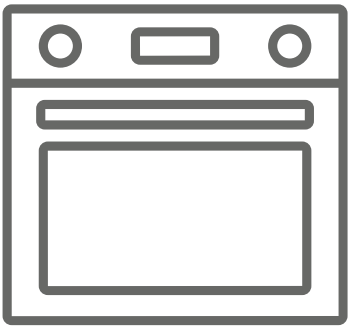
kluge

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

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

PL **Piekarnik pirolityczny do zabudowy / Instrukcja obsługi**

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



KTP2030B

Obsah

1. BEZPEČNOST A OPATŘENÍ....4
1.1 Bezpečnost ohrožených osob a dětí....4
1.2 Všeobecné bezpečnostní pokyny....4
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY....5
2.1 Použití....5
2.2 Pyrolytické čištění....7
2.3 Údržba a čištění....7
3. LIKVIDACE ODPADU A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ....7
3.1 Likvidace starých spotřebičů....7
3.2 Obaly a životní prostředí....8
4. POPIS VÝROBKU....9
4.1 Popis trouby....9
4.2 Příslušenství....9
4.3 Ovládací panel....11
5. REŽIMY A POUŽITÍ....11
5.1 Režimy pečení....11
5.2 Používání trouby....13
6. SPECIÁLNÍ FUNKCE....15
6.1 Kuchyňský časovač....15
6.2 Dětská pojistka....15
6.3 Pečení s podporou páry....15
7. VKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ....18
7.1 Vkládání do vodicích lišt boční mřížky....18
7.2 Kompatibilita plechů a teleskopických výsuvů....18
7.3 Teleskopické výsuvy....19
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA....21
8.1 Čištění párou....21
8.2 Pyrolytické čištění....21

8.3 Dvířka spotřebiče....23
8.4 Boční mřížky....24
8.5 Výměna žárovky....25
9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ....25
10. INSTALACE....26
10.1 Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika....26
10.2 Instalace vestavné trouby....27
10.3 Elektrické připojení....28
11. TECHNICKÉ ÚDAJE....31
11.1 Informační list o energetické účinnosti....31

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si je přečtěte a uschovejte pro budoucí použití.

Symboly použité v tomto návodu

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

1. BEZPEČNOST A OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TYTO DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A DODRŽUJTE JE. USCHOVEJTE JE PRO PŘÍPADNÉ DALŠÍ POUŽITÍ.
VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ POUŽÍVÁNÍM TOHOTO VÝROBKU PŘI NESPRÁVNÉM DODRŽOVÁNÍ BEZPEČNOSTNÍCH A INSTALAČNÍCH POKYNŮ.

1.1 Bezpečnost ohrožených osob a dětí

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jim byl předem poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud pochopily související rizika.
Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let se musí zdržovat mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Během pyrolytického čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání. Doporučujeme držet děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní pokyny

Po vybalení spotřebiče zkontrolujte jeho celkový vzhled. Je-li spotřebič poškozený, nepřipojujte jej.
Veškeré elektrické připojení a výměnu napájecího kabelu musí provádět kvalifikovaný technik. Poškození způsobené nesprávným elektrickým připojením není kryto zárukou.

⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.

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

Před prováděním jakýchkoli údržbových prací vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě.

⚠ VAROVÁNÍ: Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.

K čištění skla trouby nepoužívejte abrazivní prostředky, drátěnky, rozpouštědla ani kovové předměty, které by mohly sklo poškodit a způsobit jeho rozbití.
Nepoužívejte parní čistič.
Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
Před zahájením pyrolytického čištění odstraňte veškeré zbytky potravin a vyjměte veškeré příslušenství.
Dbejte na to, abyste boční mřížky a příslušenství vložili správným směrem.
Prostředky pro odpojení od sítě musí být zabudovány do pevné elektroinstalace v souladu s pravidly pro elektrickou instalaci. Zapojení musí obsahovat všepólové odpojovací zařízení.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a v podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, farmy nebo pokoje pro hosty v hotelech, motelech a jiných zařízeních typu penzionů. Je určen pouze pro vnitřní použití a výhradně k přípravě pokrmů. Během provozu nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.

Tyto pokyny lze stáhnout z webových stránek značky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Použití

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

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Neměňte vlastnosti tohoto spotřebiče. Dbejte na to, aby nebyly ucpané ventilační otvory. Spotřebič nikdy neobsluhujte mokrýma rukama ani jej nepoužívejte v kontaktu s vodou. Nikdy netlačte na otevřená dvířka.
Spotřebič nikdy nepoužívejte jako spíž ani k ukládání předmětů po použití. Do spotřebiče, v jeho blízkosti ani na něj neukládejte hořlavé výrobky ani předměty nasáklé hořlavými látkami.
Při otevírání dvířek spotřebiče v provozu buďte opatrní: může z něj unikat horký vzduch. Pára není vždy viditelná, záleží na její teplotě. Při otevírání se nestavte příliš blízko spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně a držte děti v bezpečné vzdálenosti.

Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě, vyjměte pojistku z pojistkové skříňky nebo nastavte jistič do polohy 0.
Při otevření dvířek spotřebiče může dojít k průvanu. Papír na pečení se může dotknout topných těles a vznítit se. Při předehřívání nepokládejte volný papír na pečení na příslušenství. Papír na pečení vždy zatěžte nádobou nebo příslušenstvím.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí poškození spotřebiče.**

Aby nedošlo k poškození nebo zabarvení smaltu, nepokládejte nádobí ani žádné jiné předměty přímo na dno spotřebiče a nikdy nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřního prostoru. Nepokládejte nádobí přímo na dno vnitřního prostoru, pokud nastavíte teplotu nad 50 °C – hromadí se pod ním teplo, doby pečení by pak neodpovídaly a smalt by se mohl poškodit.
Nenechávejte papír na pečení v kontaktu s vnitřním sklem, protože by mohlo dojít k trvalému zabarvení skla. Nelijte vodu přímo do horké trouby – tepelný šok by mohl poškodit smalt.

Vlhkost:

Zůstává-li vlhkost ve vnitřním prostoru po delší dobu, může dojít ke korozi. Po použití troubu nechte vyschnout. Nevystavujte troubu vlhkým potravinám po delší dobu.
Při dlouhém pečení pokrmů s vysokým obsahem vody může dojít ke kondenzaci na vnitřním skle trouby a kolem těsnění. Po vychladnutí trouby vnitřní sklo otřete houbičkou nebo měkkým hadříkem. Používáte-li zbytkové teplo trouby (po jejím vypnutí) k udržení teploty pokrmů, může dojít k silné kondenzaci, která může způsobit korozi smaltu trouby. Kondenzaci zabráníte otevřením dvířek trouby nebo použitím režimu rozmrazování.

Chlazení spotřebiče:

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

Vkládání příslušenství:

V závislosti na modelu spotřebiče může příslušenství při zavření dvířek poškrábat sklo. Příslušenství vždy vkládejte do trouby až na doraz. Plechy bez bočních otvorů nepokládejte na teleskopické výsuvy pro plechy s bočními otvory – viz kapitola „Vkládání příslušenství“.
Je-li těsnění silně znečištěné, dvířka spotřebiče se během provozu nebudou správně zavírat a může dojít k poškození přední části sousedního nábytku. Udržujte těsnění v čistotě.

Nelezte, nesedejte si ani se nevěšte na dvířka spotřebiče. Na dvířka trouby nepokládejte nádoby ani příslušenství. Spotřebič nenoste ani nepřepravujte za madlo dvířek. Madlo neunese hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

2.2 Pyrolytické čištění

⚠ VAROVÁNÍ: Během pyrolytického čištění hrozí nebezpečí úrazu, požáru a úniku kouře.

Před použitím pyrolytického čištění nebo při prvním použití je nutné z trouby odstranit veškeré zbytky potravin. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny k pyrolytickému čištění.
Během pyrolytického čištění udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Spotřebič se velmi zahřívá a z předních ventilačních otvorů uniká horký vzduch.
Pyrolytické čištění je proces při vysokých teplotách, při kterém se mohou uvolňovat kouř a výpary ze zbytků potravin a z materiálů, z nichž je trouba vyrobena. Během pyrolytického čištění a po něm zajistěte dobré větrání kuchyně. Výpary uvolňované pyrolytickými troubami a zbytky potravin jsou považovány za neškodné pro člověka, včetně dětí a osob se špatným zdravotním stavem.

2.3 Údržba a čištění

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

Před provedením jakékoli údržby vypněte spotřebič a odpojte zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je spotřebič vychladlý. Skleněné panely se mohou rozbít. Jsou-li skleněné panely dvířek poškozené, okamžitě je vyměňte a kontaktujte autorizovaný servis. Při demontáži dvířek trouby buďte opatrní, protože jsou těžká. Spotřebič pravidelně čistěte, aby nedošlo k jeho poškození.

3. LIKVIDACE ODPADU A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

3.1 Likvidace starých spotřebičů



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE) vyžaduje, aby použité domácí spotřebiče nebyly likvidovány v běžném komunálním odpadu. Použité spotřebiče musí být sbírány odděleně, aby se maximalizovalo využití a recyklace materiálů, z nichž jsou vyrobeny, a snížil se dopad na lidské zdraví a životní prostředí.
Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách je vyobrazen na všech výrobcích, aby spotřebitelům připomínal jejich povinnost třídit odpad. Spotřebitelé by se

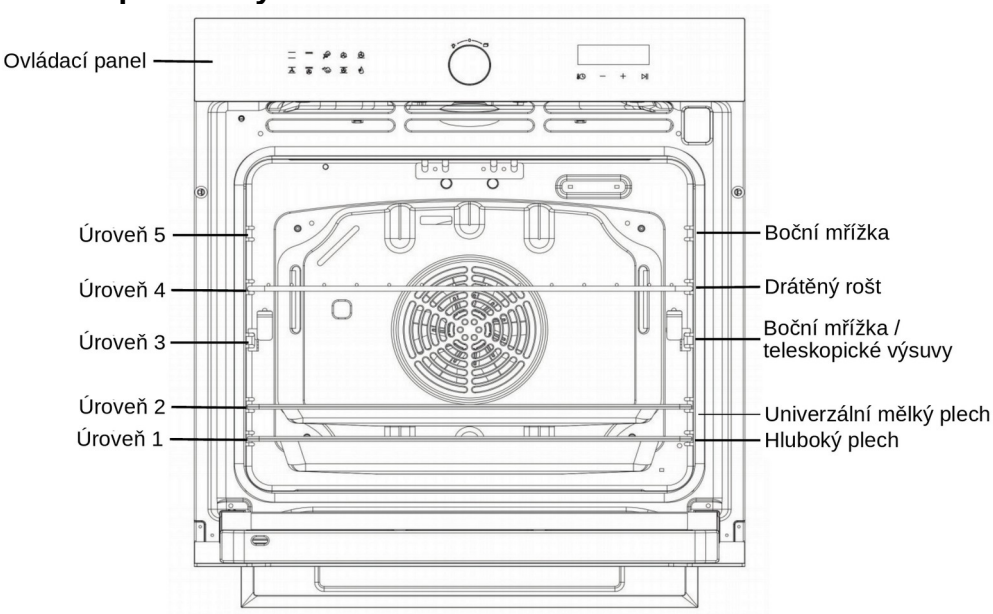
měli obrátit na místní úřady nebo na svého prodejce s dotazem na postup při likvidaci spotřebiče.

3.2 Obaly a životní prostředí

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

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Popis trouby



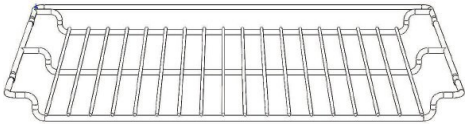
Obrázek je pouze schematický a nemusí přesně odpovídat vzhledu zakoupeného výrobku.
Vnitřní prostor trouby má pět úrovní pro vložení příslušenství. Úrovně se počítají odspodu nahoru.

4.2 Příslušenství

Ke spotřebiči je dodáváno následující příslušenství.

