správne stlačiť.	Medzi tlačidlami časovača sú zachytené cudzie predmety. Model s dotykovým panelom: na ovládacom paneli je vlhkosť. Je nastavená funkcia zámku tlačidiel.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova. Odstráňte vlhkosť a skúste to znova. Skontrolujte, či je nastavená funkcia zámku tlačidiel.
Ventilátor rúry (ak je k dispozícii) je hlučný.	Poličky rúry vibrujú.	Skontrolujte, či je rúra vo vodorovnej polohe. Skontrolujte, či poličky a akékoľvek nádoby na pečenie nevibrujú alebo nie sú v kontakte so zadným panelom rúry.

6.2 PREPRAVA

Ak potrebujete produkt prepraviť, použite originálny obal produktu a prenášajte ho v pôvodnom balení. Dodržiavajte prepravné značky na obale. Páskou pripevnite na všetky nezávislé časti, aby ste zabránili poškodeniu produktu počas prepravy.

Ak nemáte originálny obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

Výhradní distributor značky Kluge pro Českou republiku: ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko,
Česká republika

Záruční a pozáruční servis: tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů: tel: +420 599 529 250 email: servis@elmax.cz

www.klugecr.cz

Výhradný distribútor značky Kluge pre Slovensko: ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horná 116, 022 01 Čadca
Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis: tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov: tel: +421 915 473 787 email: servis@elmax.cz

www.kluge.sk

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce: RANKOR AGD, sp. z o. o.
Wincentego Styczyńskiego 22, 41-500 Chorzów
Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl

Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@rankor-agd.pl

www.agd-rankor.pl



52458580