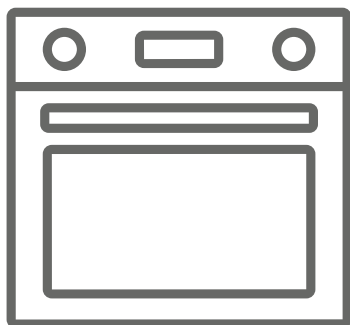




**CZ Vestavná pečicí trouba / Návod k obsluze**

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

**SK Zabudovaná rúra / Návod na používanie**








**KTE1040B**

**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
	<b>VAROVÁNÍ</b>	Nebezpečí zranění nebo smrti
	<b>NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKM PROUDEM</b>	Riziko nebezpečného napětí
	<b>POŽÁR</b>	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	<b>UPOZORNĚNÍ</b>	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	<b>DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA</b>	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 .....	9
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ.....	11
2.1 Pokyny pro montážního technika.....	11
2.2 MONTÁŽ TROUBY .....	11
2.3 Připojení k elektrické síti a bezpečnost .....	12
3.VLASTNOSTI PRODUKTU .....	14
4.POUŽITÍ PRODUKTU .....	15
4.1 Ovládací prvky pečicí trouby.....	15
4.2 Tabulka pro přípravu pokrmů.....	17
4.3 Použití chytré ovládací LCD jednotky.....	17
4.4 Příslušenství .....	28
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	30
5.1 Čištění .....	30
5.2 Údržba .....	31
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA.....	33
6.1 Odstraňování potíží .....	33
6.2 Přeprava .....	33
7.TECHNICKÉ ÚDAJE.....	34
7.1 Informační list o energetické účinnosti .....	34



# 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


- Tyto pokyny si přečtete před prvním použitím spotřebiče a uschovejte je na bezpečném místě pro případné použití v budoucnu.
- Tento návod k obsluze je připraven pro více modelů. Váš spotřebič nemusí mít některé vlastnosti popsané v tomto návodu. Při čtení tohoto návodu věnujte obzvláštní pozornost obrázkům.

## 1.1 Všeobecná bezpečnostní upozornění

- Děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí používat tento spotřebič pouze za dohledu odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti smí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče pouze za dohledu odpovědné osoby.

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

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

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

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

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

**⚠VAROVÁNÍ:** Abyste předešli riziku zasažení 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.
- Údržbářské a opravářské práce smí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými techniky mohou být nebezpečné. Neměňte ani nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné rošty sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, že lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku.

**⚠UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič byl navržen pouze k přípravě pokrmů a je určen pouze k použití v domácnosti a v 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.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovaly ke spotřebiči.

## **1.2 Upozornění týkající se instalace**

- 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.

- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí bodolávat teplotě alespoň 100 °C.
- Spotřebič nelze instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo jeho přehřátí.

### 1.3 Během používání

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Tento jev je naprosto normální a jje 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.
  - Budte 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 nevylili nebo nevysypali horký pokrm.
- Nepokládejte žádné předměty na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k převržení pečicí trouby nebo poškození dvířek.
- Na spotřebič nebo madlo dvířek nezavěšujte utěrky ani jiné látky.
- Aby se v systému pro vytváření páry postupně netvořilo příliš vodního kamene, doporučujeme používat měkkou vodu. Měkkost vody prosím zkontrolujte pomocí testovacího papírku, který je dodáván společně s produktem, a níže uvedené tabulky. Papírek namočte do vody na 3 vteřiny a poté jej vytáhněte. Po uplynutí jedné minuty se na něm začnou objevovat proužky.

Testovací proužky	Tvrdost vody
4 - 5 modrých proužků	Měkká
1 červený proužek	Mírně tvrdá
2 červené proužky	Středně tvrdá
3 červené proužky	Tvrdá
4 - 5 červených proužků	Velmi tvrdá

- Pokud nenastavíte správnou tvrdost vody, může to mít negativní vliv na provoz spotřebiče a jeho životnost.
- Nepoužívejte jiné tekutiny kromě neperlivé vody.
- Nepoužívejte horkou vodu.
- Když je trouba v provozu, nechávejte nádobku na vodu zavřenou.
- Když je trouba horká a jsou otevřená dvířka, může z trouby vycházet horká pára. Stůjte proto stranou a držte při otevírání dvířek stranou i děti.
- Abyste předešli hromadění vodního kamene ve vnitřních prostorách trouby, čistěte vnitřek po



každém použití.

- Po skončení pečení by se měla zbývající voda vylít. A to následovně: když se na displeji po skončení pečení objeví příslušná otázka, stiskněte „Yes“ (ano). Během tohoto úkonu v troubě nic nenechávejte.


## 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

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

Tento spotřebič byl navržen pouze k přípravě pokrmů v domácnosti. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Návod k obsluze se vztahuje na několik modelů. Je možné, že mezi Vaším modelem a pokyny v tomto návodu bude rozdíl.

## Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s běžným domovním odpadem. Je třeba jej odevzdat ve sběrně vysloužilých elektrických a elektronických zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace spotřebiče

pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

## 2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce 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 dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy atd.).

### 2.1 Pokyny pro montážního technika Všeobecné pokyny

- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození,

nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

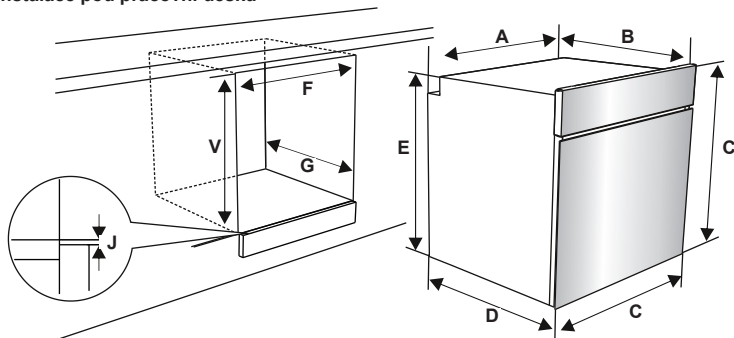
- Přesvědčte se, že se v bezprostřední blízkosti nenacházejí hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku,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

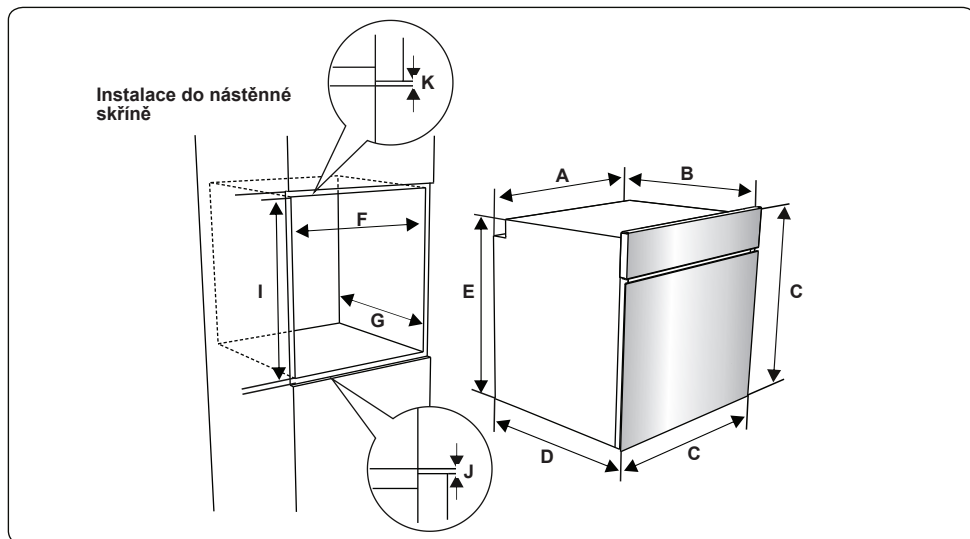
### 2.2 Montáž pečicí trouby

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.

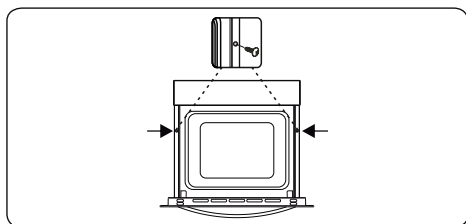
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

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 směnicemi.

**VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**

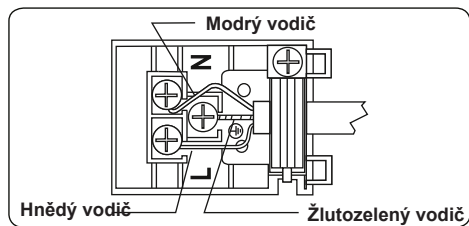
- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na výrobním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na výrobním

štítku).


- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může Váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba jej vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvójky a/nebo prodlužovací kabely.
- Napájecí kabel se 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.

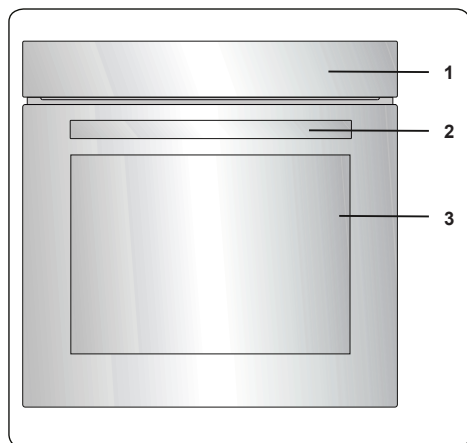
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.



### 3. VLASTNOSTI PRODUKTU

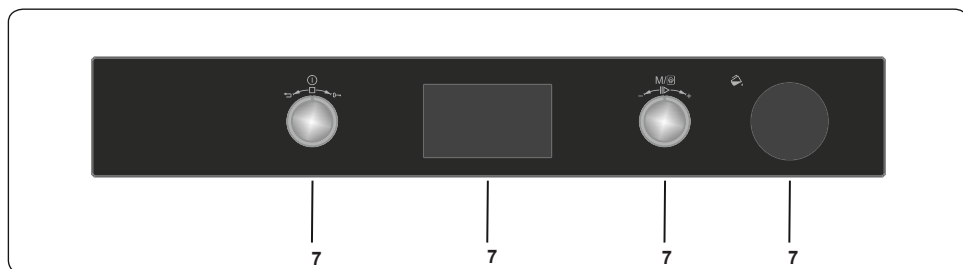
 **Důležité:** Technické parametry a vzhled Vašeho výrobku se mohou lišit od níže uvedených obrázků.

#### Seznam komponent



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

#### Ovládací panel



4. Časovač
5. Otočný volič pro ovládání trouby
6. Otočný volič pro nastavení teploty
7. Kryt nádržky na vodu

## 4. POUŽITÍ PRODUKTU

### 4.1 Ovládání pečicí trouby Levý otočný volič

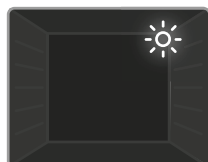
- Dlouhé stisknutí: Zapnutí/vypnutí
- Krátké stisknutí: Pozastavení pečení
- Otočení doprava: Uzamčení tlačítek
- Otočení doleva: Zrušení / Vrácení se do předchozího menu

#### Pravý knoflík

- Stisknutí: Zvolení / Zahájení pečení / **Zahájení manuálního použití páry**
- Otočení doprava: Procházení menu / Zvýšení teploty
- Otočení doleva: Procházení menu / Snížení teploty

#### Funkce trouby

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



#### Vnitřní osvětlení:

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

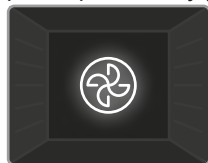


#### Funkce rozmrazování:

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

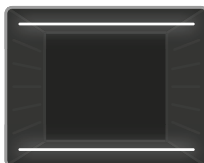
umístěte zmražené potraviny do trouby na třetí zásuvnou úroveň odspodu.

Doporučuje se, abyste pod rozmrazované potraviny dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce 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

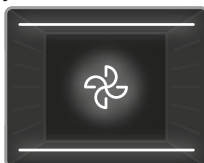
rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech zásuvných úrovních trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



#### Statická funkce

**pečení:** Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů

vyzařuje 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

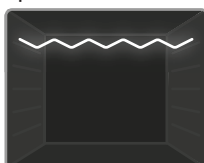
pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťuje proudění vzduchu v troubě, což má na pokrm mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným tělesem je ideální k rychlému pečení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



#### 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 rozvádí teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.



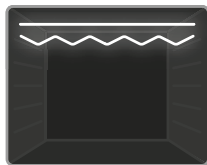
#### Funkce grilu:

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

jídla na horní zásuvné úrovni. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni pokrm nepřichytil – pokrm umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali

přibližně 10 minut.

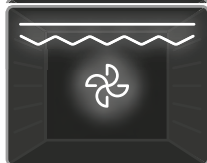
**! Varování:** Během grilování musí být dvířka zavřená a teplotu trouby je třeba nastavit na 190 °C.



**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 zásuvnou úroveň trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni pokrm nepřichytil --- ten umístíte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístíte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali přibližně 10 minut.

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



**Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:** Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato

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

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

### Funkce manuálního přidávání páry:

Tuto funkci lze použít společně s jakoukoli jinou funkcí přípravy pokrmů.

Používá se k přípravě všech druhů zeleniny, menších kusů masa, ovoce a příloh (ryže, těstoviny).

Výhody:

- Křupavý a lesklý povrch pokrmu

- Minimální ztráta vody
- Téměř žádná ztráta živin
- Pečení s nízkým množstvím tuku

Můžete si zvolit požadovanou funkci a hustotu páry. Tabulka hustoty páry je uvedena následující straně.

### Plnění nádržky na vodu



- Nádržka na vodu má objem 300 ml. Toto množství vystačí na 3 cykly přidávání páry. Pro každý cyklus spotřebič použije přibližně 100 ml vody.