Drátěný rošt

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

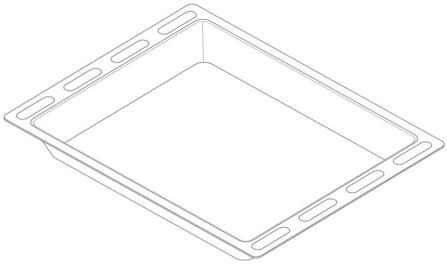


Plechy – dvě provedení

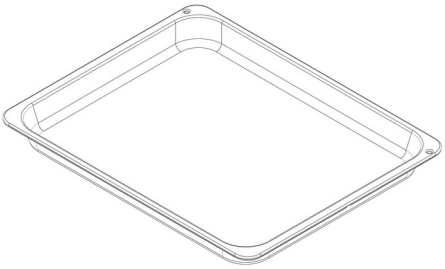
Hluboký plech a univerzální mělký plech existují ve dvou provedeních: s bočními otvory a bez bočních otvorů. Ke spotřebiči jsou přiloženy plechy v jednom z těchto provedení. Plechy bez bočních otvorů mají navíc širší prohlubeň.

Hluboký plech

Pro pečení a k zachycení šťávy z masa nebo odkapávajícího tuku.



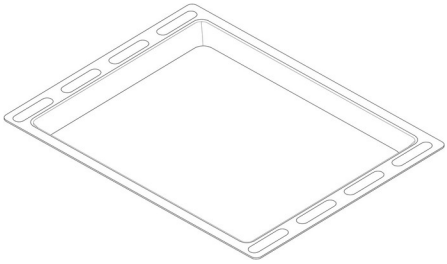
Hluboký plech s bočními otvory



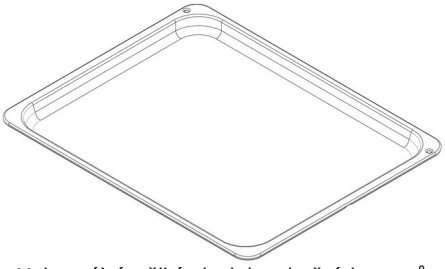
Hluboký plech bez bočních otvorů

Univerzální mělký plech

Pro moučníky a drobné pečivo.



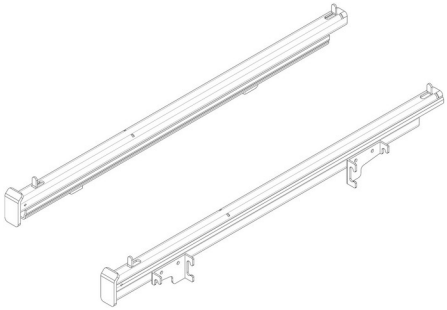
Univerzální mělký plech s bočními otvory



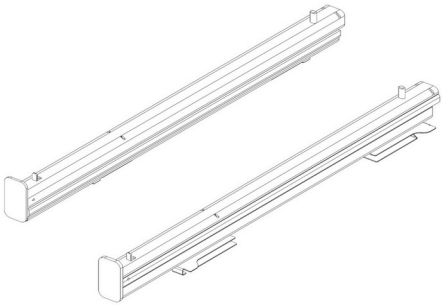
Univerzální mělký plech bez bočních otvorů

Teleskopické výsuvy

Jeden pár teleskopických výsuvů. Protože se šířka prohlubně obou provedení plechů liší, existují dva typy výsuvů – pro plechy s bočními otvory a pro plechy bez bočních otvorů. Do vodicích lišt boční mřížky lze zasunout plechy obou provedení. Podrobnosti najdete v kapitole „Vkládání příslušenství“.

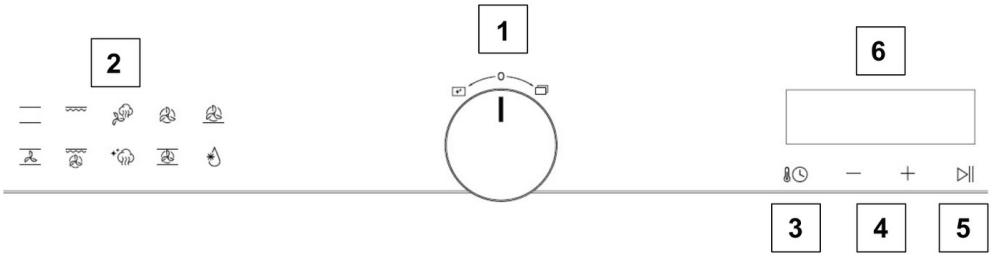


Teleskopické výsuvy pro plechy s bočními otvory



Teleskopické výsuvy pro plechy bez bočních otvorů

4.3 Ovládací panel



1. Otočný volič – zapnutí a vypnutí; otočením doprava volba režimu, otočením doleva pyrolytické čištění
2. Dotyková tlačítka pro rychlou volbu režimů
3. Tlačítko nastavení teploty a času
4. Tlačítka „–“ a „+“
5. Tlačítko Start/Stop
6. Displej

5. REŽIMY A POUŽITÍ

5.1 Režimy pečení

Váš spotřebič má různé režimy pečení. Abychom vám pomohli vybrat správný režim pro váš pokrm, najdete níže rozdíly a parametry jednotlivých režimů.

Piktogram	Režim	Teplota (°C)	Rozsah nastavení (°C)	Použití
	Tradiční	170	30–260	Pro tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodné pro dorty s jemnou, vláčnou náplní.
	Gril	200	80–230	Pro grilování plochých pokrmů a opékání potravin.
	S podporou páry	180 + 200 ml vody	–	Díky přítomnosti páry během pečení poskytuje vynikající výsledky. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu široké škály receptů; doby přípravy hlavních pokrmů jsou uvedeny v tabulce v kapitole „Pečení s podporou páry“. Funkci páry vždy aktivujte, když je trouba studená, a poté, co nalijete 200 ml pitné vody na dno vnitřního prostoru.
	Horkovzduch	160	30–260	Pro tradiční pečení na jedné nebo více úrovních. Teplo pochází z kruhového tělesa obklopujícího ventilátor, který jej rovnoměrně rozvádí.
	Horkovzduch a spodní ohřev	200	50–260	Pro pizzu a další pokrmy, které vyžadují vysokou teplotu ze spodní strany. Zapne se spodní topné těleso a kruhové topné těleso.
	Kombinované teplo	170	30–260	Pro tradiční pečení na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo z topných těles po celém vnitřním prostoru.
	Horkovzduch a gril	230	150–230	Pro pečení drůbeže, celých ryb a velkých kusů masa.
	4D pečení	180	50–260	Pro rychlé pečení na více úrovních bez přenosu chutí. Ideální pro velké objemy nebo pro pokrmy, které vyžadují intenzivní pečení.
	Rozmrazování	40	40–60	Pro šetrné rozmrazování mražených potravin. Volí se tlačítkem rychlé volby na ovládacím panelu.
	Čištění párou	130	–	K čištění mírně znečištěné trouby.
	Pyrolýza	–	–	Pro důkladné čištění vnitřního prostoru.

5.2 Používání trouby

5.2.1 Před prvním použitím

Nastavení hodin

Před prvním použitím je nutné nastavit čas. Po připojení trouby k elektrické síti se na displeji zobrazí čas 12:00, který bliká, a svítí ikona hodin. Tlačítky „–“ a „+“ nastavte čas a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka Start/Stop ▷||.

Poznámka: Hodiny mají 24hodinový formát.

Poznámka: Chcete-li čas nastavit později, otočte voličem na volbu režimu a stiskněte současně na 3 sekundy tlačítko hodin a tlačítko „–“. Poté nastavte čas tlačítky „–“ a „+“ a potvrďte jej stisknutím tlačítka Start/Stop.

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

První vyčištění

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte. Odstraňte všechny nálepky, ochrannou fólii a přepravní kryty. Vyjměte z vnitřního prostoru veškeré příslušenství a boční mřížky. Příslušenství a boční mřížky důkladně očistěte vodou a měkkým hadříkem nebo neabrazivním kartáčkem.

Ujistěte se, že ve vnitřním prostoru nejsou žádné obalové materiály, jako jsou polystyrenové granule nebo kousky dřeva, které by mohly představovat nebezpečí požáru. Vnitřek trouby a povrch dvířek otřete měkkým vlhkým hadříkem.

Chcete-li odstranit typický zápach nového spotřebiče, zahřejte prázdný spotřebič se zavřenými dvířky. Při prvním zahřívání spotřebiče zajistěte dobré větrání kuchyně. Během tohoto procesu udržujte děti a domácí zvířata mimo kuchyň. Zavřete dveře do sousedních místností. Nastavte parametry podle níže uvedené tabulky. Nastavení režimu a teploty je popsáno v části „Použití trouby“.

Nastavení	
Režim pečení	—— —— Tradiční
Čas	1 h

Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte hladké povrchy a dvířka mýdlovou vodou a houbičkou. Všechny povrchy osušte. Nainstalujte zpět boční mřížky.

5.2.2 Použití trouby

Volba režimu

Otočením voliče ve směru hodinových ručiček vyberte režim. Postupně se zobrazí všechny režimy pečení, poté se zobrazí pouze vybraný režim. Režim zvolíte tak, že otočíte volič do polohy, ve které je požadovaný režim vybrán. Zobrazí se výchozí teplota a čas.

Nastavení teploty a doby pečení

Pečení můžete ihned spustit stisknutím tlačítka Start/Stop ▷||, nebo nejprve nastavit teplotu a čas. Stiskněte tlačítko 🌡🕒 a tlačítky „–“ a „+“ nastavte teplotu. Teplota se automaticky potvrdí po 5 sekundách. Uloží se také, pokud stisknete tlačítko 🌡🕒 a tlačítky „–“ a „+“ nastavíte dobu pečení. Pečení spustíte stisknutím tlačítka Start/Stop ▷||.

Poznámka: Nepotvrdíte-li výběr stisknutím tlačítka Start/Stop, trouba se po 5 minutách automaticky vrátí do pohotovostního režimu. Pečení můžete přerušit stisknutím tlačítka Start/Stop nebo ukončit vrácením voliče do polohy 0.

Poznámka: Otevřete-li během pečení dvířka spotřebiče, proces pečení se přeruší. Dbejte na nebezpečí popálení. Nezakrývejte ventilační otvory, protože by mohlo dojít k přehřátí spotřebiče. Aby se trouba po použití rychleji ochladila, může chladicí ventilátor po vypnutí trouby běžet tak dlouho, jak je to nutné.

Předehřátí trouby

Vyžaduje-li recept předehřátou troubu, řiďte se dobou předehřátí v tabulce a pokrm vložte až po jejím uplynutí.

Nastavená teplota	Tradiční	Horkovzduch
100 °C	5 min	4 min
120 °C	7 min	5 min
150 °C	8 min	7 min
160 °C	9 min	8 min
180 °C	10 min	9 min
200 °C	11 min	11 min
220 °C	13 min	13 min
240 °C	15 min	15 min

Poznámka: Hodnoty platí pro prázdnou troubu s výchozí teplotou přibližně 20 °C a jsou orientační. Skutečná doba se může lišit podle napětí v síti a okolní teploty. Pro teploty nad 240 °C počítejte s dobou předehřátí delší než 15 minut.

Doba pečení

Po nastavení režimu pečení a správné teploty můžete nastavit dobu pečení pokrmu.

Stiskněte tlačítko hodin, dokud se na displeji nezobrazí symbol →|. Tlačítky „–“ a „+“ nastavte dobu pečení. Poté stiskněte tlačítko ▷|| a spusťte pečení. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál a trouba se automaticky vypne.

Odložený start

Vyberte režim pečení a dobu pečení, poté opakovaně stiskněte tlačítko hodin, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏭. Hodiny na displeji blikají. Nastavte požadovaný čas ukončení pečení a potvrďte jej stisknutím tlačítka hodin; bez jakékoli akce z vaší strany se nastavení potvrdí po 5 sekundách. Na displeji bude blikat symbol odloženého startu, střídavě s časem ukončení pečení a nastavenou dobou pečení. Trouba se spustí automaticky a po dokončení pečení se vypne.

Poznámka: Během provozu trouby můžete změnit dobu pečení a teplotu stisknutím tlačítka Start/Stop a následným použitím tlačítek pro volbu času a teploty. Hodnoty nastavíte tlačítky „–“ a „+“. Po provedení nastavení stiskněte tlačítko Start/Stop, aby trouba použila nové nastavení a pokračovala v pečení.

Maximální doba provozu

Není-li naprogramována doba pečení, maximální doba provozu je 2 hodiny. Jde o bezpečnostní funkci, která zajišťuje, že nezapomenete troubu vypnout.

6. SPECIÁLNÍ FUNKCE

6.1 Kuchyňský časovač

Nezávislý časovač použijete opakovaným stisknutím tlačítka 🌡🕓, dokud se na displeji nezobrazí symbol časovače 🔔 a nezačne blikat „00.00“. Tlačítky „–“ a „+“ nastavte požadovaný čas a potvrďte jej stisknutím tlačítka Start/Stop ▷|| nebo tlačítka 🌡🕓. Po uplynutí nastaveného času vás trouba upozorní zvukovým signálem.

