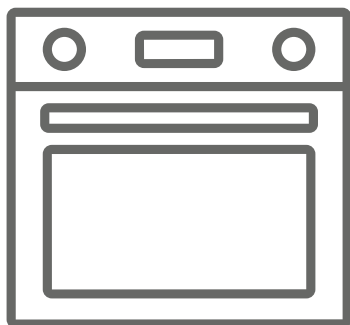




CZ Vestavná pečicí trouba / Návod k obsluze

EN Built-in Oven / User Manual

SK Zabudovaná rúra / Návod na obsluhu








**KTE1030B
KTE1030X**

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

Tento návod k obsluze obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny týkající se používání a údržby tohoto spotřebiče.

Před prvním použitím spotřebiče si prosím přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte jej na bezpečném místě pro případné použití v budoucnu.

Symbol	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU 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 Upozornění týkající se instalace.....	6
1.3 Během použití.....	7
1.4 Čištění a údržba.....	8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ.....	10
2.1 Pokyny pro montážního technika.....	10
2.2 MONTÁŽ TROUBY	10
2.3 Připojení k elektrické síti bezpečnost.. ..	11
3.VLASTNOSTI PRODUKTU	13
4.POUŽITÍ PRODUKTU	14
4.1 Ovládací nástroje pečicí trouby.....	14
4.2 Tabulka pro přípravu pokrmů.....	15
4.3 Použití dotykového programování Visio	15
4.4 Příslušenství	17
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	19
5.1 Čištění	19
5.2 Údržba	21
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA	22
6.1 Odstraňování potíží	22
6.2 Přeprava	22
7.TECHNICKÉ ÚDAJE	23
7.1 Informační list o energetické účinnosti	23

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete všechny pokyny a uchovejte je na bezpečném místě pro případné použití v budoucnu.
- Tento návod je připraven tak, aby jej bylo možné použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které Váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k obsluze důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru dospělé osoby.



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


⚠️ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné desce neskladujte žádné předměty.

⚠️ VAROVÁNÍ: Je-li varná deska popraskaná,, vypněte spotřebič, předejdete tak úrazu elektrickým proudem.


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

- Madla se mohou během používání spotřebiče zahřívát.
- Nepoužívejte k čištění skla dvířek pečicí trouby ani dalších povrchů hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

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

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

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

 **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič byl navržen pouze k přípravě pokrmů a je určen pouze k použití v domácnosti a interiéru.. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte madlo dvířek k přemísťování spotřebiče.
- K zajištění Vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste je nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skleněné výplně dvířek.
- Dbejte na to, abyste během montáže nepřiskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Poškozený napájecí kabel smí z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka pečící trouby.
- Děti a domácí zvířata se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.


1.2 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič neuvádějte do provozu, 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 ujistěte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce autorizovaného servisu. Obalové materiály (nylon, spony, polystyrén atd.) mohou být pro děti nebezpečné, proto je musíte ihned shromáždit a zlikvidovat.
- Chraňte spotřebič před povětrnostními vlivy. Nevystavujte jej slunečnímu záření, dešti, sněhu, nadměrné vlhkosti apod.

- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí odolávat teplotě alespoň 100 °C.
- Spotřebič nelze instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo jeho přehřátí.

1.3 BĚHEM POUŽITÍ

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Tento jev je naprosto normální a je způsoben vypalováním izolačních materiálů na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání místnosti, ve které se spotřebič nachází.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek během pečení a krátce 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 pokrmu do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k jejímu přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit předmět, který se na něm nachází..

 Při pečení na tuku nebo oleji nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by olej nebo tuk vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí dekou.


- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní vypínač.

- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda se otočné voliče nacházejí v poloze „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyjímání z trouby nevyhlili nebo nevysypali horký pokrm.
- Nepokládejte žádné předměty na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dvířek.
- Na spotřebič nebo madlo dvířek nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

1.4 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte otočné voliče.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme vždy používat originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovat pouze naše autorizované servisní zástupce.

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



Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu upozorňuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí nakládat jako s běžným domovním odpadem. Je třeba jej odevzdat v příslušné sběrně elektroodpadu.

Zajištěním řádné ekologické likvidace vysloužilého spotřebiče pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, k němuž by jinak mohlo dojít při nesprávné likvidaci tohoto spotřebiče. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovního odpadu nebo prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce nenese zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku.
- Je třeba dodržovat zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy atd.).

2.1 POKYNY PRO MONTÁŽNÍHO TECHNIKA

- 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.

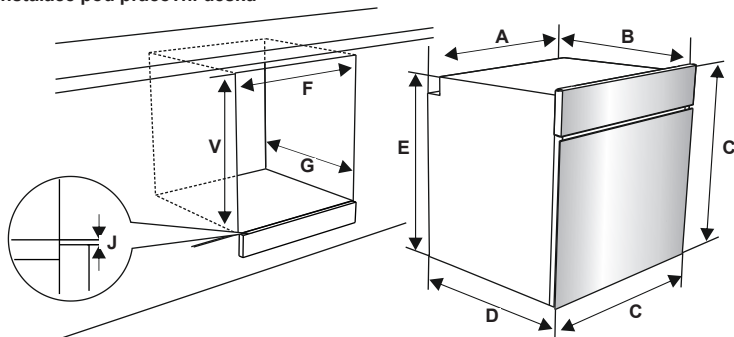
- Přesvědčte se, že se v bezprostřední blízkosti nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolávajících teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku.

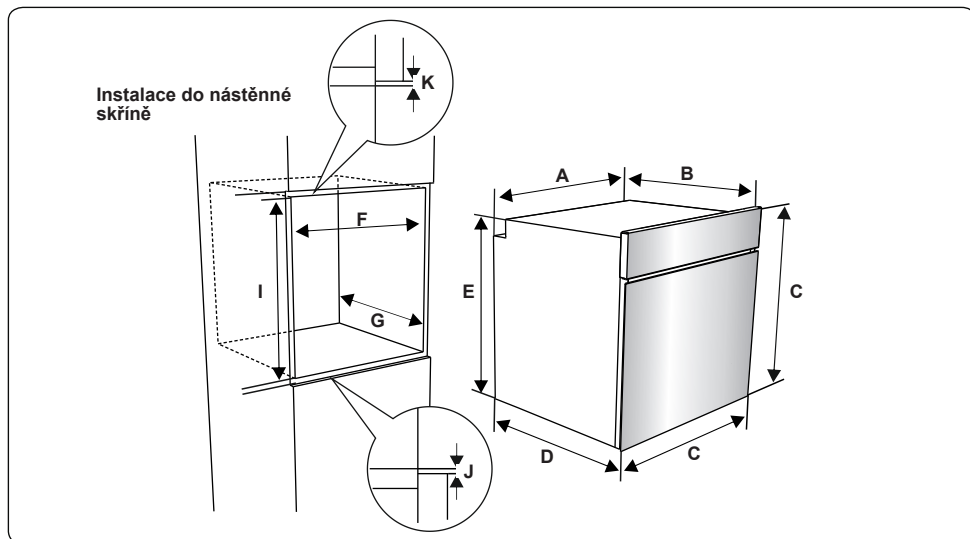
2.2 MONTÁŽ PEČICÍ TROUBY

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.

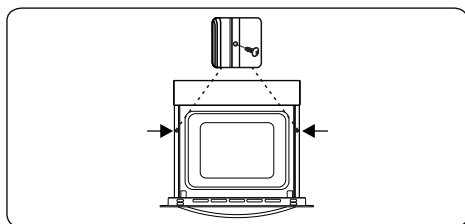
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Instalace pod pracovní desku





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



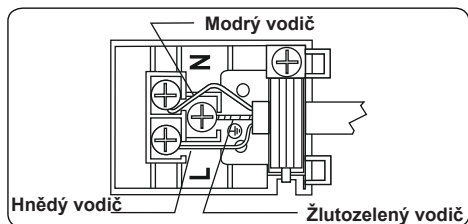
2.3 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI A BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými směrnici.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, zda jeho provozní napětí (vyražené na výrobním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a zda je elektrické vedení schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na výrobním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může Vaš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba jej vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Napájecí kabele nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jeho poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič připojený ke zdroji pomocí zástrčky, je nutné použít jistič s odpojením všech pólů ((s rozstupem kontaktů alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen pro napájení 220 - 240 V~ a 380 - 415 V 3N~. Pokud jsou hodnoty Vaší elektrické sítě jiné, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.

- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to, 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 skříní svorkovnice.