- Nádržku otevřete zatlačením.





- Lehce ji povytáhněte.



Nádržku nesmíte zcela vytáhnout ven.



- Před použitím nalijte do nádržky alespoň 100 ml vody.



Maximální hladina vody je na nádržce označena nápisem „MAX“.

Hustota páry	Množství vody
1 vstříknutí páry	Přidejte 100 ml vody
2 vstříknutí páry	Přidejte 200 ml vody
3 vstříknutí páry	Přidejte 300 ml vody
Automatické vstříkávání páry	Přidejte 100 ml vody



- Nádobku zavřete zatlačením.



#### Funkce čištění Vap clean+ :

Funkce Vapclean+ umožňuje snadné čištění. Tuto funkci naleznete v nabídce „Cleaning“ (Čištění). Než funkci spustíte, nalijte do nádržky 300 ml vody. Vodu přidejte podle pokynů sekci „Plnění nádržky na vodu“.

## 4.2 Tabulka přípravky pokrmů

2-3-4	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
Ventilátor	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 chytré ovládací LCD jednotky

Nabídka Ready Cook je navržena tak, aby pomáhala uživatelům jednoduše vařit podle profesionálních receptů za použití předem naprogramovaných automatických funkcí pečení.

Možnosti nabídky Ready Cook, například manuální pečení, automatické pečení, oblíbené recepty, čištění a nastavení, jsou popsány níže.

### Manuální pečení

Každé nastavení v režimu Manuální pečení

včetně 7 různých funkcí pečení, teploty, funkce urychlení, délky pečení a ukončení pečení si můžete nastavit dle svého. V režimu Manuální pečení se pohybujte podle níže uvedených kroků.



### Hlavní menu

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněno „**Vlastní vaření**“ (Manuální pečení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



### Funkce trouby

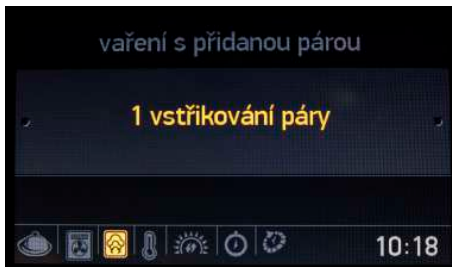
- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné funkce trouby.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



### Pečení za pomoci páry

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, až se zvýrazní „**ON**“ nebo „**OFF**“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO) u Vaření s přidanou párou.

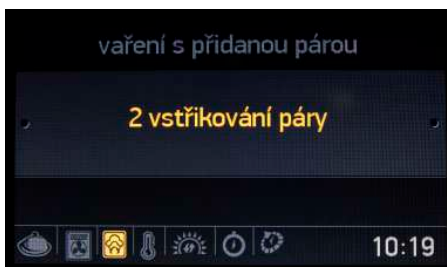
- Zvýrazněnou možnost potvrďte stisknutím voliče



- Stisknutím pravého voliče. zvolte „**1 vstříkování páry**“.



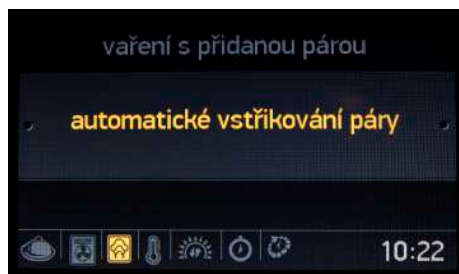
- Nalijte do nádržky 100 ml vody.
- Stisknutím pravého voliče zvolte „Přidejte 100 ml vody“.



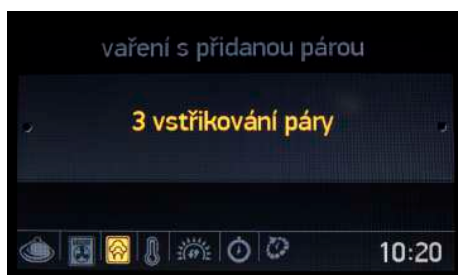
- Pro 2 vstříknutí páry otočte jednou pravým voličem..
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



- Nalijte do nádržky 200 ml vody.
- Stisknutím pravého voliče přidejte 200 ml vody.



- Pro automatické vstřikování páry otočte dvakrát pravým voličem..
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



- Pro 3 vstřiknutí páry otočte dvakrát pravým voličem..
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



- Nalijte do nádržky 100 ml vody.
- Stisknutím pravého voliče přidejte 100 ml vody.



- Nalijte do nádržky 300 ml vody.
- Stisknutím pravého voliče přidejte 300 ml vody.



#### Teplota

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné nastavení teploty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



### Zvýšení výkonu (Boost)

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO) u "Zvýšený výkon".
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.
- Tuto funkci použijte k co nejrychlejšímu rozezhátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení.



### Délka pečení

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete změnit délku pečení.
- Zvolenou délku pečení nastavte stisknutím pravého voliče.
- **POZNÁMKA:** Pokud je délka pečení nastavená na **00:00**, bude pečení pokračovat, dokud je automaticky nevypnete.



### Doba ukončení pečení

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli

směrem můžete změnit čas ukončení pečení.

- Zvolený čas ukončení pečení potvrďte stisknutím pravého voliče.



### Obrazovka s informacemi

- Pečení začne do 10 vteřin od poslední akce nebo po stisknutí pravého voliče.
- Otáčením levého voliče proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozímu nastavení.



### Animovaný displej zobrazuje:

- Dobu pečení
- Teplotu
- Čas začátku a konce pečení
- Informace o funkci pečení



### Animovaný displej

- Stisknutím levého voliče můžete ukončit pečení.
- Stisknutím pravého voliče zahájíte pečení nebo v něm budete pokračovat.
- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete změnit teplotu.
- Otáčením levého voliče proti směru hodinových ručiček v okamžiku, kdy je aktivní kterákoli funkce pečení, si můžete na obrazovce zobrazit funkci trouby, teplotu a nastavení délky pečení.
- Pokud chcete zastavit pečení a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte levý volič a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

### Automatické pečení

Trouba má zabudovanou funkci přednastavených receptů, které lze zvolit v nabídce automatického pečení.

Stačí si pouze vybrat název požadovaného jídla. Není možné upravovat jakékoli nastavení receptu ani délku a teplotu pečení, protože ty jsou v nabídce nastaveny automaticky.

Při automatickém pečení postupujte podle níže uvedených kroků.



### Hlavní menu

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněno „A“ Auto vaření“ (automatické pečení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



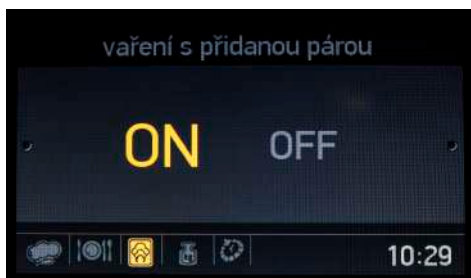
### Kategorie potravin

- Otáčením pravého voliče, kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné recepty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



### Výběr receptu

- Otáčením pravého voliče, kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné recepty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



### Pečení s přidanou párou

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



- Nalijte do nádržky 200 ml vody.
- Stisknutím pravého voliče přidejte 200 ml vody.



### Hmotnost potravin

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete nastavit hmotnost.
- Hmotnost nastavte stisknutím pravého voliče..



### Doba ukončení pečení

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete změnit čas ukončení pečení.
- Zvolený čas ukončení pečení nastavte stisknutím pravého voliče.



### Obrazovka s informacemi

- Pečení začne do 10 vteřin od poslední aktivity nebo po stisknutí pravého voliče.
- Otáčením levého voliče proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.
- Nejlepších výsledků při pečení dosáhnete, pokud pokrm umístíte na prostřední zásuvnou

úroveň trouby.



### Animovaný displej

- Stisknutím levého voliče můžete ukončit pečení.
- Stisknutím pravého voliče zahájíte pečení nebo v něm budete pokračovat.
- Pokud chcete zastavit pečení a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte levý knoflík a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

### Oblíbené

Manuální nastavení pečení si můžete uložit, abyste si kdykoli mohli rychle zvolit stejné nastavení. Na konci nabídky "Vlastní vaření" po nastavení doby pečení se objeví dotaz, zda chcete toto nastavení uložit do svých oblíbených

Pro vytvoření oblíbeného nastavení pečení použijte funkci editování v nabídce Oblíbené.

Pokud chcete vybrat a spustit svou oblíbenou funkci, postupujte následovně.



### V hlavním menu

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněno „Oblíbené“.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



### Oblíbené

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné možnosti.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.
- Nastavení uložené v Oblíbených se zobrazí na spodní straně obrazovky.



### Obrazovka spuštění/editace:

- Otáčejte pravým voličem, dokud se nezvýrazní „Průběh“
- Stisknutím pravého voliče zvolte "Průběh"



### Doba ukončení pečení

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete změnit čas ukončení pečení.
- Zvolený čas ukončení pečení nastavte

stisknutím pravého voliče..



### Obrazovka s informacemi

- Pečení začne do 10 vteřin od poslední aktivity nebo po stisknutí pravého voliče..
- Otáčením levého voliče. proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.
- Nejlepších výsledků při pečení dosáhnete, pokud pokrm umístíte na prostřední zásuvnou úroveň trouby.



### Hlavní menu

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, dokud se nezobrazí "Oblíbené"
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



### Oblíbené

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné možnosti.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.
- Nastavení uložené ve zvolené „Oblíbené“ poloze se zobrazí na spodní straně obrazovky.



### Obrazovka spuštění/editace:

- Otáčejte pravým voličem., dokud se nezobrazí "Upravit"



### Animovaný displej

- Stisknutím levého voliče můžete ukončit pečení.
- Stisknutím pravého voliče zahájíte pečení nebo v něm budete pokračovat.
- Pokud chcete zastavit pečení a vrátit se do hlavní nabídky, stisknete levý volič a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

Pokud chcete upravit oblíbené nastavení, postupujte následovně.



- Stisknutím pravého voliče zvolte „Edit“.



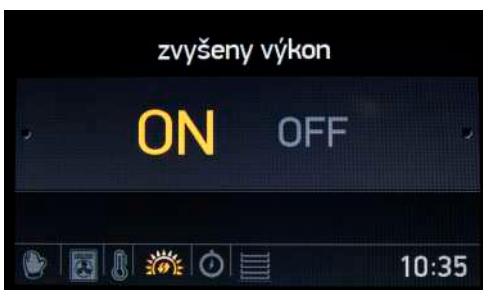
### Funkce trouby

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné funkce trouby.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



### Teplota

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné nastavení teploty.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



### Zvýšení výkonu (Booster)

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, až se zvýrazní „ON“ nebo „OFF“ (ZAPNUTO nebo VYPNUTO) u funkce zvýšený výkon
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..

- Tuto funkci použijte k co nejrychlejšímu rozehrání trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení.



### Délka pečení

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete změnit délku pečení.
- Zvolenou délku pečení nastavte stisknutím pravého voliče.



### Zásuvná úroveň pro plech

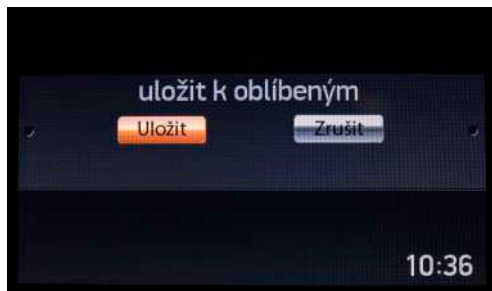
- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete procházet dostupné zásuvné úrovně trouby.
- Stisknutím pravého voliče vyberte patro
- Pro stejný výsledek při každém pečení je informace o zásuvné úrovni trouby důležitá.



### Obrazovka s informacemi

- Otáčením levého voliče proti směru

hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.



### Uložení do oblíbených

- Otáčením pravého voliče zvýrazněte „Save“ (pro uložení nastavení) nebo „Cancel“ (pro zrušení nastavení).
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..

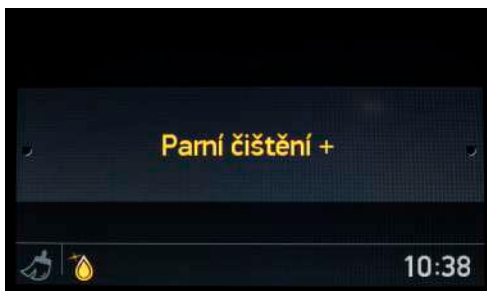
### Čištění

S funkcí Vapclean můžete pomocí páry změkčit zaschlé zbytky pokrmů.. Při použití funkce Vapclean nalijte sklenici vody na spodní zásuvnou úroveň trouby a poté postupujte podle níže uvedených kroků.



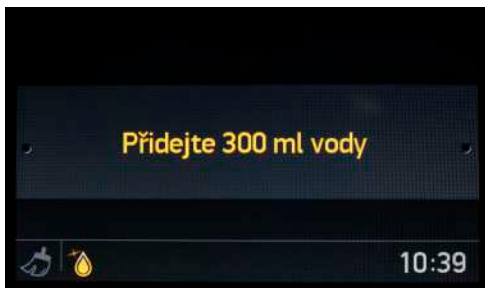
### V hlavním menu

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, dokud se nezobrazí Čištění.
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče.



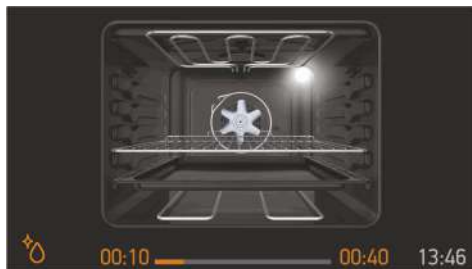
### Obrazovka pro volbu funkce

Stisknutím pravého voliče zvolte „Parní čištění“.