Poznámka: Tato funkce pracuje nezávisle na provozu trouby.

6.2 Dětská pojistka

Dětskou pojistku lze aktivovat, když je trouba zapnutá i vypnutá.

Aktivace: stiskněte současně tlačítka „–“ a „+“ na 0,5 sekundy. Dětská pojistka se aktivuje a rozsvítí se ikona zámku.

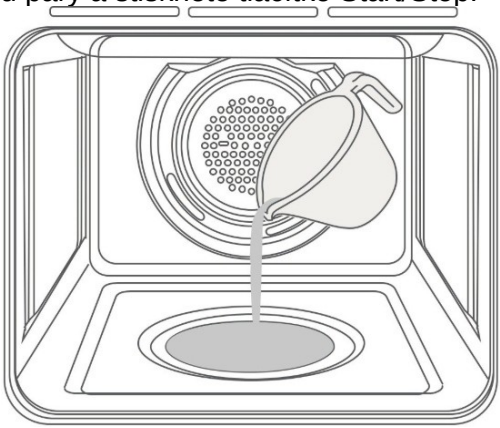
Je-li dětská pojistka aktivní, spotřebič nereaguje na stisknutí tlačítek ani na otočení voliče. Stisknete-li tlačítko nebo otočíte voličem, ikona zámku třikrát zabliká na znamení, že je dětská pojistka aktivní.

Deaktivace: stiskněte a podržte tlačítka „–“ a „+“ po dobu 0,5 sekundy. Dětská pojistka se zruší a ikona zámku zhasne.

6.3 Pečení s podporou páry

Při pečení s podporou páry vzniká pára z vody, kterou nalijete na dno vnitřního prostoru. Pára během pečení zachovává kvalitu potravin a vláčnost některých pokrmů. Chcete-li pečení s podporou páry spustit, nalijte na dno vnitřního

prostoru 200 ml pitné vody (nebo množství uvedené v tabulce níže). Vyberte režim S podporou páry a stiskněte tlačítko Start/Stop.



Poznámka: Při použití této funkce nelze měnit teplotu. Troubu není nutné předehřívat. Během pečení s podporou páry neotvírejte dvířka a nikdy nepřidávejte vodu.

Poznámka: Otevření dvířek a přidání vody během pečení může mít negativní vliv na konečný výsledek.

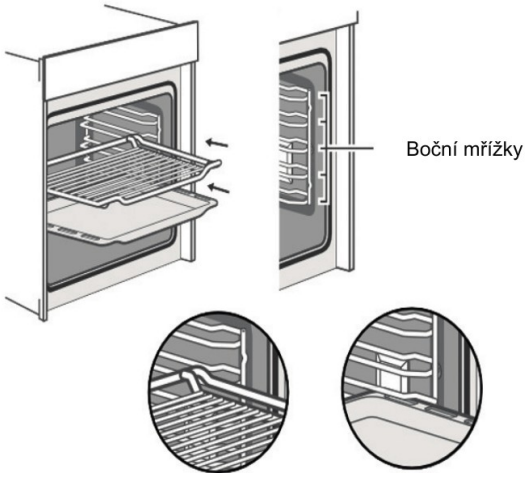
Kategorie	Pokrm	Hmotnost (g)	Režim	Doba (min)	Příslušenství	Úroveň	Voda (ml)
Chléb	Tyčinky	300		40	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	200
Chléb	Selský chléb	500		40	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	200
Maso	Kuře	1 900		60	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	200
Ryby	1 kus	470		25	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	200
Zelenina	Brokolice	350		18	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	200
Zelenina	Cukety na plátky	300		12	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	100
Zelenina	Brambory	300		30	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	200
Cukrářské výrobky	Cupcaky	1 plech (12/16 ks)		30	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	50
Cukrářské výrobky	Piškot	–		30	plech na horkovzdušné fritování, plech nebo drátěný rošt	2	50

Plech na horkovzdušné fritování není součástí dodávky spotřebiče. Místo něj můžete použít plech nebo drátěný rošt.

7. VKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

7.1 Vkládání do vodicích lišt boční mřížky

Vnitřní prostor trouby má pět úrovní pro vložení příslušenství. Úrovně se počítají odspodu nahoru. Příslušenství lze vysunout asi do poloviny, aniž by se převrhlo.



Dbejte na to, aby byly rošty vždy vloženy ve správném směru, jak je znázorněno na obrázku. Vždy se ujistěte, že je příslušenství zcela zasunuto, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
Příslušenství se může při zahřátí zdeformovat. To nemá vliv na jeho použití – po ochlazení se vrátí do původního tvaru.
Drátěný rošt: zasuňte rošt mezi vodicí lišty boční mřížky ve zvolené úrovni až na doraz.
Plech: zasuňte plech mezi vodicí lišty boční mřížky ve zvolené úrovni až na doraz. Takto lze použít plechy s bočními otvory i bez nich.

7.2 Kompatibilita plechů a teleskopických výsuvů

Plechy s bočními otvory a bez bočních otvorů se liší šířkou prohlubně (viz podkapitola „Příslušenství“, část „Plechy – dvě provedení“). Proto existují dva typy teleskopických výsuvů: pro plechy s bočními otvory a pro plechy bez bočních otvorů. Přímo do vodicích lišt boční mřížky lze zasunout plechy obou provedení.

Plech	Vodicí lišty boční mřížky	Teleskopické výsuvy pro plechy s bočními otvory	Teleskopické výsuvy pro plechy bez bočních otvorů
Hluboký plech bez bočních otvorů	ano	ne[1]	ano
Univerzální mělký plech bez bočních otvorů	ano	ne[1]	ano
Hluboký plech s bočními otvory	ano	ano	ano[2]
Univerzální mělký plech s bočními otvory	ano	ano	ano[2]

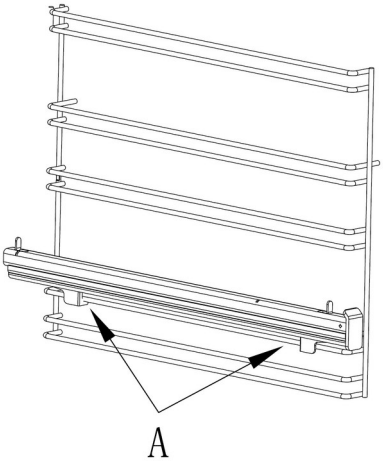
[1] Nelze použít. Prohlubeň plechu bez bočních otvorů je širší a mezi výsuvy pro plechy s bočními otvory se nevejde.
[2] Lze použít, plech ale nedosedne úplně přesně: mezi výsuvem a profilovaným dnem plechu zůstává mezera, takže je plech na výsuvech pohyblivější. Při vysouvání a zasouvání s ním manipulujte opatrně.
Drátěný rošt se vždy zasouvá přímo do vodicích lišt boční mřížky, na teleskopických výsuvech se nepoužívá.

7.3 Teleskopické výsuvy

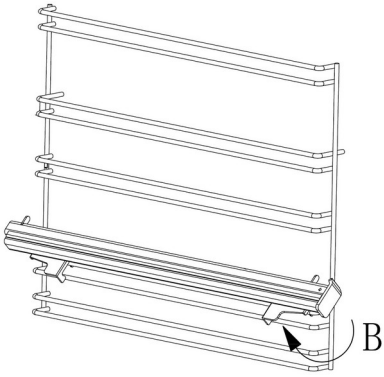
Teleskopické výsuvy se nasazují na vodicí lištu boční mřížky. Ke spotřebiči je dodáván jeden pár výsuvů odpovídající přiloženým plechům.
Typ výsuvů poznáte podle plechu: plech bez bočních otvorů se mezi výsuvy pro plechy s bočními otvory nevejde. Oba typy výsuvů se liší také způsobem montáže.

Výsuvy pro plechy s bočními otvory

Montáž: nasaďte teleskopický výsuv na vodicí lištu boční mřížky (A), pevně jej zatlačte na místo a zajistěte příchytkou (B).



Nasazení výsuvu (A)

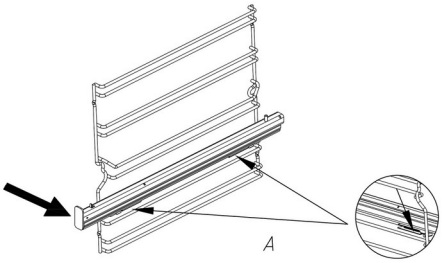


Zajištění příchytkou (B)

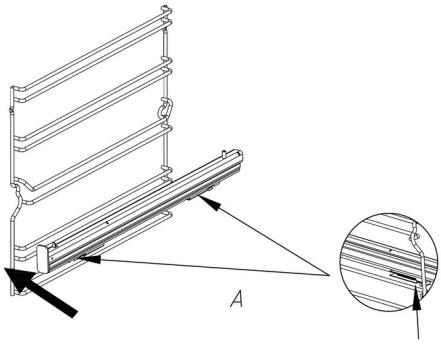
Demontáž: vysuňte teleskopický výsuv, pevně jej zatáhněte a vypáčte směrem ven a sejměte jej.

Výsuvy pro plechy bez bočních otvorů

Montáž: nasaďte teleskopický výsuv na vodicí lištu boční mřížky a zasuňte jej ve směru šipky, dokud příchytky (A) nezaskočí na vodicí lištu.
Demontáž: uvolněte příchytky (A) a výsuv sejměte z vodicí lišty pohybem v opačném směru než při montáži.



Montáž



Demontáž

Vložení plechu na teleskopické výsuvy

Vysuňte oba výsuvy, položte na ně plech a výsuvy s plechem zasuňte zpět do trouby až na doraz.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Plech bez bočních otvorů nepokládejte na výsuvy pro plechy s bočními otvory – mezi výsuvy se nevejde a nemusel by na nich bezpečně držet. Plech s bočními otvory lze na výsuvech pro plechy bez bočních otvorů použít, je však pohyblivější – manipulujte s ním opatrně, aby se horký pokrm nevylil. Nejste-li si jisti, zasuňte plech přímo do vodicích lišt boční mřížky.**

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

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

8.1 Čištění párou

Tato funkce odstraní zbytky potravin z vnitřku trouby. Odstraní pouze lehké znečištění, není účinná pro odstranění odolných připálených skvrn. Funkci lze použít pouze tehdy, je-li trouba studená.

Postup čištění

1. Vyjměte nádobí, příslušenství a boční mřížky.
2. Připravte roztok vody (85 %), bílého octa (10 %) a prostředku na mytí nádobí (5 %) a hojně jím nastříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu vnitřního prostoru.
3. Nalijte 40 ml vody do prohlubně na dně trouby.
4. Zavřete dvířka. Nastavte režim Čištění párou a teplotu 130 °C.
5. Po 18 minutách troubu vypněte.
6. Nechte troubu vychladnout na bezpečnou teplotu a poté povrch otřete vlhkým hadříkem.

8.2 Pyrolytické čištění

Váš spotřebič je vybaven pyrolytickým samočištěním. Vnitřní prostor trouby se zahřeje na velmi vysokou teplotu a veškeré zbytky z pečení a grilování se spálí. Z bezpečnostních důvodů nelze teplotu ani dobu čištění nastavit.

Poznámka: Z bezpečnostních důvodů se dvířka trouby automaticky zamknou. Nelze je otevřít, dokud trouba dostatečně nevychladne. Během pyrolytického čištění nefunguje osvětlení.

⚠ **VAROVÁNÍ: Během pyrolytického čištění se vnitřní prostor velmi silně zahřívá. Nikdy se nepokoušejte otevřít dvířka spotřebiče, když je na displeji zobrazen symbol zámku. Nechte spotřebič vychladnout.**

Udržujte děti, osoby se zdravotním postižením a seniory, kteří nejsou dostatečně samostatní, v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Nebezpečí

vážného poškození zdraví! Pyrolytické čištění ohřívá vnitřní prostor na velmi vysokou teplotu, aby se spálily zbytky nečistot z pečení a grilování. Při tomto procesu se uvolňují výpary, které mohou dráždit sliznice. Během čištění zajistěte dobré větrání kuchyně. Nevzdalujte se na delší dobu z místnosti. Udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti a vždy dodržujte pokyny pro používání.

⚠ VAROVÁNÍ: Před zahájením pyrolytického čištění vyjměte z vnitřního prostoru veškeré příslušenství a nádobí, včetně teleskopických výsuvů a bočních mřížek.