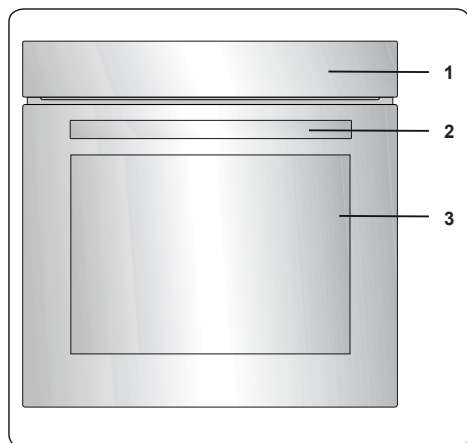


3. VLASTNOSTI PRODUKTU



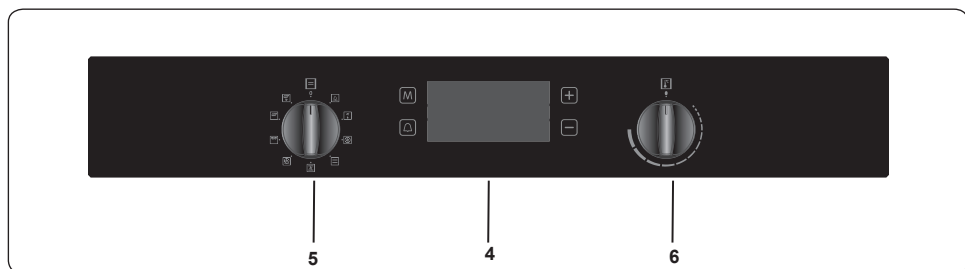
Důležité: Technické parametry a vzhled Vašeho výrobku se mohou lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Ovládací panel
2. Madlo dvířek pečicí trouby
3. Dvířka trouby

Ovládací panel



4. Časovač
5. Otočný volič pro nastavení funkcí pečicí trouby
6. Otočný volič pro nastavení teploty

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 OVLÁDACÍ NÁSTROJE PEČÍCÍ TROUBY

Otočný volič pro nastavení funkce pečení trouby
Otočte voličem na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti

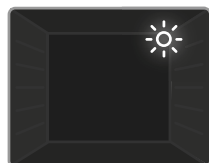
o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

Otočný volič pro nastavení teploty

Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto voličem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

Funkce trouby

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



Světlo v troubě:

Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy pokrmu.

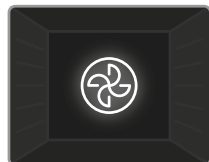


Funkce rozmrazování:

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

umístěte zmražený pokrm do trouby na třetí zásuvnou úroveň odspodu.

Doporučuje se, abyste pod rozmrazované potraviny dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce Vaše potraviny neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jejich rozmražením.

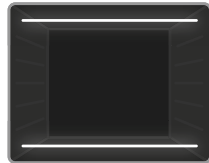


Funkce Turbo: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě

rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech zásuvných úrovních trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

Statická funkce pečení:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa.



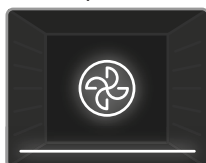
Statická funkce přípravy pokrmů vyznačuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jedné zásuvné úrovni.



Funkce ventilátoru:

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

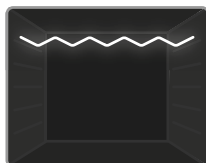
pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťuje proudění vzduchu v troubě, což má na pokrm mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali přibližně 10 minut.



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 distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.



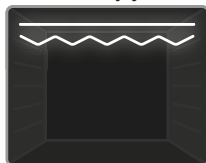
Funkce grilu:

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

grilování a opékání pokrmů na horní zásuvné úrovni trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni pokrm nepřichytil - ten umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali přibližně 10 minut.



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



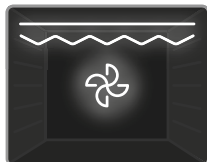
Funkce rychlejšího grilování:

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 zásuvné úrovně 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 předehřivali přibližně 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dvířka trouby zavřená 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 zásuvné úrovně 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 předehřivali přibližně 10 minut.

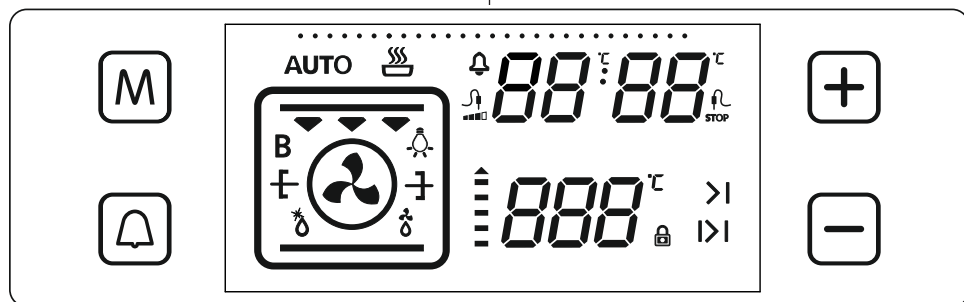
Varování: Během grilování musí být dvířka trouby zavřená a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.








4.2 TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

Funkce	Pokrm			
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.

4.3 POUŽITÍ DOTYKOVÉHO PROGRAMOVÁNÍ VISIO







Popis funkce	
	Tlačítko režimu
	Tlačítko alarmu
	Tlačítko nastavení času
	Nastavení času/Nastavení teploty pro sondu na maso/ Zámek tlačítek
	Funkce trouby
	Displej časovače
	Displej teploty


Nastavení času

Když troubu po montáži poprvé zapnete, bude na displeji blikat „0.00“. Stiskněte senzorické tlačítko „M“ nebo stiskněte současně tlačítka „+“ a „-“. Na displeji bude blikat dvojtečka „:“. Aktuální čas můžete opravit nebo nastavit pomocí senzorických tlačítek „+“ a „-“. Čas musí být nastaven tak, aby umožňoval použití funkcí trouby.

Nastavení času vaření

Nastavení minutky

Pokud budete chtít nastavit minutku, stiskněte senzorické tlačítko budíku „“. Na displeji časovače se objeví „0.00“ a symbol „“ bude blikat. Použijte senzorická tlačítka „+“ a „-“ a nastavte požadovanou dobu, za jakou se má ozvat upozornění, dokud bliká symbol „“. Když nastavíte požadovanou dobu, počkejte, dokud nepřestane svítit symbol „“ blikat a bude nepřerušovaně svítit. Nyní je nastavena doba zvukového upozornění.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „“. Stisknutím „+“ nebo „-“ zastavíte zvukové upozornění a symbol zmizí z displeje.

Nastavení délky času pečení

Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Připravte potraviny na pečení a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu: Stiskněte a držte senzorické tlačítko „M“, dokud se na displeji časovače nezobrazí symbol „>|“. Když je časovač v této pozici,

nastavte pomocí senzorických tlačítek + a - požadovanou dobu přípravy jídla. Po nastavení požadované doby přípravy jídla se na displeji časovače objeví „AUTO“. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas a dokud nezačne svítit symbol doby trvání.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne, ozve se zvukový signál a na obrazovce začne blikat „AUTO“. Stisknutím kteréhokoli senzorického tlačítka na ovládací jednotce vypnete zvukové upozornění. „AUTO“ bude nadále blikat. Současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“ odejdete z režimu „AUTO“.

Nastavení času ukončení pečení

Tato funkce se používá ke spuštění pečení po uplynutí určitého času a po konkrétní dobu. Připravte potraviny na pečení a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci pečení a teplotu:

Stiskněte a podržte senzorické tlačítko „M“, dokud se nezobrazí symbol doby trvání „>|“ a na displeji časovače se nezobrazí „AUTO“. Když je časovač v této pozici, nastavte pomocí senzorických tlačítek + a - požadovanou dobu přípravy pokrmu. Poté stiskněte senzorické tlačítko „M“ a držte ho, dokud se nezobrazí symbol „>|“ a aktuální čas a dokud nezačne blikat doba přípravy pokrmu. Když je časovač v této pozici, nastavte pomocí senzorických tlačítek + a - požadovaný čas dokončení přípravy pokrmu. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas a na displeji časovače nezůstane rozsvícený symbol „>|“.

Trouba vypočte dobu spuštění tím, že odečte délku přípravy pokrmu od času, kdy má být jídlo dokončeno a trouba se má vypnout. Z časovače zazní zvukové upozornění a bude blikat symbol „AUTO“. Stisknutím jakéhokoli tlačítka na časovači zastavíte zvukové upozornění. Současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“ ukončíte režim „AUTO“.

Nastavení zvuku digitálního časovače

Stiskněte a podržte senzorické tlačítko „-“, dokud neuslyšíte „pípnutí“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiné „pípnutí“. Existují tři různé typy zvukového signálu. Vyberte požadovaný tón a nemačkejte na žádná další tlačítka. Vybraný zvukový signál se po chvíli uloží.