### Vstříknutí páry

- Nalijte do nádržky 300 ml vody.
- Stisknutím pravého voliče přidejte 300 ml vody.
- Čištění bude zahájeno do 10 vteřin od poslední aktivity nebo po stisknutí pravého voliče.
- Otáčením levého voliče proti směru hodinových ručiček se vrátíte zpět k předchozí obrazovce s nastavením.



### Animovaný displej

- Čištění lze zastavit stisknutím levého voliče.
- Stisknutím pravého voliče zahájíte čištění nebo v něm budete pokračovat.
- Pokud chcete zastavit čištění a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte levý volič a poté jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.

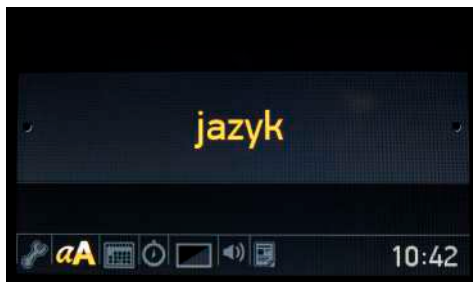
### Nastavení

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



### Hlavní menu

- Otáčejte pravým voličem kterýmkoli směrem, dokud nebude zvýrazněno "Nastavení"
- Zvýrazněnou možnost zvolte stisknutím voliče..



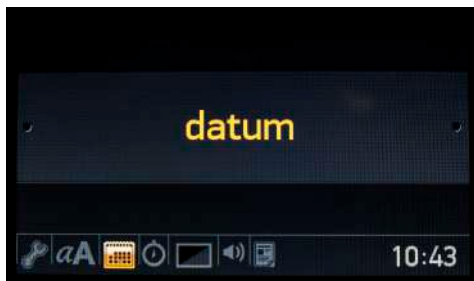
### Menu pro výběr jazyka

- Otáčením pravého voliče, kterýmkoli směrem můžete změnit jazyk.
- Požadovaný jazyk nastavte stisknutím pravého voliče..



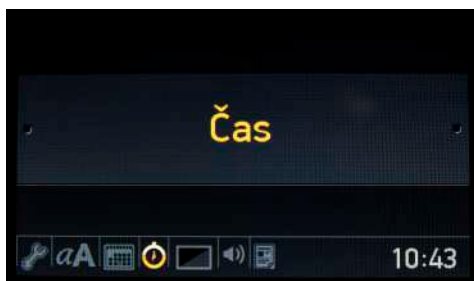
## Menu Jas

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem můžete změnit jas obrazovky ze stupně 0 až na stupeň 4.
- Jas obrazovky nastavte stisknutím pravého voliče..



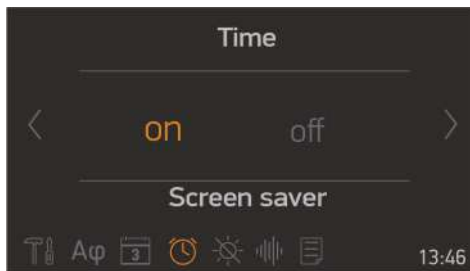
## Menu Datum

- Otáčením pravého voliče, kterýmkoli směrem můžete změnit datum.
- Datum nastavte stisknutím pravého voliče..
- Datum se nastaví ve formátu: měsíc, den, rok.

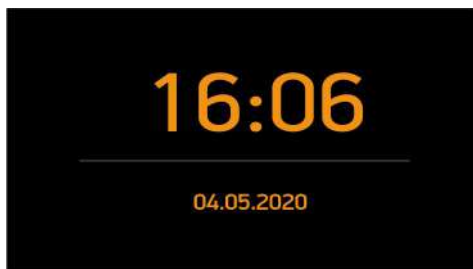


## Menu Hodiny

- Otáčením pravého voliče, kterýmkoli směrem můžete změnit čas na hodinách.
- Čas nastavte zmáčknutím pravého voliče..
- Čas je nastaven ve formátu: minuty a hodiny.



- Po nastavení hodin bude displej v pohotovostním režimu zobrazovat aktuální čas.
- Otočením pravého voliče doprava nebo doleva nastavíte podsvícení spořiče obrazovky na „Zapn.“ nebo „Vypn.“.
- Možnost podsvícení zvolíte stisknutím pravého voliče.



## V menu nastavení tónu

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem si můžete vybrat ze 3 různých tónů zvukového signálu.
- Požadovaný tón zvukového signálu nastavte stisknutím pravého voliče..

## V menu nastavení tónu

- Otáčením pravého voliče kterýmkoli směrem si můžete vybrat ze 3 různých tónů zvukového signálu.
- Požadovaný tón zvukového signálu nastavte stisknutím pravého voliče..



## Menu Verze softwaru

- Verze softwaru se zobrazuje pouze pro informaci. Nelze ji změnit.

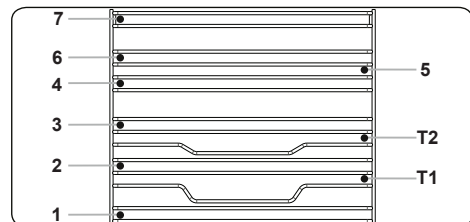
## Uzamčení tlačítek

Uzamčení tlačítek použijte, abyste předešli nechtěným změnám v nastavení trouby. Pokud chcete uzamčení tlačítek aktivovat nebo deaktivovat, otočte levým voličem proti směru hodinových ručiček a podržte jej na 3 vteřiny. Když je uzamčení tlačítek aktivní, aktivovat lze pouze tlačítko **ZAP/VYP**. Všechna další tlačítka budou uzamčená.

## 4.4 Příslušenství

### Drátěný rošt EasyFix

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



- Zasuňte příslušenství na správnou úroveň do trouby.
- Mezi krytem ventilátoru a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.

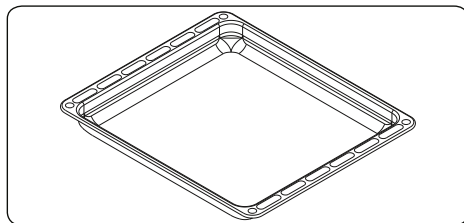
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na zásuvnou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na zásuvnou úroveň T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Zásuvnou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné zásuvné úrovni.
- Zásuvnou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné zásuvné úrovni s teleskopickými kolejnicemi.
- Zásuvné úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou zásuvných 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 kolejnic.

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

## Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

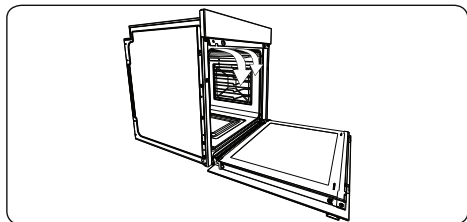
Umístěte plech na jakoukoliv úroveň a zasuňte jej až na konec.



## PRVNÍ NA SVĚTĚ

### System ochrany před horkým vzduchem

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



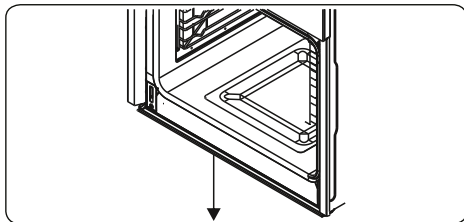
## Kolektor na vodu

Někdy může při pečení vznikat na vnitřním skle dvířka 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.

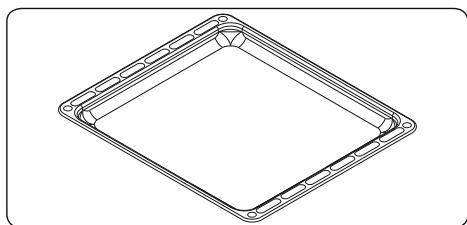
Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.



## Mělký plech

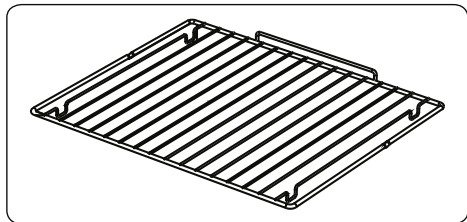
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

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



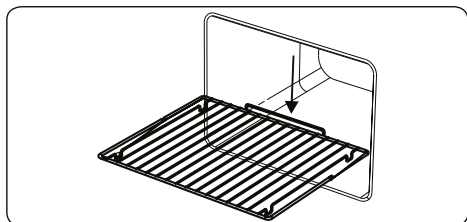
## Drátěná mřížka

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



## VAROVÁNÍ

Mřížku umístěte správným koncem na libovolnou úroveň a zasuňte ji až na konec.




## 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.

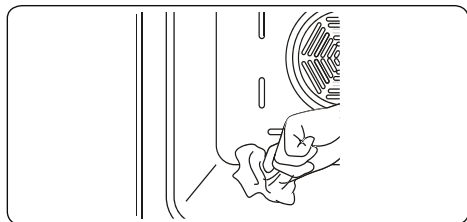
 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

### Čištění vnitřního prostoru

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

otřete mokrým hadrem a vysušte.

- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.





### Čištění skleněných částí

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

### 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.

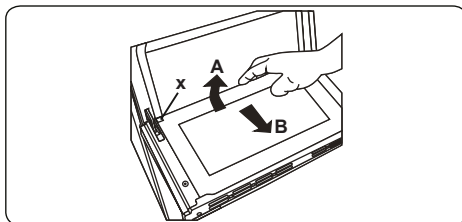
### Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

- 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 čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

### Odstranění vnějšího skla

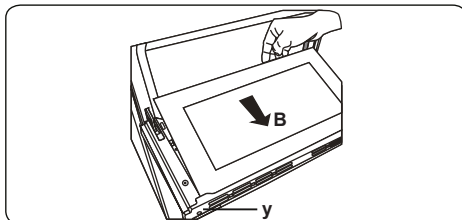
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

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

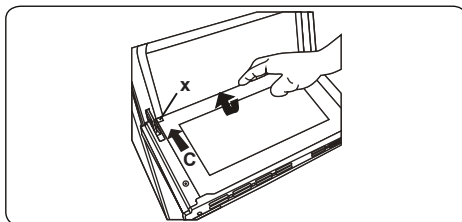



Vrácení vnějšího skla na místo:

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



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

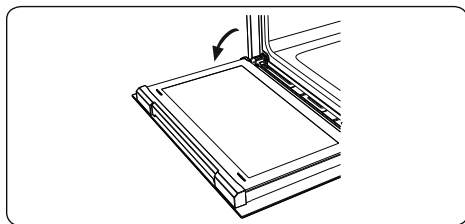


 Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyjmout stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

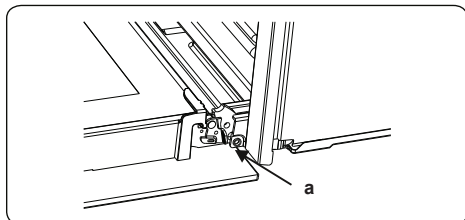
### Odstranění dvířek trouby

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

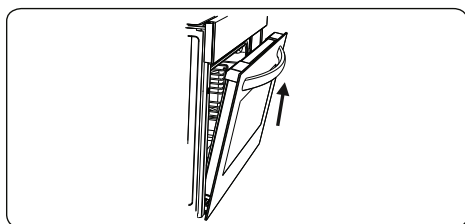
1. Otevřete dvířka trouby.



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

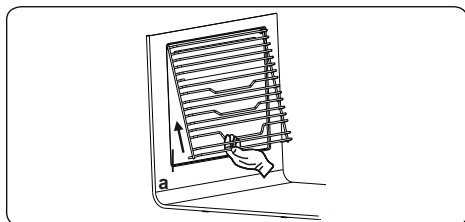


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sejměte..



### Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraňte tak, že za ní zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (a) ji zdvihněte 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.

- Sundejte skleněný kryt a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15 - 25 W, Watt, 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 ovládacího voliče správně nastavená.
Osvětlení v troubě (pokud v ní je) nesvítil.	Porucha osvětlení.. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle 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, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledek připravovaného pokrmu.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi 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 dětská pojistka aktivní.
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.
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	Elektronicky řízený ventilátor automaticky běží určitou dobu, aby troubu zchladil.	Ventilátor se automaticky vypne poté, co dostatečně vychladnou elektronické komponenty.
Trouba se sama vypnula.	Elektronicky řízené trouby se automaticky vypnou, pokud neběží žádná funkce.	Pokud troubu zapnete a po určitou dobu neprovedete žádnou operaci, trouba se automaticky vypne. Taktéž se sama vypne po skončení programu.
Interní ventilátor se zastaví, pokud během funkce využívající ventilátor otevřete dvířka.	Elektronicky řízené trouby se spínačem ve dvířkách přestanou péct, pokud otevřete dvířka trouby.	Jedná se o běžnou operaci spotřebiče, která je užitečná při přípravě pokrmů a pomáhá zabránit nadměrnému úniku tepla. Po zavření dvířek se opět spustí normální chod trouby.
Trouba se sama vypnula během dlouhého pečení. Chyba ER6	Elektronicky řízené trouby se automaticky vypnou během dlouhého pečení po 6 hodinách.	Vypněte a znovu zapněte troubu, zvolte program ve kterém chcete péct. Pokud chcete péct po delší dobu navolte délku pečení.


### 6.2 Přeprava

Pokud budete produkt potřebovat přepravit na jiné místo, použijte originální obalové materiály a přenašejte 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		KTE1040B
Typ trouby		ELEKTRICKÁ
Hmota	kg	35,0
Index spotřeby energie - běžný		103,4
Index spotřeby energie - vynucený		93,2
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,91
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,82
Počet pečicích prostorů		1
Zdroj tepla		ELEKTRÍNA
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
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Usage .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Installation of the Oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Oven Controls.....	15
4.2 Cooking Table .....	17
4.3 Use of the Smart LCD Control Unit .....	17
4.4 Accessories .....	28
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	30
5.1 Cleaning .....	30
5.2 Maintenance.....	31
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	33
6.1 Troubleshooting.....	33
6.2 Transport .....	33

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

## 1.1 general safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall 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 continuously 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 by means of 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.