Většinu nečistot odstraňte ručně. Vyčistěte vnitřní stranu dvířek spotřebiče a okraje vnitřního prostoru v oblasti kolem těsnění. Těsnění netřete ani neodstraňujte. Během těchto úkonů se ujistěte, že je trouba vypnutá.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru! Nadměrné zbytky potravin.

Mastnota a šťáva z pečení představují při spuštění pyrolytického čištění riziko vzniku požáru. Před spuštěním pyrolytického cyklu vždy odstraňte z vnitřního prostoru zbytky jídla a nečistoty. Během pyrolytického čištění se může spotřebič zahřát i zvenku. Na madlo dvířek nikdy nevěšujte hořlavé předměty, jako jsou utěrky. V blízkosti spotřebiče nic neukládejte. Děti udržujte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Je-li těsnění dvířek poškozené, bude se kolem dvířek spotřebiče vytvářet značné teplo. Těsnění nečistěte ani neodstraňujte. Spotřebič nikdy nepoužívejte, je-li těsnění poškozené nebo chybí.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí vážného poškození zdraví! Během pyrolytického čištění se spotřebič velmi zahřívá. Povrchová úprava varných desek a nádobí se zničí a uvolňují se škodlivé plyny. Nikdy nečistěte v pyrolytickém režimu plechy, formy na dorty ani jiné příslušenství.

8.2.1 Spuštění pyrolytického čištění

Otočením voliče doleva vyberte režim Pyrolýza – symbol . Zkontrolujte, zda jste vyjmuli veškeré příslušenství a potraviny, včetně bočních mřížek a teleskopických výsuvů, a ujistěte se, že jsou dvířka zavřená. Čištění spusťte stisknutím tlačítka Start/Stop.

Po dokončení čištění zazní zvukový signál a trouba přestane hřát. Po dostatečném vychladnutí vnitřního prostoru můžete dvířka otevřít a vlhkým hadříkem odstranit z vnitřního prostoru popel.

Poznámka: Výchozí program pyrolytického čištění trvá 2 hodiny. Podle potřeby jej můžete zkrátit na 1:30 stisknutím tlačítka času a úpravou nastavení.

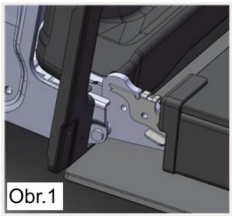
8.2.2 Přerušení nebo zastavení pyrolytického čištění

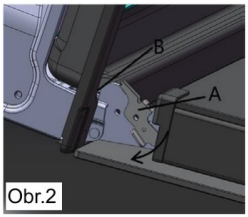
Po spuštění pyrolytického čištění se dvířka trouby automaticky zamknou. Přerušíte-li nebo zrušíte-li čištění, dvířka nelze otevřít, dokud spotřebič nevychladne natolik, aby se dvířka odemkla.

Poznámka: Nedostatečná údržba může vést k výskytu bílých usazenin na smaltovaných površích. Jde o neškodné zbytky potravin, které nemají vliv na výkon spotřebiče. V případě potřeby je můžete odstranit citronovou šťávou nebo jinými čisticími prostředky.

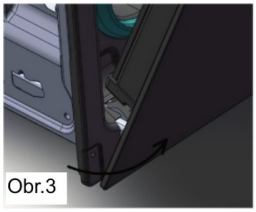
8.3 Dvířka spotřebiče

8.3.1 Demontáž a zpětné zavěšení dvířek


Obr.1



Obr.2


Obr.3



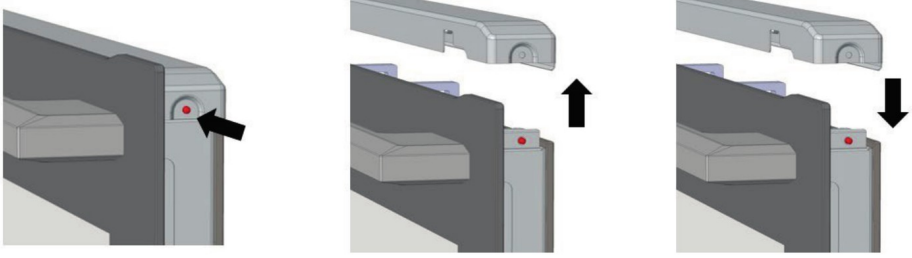
Obr.4

1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete (obr. 1).
2. Úplně odklopte páčku A na levém a pravém závěsu (obr. 2). Držte dvířka tak, jak je znázorněno na obr. 3.
3. Jemně přivírejte dvířka (obr. 3), dokud se páčky A na levém a pravém závěsu nezachytí za část B dvířek (obr. 4).
4. Vyjměte háčky závěsů z jejich polohy ve směru šipky C (obr. 4).
5. Dvířka položte na měkký povrch.

Dvířka zavěste zpět v opačném pořadí. Při zavěšování dvířek se ujistěte, že jsou oba závěsy správně umístěny v montážních otvorech před vnitřním prostorem. Závěsy by se měly dát zasunout snadno a bez odporu. Cítíte-li odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy správně zasunuty do otvorů.

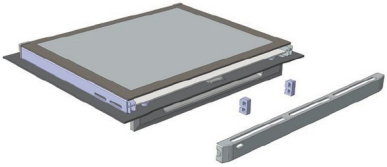
8.3.2 Sejmutí krytu dvířek

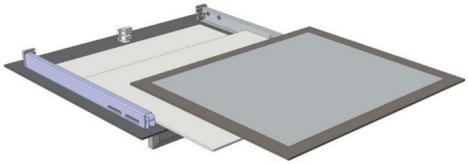
Sejměte dvířka spotřebiče, jak je popsáno výše. Pro důkladné čištění můžete sejmout kryt dvířek: uchopte jej za pravou a levou stranu a sejměte jej.



Po sejmutí krytu dvířek lze snadno demontovat ostatní části a pokračovat v čištění. Po dokončení čištění nasaďte kryt zpět na místo a zajistěte jej zacvaknutím. Namontujte dvířka a zcela je zavřete.

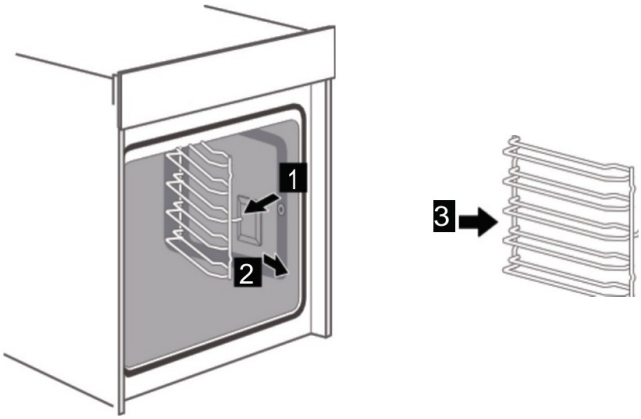
⚠ VAROVÁNÍ: Kryt lze sejmout, i když jsou dvířka spotřebiče nasazená.





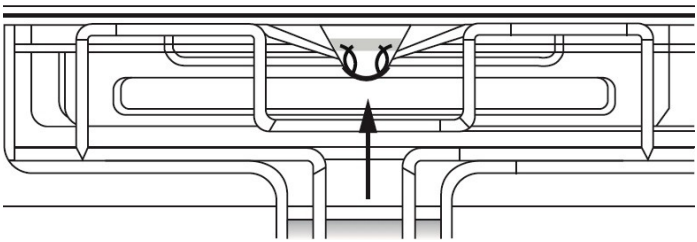
Po sejmutí krytu dvířek může sklo uvnitř dvířek vypadnout a způsobit poškození nebo zranění. Protože se navíc sníží hmotnost dvířek, když nejsou namontovány kryt a skla, závěsy se zavírají snadněji a hrozí nebezpečí přivření prstů. Ruce držte mimo závěsy.
Vzhledem k těmto dvěma bodům důrazně doporučujeme kryt dvířek nesnímat, dokud nejsou nejprve sejmuta dvířka spotřebiče. Poškození způsobené nesprávnou manipulací není kryto zárukou.

8.4 Boční mřížky



Pro pyrolytické čištění nebo ruční čištění vnitřního prostoru a vodicích lišt můžete boční mřížky z vnitřního prostoru vyjmout.
Použití teleskopických výsuvů je popsáno v kapitole „Vkládání příslušenství“, v podkapitole „Teleskopické výsuvy“.

8.5 Výměna žárovky



⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Při výměně žárovky je kryt pod napětím. Před výměnou žárovky odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vypněte jistič v pojistkové skříňce.

1. Odpojte spotřebič od napájení: vypněte jej a odpojte zástrčku, vyjměte pojistku nebo vypněte odpojovač, podle způsobu připojení.
2. Otočte skleněný kryt žárovky proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
3. Sejměte kovový kroužek a skleněný kryt očistěte.
4. Vyměňte žárovku za novou žárovku G9.
5. Připevněte kovový kroužek ke skleněnému krytu a kryt nasaďte zpět.

9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v rozvaděči.
Spotřebič nefunguje.	Napájení.	Zkontrolujte, zda funguje osvětlení a ostatní kuchyňské spotřebiče.
Na displeji se zobrazuje chybový kód E1.	Chyba teplotního čidla.	Kontaktujte poprodejní servis.
Na displeji se zobrazuje chybový kód E2.	Chyba snímače.	Kontaktujte poprodejní servis.
Po ukončení pečení je slyšet hluk a v blízkosti ovládacího panelu proudí vzduch.	–	Chladicí ventilátor běží nepřetržitě, aby zabránil vlhkosti v troubě a ochladil ji. Automaticky se zastaví.
Pokrm není podle receptu dostatečně dopečený.	–	Byla zvolena jiná teplota, než je uvedena v receptu – zkontrolujte teplotu. Bylo připraveno jiné množství, než je uvedeno v receptu – zkontrolujte recept.
Nerovnoměrné zhnědnutí.	–	Nastavená teplota je příliš vysoká nebo je zvolená úroveň příliš nízko – teplotu trouby je třeba změnit. Zkontrolujte doporučení v receptu a provedené nastavení. Povrchová úprava, barva nebo materiál nádobí nemusí být vhodné pro zvolený způsob pečení. Při použití tradičního režimu používejte tmavé, matné nádobí.
Osvětlení nefunguje.	–	Žárovku je nutné vyměnit – viz kapitola „Výměna žárovky“.

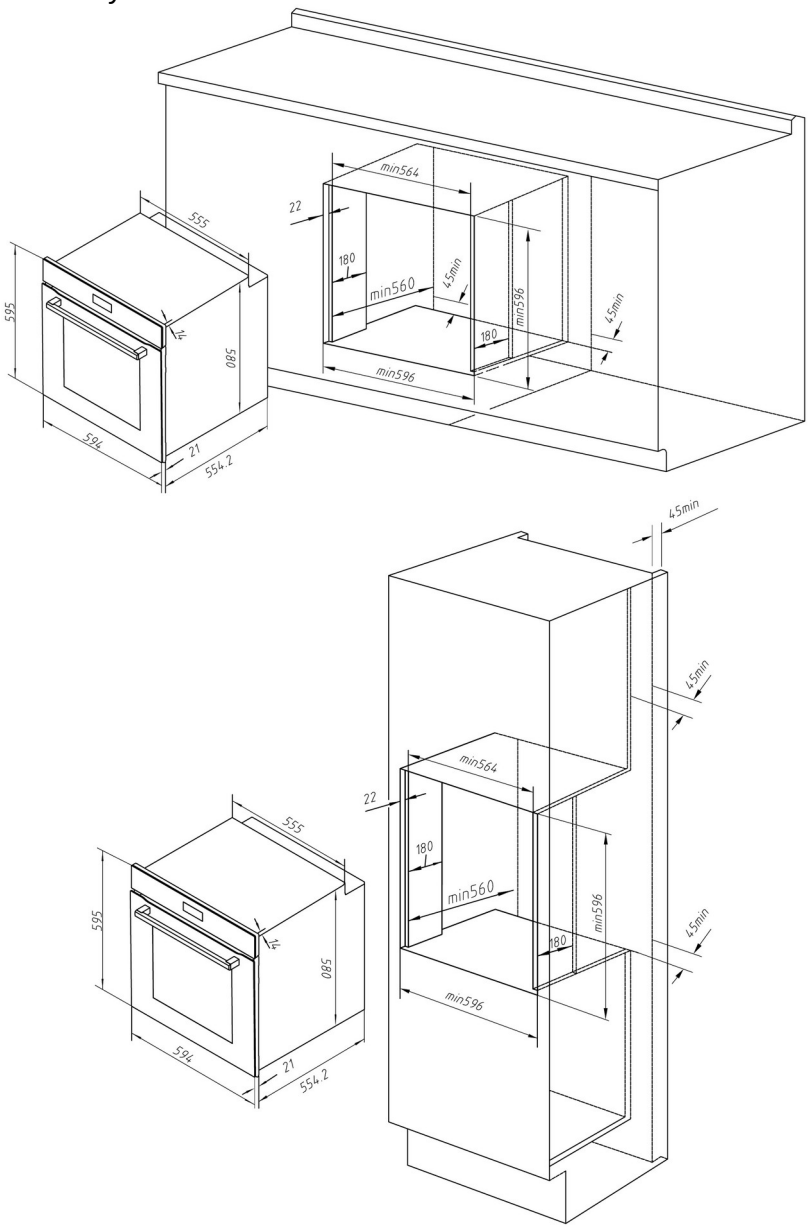
10. INSTALACE

10.1 Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

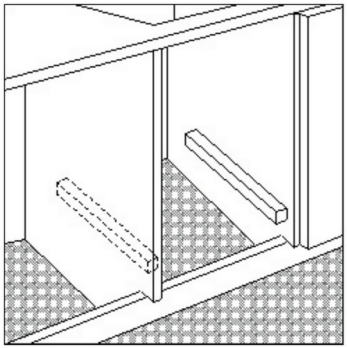
Elektrickou instalaci tohoto spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Trouba musí být instalována v souladu s dodanými pokyny. Instalace musí zaručovat ochranu před dotykem živých částí.
Po instalaci odstraňte z dvířek ochrannou fólii.