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.

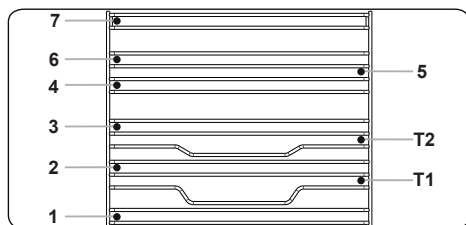
Když je zámek tlačítek aktivní, je možné použít pouze tlačítko na vypnutí. Všechna ostatní tlačítka jsou uzamčená.

Pokud je trouba zapnutá, ale po dobu 6 hodin nebude provedena žádná aktivita, trouba se automaticky vypne.

4.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Drátěný rošt EasyFix

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



- Vložte příslušenství na správnou zásuvnou úroveň do trouby.
- Mezi krytem ventilátoru a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyjímání 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 zásuvnou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejničky lze umístit na zásuvnou úroveň T1, T2.
- Zásuvnou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné úrovni.
- Zásuvnou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejničkami.
- Zásuvné úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou úrovních.

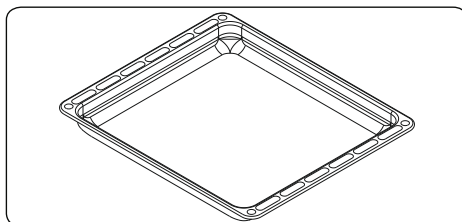
- Drátěný rošt otočného rožně musí být umístěn na zásuvné úrovni 3.
- Zásuvná úroveň T2 se používá pro drátěný rošt otočného rožně při použití teleskopických kolejniček.

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

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

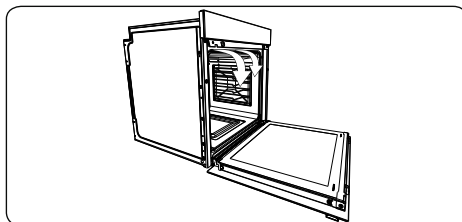
Umístěte plech na jakoukoliv úroveň a zasuňte jej až na konec.



PRVNÍ NA SVĚTĚ

Systém ochrany před horkým vzduchem

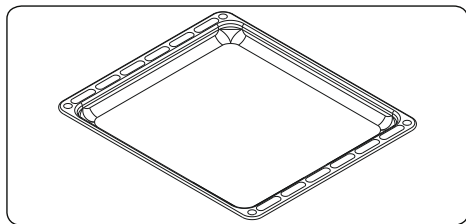
Tento patentovaný systém ochrany před horkým vzduchem zabraňuje tomu, aby uživatel přišel do kontaktu s horkým vzduchem. Používá k tomu clonu vzduchu, která se vytvoří při otevření dvířek.



Mělký plech

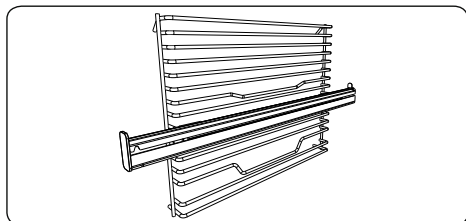
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Umístěte plech na jakoukoliv úroveň a zasuňte jej až na konec.



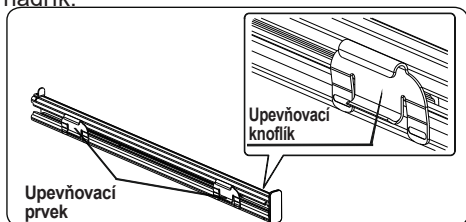
Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejnicí EasyFix

Teleskopické kolejnice lze zcela vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému pokrmu.

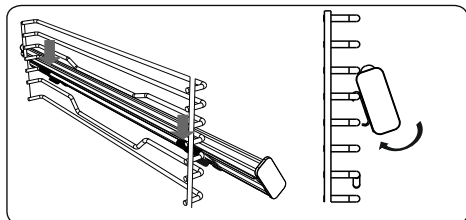


Teleskopické kolejnice

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



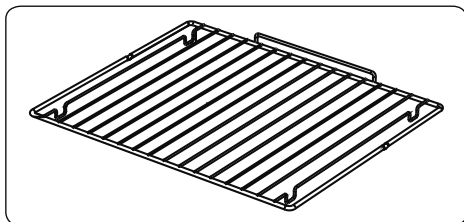
- Usazení teleskopických kolejnic je zajištěno upevňovacími knoflíčky na upevňovacím prvku.
- Vyjměte boční pojezdy. Viz sekce "Vyjmutí drátěného roštu".



- Na každé teleskopické kolejnici je horní a dolní upevňovací prvek umožňující změnu pozice kolejnic.
- 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.

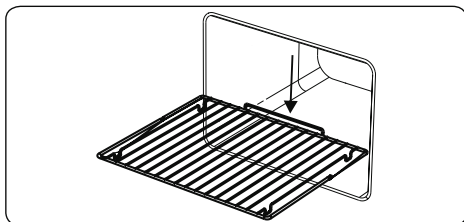
Drátěný rošt

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



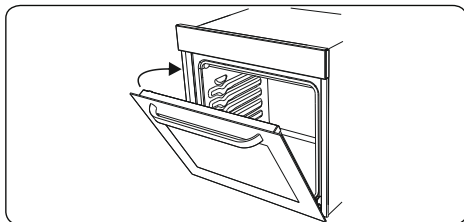
VAROVÁNÍ

Mřížku umístěte správně na správném koncem na libovolnou úroveň a zasuňte ji až nakonec.



Dvířka s tichým zavíráním

Když dvířka trouby pustíte těsně před zavřením, sama se pomalu zavřou.



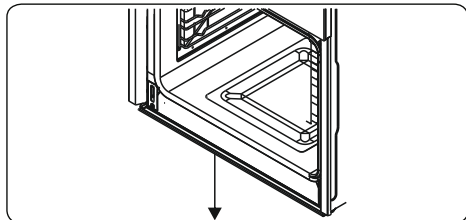
Kolektor na vodu

Někdy může při pečení vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzát. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a ponechte 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 jej a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

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

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

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

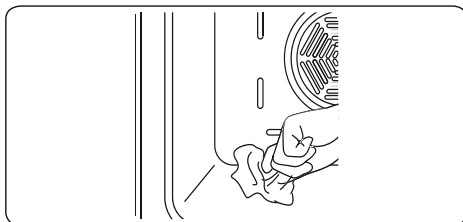
 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čistěčem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud povrch teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadříkem namočeným ve vodě s čistícím prostředkem. Poté ji znovu

otřete mokrým hadříkem a vysušte.

- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekuté čistící prostředek.




Čištění skleněných částí

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

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

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

 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.

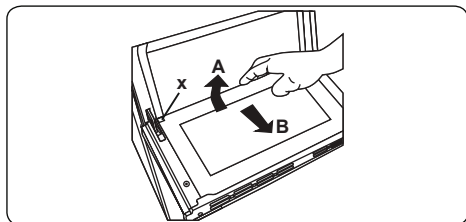
Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

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

Odstranění vnějšího skla

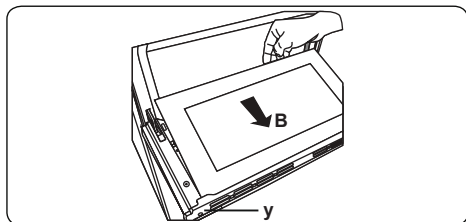
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

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

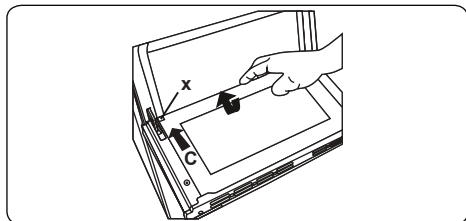



Vrácení vnějšího skla na místo:

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



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

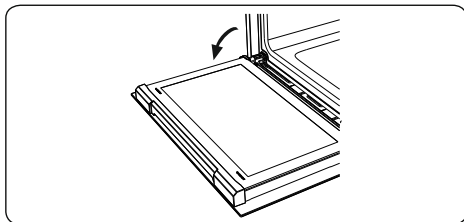


 Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyjmout stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

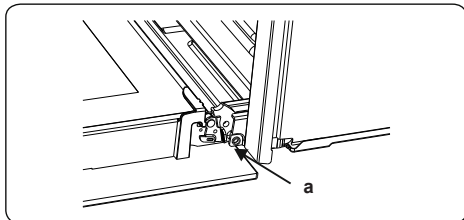
Odstranění dvířek trouby

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

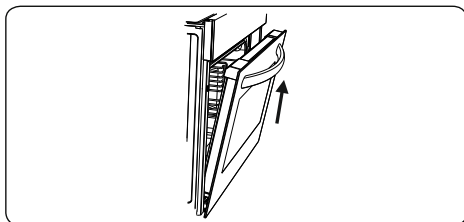
1. Otevřete dvířka trouby.