- During use handles held for short periods in normal use may get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

**⚠ WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, 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 must 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 or in a commercial environment or room heating.

- 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 installa ti On Warnings**

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

excessive humidity etc.

- The material around the appliance (cabinet) 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 usage

- 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 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 used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.

Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard

- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.

- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “**Yes**” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.


#### **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.

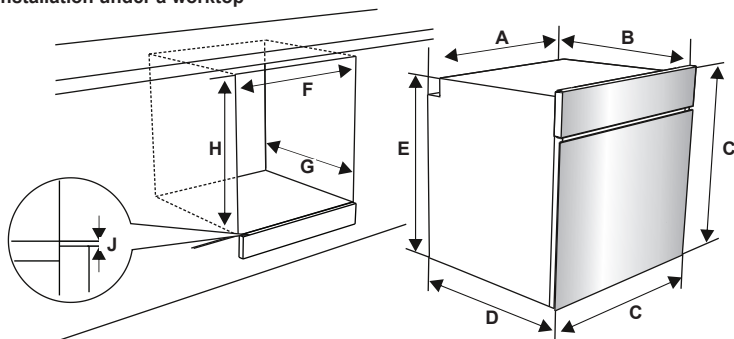
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed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

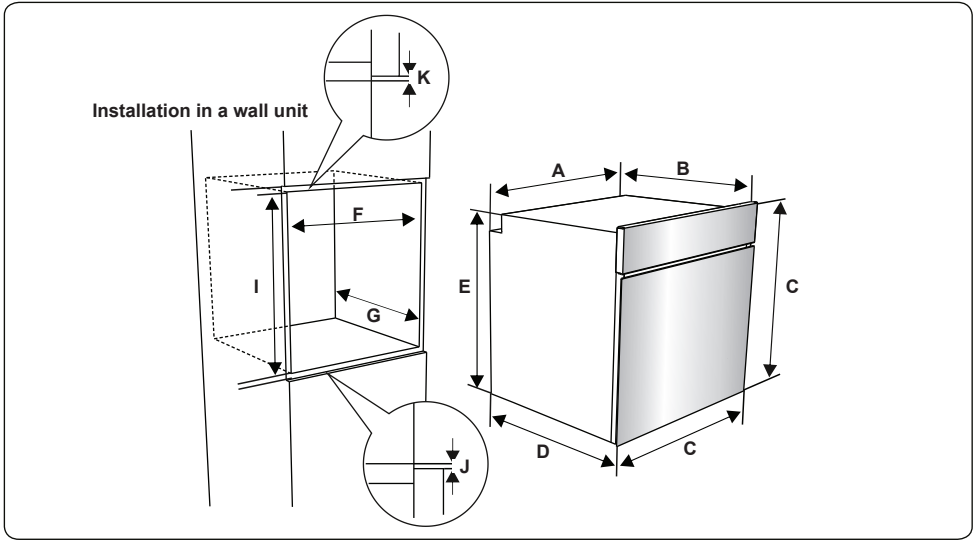
### 2.2 installation of the Oven

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.

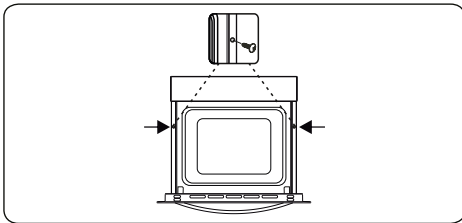
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

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 cOnnecti On 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.

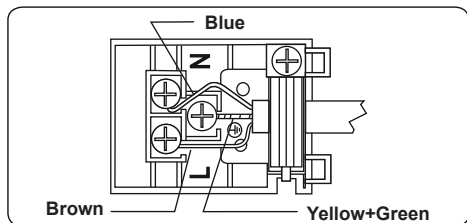
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- 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.

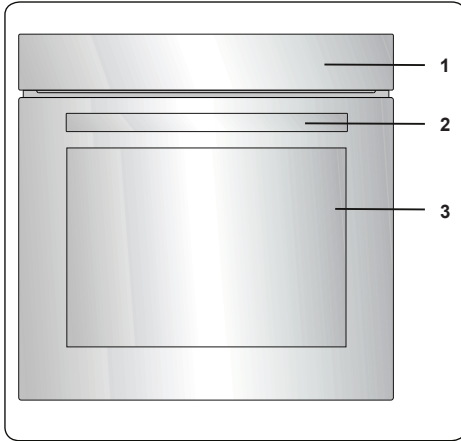


### 3. PRODUCT FEATURES



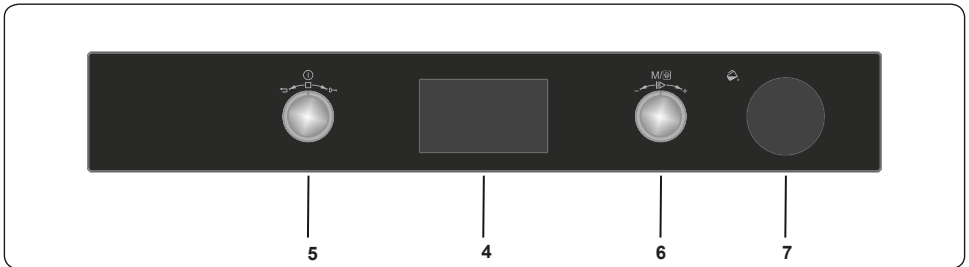
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



4. Timer
5. Left knob
6. Right knob
7. Water Tank Cover

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 Oven cOntr Ols

#### Left knob

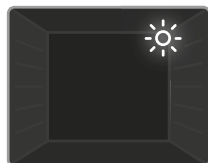
- Long push: Switch on / off
- Short push: Pause cooking
- Turn right: Key lock
- Turn left: Undo / Go to previous menu

#### Right knob

- Push: Select / Start Cooking / **Start manual steam operation**
- Turn Right: Menu Navigation / Increase Temperature
- Turn Left: Menu Navigation / Decrease Temperature

#### Oven Functions

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

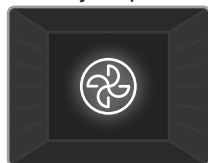


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



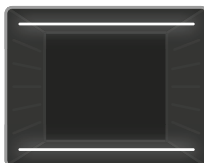
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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

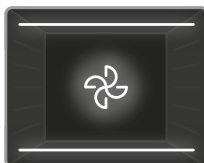
evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



#### Static Cooking

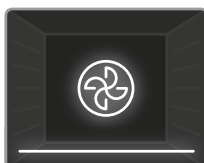
**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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.



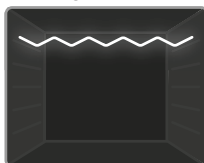
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



**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.

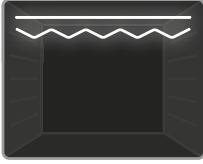


**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

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.



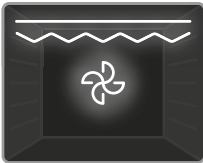
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**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.

### Manual Aiding Steam Function:

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

### Filling the Water Tank



- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.



- Push the tank cover to open



- Pull the water tank out slightly.



The tank must not be taken out



- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.



The maximum water level is indicated as "MAX" on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



- Push on the tank cover to close.



### Vap clean+ function:

Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function under 'Cleaning' menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title 'Filling Water Tank'.

## 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 smart lcd cONtr Ol unit

Ready Cook is designed to help home users to implement professional cooking recipes easily using the built-in auto cooking functions.

The Ready Cook menus, such as Manual Cooking, Auto Cooking, Favourites, Cleaning, and Settings, are described below.

### Manual cooking

You can adjust every cooking setting in

Manual Cooking mode, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



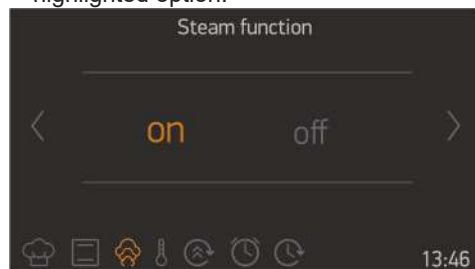
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until **“Manual Cooking”** is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.

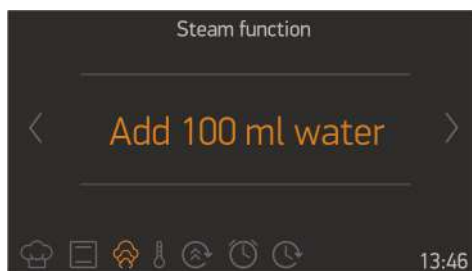


### Steam Aid Cooking

- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam aid cooking **“ON”** or **“OFF”**.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Press the right knob to select to **“1 steam injection”**.



- **Add 100 ml of water into the water tank.**
- **Press the right knob to select to “Add 100 ml water”.**

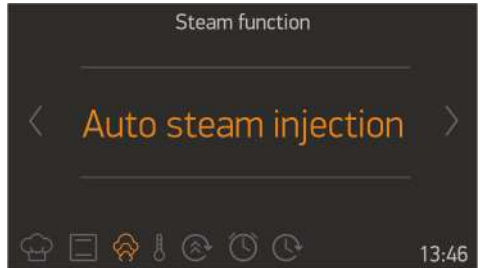


- Rotate one times the right knob to 2 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.

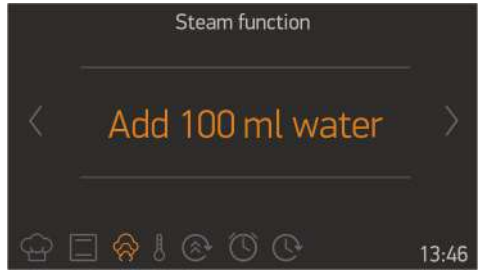
- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



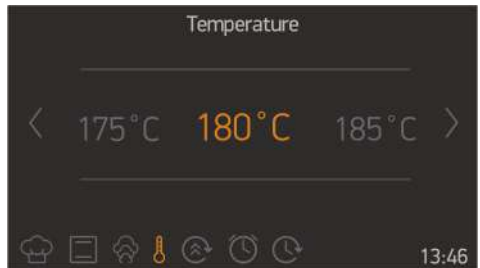
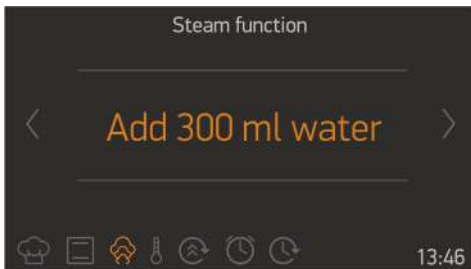
- Rotate two times the right knob to auto steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Rotate two times the right knob to 3 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.

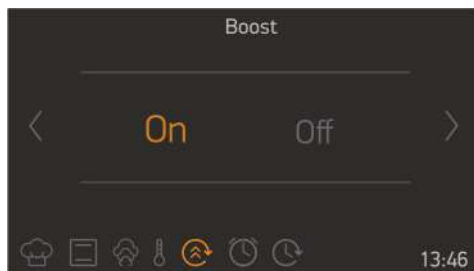


- Add 100ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 100 ml water.



## Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

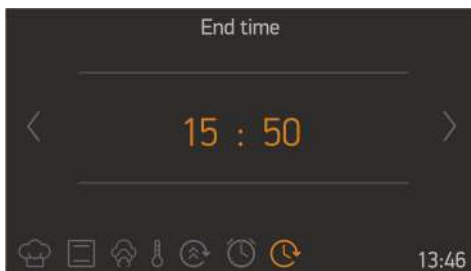


### Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction

to change the cooking duration.

- Press the right knob to set the cooking duration.
- **NOTE:** If the cooking duration is set to **00:00**, cooking will continue until you manually stop it.



### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



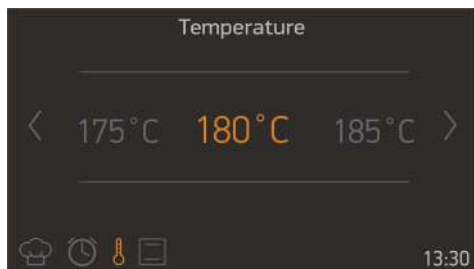
### The information screen

- Cooking will begin within 10 seconds of the last action, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back to the previous setting.



### The animation screen displays:

- Cooking time
- Temperature
- Cooking start and end time
- Cooking function information.



### The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.

- Press the right knob to start / continue cooking.
- Rotate the right knob in either direction to change the temperature.
- Rotate the left knob anti-clockwise, while any cooking function is active, to display the oven function, temperature, and cooking time setting screen.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob then rotate it anti-clockwise.

### Auto Cooking

Ready Cook has built-in, previously determined, recipe functions that can be selected in the Auto Cooking menu. You will only be able to select the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings, including cooking duration and temperature, as these are automatically set by Ready Cook.

Follow the steps below to perform auto cooking.



### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Auto Cooking**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.

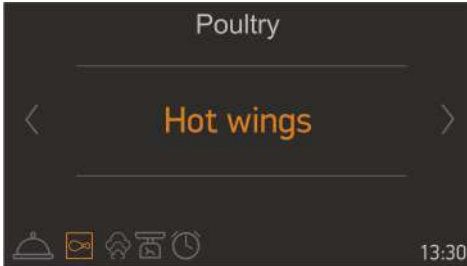


### Food categories

- Rotate the right knob in either direction

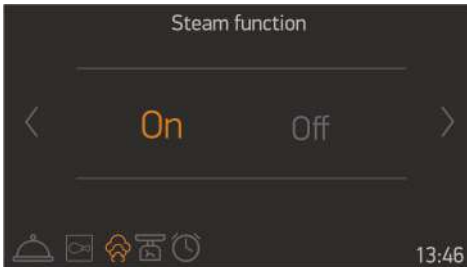
to navigate between the available recipes.

- Press the right knob to select the highlighted option.