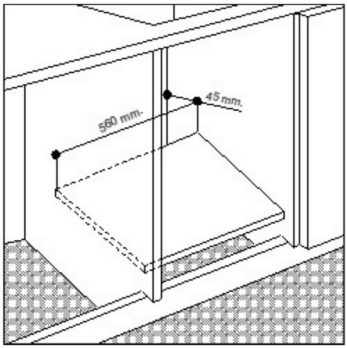
10.2 Instalace vestavné trouby

Níže uvedené obrázky znázorňují rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysoké skříně.



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





Panely sousedních skříněk musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříňky s dýhovaným povrchem musí být sestaveny pomocí lepidel, která odolávají teplotám až 100 °C.

10.3 Elektrické připojení

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.**

Veškeré elektrické připojení musí provést kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič musí být uzemněn. Zkontrolujte, zda parametry uvedené na typovém štítku odpovídají elektrickým údajům vaší sítě.

Trouba se dodává s připojeným standardním třívodičovým napájecím kabelem. Připojuje se k síti 220–240 V, 50/60 Hz prostřednictvím standardní zásuvky nebo všepólového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními pravidly. Napájení musí být střídavé a zeleno-žlutý vodič se používá jako ochranný vodič.

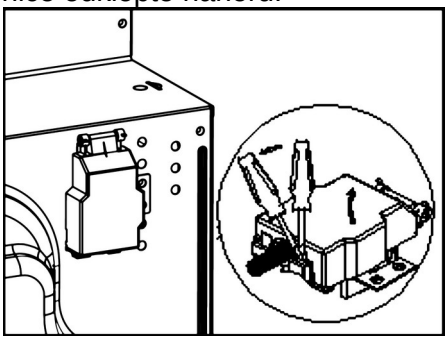
Vždy používejte správně nainstalovanou zásuvku s ochranným kontaktem.

Barevné značení vodičů: modrý – nulový vodič (N), hnědý – fáze (L), zeleno-žlutý – ochranný vodič (uzemnění).

Poznámka: Napájecí kabel je k troubě připojen již z výroby, vodiče do svorkovnice proto nepřipojujte. Následující postup platí jen pro výměnu napájecího kabelu.

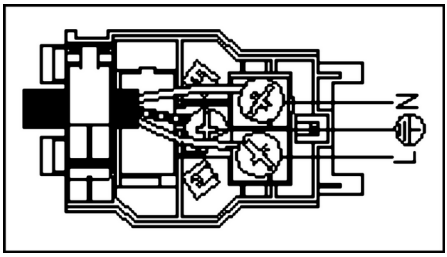
Otevření svorkovnice

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



Připojení vodičů

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



Připojení k elektrické síti

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

Před připojením zkontrolujte, že:

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

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

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

Nejsou-li zásuvka a zástrčka spotřebiče kompatibilní, nechte zásuvku vyměnit za vhodný typ kvalifikovaným elektrikářem. Nedoporučuje se používat adaptéry, rozdvojky ani prodlužovací kabely; je-li to nezbytně nutné, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.

Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zástrčky ani napájecího kabelu. Je-li nutná výměna napájecího kabelu, musí ji provést autorizovaný servis.

Izolace kabelů spotřebiče se může roztavit, pokud přijde do styku s horkými částmi spotřebiče. Nikdy nedovolte, aby se napájecí kabel dostal do styku s horkými částmi spotřebiče ani do jejich blízkosti; to platí zejména pro dvířka spotřebiče, jsou-li horká.

Zástrčku připojte do zásuvky teprve po dokončení instalace. Ujistěte se, že je zástrčka po instalaci přístupná. Je-li zásuvka uvolněná, zástrčku do ní nezapojujte.

Spotřebič neodpojujte tahem za napájecí kabel, vždy tahejte za zástrčku.

Vadný spotřebič nebo nesprávná oprava jsou nebezpečné a mohou vést k úrazu elektrickým proudem. Opravu spotřebiče svěřte autorizovanému servisu.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Informační list o energetické účinnosti

Údaj	Jednotka	Hodnota
Značka		kluge
Model		KTP2030B
Index energetické účinnosti		93,3
Třída energetické účinnosti		A
Spotřeba energie na cyklus – běžný režim	kWh/cyklus	0,97
Spotřeba energie na cyklus – režim s nucenou konvekcí	kWh/cyklus	0,83
Počet vnitřních prostorů		1
Zdroj tepla		elektřina
Objem vnitřního prostoru	l	81
Celkové rozměry (v x š x h)	cm	59,4 x 59,4 x 55,4

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

Obsah

1. BEZPEČNOSŤ A OPATRENIA....4
1.1 Bezpečnosť ohrozených osôb a detí....4
1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny....4
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....5
2.1 Použitie....5
2.2 Pyrolytické čistenie....7
2.3 Údržba a čistenie....7
3. LIKVIDÁCIA ODPADU A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE....8
3.1 Likvidácia starých spotrebičov....8
3.2 Obaly a životné prostredie....8
4. POPIS VÝROBKU....9
4.1 Popis rúry....9
4.2 Príslušenstvo....9
4.3 Ovládací panel....11
5. REŽIMY A POUŽITIE....11
5.1 Režimy pečenia....11
5.2 Používanie rúry....13
6. ŠPECIÁLNE FUNKCIE....15
6.1 Kuchynský časovač....15
6.2 Detská poistka....15
6.3 Pečenie s podporou pary....16
7. VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA....18
7.1 Vkladanie do vodiacich líšt bočnej mriežky....18
7.2 Kompatibilita plechov a teleskopických výsuvov....18
7.3 Teleskopické výsuvy....19
8. ČISTENIE A ÚDRŽBA....21
8.1 Čistenie parou....21
8.2 Pyrolytické čistenie....21

8.3 Dvierka spotrebiča.....23
8.4 Bočné mriežky.....25
8.5 Výmena žiarovky.....25
9. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....26
10. INŠTALÁCIA.....26
10.1 Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika.....26
10.2 Inštalácia vstavanej rúry.....27
10.3 Elektrické pripojenie.....28
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....31
11.1 Informačný list o energetickej účinnosti.....31

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Starostlivo si ich prečítajte a uschovajte na budúce použitie.

Symboly použité v tomto návode

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

1. BEZPEČNOSŤ A OPATRENIA

PRED INŠTALÁCIOU A POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE TIETO DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A DODRŽIAVAJTE ICH. USCHOVAJTE ICH PRE PRÍPADNÉ ĎALŠIE POUŽITIE.

VÝROBCA NENESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ŠKODY SPÔSOBENÉ POUŽÍVANÍM TOHTO VÝROBKU PRI NEDODRŽANÍ BEZPEČNOSTNÝCH A INŠTALAČNÝCH POKYNOV.

1.1 Bezpečnosť ohrozených osôb a detí

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez skúseností a znalostí, ak im bol vopred poskytnutý dohľad alebo pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak pochopili súvisiace riziká.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

Počas pyrolytického čistenia môžu byť povrchy teplejšie ako pri bežnom používaní. Odporúčame držať deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

Po vybalení spotrebiča skontrolujte jeho celkový vzhľad. Ak je spotrebič poškodený, nepripájajte ho.

Všetky elektrické pripojenia a výmenu napájacieho kábla musí vykonať kvalifikovaný technik. Poškodenie spôsobené nesprávnym elektrickým pripojením nie je kryté zárukou.

⚠ VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies.

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

Pred vykonávaním akýchkoľvek údržbových prác vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.

⚠ VAROVANIE: Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete.

Na čistenie skla rúry nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety, ktoré by mohli sklo poškodiť a spôsobiť jeho rozbitie.

Nepoužívajte parný čistič.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

Pred začatím pyrolytického čistenia odstráňte všetky zvyšky potravín a vyberte všetko príslušenstvo.

Dbajte na to, aby ste bočné mriežky a príslušenstvo vložili správnym smerom.

Prostriedky na odpojenie od siete musia byť zabudované do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami pre elektrickú inštaláciu. Zapojenie musí obsahovať všepólové odpájacie zariadenie.

⚠ UPOZORNENIE: Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a v podobných prostrediach, ako sú kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, farmy alebo izby pre hostí v hoteloch, moteloch a iných zariadeniach typu penziónov. Je určený iba na vnútorné použitie a výhradne na prípravu jedál. Počas prevádzky nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.

Tieto pokyny si môžete stiahnuť z webových stránok značky.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Použitie

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

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

Spotrebič nikdy nepoužívajte ako špajzu ani na odkladanie predmetov po použití. Do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň neodkladajte horľavé výrobky ani predmety nasiaknuté horľavými látkami.
Pri otváraní dvierok spotrebiča v prevádzke buďte opatrní: môže z neho unikať horúci vzduch. Para nie je vždy viditeľná, závisí to od jej teploty. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka otvárajte opatrne a deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak je vo vnútri dym. Odpojte spotrebič od elektrickej siete, vyberte poistku z poistkovej skrinky alebo nastavte istič do polohy 0.
Pri otvorení dvierok spotrebiča môže vzniknúť prievan. Papier na pečenie sa môže dotknúť vykurovacích telies a vznietiť sa. Pri predhrievaní neklaďte voľný papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo príslušenstvom.

⚠ **UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.**

Aby nedošlo k poškodeniu alebo zafarbeniu smaltu, neklaďte riad ani žiadne iné predmety priamo na dno spotrebiča a nikdy neklaďte hliníkovú fóliu priamo na dno vnútorného priestoru. Neklaďte riad priamo na dno vnútorného priestoru, ak nastavíte teplotu nad 50 °C – hromadí sa pod ním teplo, časy pečenia by potom nezodpovedali a smalt by sa mohol poškodiť.
Nenechávajte papier na pečenie v kontakte s vnútorným sklom, pretože by mohlo dôjsť k trvalému zafarbeniu skla. Nelejte vodu priamo do horúcej rúry – tepelný šok by mohol poškodiť smalt.

Vlhkosť:

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

Chladenie spotrebiča:

Po pečení pri vysokých teplotách nechajte rúru vychladnúť so zatvorenými dvierkami. Dvierka nechajte zatvorené a neopierajte ich o žiadne predmety. Aj malé pootvorenie môže časom poškodiť okolitý nábytok. Spotrebič nechajte vyschnúť s otvorenými dvierkami iba v prípade, že sa počas pečenia vytvorilo veľké množstvo kondenzátu. Ovocná šťava, ktorá sa dostane na dno spotrebiča, zanechá trvalé škvrny. Používajte radšej stierku na tuk.

Vkladanie príslušenstva:

V závislosti od modelu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok poškriabať sklo. Príslušenstvo vždy vkladajte do rúry až na doraz. Plechy bez bočných otvorov nekladťe na teleskopické výsuvy pre plechy s bočnými otvormi – pozrite kapitolu „Vkladanie príslušenstva“.

Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča sa počas prevádzky nebudú správne zatvárať a môže dôjsť k poškodeniu prednej časti susedného nábytku. Udržiavajte tesnenie v čistote.