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

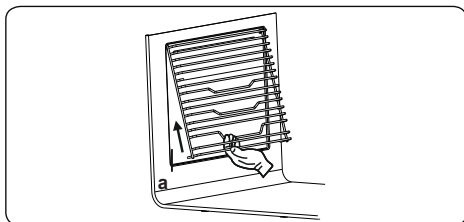


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sejměte.




Odstranění drátěné police


Drátěnou polici odstraníte tak, že za ni zatáhněte, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (**a**) ji zdvihnete nahoru.




5.2 ÚDRŽBA

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

Výměna osvětlení trouby

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

- Sejměte skleněný kryt a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15 - 25 W, typ E14).
- Vraťte na místo skleněný kryt. Trouba je nyní připravená k použití.

 Osvětlení je navrženo speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodné pro

osvětlení místnosti v domácnosti.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po provedení 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 otočného voliče správně nastavená.
Osvětlení v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha osvětlení. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku podle pokynů. Přesvědčte se, že zásuvka, ke které je spotřebič připojený, je pod proudem.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Vložili jste pokrm na nevhodnou zásuvnou úroveň.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili pokrm na vhodnou zásuvnou úroveň trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete pokrmy, který je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledek připravovaného pokrmu.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce dětské pojistky.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce dětské pojistky.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Zásuvné úrovně trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevíbrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.


6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit na jiné místo, použijte originální obalové materiály a přenášejte jej 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 povrch – chráněn před vnějšími riziky poškození.

7. TECHNICKÉ ÚDAJE






7.1 INFORMAČNÍ LIST O ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

Značka		
Model		KTE1030B KTE1030X
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	33,1
Index spotřeby energie - běžný		106,0
Index spotřeby energie - vynucený		94,6
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,93
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,83
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	78
Tato trouba splňuje EN 60350-1		
Tipy pro úsporu energie Trouba - Pokrmy pečte společně, je-li to možné. - Zkraťte dobu předehřívání. - Dobu pečení neprodlužujte. - Na konci pečení nezapomeňte troubu vypnout. - Během pečení 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.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
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.....	11
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table	15
4.3 Use of the Visio Touch Programmer.....	15
4.4 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance.....	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport	22



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 INSTALLATION WARNINGS

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

Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

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

1.3 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.


1.4 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.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

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.

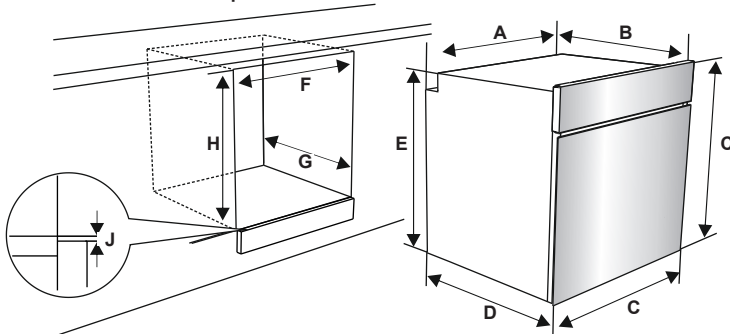
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

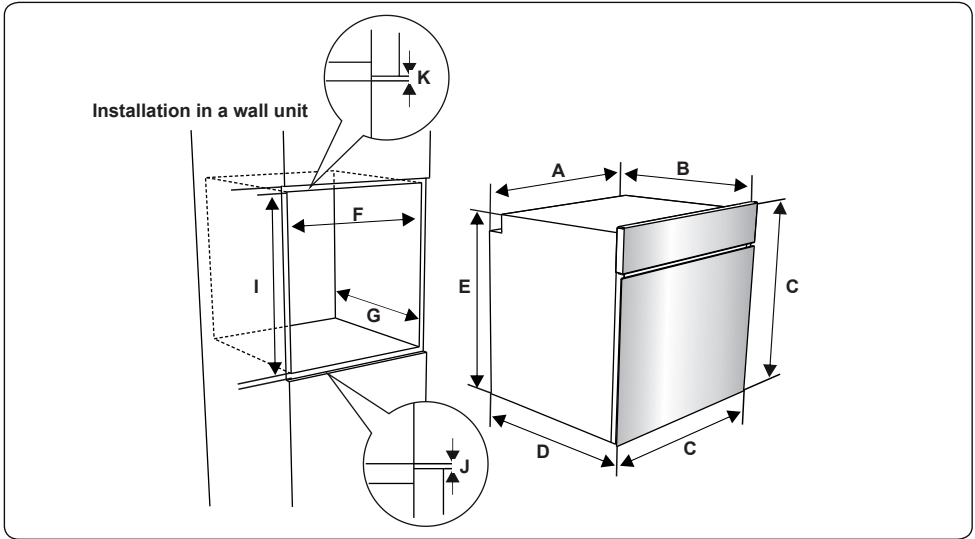
2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

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.

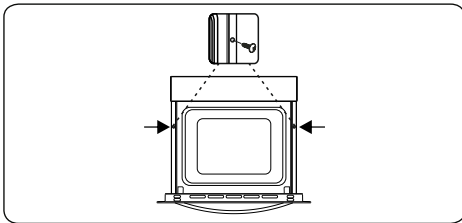
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Installation under a worktop





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.



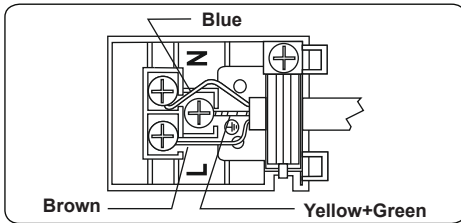
2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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 ~ and 380-415V 3N~. 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.

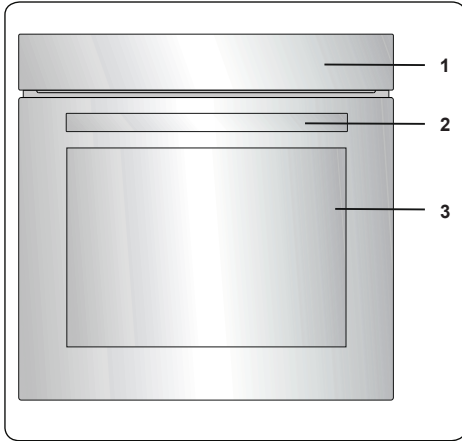


3. PRODUCT FEATURES



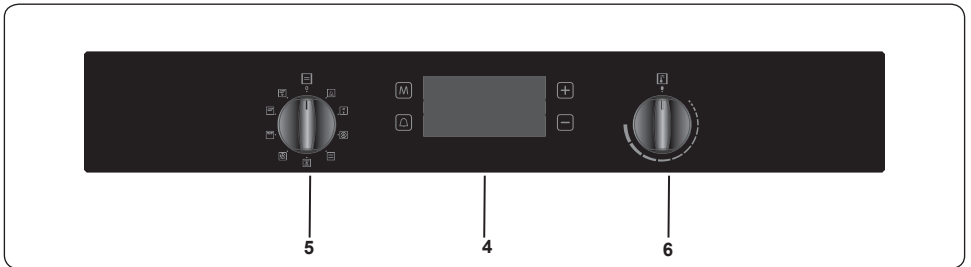
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



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

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

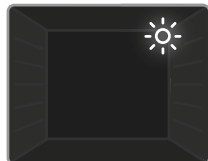
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

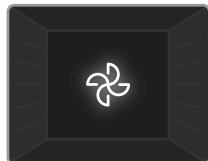
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

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



Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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.



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.

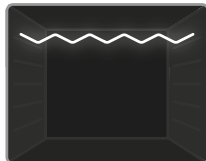


Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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.

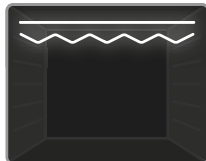


Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures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



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

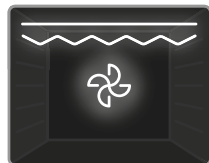
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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.

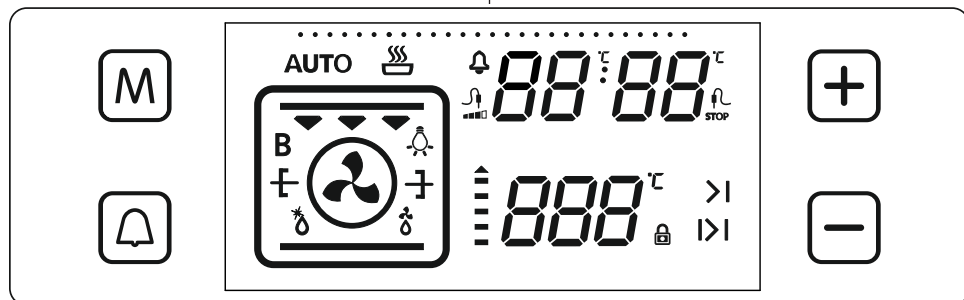
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.