#### Recipe selection

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.

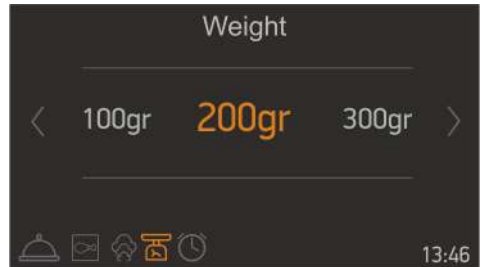


#### Steam injection

- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam injection On or Off.
- Press the right knob to select the highlighted option.

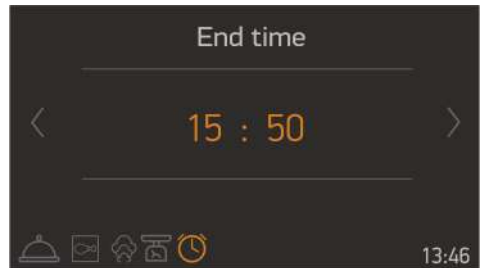


- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



#### Food weight

- Rotate the right knob in either direction to change the weight value.
- Press the right knob to set the weight.



#### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



### The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

### Favourites

It is possible to save your manual cooking settings, allowing you to quickly select the same cooking settings at any time. At the end of the Manual Cooking menu, after the cooking duration setting, you will be asked whether you want to save the settings to your favourites.

To create a favourite cooking setting, use the edit function in the Favourites menu.

To select and begin a favourite function, follow the steps below.



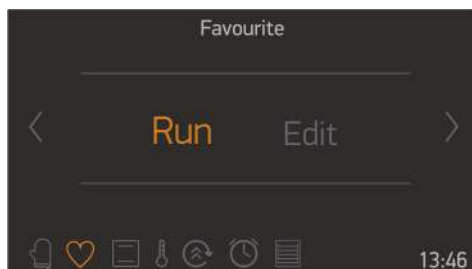
### On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Favourites' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the favourite will be displayed at the bottom of the screen.



### The run/edit screen

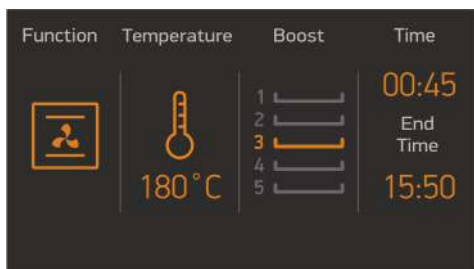
- Rotate the right knob to highlight "Run".
- Press the right knob to select "Run".





### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



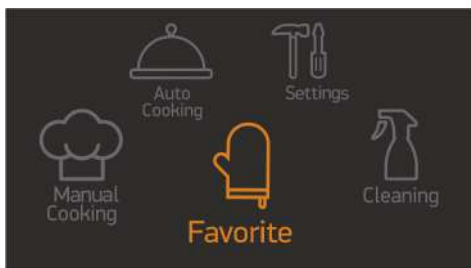
### The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and

continue cooking.

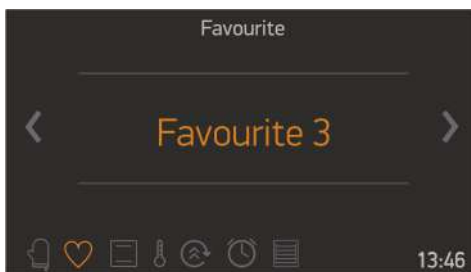
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

To edit any Favourites settings, follow the steps below.



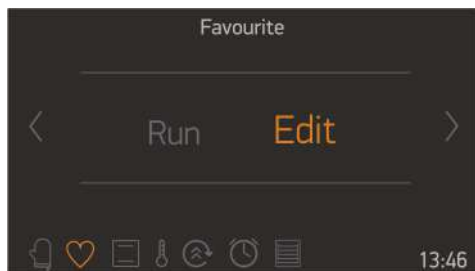
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until "Favourites" is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the selected 'Favourite' will be displayed at the bottom of the screen.



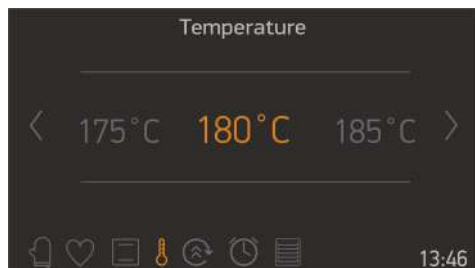
### The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight “Edit”.
- Press the right knob to select “Edit”.



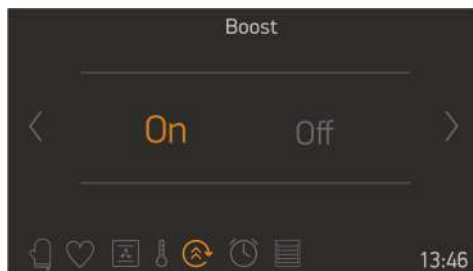
### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



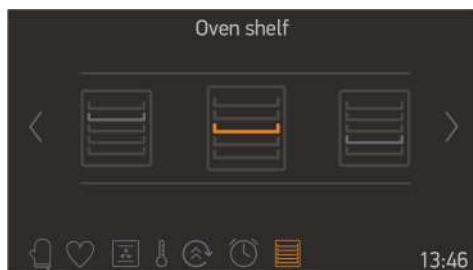
### Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.



### Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.



### Oven shelf

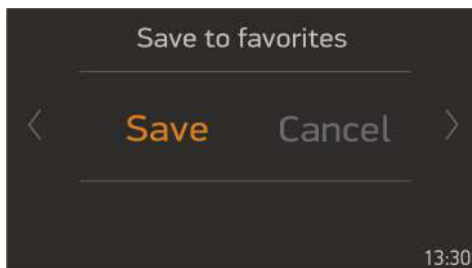
- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven shelves.

- Press the right knob to select the shelf
- For the same cooking results each time, oven shelf information is important.



### The information screen

- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.



### Save to favourites

- Rotate the right knob to highlight “Save” (to save the settings) or “Cancel” (to discard the settings).
- Press the right knob to select the highlighted option.

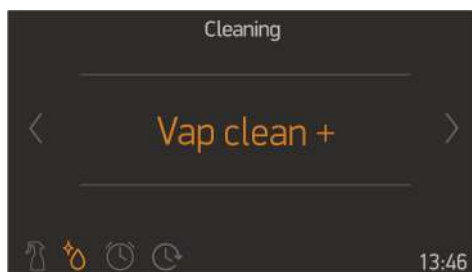
### Cleaning

With the Vapclean function, dried residue within the oven will be softened with vapour. To perform Vapclean, pour a glass of water onto the oven shelf at the bottom of the oven, then follow the steps listed below.



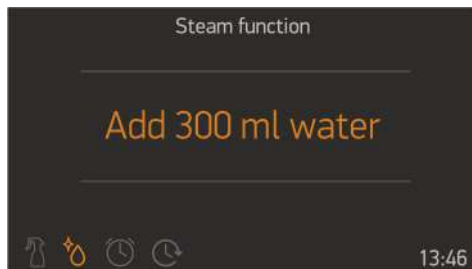
### On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until “Cleaning” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



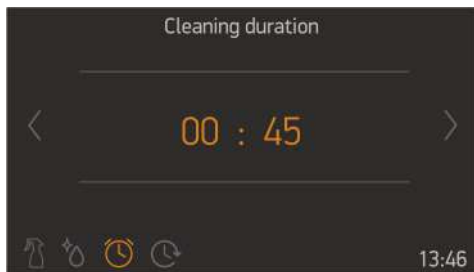
### The function selection screen

Press the right knob to select “Vapclean”.



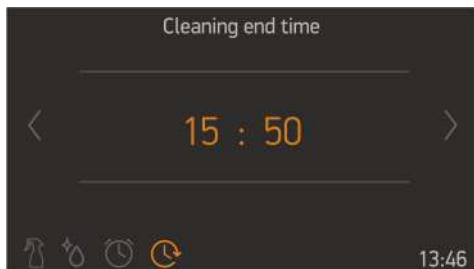
### Steam injection

- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



### Cleaning duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cleaning duration.
- Press the right knob to set the cleaning duration.



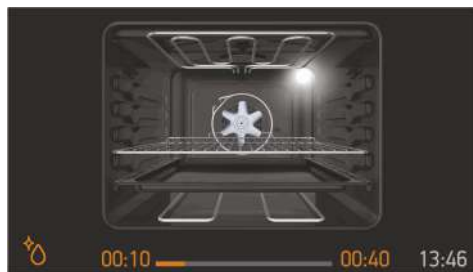
### Cleaning end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cleaning end time.
- Press the right knob to set the cleaning end time.



### The information screen

- Cleaning will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pushed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.



### The animation screen

- Press the left knob to stop cleaning.
- Press the right knob to start and continue cleaning.
- To stop cleaning and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

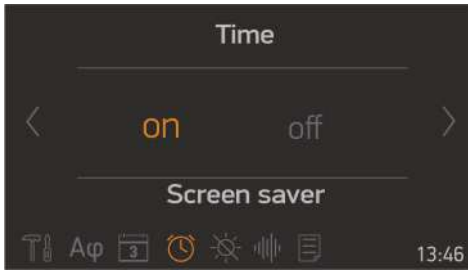
### Settings

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

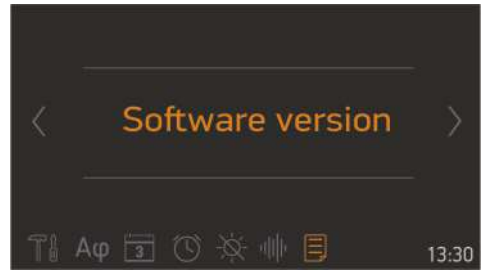
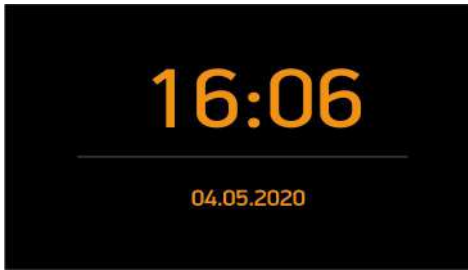


### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Settings' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- After setting the clock, screen saver settings menu is shown on the display for standby.
- Rotate the right knob in either direction to highlight Screensaver “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.



#### The software version menu

- The software version will be displayed as information only. It cannot be changed.

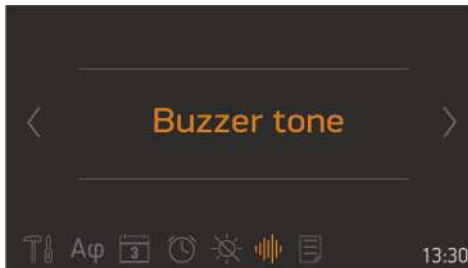
#### Key lock

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. To activate or deactivate the key lock, rotate the left knob anti-clockwise and hold it for 3 seconds. While the key lock is active, only the “ON/OFF” button can be activated. All other buttons will be locked.

#### 4.4 accessOries

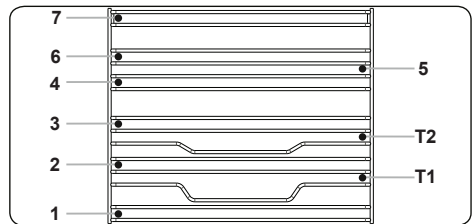
##### The EasyFix Wire Rack

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



#### On the buzzer tone menu

- Rotate the right knob in either direction to choose from 3 different buzzer tones.
- Press the right knob to set the desired buzzer tone.



- 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.

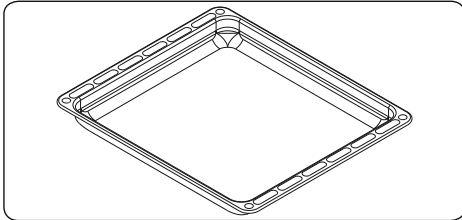
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned 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.

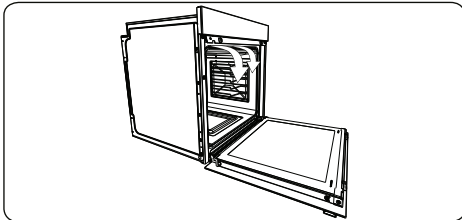
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### FIRST IN THE WORLD

#### Hot Air Shield System in Built-in Ovens

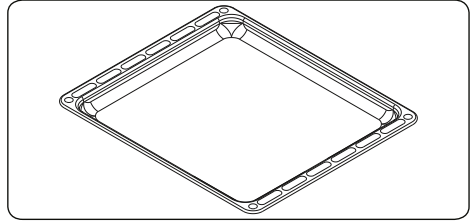
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



### The Shallow Tray

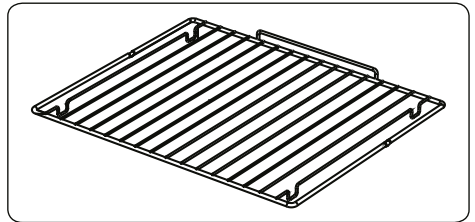
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



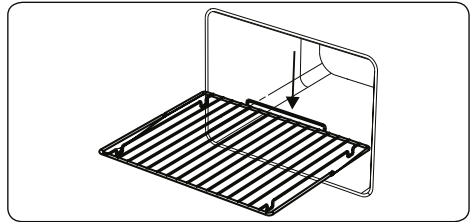
### The Wire Grid

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



#### WARNING

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



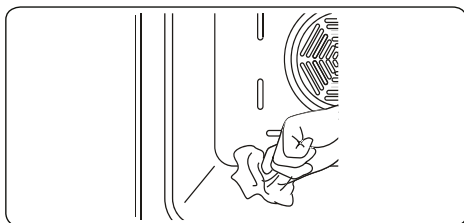
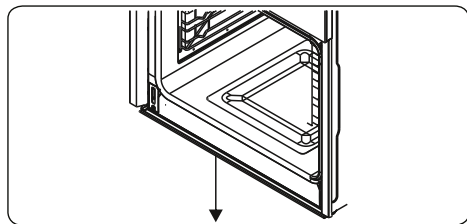
### The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 cleaning


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

#### General Instructions

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

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

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

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

#### Cleaning the Inside of the Oven


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


#### Cleaning the Glass Parts

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

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

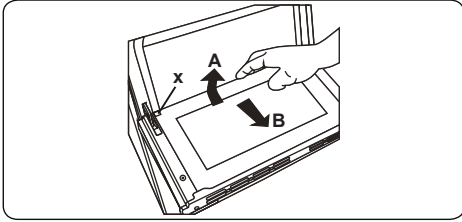
#### Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

#### Removal of the Inner Glass

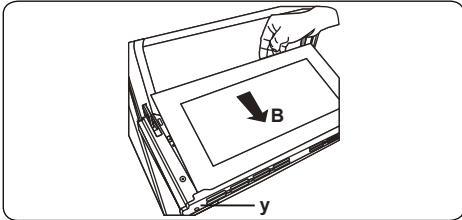
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

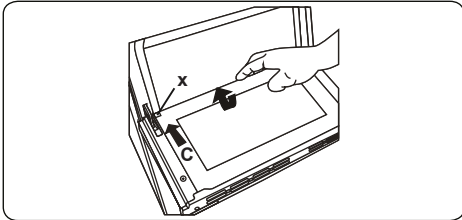



To replace the inner glass:

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**.