Neliezajte, nesadajte si ani sa nevešajte na dvierka spotrebiča. Na dvierka rúry nekladťe nádoby ani príslušenstvo. Spotrebič nenoste ani neprepravujte za madlo dvierok. Madlo neunesie hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

2.2 Pyrolytické čistenie

⚠ VAROVANIE: Počas pyrolytického čistenia hrozí nebezpečenstvo úrazu, požiaru a úniku dymu.

Pred použitím pyrolytického čistenia alebo pri prvom použití je potrebné z rúry odstrániť všetky zvyšky potravín. Pozorne si prečítajte všetky pokyny k pyrolytickému čisteniu.

Počas pyrolytického čistenia držte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča. Spotrebič sa veľmi zohrieva a z predných vetracích otvorov uniká horúci vzduch.

Pyrolytické čistenie je proces pri vysokých teplotách, pri ktorom sa môžu uvoľňovať dym a výpary zo zvyškov potravín a z materiálov, z ktorých je rúra vyrobená. Počas pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečte dobré vetranie kuchyne. Výpary uvoľňované pyrolytickými rúrami a zvyšky potravín sa považujú za neškodné pre človeka vrátane detí a osôb so zlým zdravotným stavom.

2.3 Údržba a čistenie

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

Pred vykonaním akejkoľvek údržby spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Skontrolujte, či je spotrebič vychladnutý. Sklenené panely sa môžu rozbiť. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, okamžite ich vymeňte a kontaktujte autorizovaný servis. Pri demontáži dvierok rúry buďte opatrní, pretože sú ťažké. Spotrebič pravidelne čistite, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

3. LIKVIDÁCIA ODPADU A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

3.1 Likvidácia starých spotrebičov



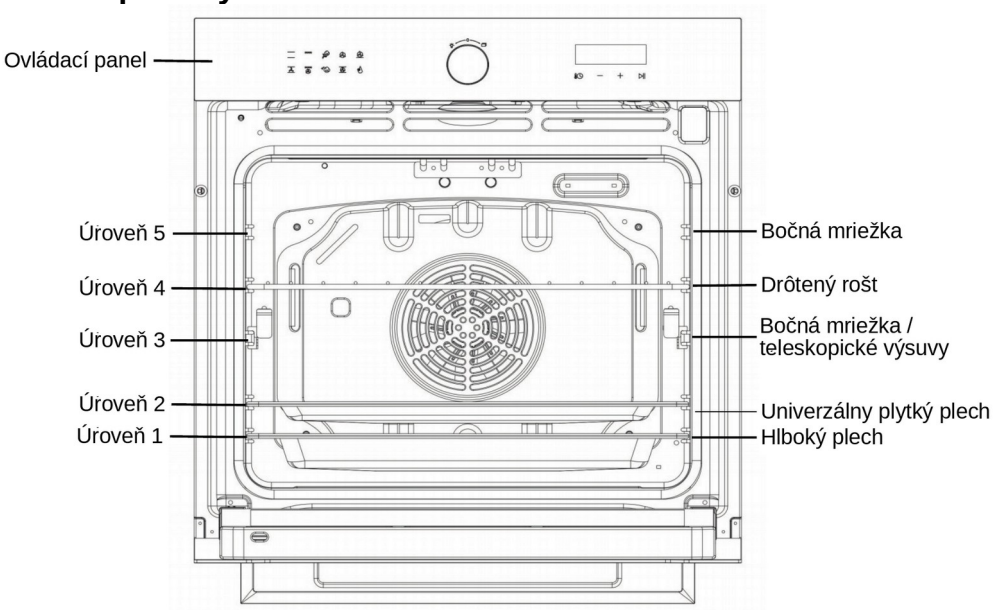
Európska smernica 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) vyžaduje, aby sa použité domáce spotrebiče nelikvidovali v bežnom komunálnom odpade. Použité spotrebiče sa musia zbierať oddelene, aby sa maximalizovalo využitie a recyklácia materiálov, z ktorých sú vyrobené, a znížil sa vplyv na ľudské zdravie a životné prostredie.
Symbol prečiarknutej smetnej nádoby na kolieskach je vyobrazený na všetkých výrobkoch, aby spotrebiteľom pripomínal ich povinnosť triediť odpad. Spotrebitelia by sa mali obrátiť na miestne úrady alebo na svojho predajcu a informovať sa o postupe pri likvidácii spotrebiča.

3.2 Obaly a životné prostredie

Obalové materiály chránia váš spotrebič pred poškodením, ktoré môže vzniknúť počas prepravy. Obalové materiály sú šetrné k životnému prostrediu, pretože sú recyklovateľné. Použitie recyklovaného materiálu znižuje spotrebu surovín, a preto znižuje produkciu odpadu. Obalové materiály odovzdajte na recykláciu do zberných nádob podľa druhu materiálu.

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Popis rúry



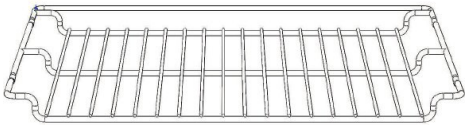
Obrázok je iba schematický a nemusí presne zodpovedať vzhľadu zakúpeného výrobku.
Vnútorný priestor rúry má päť úrovní na vkladanie príslušenstva. Úrovne sa počítajú zdola nahor.

4.2 Príslušenstvo

K spotrebiču sa dodáva nasledujúce príslušenstvo.

Drôtený rošt

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

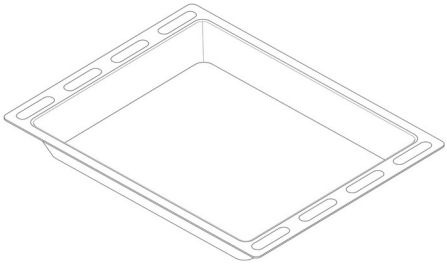


Plechy – dve vyhotovenia

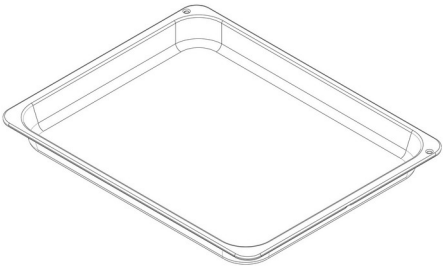
Hlboký plech a univerzálny plytký plech existujú v dvoch vyhotoveniach: s bočnými otvormi a bez bočných otvorov. K spotrebiču sú priložené plechy v jednom z týchto vyhotovení. Plechy bez bočných otvorov majú navyše širšiu priehlbinu.

Hlboký plech

Na pečenie a na zachytenie šťavy z mäsa alebo odkvapkávajúceho tuku.



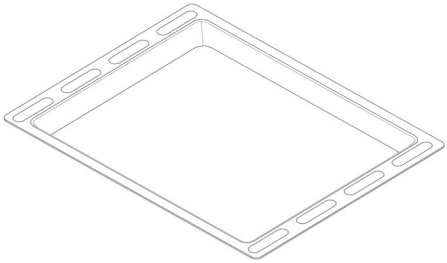
Hlboký plech s bočnými otvormi



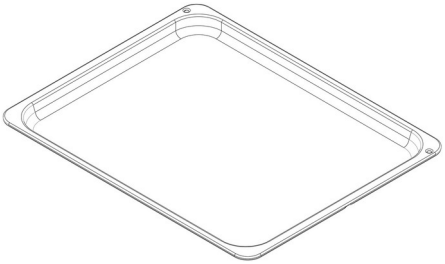
Hlboký plech bez bočných otvorov

Univerzálny plytký plech

Na múčniky a drobné pečivo.



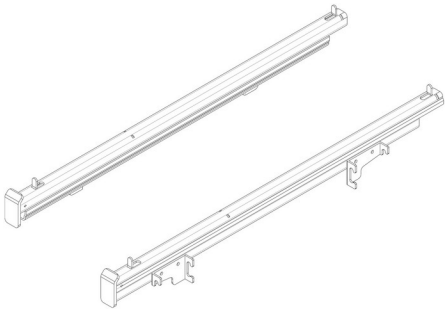
Univerzálny plytký plech s bočnými otvormi



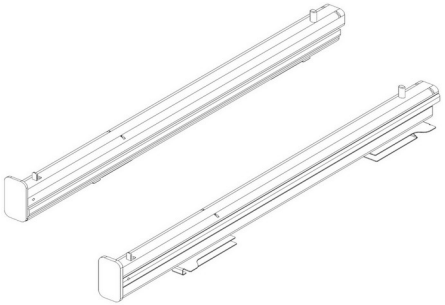
Univerzálny plytký plech bez bočných otvorov

Teleskopické výsuvy

Jeden pár teleskopických výsuvov. Keďže sa šírka priehlbiny oboch vyhotovení plechov líši, existujú dva typy výsuvov – pre plechy s bočnými otvormi a pre plechy bez bočných otvorov. Do vodiacich líšt bočnej mriežky možno zasunúť plechy oboch vyhotovení. Podrobnosti nájdete v kapitole „Vkladanie príslušenstva“.

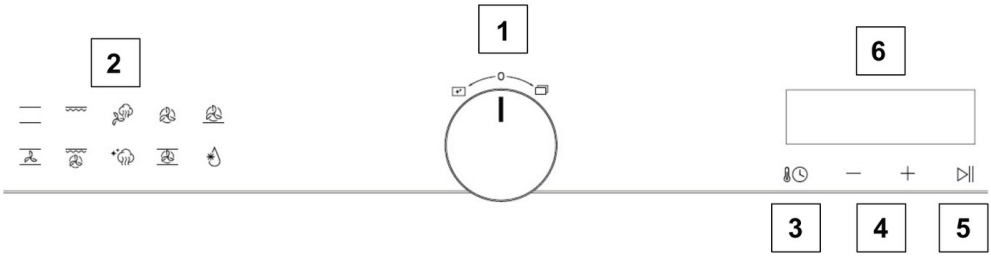


Teleskopické výsuvy pre plechy s bočnými otvormi



Teleskopické výsuvy pre plechy bez bočných otvorov

4.3 Ovládací panel



1. Otočný volič – zapnutie a vypnutie; otočením doprava voľba režimu, otočením doľava pyrolytické čistenie
2. Dotykové tlačidlá na rýchlu voľbu režimov
3. Tlačidlo nastavenia teploty a času
4. Tlačidlá „–“ a „+“
5. Tlačidlo Start/Stop
6. Displej

5. REŽIMY A POUŽITIE

5.1 Režimy pečenia

Váš spotrebič má rôzne režimy pečenia. Aby sme vám pomohli vybrať správny režim pre vaše jedlo, nižšie nájdete rozdiely a parametre jednotlivých režimov.

Piktogram	Režim	Teplota (°C)	Rozsah nastavenia (°C)	Použitie
	Tradičný ohrev	170	30–260	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodné na torty s jemnou, vláčnou náplňou.
	Gril	200	80–230	Na grilovanie plochých jedál a opekanie potravín.
	S podporou pary	180 + 200 ml vody	–	Vďaka prítomnosti pary počas pečenia poskytuje vynikajúce výsledky. Táto funkcia automaticky riadi ideálnu teplotu na prípravu širokej škály receptov; časy prípravy hlavných jedál sú uvedené v tabuľke v kapitole „Pečenie s podporou pary“. Funkciu pary vždy aktivujte, keď je rúra studená, a potom, čo nalejete 200 ml pitnej vody na dno vnútorného priestoru.
	Horúci vzduch	160	30–260	Na tradičné pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Teplo pochádza z kruhového telesa obklopujúceho ventilátor, ktorý ho rovnomerne rozvádza.
	Horúci vzduch a spodný ohrev	200	50–260	Na pizzu a ďalšie jedlá, ktoré vyžadujú vysokú teplotu zo spodnej strany. Zapne sa spodné vykurovacie teleso a kruhové vykurovacie teleso.
	Kombinovaný ohrev	170	30–260	Na tradičné pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo z vykurovacích telies po celom vnútornom priestore.
	Horúci vzduch a gril	230	150–230	Na pečenie hydiny, celých rýb a veľkých kusov mäsa.
	4D pečenie	180	50–260	Na rýchle pečenie na viacerých úrovniach bez prenosu chutí. Ideálne pre veľké objemy alebo pre jedlá, ktoré vyžadujú intenzívne pečenie.
	Rozmrazovanie	40	40–60	Na šetrné rozmrazovanie mrazených potravín. Volí sa tlačidlom rýchlej voľby na ovládacom paneli.
	Čistenie parou	130	–	Na čistenie mierne znečistenej rúry.
	Pyrolýza	–	–	Na dôkladné čistenie vnútorného priestoru.