4.2 COOKING TABLE

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

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 USE OF THE VISIO TOUCH PROGRAMMER



Function Description	
	Mode key
	Alarm key
	Time setting key
	Time setting/Temperature settings for meat probe/ Key lock key
	Oven function display
	Timer display
	Temperature display

Adjusting the Time of Day

When the oven is switched on for the first time after installation, "0.00" will flash on the display. Press the "M" sensor button, or the "+" and "-" buttons simultaneously. The colon ":" on the display will flash. You can adjust and set the time of day using the "+" and "-" sensor button. The time must be set to enable use of the oven functions.

Adjusting the Cooking Time

Adjusting the Minute Minder

To set a Minute Minder timer, press the alarm sensor button "Δ". "0.00" will appear on the Timer display and the "Δ" symbol will flash. Use the "+" and "-" sensor buttons to adjust the desired warning time period while the "Δ" symbol is flashing. Once you have completed setting the time period, wait until the "Δ" symbol stops flashing and remains illuminated. The audible warning time will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the "Δ" symbol will flash on the screen. Pressing "+" or "-" will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

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 "M" sensor until you see the Duration Time symbol "I>I" on the Timer display screen. Set the

required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. After set the required cooking period, "AUTO" appear on the timer display screen. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed on the screen and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and "AUTO" will flash on the screen. Press any sensor button on the control unit to stop the warning sound, "AUTO" will continue to flash. Press the "+" and "-" buttons simultaneously to exit "AUTO" 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.

Press the "M" sensor button until you see the Duration Time symbol "I>I" and "AUTO" appear on the Timer display screen. Set the required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. Then, press the "M" sensor button until the ">I" symbol is displayed, the time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Adjust the cooking finish time using the "+" and "-" buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day and ">I" remain illuminated on the Timer display.

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 "AUTO" will continue to flash. Press any timer button to stop the warning sound, and press the "+" and "-" buttons simultaneously to exit "AUTO" mode.

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 three different types of sound. Select the desired tone and do not press any other buttons. After a short time, the selected warning sound will be saved.

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.

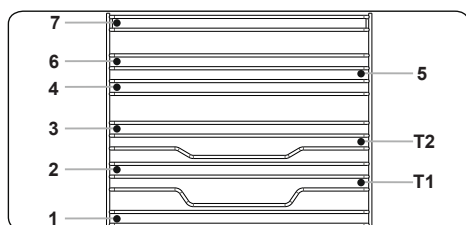
While the key lock is active, only the power button will be usable, all other buttons will remain locked.

If there is no oven activity for 6 hours while the oven is operating, the oven will automatically switch off.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



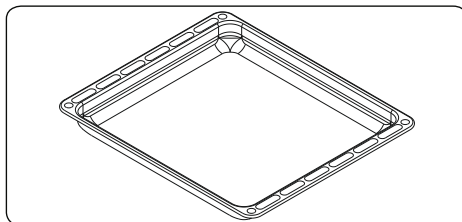
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled 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.

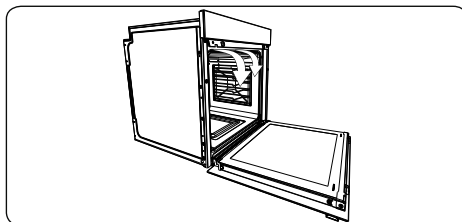
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

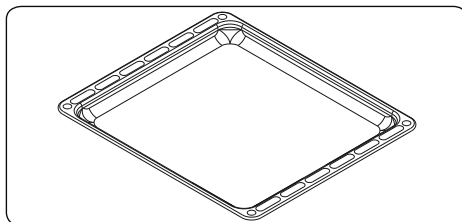
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

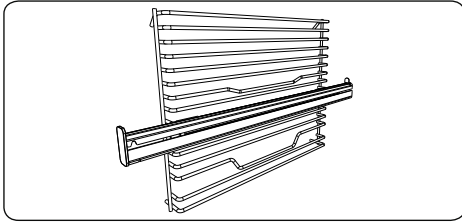
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

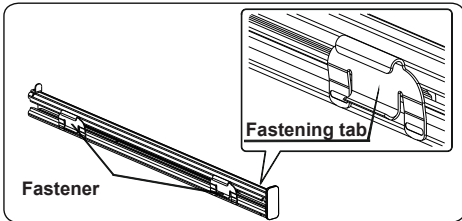
The telescopic rail extends out fully to allow

easy access to your food.

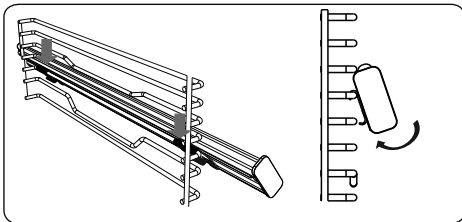


Telescopic rails

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



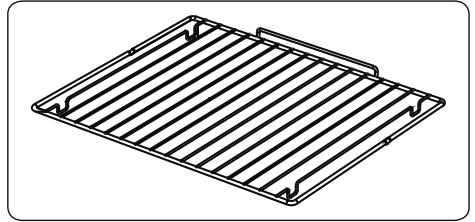
- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



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

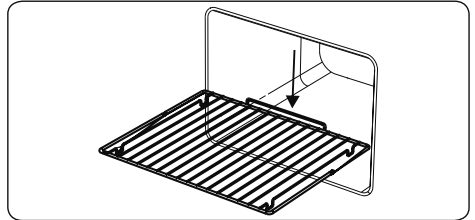
The Wire Grid

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



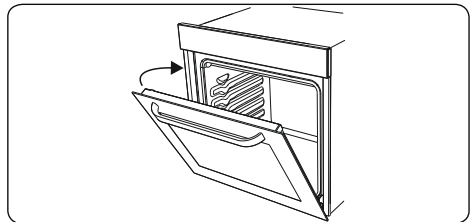
⚠ WARNING

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



Soft-Close Oven Door

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



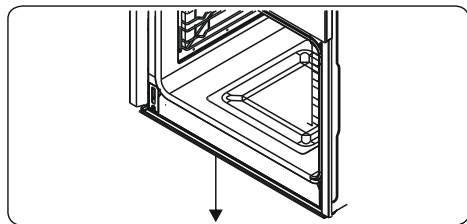
The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


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

General Instructions

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

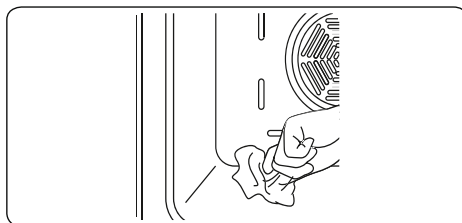
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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





Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

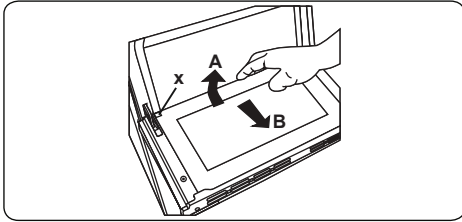
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

Removal of the Inner Glass

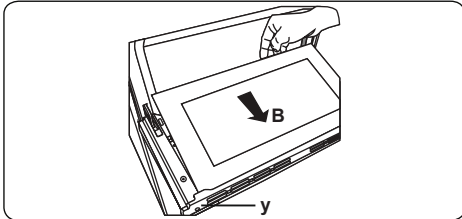
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

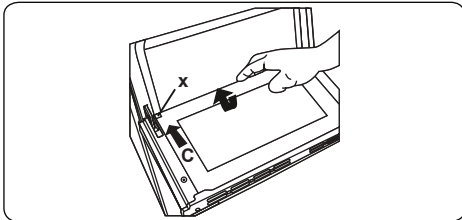



To replace the inner glass:

1. 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**.