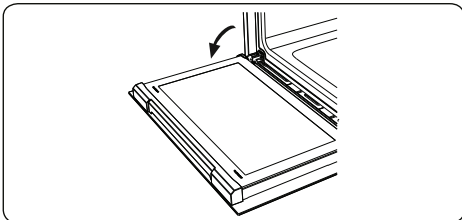


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

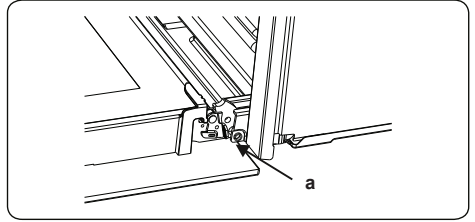
### Removal of the Oven Door

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

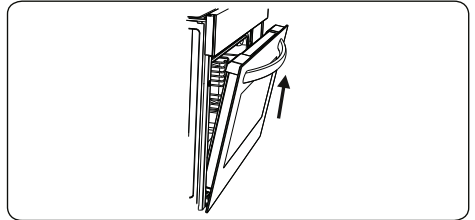
1. Open the oven door.



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

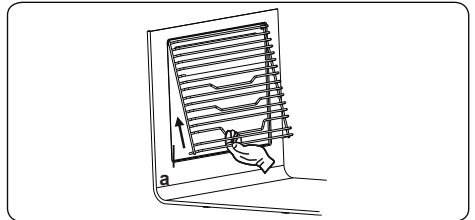


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.




### 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.  
(230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed
- 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 wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.
The oven has switched itself off during cooking. ER6	Electronically-controlled ovens switch off automatically after 6 hours.	Switch the oven off and on again, select the program in which you want to cook. If You want to cook for a longer time set up the cooking duration at first.

### 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
	<b>VÝSTRAHA</b>	Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.
	<b>NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM</b>	Nebezpečné napätie
	<b>POŽIAR</b>	Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály
	<b>UPOZORNENIE</b>	Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku
	<b>DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA</b>	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.....	9
2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE .....	11
2.1 Pokyny pre inštalatéra .....	11
2.2 Inštalácia rúry .....	11
2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....	12
3. FUNKCIE PRODUKTU.....	14
4. POUŽITIE PRODUKTU.....	15
4.1 Ovládanie rúry .....	15
4.2 Tabuľka varenia .....	17
4.3 Použitie riadiacej jednotky Smart LCD .....	17
4.4 Príslušenstvo .....	28
5. ČISTENIE A ÚDRŽBA .....	30
5.1 Čistenie .....	30
5.2 Údržba .....	32
6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....	33
6.1 Riešenie problémov.....	33
6.2 Preprava .....	33



# 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.



- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani nepustili horúce jedlo.
- Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezatvárajte. Mohlo by dôjsť k narušeniu vyváženia rúry alebo poškodeniu dverí.
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky, uteráky, utierky na riad ani šaty.
- Odporúča sa používať mäkkú vodu, aby ste zabránili vzniku prebytku zvyškov vodného kameňa v systéme na výrobu pary. Ak chcete skontrolovať tvrdosť vody, použite skúšobný papier dodaný s výrobkom a nižšie uvedenú tabuľku. Skúšobný papier ponechajte vo vode po dobu 3 sekúnd a vyberte ho, keď sa na papieri zobrazia pružky.

Testovacie pružky	Tvrdosť vody
5 – 4 modré pružky	Mäkká
1 červený pružok	Mierne tvrdá
2 červené pružky	Stredne tvrdá
3 červené pružky	Tvrdá
4 – 5 červených pružkov	Veľmi tvrdá

- Ak nenastavíte správnu úroveň tvrdosti vody, môže to mať negatívny vplyv na prevádzku zariadenia a jeho životnosť.
- Nepoužívajte iné kvapaliny ako neperlivú vodu.
- Nepoužívajte horúcu vodu.
- Keď je rúra v prevádzke, nechávajte nádobku na vodu zatvorenú.
- Keď je rúra horúca a sú otvorené dvere rúry, môže z nej vychádzať horúca para, takže dodržiavajte odstup a pri otváraní dverí rúry udržiavajte deti z dosahu.
- Aby ste zabránili hromadeniu zvyškov vodného


kameňa vo vnútri rúry, vyčistite vnútro po každom použití.

- Po procese varenia by sa mala zo systému odstrániť zvyšná voda. Ak to chcete urobiť, vyberte „Áno“, keď sa po varení na obrazovke automaticky zobrazí príslušná otázka. Počas tejto operácie nenechávajte nič v rúre.


#### **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.

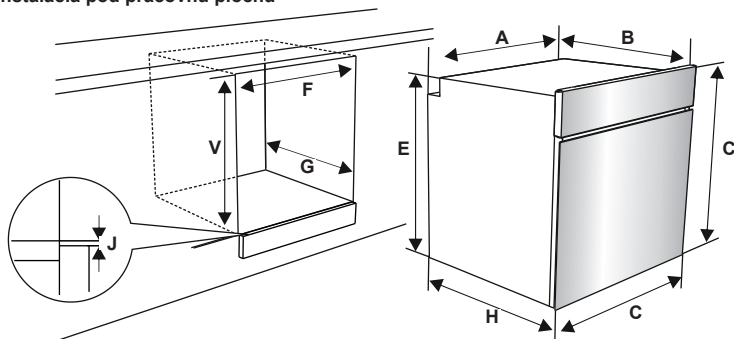
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované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

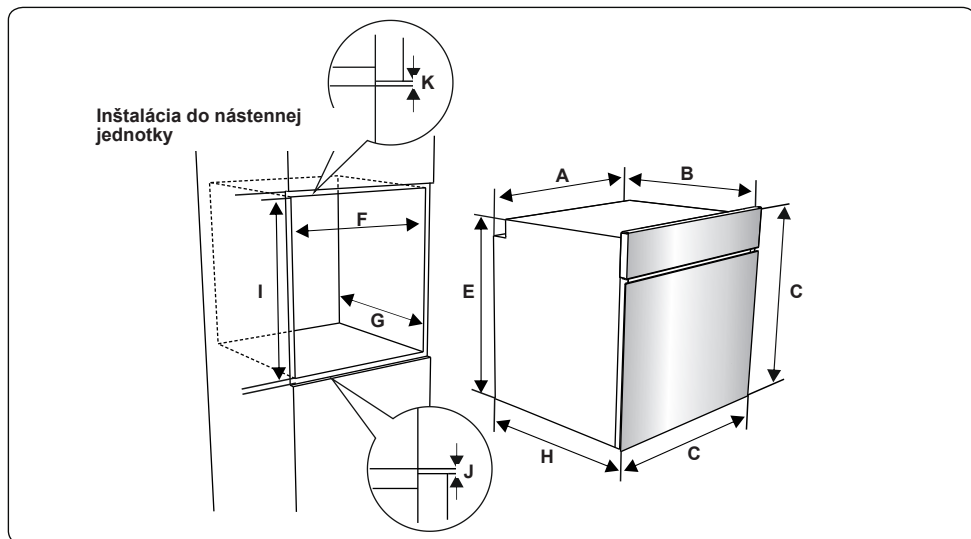
### 2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

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.

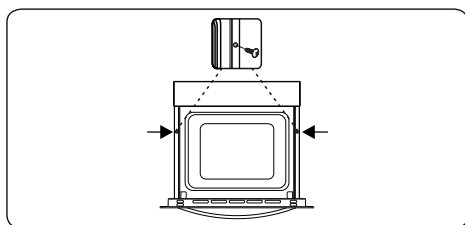
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>H (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

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.



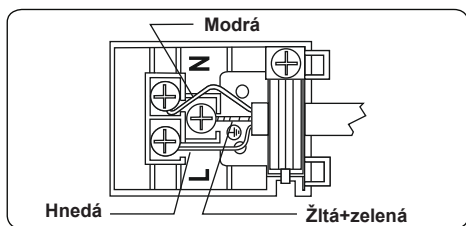
### 2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

**!** **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).

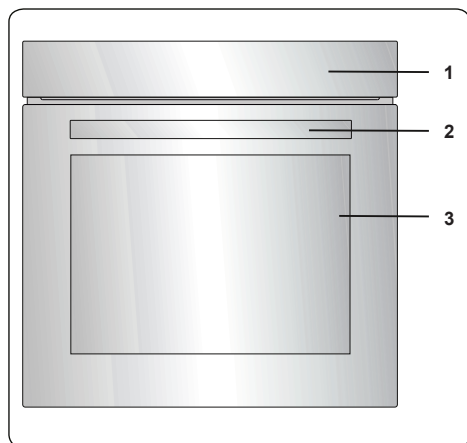
- Pripevnite napájací kábel do káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.



### 3. FUNKCIE PRODUKTU

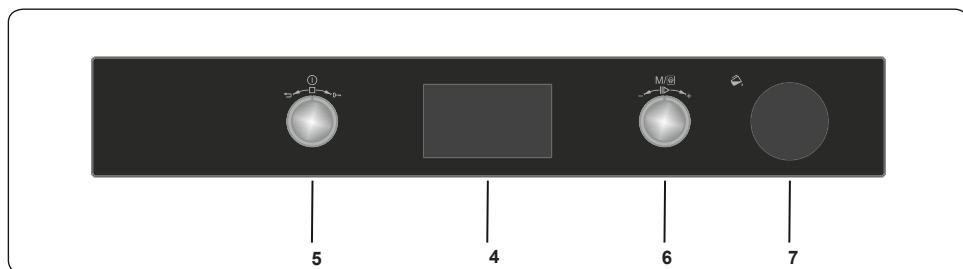
**Dôležité:** Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

#### Zoznam komponentov



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

#### Ovládací panel



4. Časovač
5. Ľavý regulátor
6. Pravý regulátor
7. Kryt nádoby na vodu

## 4. POUŽITIE PRODUKTU

### 4.1 Ovládanie rúry

#### Ľavý regulátor

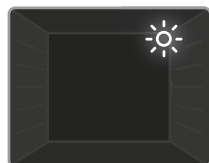
- Dlhé stlačenie: Zapnutie/vypnutie
- Krátke stlačenie: Pozastavenie varenia
- Otočenie doprava: Zámka tlačidiel
- Otočenie doľava: Späť/prechod na predchádzajúcu ponuku

#### Pravý regulátor

- Stlačenie: Výber / začatie varenia / **manuálne spustenie funkcie pary**
- Otočenie doprava: Navigácia v ponuke /zvýšenie teploty
- Otočenie doľava: Navigácia v ponuke / zníženie teploty

#### Funkcia rúry

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

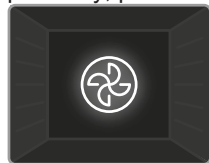


**Svetlo v rúre:** Zapne sa len svetlo v rúre. Zostane zapnuté po počas celej doby varenia.



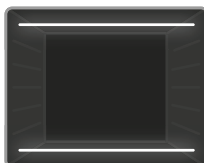
**Funkcia rozmrazovania:** Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor. Ak chcete použiť funkciu rozmrazovania, vložte

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 len pri ich rozmrazení.



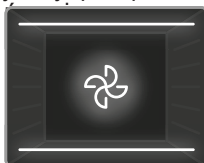
**Funkcia Turbo:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne

rozptyľuje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých úrovniach uvarilo rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru asi na 10 minút.



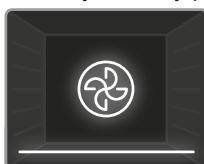
**Funkcia statického varenia:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje

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



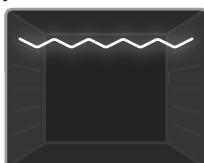
**Funkcia ventilátora:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá

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 ventilátora a dolného ohrevu je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok upečie jedlo.



**Funkcia Pizza:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok, dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto

funkcia je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie jedla.



**Funkcia grilovania:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa používa na grilovanie

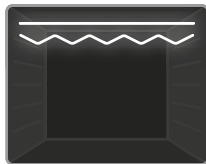
jedla, použite horné úrovne rúry. Jemne potrite mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do strednej mriežky. Vždy dajte pod potraviny plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru asi na 10 minút.



**Výstraha:** Pri grilovaní musia byť



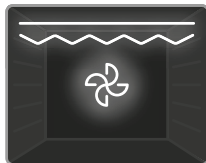
dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



**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 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 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 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 po dobu asi 10 minút.