5.2 Používanie rúry

5.2.1 Pred prvým použitím

Nastavenie hodín

Pred prvým použitím je potrebné nastaviť čas. Po pripojení rúry k elektrickej sieti sa na displeji zobrazí čas 12:00, ktorý bliká, a svieti ikona hodín. Tlačidlami „–“ a „+“ nastavte čas a nastavenie potvrďte stlačením tlačidla Start/Stop ▷||.

Poznámka: Hodiny majú 24-hodinový formát.

Poznámka: Ak chcete čas nastaviť neskôr, otočte volič na voľbu režimu a stlačte súčasne na 3 sekundy tlačidlo hodín a tlačidlo „–“. Potom nastavte čas tlačidlami „–“ a „+“ a potvrďte ho stlačením tlačidla Start/Stop.

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

Prvé vyčistenie

Pred prvým použitím spotrebič vyčistite. Odstráňte všetky nálepky, ochrannú fóliu a prepravné kryty. Vyberte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo a bočné mriežky. Príslušenstvo a bočné mriežky dôkladne očistite vodou a mäkkou handričkou alebo neabrazívnou kefkou.

Uistite sa, že vo vnútornom priestore nie sú žiadne obalové materiály, ako sú polystyrénové granuly alebo kúsky dreva, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo požiaru. Vnútro rúry a povrch dvierok utrite mäkkou vlhkou handričkou.

Ak chcete odstrániť typický zápach nového spotrebiča, zohrejte prázdny spotrebič so zatvorenými dvierkami. Pri prvom zohrievaní spotrebiča zabezpečte dobré vetranie kuchyne. Počas tohto procesu držte deti a domáce zvieratá mimo kuchyne. Zatvorte dvere do susedných miestností. Nastavte parametre podľa nižšie uvedenej tabuľky. Nastavenie režimu a teploty je opísané v časti „Použitie rúry“.

Nastavenie	
Režim pečenia	—— —— Tradičný ohrev
Čas	1 h

Po vychladnutí spotrebiča vyčistite hladké povrchy a dvierka mydlovou vodou a špongiou. Všetky povrchy osušte. Nainštalujte späť bočné mriežky.

5.2.2 Použitie rúry

Voľba režimu

Otočením voliča v smere hodinových ručičiek vyberte režim. Postupne sa zobrazia všetky režimy pečenia, potom sa zobrazí iba vybraný režim. Režim

zvolíte tak, že otočíte volič do polohy, v ktorej je požadovaný režim vybraný. Zobrazí sa predvolená teplota a čas.

Nastavenie teploty a času pečenia

Pečenie môžete ihneď spustiť stlačením tlačidla Start/Stop ▷||, alebo najprv nastaviť teplotu a čas. Stlačte tlačidlo 🌡🕒 a tlačidlami „–“ a „+“ nastavte teplotu. Teplota sa automaticky potvrdí po 5 sekundách. Uloží sa aj vtedy, ak stlačíte tlačidlo 🌡🕒 a tlačidlami „–“ a „+“ nastavíte čas pečenia. Pečenie spustíte stlačením tlačidla Start/Stop ▷||.

Poznámka: Ak výber nepotvrdíte stlačením tlačidla Start/Stop, rúra sa po 5 minútach automaticky vráti do pohotovostného režimu. Pečenie môžete prerušiť stlačením tlačidla Start/Stop alebo ukončiť vrátením voliča do polohy 0.

Poznámka: Ak počas pečenia otvoríte dvierka spotrebiča, proces pečenia sa preruší. Dávajte pozor na nebezpečenstvo popálenia. Nezakrývajte vetracie otvory, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu spotrebiča. Aby sa rúra po použití rýchlejšie ochladila, môže chladiaci ventilátor po vypnutí rúry bežať tak dlho, ako je to potrebné.

Predohrev rúry

Ak recept vyžaduje predhriatu rúru, riaďte sa časom predohrevu v tabuľke a jedlo vložte až po jeho uplynutí.

Nastavená teplota	Tradičný ohrev	Horúci vzduch
100 °C	5 min	4 min
120 °C	7 min	5 min
150 °C	8 min	7 min
160 °C	9 min	8 min
180 °C	10 min	9 min
200 °C	11 min	11 min
220 °C	13 min	13 min
240 °C	15 min	15 min

Poznámka: Hodnoty platia pre prázdnu rúru s východiskovou teplotou približne 20 °C a sú orientačné. Skutočný čas sa môže líšiť podľa napätia v sieti a teploty okolia. Pri teplotách nad 240 °C počítajte s časom predohrevu dlhším ako 15 minút.

Čas pečenia

Po nastavení režimu pečenia a správnej teploty môžete nastaviť čas pečenia jedla.

Stláčajte tlačidlo hodín, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⇥. Tlačidlami „–“ a „+“ nastavte čas pečenia. Potom stlačte tlačidlo ▷|| a spustite pečenie. Po dokončení pečenia zaznie zvukový signál a rúra sa automaticky vypne.

Odložený štart

Vyberte režim pečenia a čas pečenia, potom opakovane stláčajte tlačidlo hodín, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⇥|. Hodiny na displeji blikajú. Nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia a potvrďte ho stlačením tlačidla hodín; bez akejkoľvek akcie z vašej strany sa nastavenie potvrdí po 5 sekundách. Na displeji bude blikať symbol odloženého štartu, striedavo s časom ukončenia pečenia a nastaveným časom pečenia. Rúra sa spustí automaticky a po dokončení pečenia sa vypne.

Poznámka: Počas prevádzky rúry môžete zmeniť čas pečenia a teplotu stlačením tlačidla Start/Stop a následným použitím tlačidiel na voľbu času a teploty. Hodnoty nastavíte tlačidlami „–“ a „+“. Po vykonaní nastavenia stlačte tlačidlo Start/Stop, aby rúra použila nové nastavenie a pokračovala v pečení.

Maximálny čas prevádzky

Ak nie je naprogramovaný čas pečenia, maximálny čas prevádzky je 2 hodiny. Ide o bezpečnostnú funkciu, ktorá zaisťuje, že nezabudnete rúru vypnúť.

6. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

6.1 Kuchynský časovač

Nezávislý časovač použijete opakovaným stláčaním tlačidla 🌡🕒, kým sa na displeji nezobrazí symbol časovača 🔔 a nezačne blikať „00.00“. Tlačidlami „–“ a „+“ nastavte požadovaný čas a potvrďte ho stlačením tlačidla Start/Stop ▷|| alebo tlačidla 🌡🕒. Po uplynutí nastaveného času vás rúra upozorní zvukovým signálom.

Poznámka: Táto funkcia pracuje nezávisle od prevádzky rúry.

6.2 Detská poistka

Detskú poistku môžete aktivovať, keď je rúra zapnutá aj vypnutá.

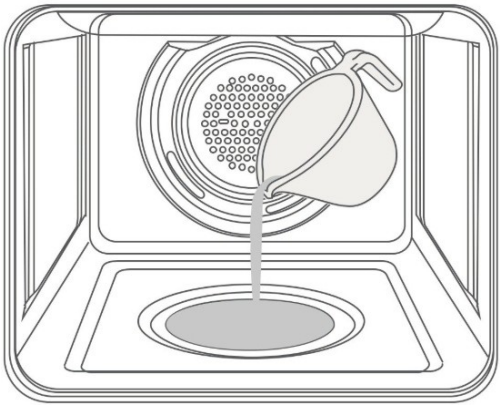
Aktivácia: stlačte súčasne tlačidlá „–“ a „+“ na 0,5 sekundy. Detská poistka sa aktivuje a rozsvieti sa ikona zámku.

Ak je detská poistka aktívna, spotrebič nereaguje na stlačenie tlačidiel ani na otočenie voliča. Ak stlačíte tlačidlo alebo otočíte voličom, ikona zámku trikrát zabliká na znamenie, že je detská poistka aktívna.

Deaktivácia: stlačte a podržte tlačidlá „–“ a „+“ počas 0,5 sekundy. Detská poistka sa zruší a ikona zámku zhasne.

6.3 Pečenie s podporou pary

Pri pečení s podporou pary vzniká para z vody, ktorú nalejete na dno vnútorného priestoru. Para počas pečenia zachováva kvalitu potravín a vláčnosť niektorých jedál. Ak chcete pečenie s podporou pary spustiť, nalejte na dno vnútorného priestoru 200 ml pitnej vody (alebo množstvo uvedené v tabuľke nižšie). Vyberte režim S podporou pary a stlačte tlačidlo Start/Stop.



Poznámka: Pri použití tejto funkcie nemožno meniť teplotu. Rúru nie je potrebné predhrievať. Počas pečenia s podporou pary neotvárajte dvierka a nikdy nepridávajte vodu.

Poznámka: Otvorenie dvierok a pridanie vody počas pečenia môže mať negatívny vplyv na konečný výsledok.

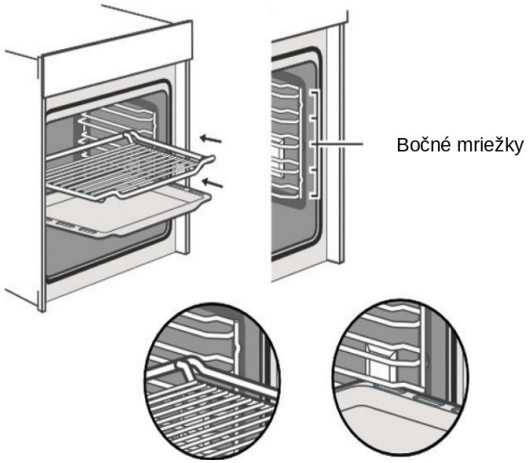
Kategória	Jedlo	Hmotnosť (g)	Režim	Čas (min)	Príslušenstvo	Úroveň	Voda (ml)
Chlieb	Tyčinky	300		40	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	200
Chlieb	Sedliacky chlieb	500		40	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	200
Mäso	Kura	1 900		60	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	200
Ryby	1 kus	470		25	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	200
Zelenina	Brokolica	350		18	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	200
Zelenina	Cukety na plátky	300		12	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	100
Zelenina	Zemiaky	300		30	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	200
Cukrárske výrobky	Cupcaky	1 plech (12/16 ks)		30	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	50
Cukrárske výrobky	Piškót	–		30	plech na teplovzdušné fritovanie, plech alebo drôtený rošt	2	50

Plech na teplovzdušné fritovanie nie je súčasťou dodávky spotrebiča. Namiesto neho môžete použiť plech alebo drôtený rošt.

7. VKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA

7.1 Vkladanie do vodiacich líšt bočnej mriežky

Vnútorný priestor rúry má päť úrovní na vloženie príslušenstva. Úrovne sa počítajú zdola nahor. Príslušenstvo možno vysunúť asi do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.



Dbajte na to, aby boli rošty vždy vložené správnym smerom, ako je znázornené na obrázku. Vždy sa uistite, že je príslušenstvo úplne zasunuté, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
Príslušenstvo sa môže pri zahriatí zdeformovať. Nemá to vplyv na jeho použitie – po vychladnutí sa vráti do pôvodného tvaru.
Drôtený rošt: zasuňte rošt medzi vodiace lišty bočnej mriežky vo zvolenej úrovni až na doraz.
Plech: zasuňte plech medzi vodiace lišty bočnej mriežky vo zvolenej úrovni až na doraz. Takto možno použiť plechy s bočnými otvormi aj bez nich.

7.2 Kompatibilita plechov a teleskopických výsuvov

Plechy s bočnými otvormi a bez bočných otvorov sa líšia šírkou priehlbiny (pozrite podkapitolu „Príslušenstvo“, časť „Plechy – dve vyhotovenia“). Preto existujú dva typy teleskopických výsuvov: pre plechy s bočnými otvormi a pre plechy bez bočných otvorov. Priamo do vodiacich líšt bočnej mriežky možno zasunúť plechy oboch vyhotovení.