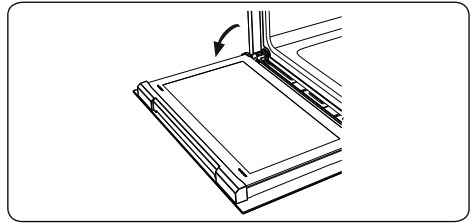


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

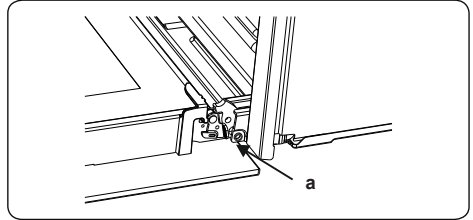
Removal of the Oven Door

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

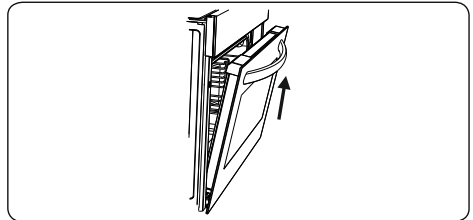
1. Open the oven door.



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

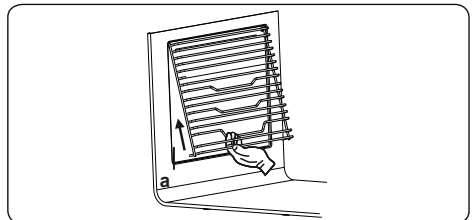


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.




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

illumination.

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.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.

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

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na obsluhu 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	4
1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia	4
1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....	6
1.3 Počas používania	7
1.4 Počas čistenia a údržby.....	8
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 Ovládanie rúry	14
4.2 Tabuľka varenia	15
4.3 Použitie dotykového programátora Visio	16
4.4 Príslušenstvo	17
5.ČISTENIE A ÚDRŽBA	19
5.1 Čistenie	19
5.2 Údržba	21
6.RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA	22
6.1 Riešenie problémov.....	22
6.2 Preprava	22



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 obsluhu bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto návode. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na obsluhu venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak na ne 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, ak na ne 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, ak nie sú pod neustálym dohľadom.


  **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujteveci na variacích povrchoch.

  **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.


- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vo 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 len 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 len na varenie jedla a je určené len 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 technik 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 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 kontaktujte 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.

1.3 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 nekladte 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 nepustili 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.


1.4 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 len našich zástupcov autorizovaného servisu.

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 len na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

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

Likvidácia vášho starého zariadenia



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

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

! VÝSTRAHA: Toto zariadenie musí nainštalovať autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov tomto návode na obsluhu 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.)

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 kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

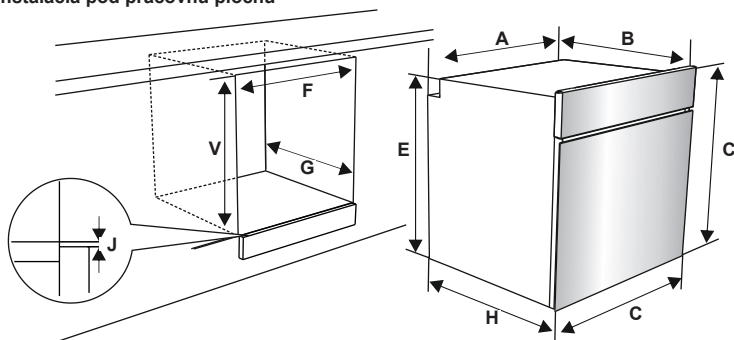
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

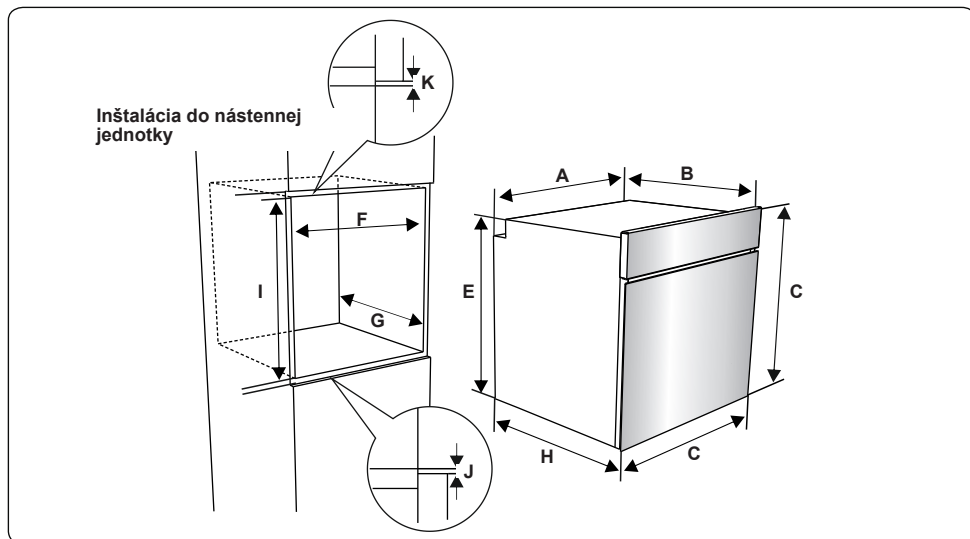
2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

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

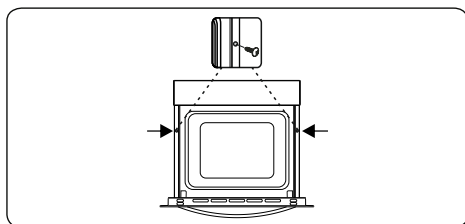
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
H (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

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. Zariadte, aby sa rám produktu dotýkal dreveného povrchu skrinky, a utiahnite skrutky.



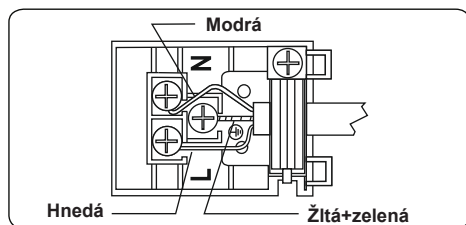
2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

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

! **VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**

- Pred pripojením zariadenia k napájacímu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napätím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnuť menovitý výkon zariadenia (ktorý je tiež uvedený na identifikačnom štítku).
- Počas inštalácie použite izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť vaše zariadenie. Ak je sieťový kábel poškodený a je potrebné ho vymeniť, mal by to urobiť kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptéry, viacero zásuviek a/alebo predĺžovacie káble.
- Napájací kábel by mal byť umiestnený mimo horúcich častí zariadenia a nesmie sa ohýbať ani stlačiť. V opačnom prípade by sa kábel mohol poškodiť a spôsobiť skrat.
- Ak zariadenie nie je pripojené k sieťovej zásuvke pomocou zástrčky, musí sa na splnenie bezpečnostných predpisov použiť odpojovač pre všetky póly (s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm).

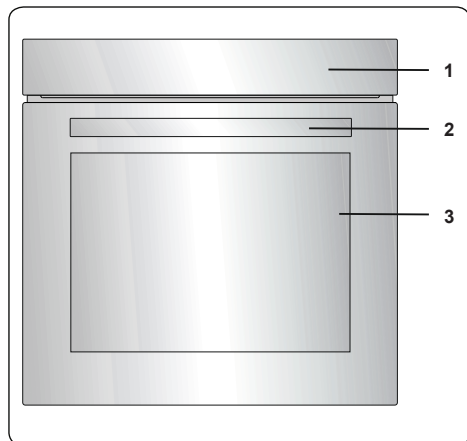
- Zariadenie je navrhnuté pre napájanie 220 – 240 V ~ a 380 – 415 V 3N~. Ak je vaše napájanie odlišné, kontaktujte autorizovaného servisného technika alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV-F) musí byť dostatočne dlhý na to, aby bol pripojený k zariadeniu, aj keď zariadenie stojí na 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 svorkovnici.



3. FUNKCIE PRODUKTU

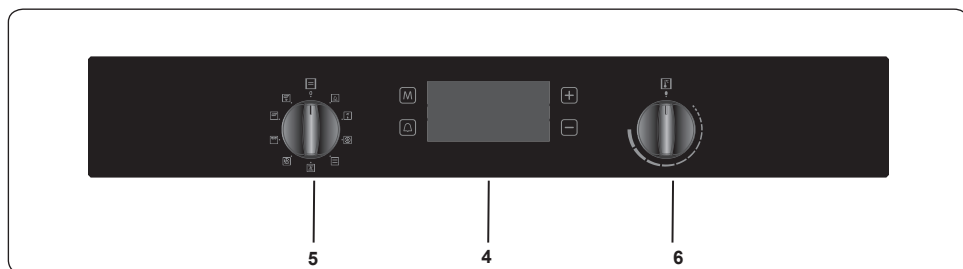
Dôležité: Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

Zoznam komponentov



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

Ovládací panel



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

4. POUŽITIE PRODUKTU

4.1 OVLÁDANIE RÚRY

Ovládač funkcie rúry

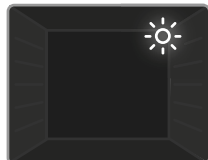
Otočte ovládač na zodpovedajúci symbol požadovanej funkcie varenia. Podrobnosti o rôznych funkciách nájdete v časti „Funkcie rúry“.