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

### Manuálna pomocná funkcia pary:

Táto funkcia sa dá použiť pri ľubovoľnom ~~inom~~ varení spolu s funkciami.

Používa sa na tepelnú úpravu všetkých typov zelenín, menších kúskov mäsa, ovocia a príloh (ryže, cestovín).

Výhody:

- Chrumkavý a lesklý povrch jedál
- Minimálna strata vody

- Takmer žiadna strata živín
- Varenie s malým množstvom tuku

Môžete vybrať požadovanú funkciu a hustotu pary. Tabuľka hustoty pary je na ďalšej strane.

### Naplnenie nádoby na vodu



- Objem nádoby na vodu je 300 ml. Toto množstvo umožňuje 3 cykly pridania pary. Na každý cyklus sa použije približne 100 ml vody.



- Zatlčením na kryt nádoby ju otvorte.



- Opatrne vytiahnite nádobku na vodu.



Tabuľka nesmiete vybrať



- Pred použitím pridajte do nádoby aspoň 100 ml vody.



Maximálne množstvo vody je na nádoby označené značkou „MAX“.

Hustota pary	Množstvo vody
1 vstreknutie pary	Pridajte 100 ml vody
2 vstreknutia pary	Pridajte 200 ml vody
3 vstreknutia pary	Pridajte 300 ml vody
Automatické vstreknutie pary	Pridajte 100 ml vody



- Zatlčením na kryt nádrže ju zatvorte.



#### Funkcia čistenia pary Vap clean+:

Funkcia Vapclean+ poskytuje jednoduché čistenie. Túto funkciu nájdete v ponuke „Cleaning“ (Čistenie). Pred použitím tejto funkcie pridajte do nádrže 300 ml vody. Vodu pridajte podľa pokynov uvedených v časti „Naplnenie vodnej nádrže“.

## 4.2 Tabuľka varenia

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

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

### Použitie riadiacej jednotky Smart LCD

Zariadenie Ready Cook je navrhnuté na pomoc používateľom v domácnosti pri jednoduchej implementácii profesionálnych receptov na varenie pomocou zabudovaných funkcií automatického varenia.

Nižšie sú opísané ponuky zariadenia Ready Cook, ako je manuálne varenie, automatické varenie, obľúbené, čistenie a nastavenia.

### Manuálne varenie

V režime Manuálne varenie môžete nastaviť každé nastavenie varenia vrátane 7 rôznych funkcií varenia, teploty, funkcie posilnenia, dobu varenia a času ukončenia varenia. Postupujte

podľa krokov uvedených nižšie a prejdite do ponuky Manuálne varenie.



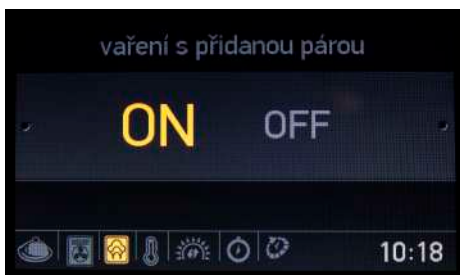
### Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „**Vlastní vaření**“ (Manuálne pečenie).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



### Funkcia rúry

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými funkciami rúry.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



### Varenie s pomocou pary

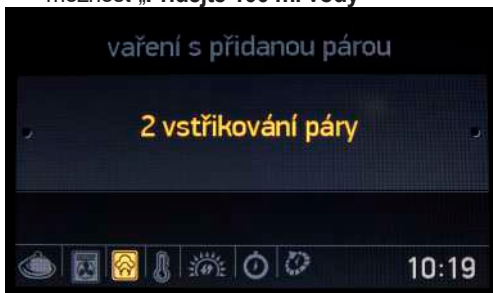
- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a označte pre varenie s pomocou pary možnosť „**ON**“ (ZAP.) alebo „**OFF**“ (VYP.).
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „**1 vstříkování páry**“.



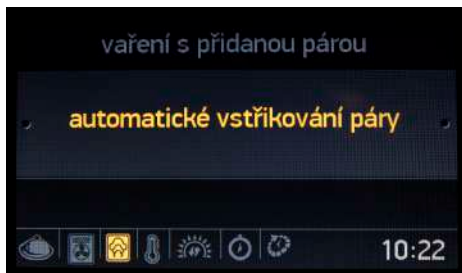
- Pridajte do vodnej nádrže 100 ml vody.
- Stlačením pravého regulátora vyberte možnosť „**Přidejte 100 ml vody**“.



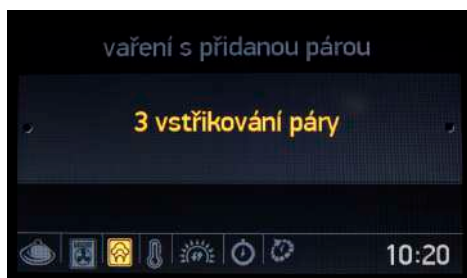
- Otočte pravým regulátorom na možnosť „**2 vstříkování páry**“.
- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.



- Pridajte do vodnej nádrže 200 ml vody.
- Stlačením pravého ovládača zvolte možnosť „**Přidejte 200 ml vody**“.



- Otočte pravým ovládačom na možnosť automatického vstreknutia pary.
- Stlačením pravého ovládača vyberte označenú možnosť.



- Otočte pravým ovládačom na možnosť „**3 vstříkování páry**“.
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.



- Pridajte do vodnej nádrže 100 ml vody.
- Stlačením pravého ovládača vyberte možnosť „**Přidejte 100 ml vody**“.



- Pridajte do vodnej nádrže 300 ml vody.
- Stlačením pravého ovládača zvolte možnosť „**Přidejte 300 ml vody**“.



#### Teplota

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými nastaveniami teploty.
- Stlačením pravého ovládača vyberte označenú možnosť.



### Posilnenie (BOOST)

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a označte pre posilnenie možnosť „ON“ (ZAP.) alebo „OFF“ (VYP.).
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.
- Pomocou tejto funkcie zohrejete rúru čo najrýchlejšie na požadovanú teplotu. Tento režim nie je vhodný na varenie.



### Koncový čas varenia

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas varenia.
- Stlačením pravého ovládača zvolte koncový čas varenia.



### Informačná obrazovka

- Varenie sa začne do 10 sekúnd po poslednej akcii alebo po stlačení pravého regulátora.
- Otočením ľavého ovládača, proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce nastavenie.



### Doba varenia

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte dobu varenia.
- Stlačením pravého ovládača zvolte dobu varenia.
- **POZNÁMKA:** Ak je doba varenia nastavená na **00:00**, varenie sa preruší až po tom, keď ho manuálne zastavíte.



## Zobrazenie na obrazovke animácií:

- doba varenia,
- Teplota
- počiatkový a koncový čas varenia,
- informácie o funkcii varenia.



## Obrazovka animácií

- Stlačením ľavého ovládača zastavíte varenie.
- Na spustenie varenia / pokračovanie vo varení stlačte pravý ovládač.
- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte teplotu.
- Keď je aktívna ľubovoľná funkcia varenia, otáčajte ľavým ovládačom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zobrazili obrazovku nastavenia funkcie rúry, teploty a doby varenia.
- Ak chcete zastaviť varenie a vrátiť sa

na hlavnú ponuku, stlačte ľavý ovládač a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek.

## Automatické varenie

Zariadenie Ready Cook má zabudované prednastavené funkcie receptov, ktoré môžete vybrať v ponuke automatického varenia. Môžete len vybrať názov požadovaného jedla. Nebudete môcť upraviť žiadne z nastavení receptov vrátane doby varenia a teploty, pretože tie automaticky nastaví zariadenie Ready Cook.

Pri automatickom varení postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



## Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Auto vaření“ (Automatické varenie).
- Stlačením pravého ovládača zvolíte označenú možnosť.



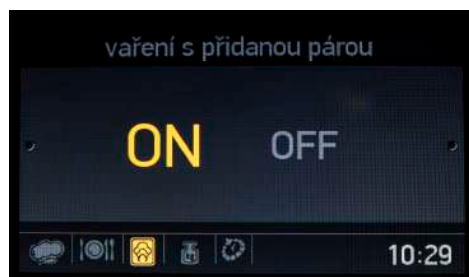
## Kategorie jedla

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými receptami.
- Stlačením pravého ovládača zvolíte označenú možnosť.



### Výber receptu

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými receptami.
- Stlačením pravého ovládača vyberte označenú možnosť.



### Vstreknutie pary

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a označte pre vstreknutie pary možnosť „On“ (Zap.) alebo „Off“ (Vyp.).
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.



- Pridajte do vodnej nádrže 200 ml vody.
- Stlačením pravého ovládača zvolte možnosť „Přidejte 200 ml vody“.



### Hmotnosť jedla

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte hodnotu hmotnosti.
- Stlačením pravého ovládača nastavte hmotnosť.



### Koncový čas varenia

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas varenia.
- Stlačením pravého ovládača nastavte koncový čas varenia.



### Informačná obrazovka

- Varenie sa začne do 10 sekúnd bez aktivity alebo po stlačení pravého regulátora.
- Otočením ľavého ovládača proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.

- Dajte jedlo na strednú policičku, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky varenia.



### Obrazovka animácií

- Stlačením ľavého ovládača. zastavíte varenie.
- Na spustenie varenia a pokračovanie vo varení stlačte pravý regulátor.
- Ak chcete zastaviť varenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

### Oblíbené

Môžete uložiť svoje nastavenia manuálneho varenia, a tak môžete kedykoľvek rýchlo vybrať rovnaké nastavenia varenia. Na konci ponuky manuálneho varenia, po nastavení doby varenia, vás zariadenie požiada, či chcete uložiť nastavenia medzi svoje obľúbené.

Ak chcete vytvoriť obľúbené nastavenie varenia, použite funkciu úpravy v ponuke Oblíbené.

Ak chcete vybrať a spustiť obľúbenú funkciu, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



### V hlavnej ponuke

- Otáčajte pravým ovládača v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Oblíbené“.
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.



### Oblíbené

- Otáčajte pravým ovládača v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými možnosťami.
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.
- Uložené obľúbené nastavenia sa zobrazia v dolnej časti obrazovky.



### Obrazovka počas behu/úpravy

- Otočte pravý ovládač a označte možnosť „Průběh“.
- Stlačte pravý ovládač na výber možnosti „Průběh“.



### Koncový čas varenia

- Otáčajte pravým ovládača v ľubovoľnom smere a zmeňte koncový čas varenia.
- Stlačením pravého ovládača nastavte



koncový čas varenia.



### Informačná obrazovka

- Varenie sa začne do 10 sekúnd bez aktivity alebo po stlačení pravého regulátora.
- Otočením ľavého ovládača. proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.
- Dajte jedlo na strednú policičku, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky varenia.



### Obrazovka animácií

- Stlačením ľavého regulátora zastavíte varenie.
- Na spustenie varenia a pokračovanie vo varení stlačte pravý regulátor.
- Ak chcete zastaviť varenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

Ak chcete upraviť nastavenia Oblíbené, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



### Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Oblíbené“ (Oblíbené).
- Stlačením pravého ovládača zvolíte označenú možnosť.



### Oblíbené

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými možnosťami.
- Stlačením pravého ovládača zvolíte označenú možnosť.
- Uložené oblíbené nastavenia sa zobrazia v dolnej časti obrazovky.



### Obrazovka počas behu/úpravy

- Otočte pravý regulátor a označte možnosť „Upravit“ (Upravit).

- Stlačte pravý regulátor na výber možnosti „Edit“ (Upraviť).



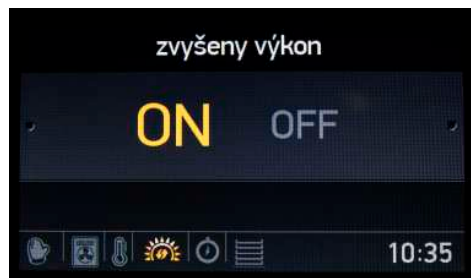
### Funkcia rúry

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými funkciami rúry.
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.



### Teplota

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými nastaveniami teploty.
- Stlačením pravého ovládača zvolte označenú možnosť.



### Posilnenie

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a označte pre posilnenie možnosť „ON“ (ZAP.) alebo „OFF“ (VYP.).

- Stlačením pravého regulátora vyberte označenú možnosť.
- Pomocou tejto funkcie zohrejete rúru čo najrýchlejšie na požadovanú teplotu. Tento režim nie je vhodný na varenie.



### Doba varenia

- Otáčajte pravým regulátorom v ľubovoľnom smere a zmeňte dobu varenia.
- Stlačením pravého ovládača zvolte dobu varenia.



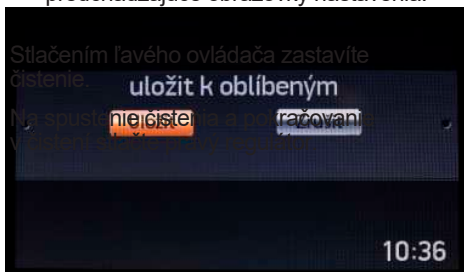
### Polička rúry (pečicí plech)

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a prechádzajte medzi dostupnými poličkami rúry.
- Stlačením pravého ovládača zvolte poličku.
- Aby ste vždy dosiahli rovnaké výsledky varenia, je dôležitá informácia o poličke rúry.



## Informačná obrazovka

- Otočením ľavého regulátora proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.



### Uložiť do obľúbených

- Otočte pravý regulátor a označte možnosť „Uložiť“ (na uloženie nastavení) alebo „Zrušiť“ (na zrušenie nastavení).
- Stlačením pravého ovládača zvolíte označenú možnosť.

## Čistenie

Pomocou funkcie Vapclean sa pomocou pary zjemnia suché zvyšky v rúre. Ak chcete vykonať funkciu Vapclean, nalejte pohár vody na policiu rúry v spodnej časti rúry a potom postupujte podľa nižšie uvedených krokov.