Ovládač termostatu rúry

Po výbere funkcie varenia otočte týmto ovládačom, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti vždy, keď je termostat v prevádzke na zahriatie rúry alebo udržanie jej teploty.

Funkcie rúry

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



Svetlo v rúre: Zapne sa iba svetlo v rúre. Zostane zapnuté po celú dobu varenia.



Funkcia

rozmrazovania:

Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť

funkciu rozmrazovania, vložte zmrazené potraviny do rúry na tretiu úroveň zdola. 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 rozptýľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých úrovniach uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



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 asi na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz len na jednej úrovni.



Funkcia ventilátora:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá

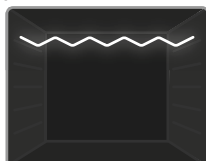
na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporúčame predhriať rúru asi na 10 minút.



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 rozptýľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla.



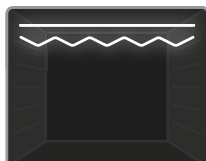
Funkcia grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa

používa na grilovanie jedla, použite horné úrovne rúry. Jemne potrite 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 asi na 10 minút.



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



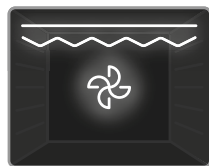
Funkcia rýchlejšieho grilovania:

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 úrovne rúry. jemne potriete 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 asi na 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 úrovne rúry. jemne potriete 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 asi na 10 minút.

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

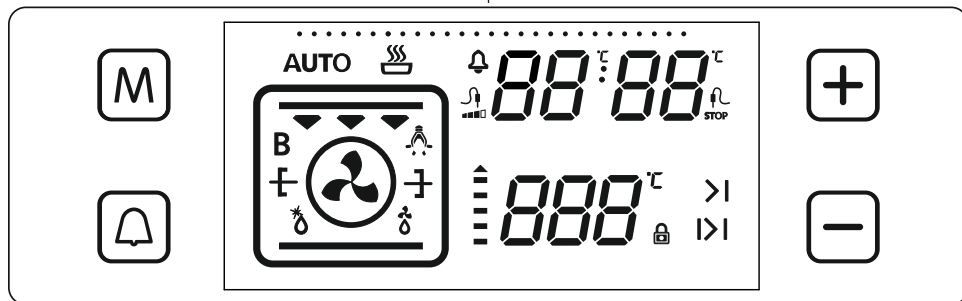
4.2 TABUĽKA VARENIA

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
	Biťtek	6-7	200	15 – 25

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

4.3 POUŽITIE DOTYKOVÉHO PROGRAMÁTORA VISIO



Opis funkcie	
	Tlačidlo režimu
	Tlačidlo alarmu
	Tlačidlo nastavenia času
	Nastavenie času/nastavenia teploty pre mäsovú sondu/tlačidlo zámku tlačidiel
	Zobrazenie funkcie rúry
	Displej časovača
	Zobrazenie teploty

Nastavenie času

Pri prvom zapnutí rúry po inštalácii bude na displeji blikať „0.00“. Stlačte senzorové tlačidlo „M“ alebo súčasne tlačidlá „+“ a „-“. Na displeji bude blikať dvojbodka „.“. Pomocou senzorového tlačidla „+“ a „-“ môžete upraviť a nastaviť čas dňa. Čas musí byť nastavený, aby ste mohli používať funkcie rúry.

Nastavenie času varenia

Nastavenie minútky

Ak chcete nastaviť časovač minútky, stlačte senzorové tlačidlo budíka „“, na displeji časovača sa zobrazí „0,00“ a bude blikať symbol „“. Pomocou senzorových tlačidiel „+“ a „-“ upravte požadovaný čas signálu, pokým bliká symbol „“. Po dokončení nastavenia času počkajte, kým symbol „“ neprestane blikať a nezostane rozsvietený. Nastaví sa čas

zvukovej výstrahy.

Keď sa časovač dostane na nulu, zaznie zvyková výstraha a na obrazovke bude blikať symbol „“. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ zastavíte zvukový signál a symbol z displeja zmizne.

Nastavenie doby trvania varenia

Táto funkcia vám pomôže variť pna pevne stanovený čas. Pripravte jedlo na varenie a dajte ho do rúry. Potom vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia. Dotýkajte sa senzora „M“, pokým na displeji časovača nevidíte symbol doby trvania

„|>|“. Keď je časovač v tejto pozícii, nastavte požadovanú dobu varenia, a to pomocou senzorov „+“ a „-“. Po dosiahnutí požadovanej doby varenia sa na displeji časovača zobrazí nápis „AUTO“. Po dokončení nastavenia počkajte, pokým sa na obrazovke zobrazí aktuálny čas dňa a nepretržite svieti symbol doby trvania.

Keď sa časovač dostane na nulu, rúra sa vypne, zaznie zvukový signál a na obrazovke bude blikať „AUTO“. Stlačením ľubovoľného senzorového tlačidla na riadiacej jednotke zastavíte výstražný zvuk, nápis „AUTO“ bude naďalej blikať. Súčasným stlačením tlačidiel „+“ a „-“ ukončíte režim „AUTO“.

Nastavenie času ukončenia varenia

Táto funkcia sa používa na spustenie varenia po určitej dobe a varenie na určitý čas. Pripravte jedlo na varenie a vložte ho do rúry. Potom vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia.

Stláčajte senzorové tlačidlo „M“, pokým sa na displeji časovača nezobrazí symbol doby trvania „|>|“ a nápis „AUTO“. Keď je časovač v tejto pozícii, nastavte požadovanú dobu varenia, a to pomocou senzorov „+“ a „-“. Potom stláčajte senzorové tlačidlo „M“, pokým sa nezobrazí

symbol „>|“, začne blikať čas dňa a symbol času doby varenia. Keď je časovač v tejto pozícii, nastavte čas ukončenia varenia, a to pomocou tlačidiel „+“ a „-“. Po dokončení nastavenia počkajte, pokiaľ na displeji časovača nezostanú svietiť aktuálny čas dňa a „>|“.

Rúra vypočíta dobu prevádzky odpočítaním doby varenia od nastaveného koncového času, v ktorom prestane pracovať. Časovač spustí zvukový signál a bude blikať nápis „AUTO“. Zvukový signál zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla časovača a súčasným stlačením tlačidiel „+“ a „-“ ukončíte režim „AUTO“.

Nastavenie zvuku digitálneho časovača

Stlačte a podržte senzorové tlačidlo „-“, pokiaľ nezačujete „pípnutie“. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „-“ sa rozoznie iný signál „pípnutia“. K dispozícii sú tri rôzne typy zvuku. Vyberte požadovaný tón a nestláčajte žiadne ďalšie tlačidlá. Po krátkom čase sa uloží zvolený zvuk výstrahy.

Funkcia uzamknutia tlačidiel

Uzamknutie tlačidiel sa používa na zabránenie nechcených zmien nastavení rúry. Stlačte a podržte tlačidlo „+“, pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol uzamknutia. Ak chcete deaktivovať uzamknutie tlačidiel, stlačte a podržte tlačidlo „+“, pokiaľ z displeja nezmizne symbol uzamknutia tlačidiel.

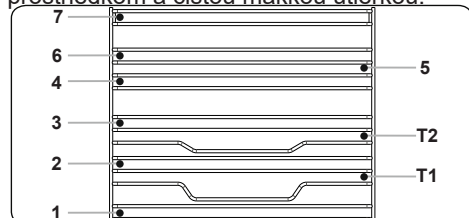
Pokiaľ je uzamknutie tlačidiel aktívne, bude použiteľný len vypínač, všetky ostatné tlačidlá zostanú uzamknuté.

Ak počas prevádzky rúry nedôjde počas 6 hodín k žiadnej aktivite, rúra sa automaticky vypne.

4.4 PRÍSLUŠENSTVO

Drôtený rošt EasyFix

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



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.

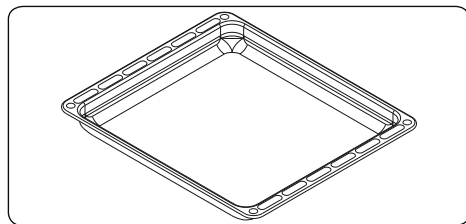
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- 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 na ľubovoľnú úroveň a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.

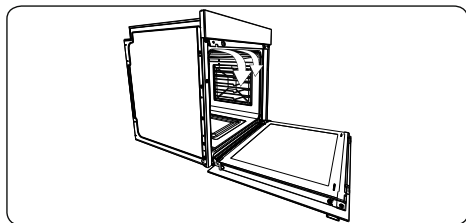


PRVÝ NA SVETE

Systém tepelného štítu v zabudovaných rúrach

Patentovaný systém tepelného štítu zabraňuje prívodu horúceho k používateľovi vytvorením vzduchovej clony pri otvorení

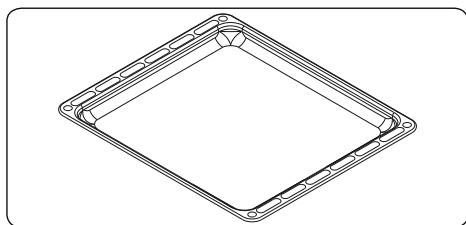
dvierok rúry.



Plytký plech

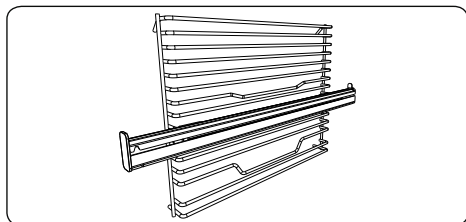
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Dajte plech na ľubovoľnú úroveň a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



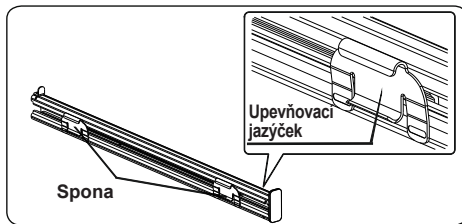
Drôtený rošt s plne rozťahovacou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopická koľajnička sa úplne rozťahuje pre jednoduchý prístup k jedlu.

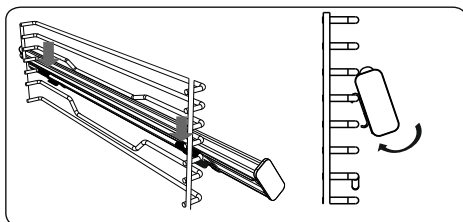


Teleskopické koľajničky

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



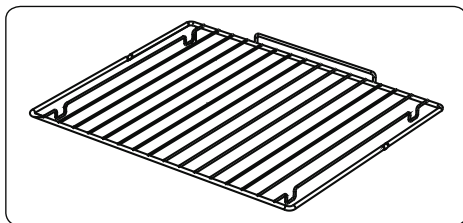
- Umiestnenie teleskopických koľajničiek na drôtenom rošte je zaistené upevňovacími jazýčkami na sponách.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



- Na každej teleskopickkej koľajničke sú horné a dolné spony, pomocou ktorých môžete premiestniť koľajničky.
- Zaveste horné spony teleskopickkej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, pokým jasne nebudete počuť spony zaklapnúť do upevňovacieho drôtu úrovne bočného roštu.
- Ak chcete odstrániť koľajničku podržte predný povrch koľajničky a postupujte podľa predchádzajúcich pokynov v opačnom poradí.

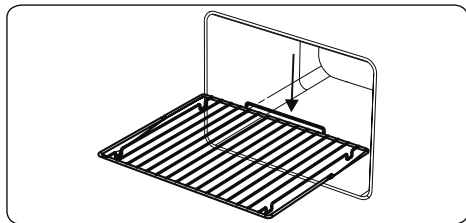
Mriežka

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



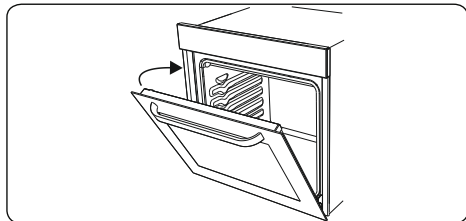
⚠ VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.



Dvere rúry s jemným zatvorením

Dvere rúry sa samočinne pomaly zatvárajú, keď ich pustíte tesne pred zatvorenou polohou.



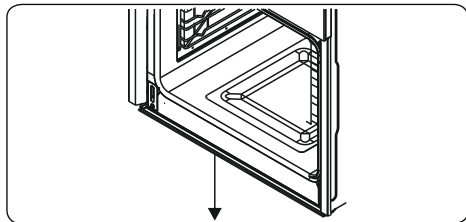
Zberač vody

V niektorých prípadoch 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 čistením 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 častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

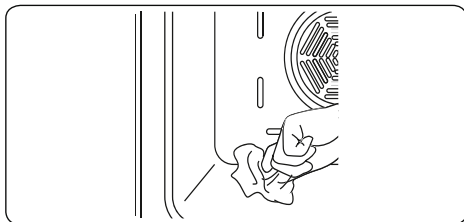
🚫 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškrabať sklo, smaltované a/alebo natreté časti zariadenia.

- 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.
- Utrite rúru mäkkou utierkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru opäť utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci prostriedok.



Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistíte sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použijete čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnete a dôkladne vysušte suchou utierkou.

Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistíte časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou utierkou, namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou utierkou.



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



Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli dlhý čas.

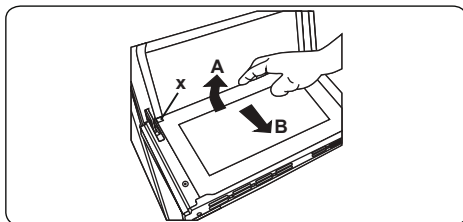
Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvrnly z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť utierkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvrnly 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 škvrnly. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

Odstránenie vnútorného skla

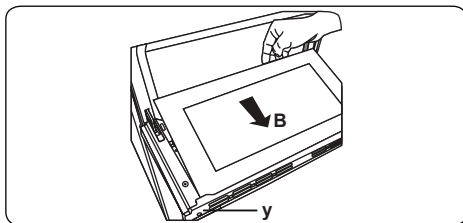
Pred čistením musíte odstrániť sklo dveriek rúry, ako je to znázornené nižšie.

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

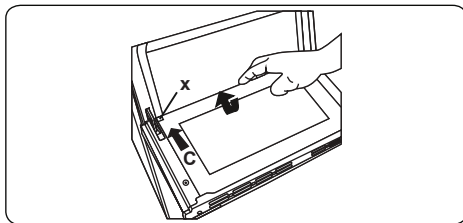


Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

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



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

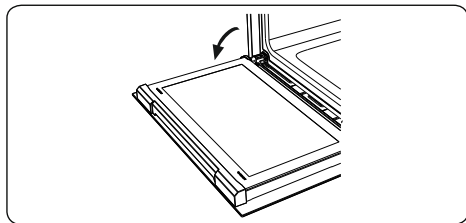


- Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

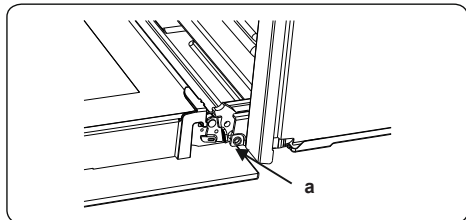
Odstránenie dverí rúry

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

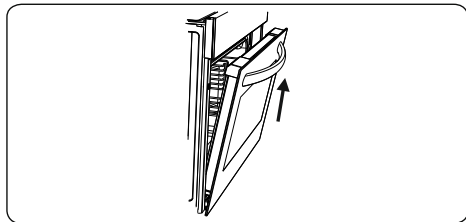
1. Otvorte dvere rúry.



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

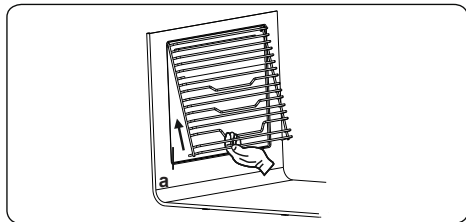


3. Zatvorte dvere, pokým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



Odstránenie kovového roštu

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



5.2 ÚDRŽBA

! VÝSTRAHA: Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať len 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).
- Naložte klenený kryt a rúra je pripravená na použitie.

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

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



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

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra sa nezapne.	Napájanie je vypnuté.	Skontrolujte, či je k dispozícii napájanie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské zariadenia.
Žiadne teplo alebo sa rúra nezahrieva.	Ovládanie teploty rúry je nastavené nesprávne. Dvere rúry boli ponechané otvorené.	Skontrolujte, či je ovládací regulátor teploty rúry nastavený správne.
Svetlo v rúre (ak je k dispozícii) nefunguje.	Došlo k poruche žiarovky. Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.	Vymeňte žiarovku podľa pokynov. Uistite sa, že je elektrické napájanie zapnuté a že je zariadenie zapojené v sieťovej zásuvke.
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 nevíbrujú 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 krabicu tak, aby bolo zariadenie, najmä vonkajšie povrchy produktu, chránené pred vonkajšími hrozbami.

Oficiální distributor značky Kluge pro Českou republiku:
ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlíčko,
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

Oficiálny 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



52322105