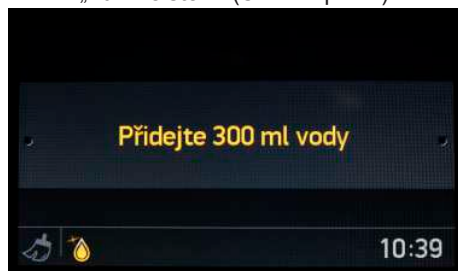
### V hlavnej ponuke

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Čistenie“ (Čistenie).
- Stlačením pravého ovládača zvolíte označenú možnosť.



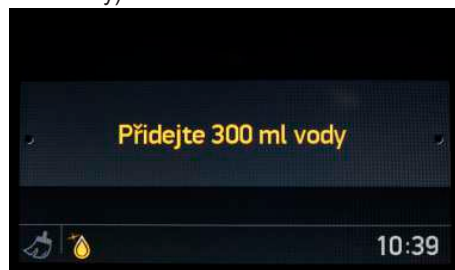
## Obrazovka výberu funkcie

Stlačte pravý ovládač na výber možnosti „Parní čistení“ (Čistenie parou).



### Vstreknutie pary

- Pridajte do ovládača zvolíte 300 ml vody.
- Stlačením pravého ovládača vyberte možnosť „Přidejte 300 ml vody“ (Pridať 200 ml vody).



- Čistenie sa začne do 10 sekúnd bez aktivity alebo po stlačení pravého ovládača.
- Otočením ľavého ovládača proti smeru hodinových ručičiek prejdete späť na predchádzajúce obrazovky nastavenia.



### Obrazovka animácií

- Stlačením ľavého ovládača zastavíte čistenie.
- Na spustenie čistenia a pokračovanie v čistení stlačte pravý regulátor.
- Ak chcete zastaviť čistenie a vrátiť sa na hlavnú ponuku, stlačte ľavý regulátor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

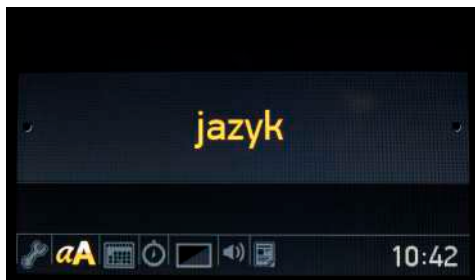
## Nastavenia

Ponuka nastavení vám umožňuje zmeniť a nastaviť dátum, čas, jas obrazovky, tón bzučiaka a jazyk.



## Hlavná ponuka

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere, až kým sa neoznačí „Nastavení“ (Nastavenia).
- Stlačením pravého ovládača vyberte označenú možnosť.

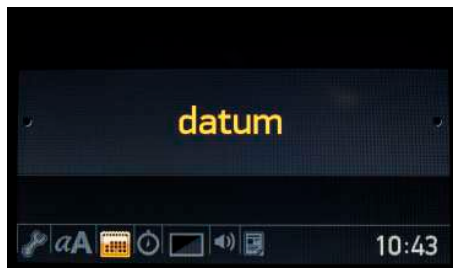


## Ponuka jazykov

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte jazyk.
- Stlačením pravého ovládača zvolte požadovaný jazyk.

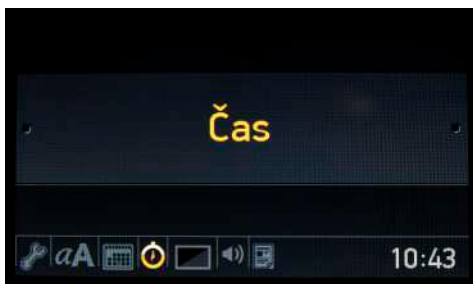
## Ponuka jasu

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte jas obrazovky medzi úrovňami 0 a 4.
- Stlačením pravého ovládača zvolte jas obrazovky.



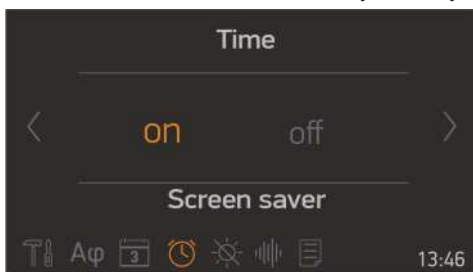
## Ponuka dátumu

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte dátum.
- Stlačením pravého ovládača zvolte dátum.
- Dátum nastavíte vo formáte: mesiac, deň, rok.

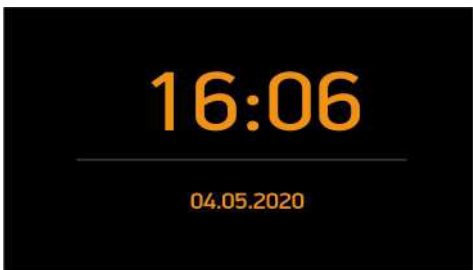


#### Ponuka hodín

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zmeňte hodiny.
- Stlačením pravého ovládača nastavte hodiny.
- Čas nastavíte vo formáte: minúty a hodiny.



- Po nastavení hodín displej v pohotovostnom režime bude zobrazovať menu nastavenia šetriča obrazovky.
- Otočením pravého ovládača doprava alebo doľava nastavíte podsvietenie šetriča obrazovky na „Zapn.“ alebo „Vypn.“.
- Možnosť podsvietenia zvolíte stlačením pravého ovládača .



#### V ponuke tónu bzučiaka

- Otáčajte pravým ovládačom v ľubovoľnom smere a zvolte z 3 rôznych tónov bzučiaka.
- Stlačením pravého ovládača nastavte požadovaný tón bzučiaka.



#### Ponuka verzie softvéru

- Verzia softvéru sa zobrazí len pre informáciu. Nedá sa zmeniť.

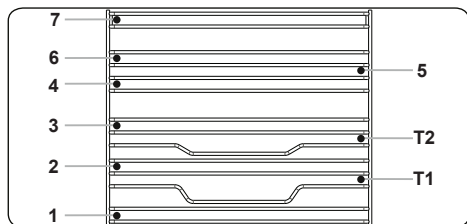
#### Zámka tlačidiel

Zámok tlačidiel sa používa na zabránenie nechcených zmien nastavení rúry. Ak chcete aktivovať alebo deaktivovať zámku tlačidiel, otočte ľavý ovládač proti smeru hodinových ručičiek a podržte ho na 3 sekundy. Keď je aktívna zámka tlačidiel, môžete aktivovať len tlačidlo „ON/OFF“ (ZAP./ZYP.). Všetky ostatné tlačidlá budú uzamknuté.

#### 4.4 Príslušenstvo

##### Drôtený rošt EasyFix

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



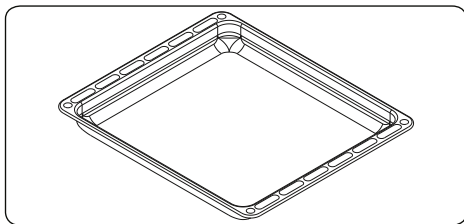
- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. 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, 3, 4, 5, 6, 7**.
- 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.

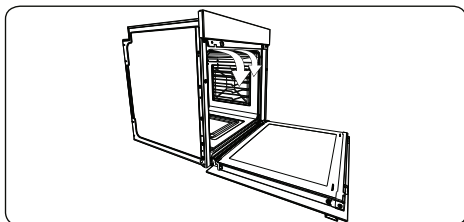
Dajte plech na ľubovoľnú úroveň a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



### PRVÝ NA SVETE

#### Systém tepelného štítu v zabudovaných rúrach

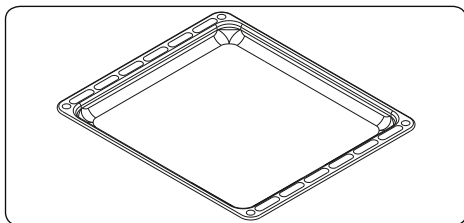
Patentovaný systém tepelného štítu zabráňuje prívodu horúceho k používateľovi vytvorením vzduchovej clony pri otvorení dvierok rúry.



### Plytký plech

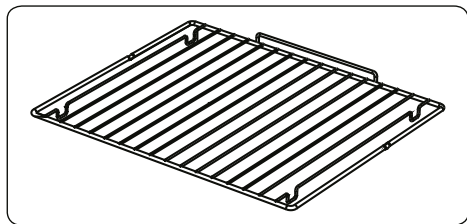
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

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

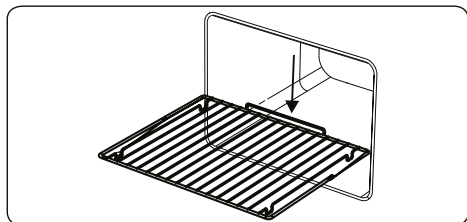


### Mriežka

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.



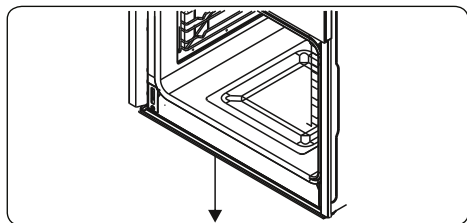
### Zberač vody

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.

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



## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### 5.1 čiistenie

**! VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čiistením 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.

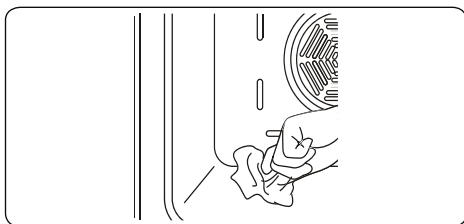
**!** Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natreté časti zariadenia.

- 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 tekuté čistiaci opäť.




### Čistenie sklenených častí


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

### Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite 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, ak sú ešte stále teplé.

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

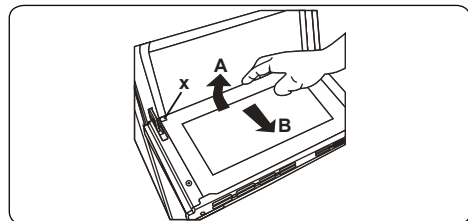
### Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- 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 postupov.

### Odstránenie vnútorného skla

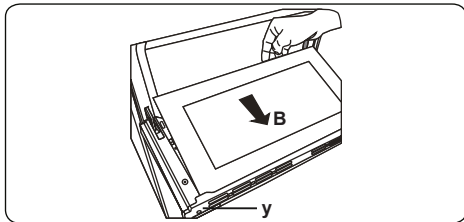
Pred čistením musíte odstrániť sklo dvierok rúry, ako je to znázornené nižšie.

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

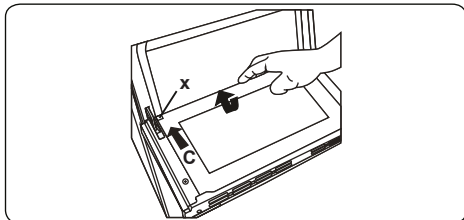


Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

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



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

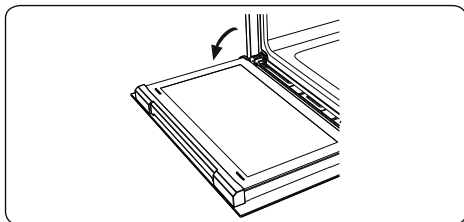


- Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu sklenenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

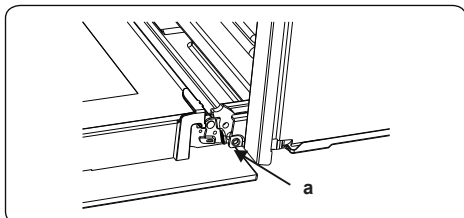
### Odstránenie dverí rúry

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

1. Otvorte dvere rúry.

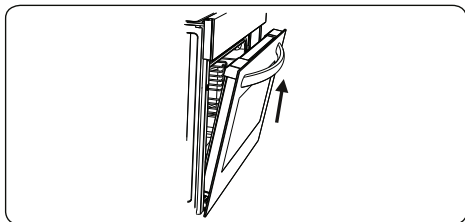


2. Otvorte blokovaciu západku (**a**) (pomocou skrutkovača) až do koncovkej polohy.



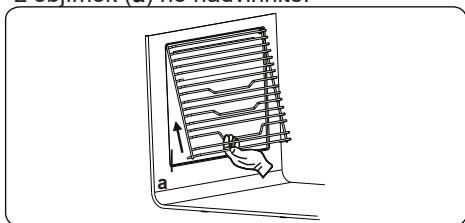
3. Zatvorte dvere, pokým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.





### 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 sklenený 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.
Keď sa rúra vypne, ventilátor bude aj naďalej bežať.	Elektronicky riadený ventilátor rúry bude určitý čas bežať, aby sa rúra ochladila.	Keď sú elektronické súčasti dostatočne ochladené, ventilátor sa automaticky vypne.
Rúra sa sama vyplá.	Ak nie je aktívna žiadna funkcia, elektronicky riadené rúry sa automaticky vypnú.	Rúra sa automaticky vypne, aby šetrila energiu, ak po zapnutí alebo po ukončení programu prípravy jedla v určitom časovom rámci neurobíte žiadnu akciu.
Ak sa počas funkcie s použitím ventilátora otvorí dverka, vnútorný ventilátor sa zastaví.	Ak otvoríte dverka rúry, elektronicky riadené rúry s dverovým spínačom prestanú v príprave jedla.	Je to normálna prevádzka zariadenia, užitočná pri príprave jedál, aby sa zabránilo nadmernému úniku tepla. Keď dverka zatvoríte, rúra sa vráti do normálnej prevádzky.
Rúra sa sama vypne počas pečenia. Chyba ER6	Rúra sa sama vypne počas dlhého pečenia po 6 hodinách.	Rúru vypnite a znovu zapnite, zvolte program pečenia. Pokiaľ chcete piecť dlhšiu dobu navoľte dĺžku pečenia.

### 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.

**CE**



**52322152**