Plech	Vodiace lišty bočnej mriežky	Teleskopické výsuvy pre plechy s bočnými otvormi	Teleskopické výsuvy pre plechy bez bočných otvorov
Hlboký plech bez bočných otvorov	áno	nie[1]	áno
Univerzálny plytký plech bez bočných otvorov	áno	nie[1]	áno
Hlboký plech s bočnými otvormi	áno	áno	áno[2]
Univerzálny plytký plech s bočnými otvormi	áno	áno	áno[2]

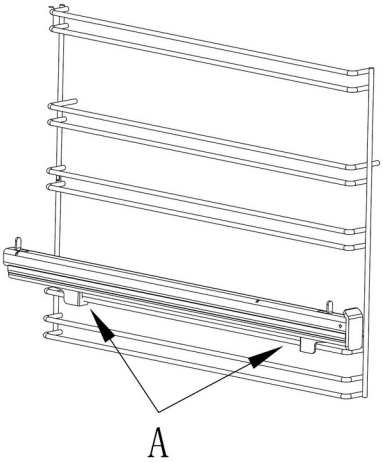
[1] Nemožno použiť. Priehlbina plechu bez bočných otvorov je širšia a medzi výsuvy pre plechy s bočnými otvormi sa nezmestí.
[2] Možno použiť, plech však nedosadne úplne presne: medzi výsuvom a profilovaným dnom plechu zostáva medzera, takže je plech na výsuvoch pohyblivejší. Pri vysúvaní a zasúvaní s ním manipulujte opatrne.
Drôtený rošt sa vždy zasúva priamo do vodiacich líšt bočnej mriežky, na teleskopických výsuvoch sa nepoužíva.

7.3 Teleskopické výsuvy

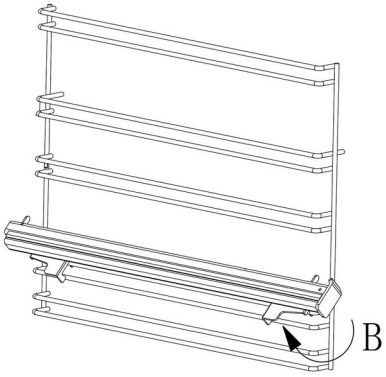
Teleskopické výsuvy sa nasadzujú na vodiacu lištu bočnej mriežky. K spotrebiču sa dodáva jeden pár výsuvov zodpovedajúci priloženým plechom. Typ výsuvov rozoznáte podľa plechu: plech bez bočných otvorov sa medzi výsuvy pre plechy s bočnými otvormi nezmestí. Oba typy výsuvov sa líšia aj spôsobom montáže.

Výsuvy pre plechy s bočnými otvormi

Montáž: nasaďte teleskopický výsuv na vodiacu lištu bočnej mriežky (A), pevne ho zatlačte na miesto a zaistite príchytkou (B).



Nasadenie výsuvu (A)

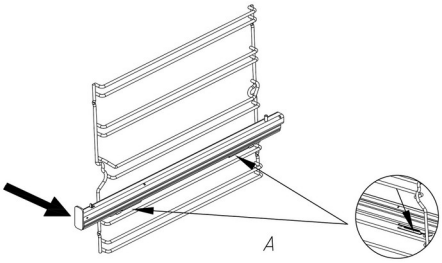


Zaistenie príchytkou (B)

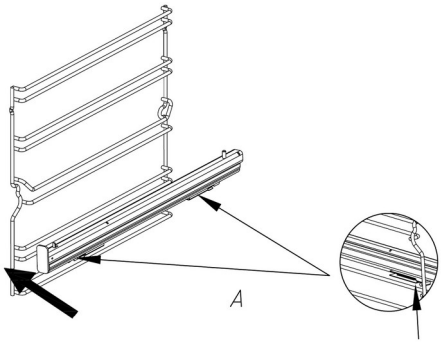
Demontáž: vysuňte teleskopický výsuv, pevne ho potiahnite a vypáčte smerom von a zložte ho.

Výsuvy pre plechy bez bočných otvorov

Montáž: nasaďte teleskopický výsuv na vodiacu lištu bočnej mriežky a zasuňte ho v smere šípky, kým príchytky (A) nezaskočia na vodiacu lištu.
Demontáž: uvoľnite príchytky (A) a výsuv zložte z vodiacej lišty pohybom v opačnom smere ako pri montáži.



Montáž



Demontáž

Vloženie plechu na teleskopické výsuvy

Vysuňte oba výsuvy, položte na ne plech a výsuvy s plechom zasuňte späť do rúry až na doraz.

⚠ **UPOZORNENIE: Plech bez bočných otvorov neklaďte na výsuvy pre plechy s bočnými otvormi – medzi výsuvy sa nezmestí a nemusel by na nich bezpečne držať. Plech s bočnými otvormi možno na výsuvoch pre plechy bez bočných otvorov použiť, je však pohyblivejší – manipulujte s ním opatrne, aby sa horúce jedlo nevylialo. Ak si nie ste istí, zasuňte plech priamo do vodiacich líšt bočnej mriežky.**
⚠ **UPOZORNENIE: Teleskopické výsuvy nasadzujte a odoberajte, iba keď je rúra vychladnutá. Počas prevádzky sú výsuvy horúce – pri vysúvaní používajte chňapky. Pred zatvorením dvierok výsuvy vždy úplne zasuňte.**

8. ČISTENIE A ÚDRŽBA

8.1 Čistenie parou

Táto funkcia odstráni zvyšky potravín z vnútra rúry. Odstráni iba ľahké znečistenie, nie je účinná na odstránenie odolných pripálených škvŕn. Funkciu možno použiť iba vtedy, keď je rúra studená.

Postup čistenia

1. Vyberte riad, príslušenstvo a bočné mriežky.
2. Pripravte roztok vody (85 %), bieleho octu (10 %) a prostriedku na umývanie riadu (5 %) a výdatne ním nastriekajte dvierka, bočné steny a zadnú stenu vnútorného priestoru.
3. Nalejte 40 ml vody do priehlbiny na dne rúry.
4. Zatvorte dvierka. Nastavte režim Čistenie parou a teplotu 130 °C.
5. Po 18 minútach rúru vypnite.
6. Nechajte rúru vychladnúť na bezpečnú teplotu a potom povrch utrite vlhkou handričkou.

8.2 Pyrolytické čistenie

Váš spotrebič je vybavený pyrolytickým samočistením. Vnútorný priestor rúry sa zohreje na veľmi vysokú teplotu a všetky zvyšky z pečenia a grilovania sa spália. Z bezpečnostných dôvodov nemožno teplotu ani čas čistenia nastaviť.

Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov sa dvierka rúry automaticky zamknú. Nemožno ich otvoriť, kým rúra dostatočne nevychladne. Počas pyrolytického čistenia nefunguje osvetlenie.

⚠ VAROVANIE: Počas pyrolytického čistenia sa vnútorný priestor veľmi silno zohrieva. Nikdy sa nepokúšajte otvoriť dvierka spotrebiča, keď je na displeji zobrazený symbol zámku. Nechajte spotrebič vychladnúť.

Držte deti, osoby so zdravotným postihnutím a seniorov, ktorí nie sú dostatočne samostatní, v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia! Pyrolytické čistenie zohrieva vnútorný priestor na veľmi vysokú teplotu, aby sa spálili zvyšky nečistôt z pečenia a grilovania. Pri tomto procese sa uvoľňujú výpary, ktoré môžu dráždiť sliznice. Počas čistenia zabezpečte dobré vetranie kuchyne. Nevzďaľujte sa na dlhší čas z miestnosti. Držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti a vždy dodržiavajte pokyny na používanie.

⚠ VAROVANIE: Pred začatím pyrolytického čistenia vyberte z vnútorného priestoru všetko príslušenstvo a riad vrátane teleskopických výsuvov a bočných mriežok.

Väčšinu nečistôt odstráňte ručne. Vyčistite vnútornú stranu dvierok spotrebiča a okraje vnútorného priestoru v oblasti okolo tesnenia. Tesnenie nedrhnite ani neodstraňujte. Počas týchto úkonov sa uistite, že je rúra vypnutá.

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru! Nadmerné zvyšky potravín.

Mastnota a šťava z pečenia predstavujú pri spustení pyrolytického čistenia riziko vzniku požiaru. Pred spustením pyrolytického cyklu vždy odstráňte z vnútorného priestoru zvyšky jedla a nečistoty. Počas pyrolytického čistenia sa môže spotrebič zohriať aj zvonka. Na madlo dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako sú utierky. V blízkosti spotrebiča nič neodkladajte. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
Ak je tesnenie dvierok poškodené, bude sa okolo dvierok spotrebiča vytvárať značné teplo. Tesnenie nečistite ani neodstraňujte. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je tesnenie poškodené alebo chýba.

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo vážneho poškodenia zdravia! Počas pyrolytického čistenia sa spotrebič veľmi zohrieva. Povrchová úprava plechov a riadu sa zničí a uvoľňujú sa škodlivé plyny. Nikdy nečistite v pyrolytickom režime plechy, formy na torty ani iné príslušenstvo.

8.2.1 Spustenie pyrolytického čistenia

Otočením voliča doľava vyberte režim Pyrolýza – symbol . Skontrolujte, či ste vybrali všetko príslušenstvo a potraviny vrátane bočných mriežok a teleskopických výsuvov, a uistite sa, že sú dvierka zatvorené. Čistenie spustite stlačením tlačidla Start/Stop.
Po dokončení čistenia zaznie zvukový signál a rúra prestane hriať. Po dostatočnom vychladnutí vnútorného priestoru môžete dvierka otvoriť a vlhkou handričkou odstrániť z vnútorného priestoru popol.

Poznámka: Predvolený program pyrolytického čistenia trvá 2 hodiny. Podľa potreby ho môžete skrátiť na 1:30 stlačením tlačidla času a úpravou nastavenia.

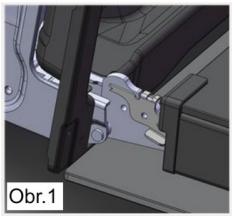
8.2.2 Prerušenie alebo zastavenie pyrolytického čistenia

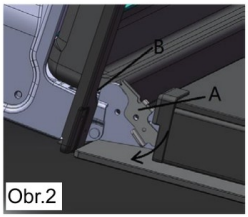
Po spustení pyrolytického čistenia sa dvierka rúry automaticky zamknú. Ak čistenie prerušíte alebo zrušíte, dvierka nemožno otvoriť, kým spotrebič nevychladne natoľko, aby sa dvierka odomkli.

Poznámka: Nedostatočná údržba môže viesť k výskytu bielych usadenín na smaltovaných povrchoch. Ide o neškodné zvyšky potravín, ktoré nemajú vplyv na výkon spotrebiča. V prípade potreby ich môžete odstrániť citrónovou šťavou alebo inými čistiacimi prostriedkami.

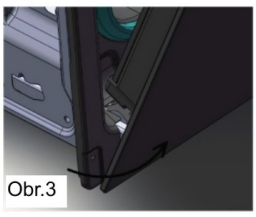
8.3 Dvierka spotrebiča

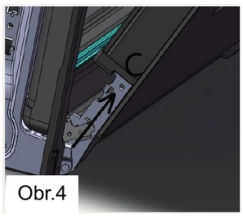
8.3.1 Demontáž a spätné zavesenie dvierok


Obr.1



Obr.2


Obr.3



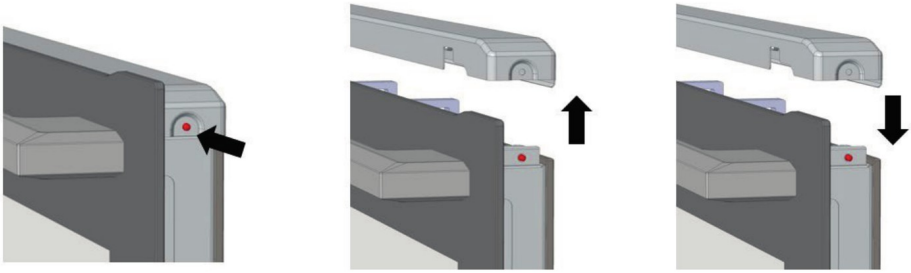
Obr.4

1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte (obr. 1).
2. Úplne odklopte páčku A na ľavom a pravom závese (obr. 2). Držte dvierka tak, ako je znázornené na obr. 3.
3. Jemne privierajte dvierka (obr. 3), kým sa páčky A na ľavom a pravom závese nezachytia za časť B dvierok (obr. 4).
4. Vyberte háčiky závesov z ich polohy v smere šípky C (obr. 4).
5. Dvierka položte na mäkký povrch.

Dvierka zaveste späť v opačnom poradí. Pri zavesovaní dvierok sa uistite, že sú oba závesy správne umiestnené v montážnych otvoroch pred vnútorným priestorom. Závesy by sa mali dať zasunúť ľahko a bez odporu. Ak cítite odpor, skontrolujte, či sú závesy správne zasunuté do otvorov.

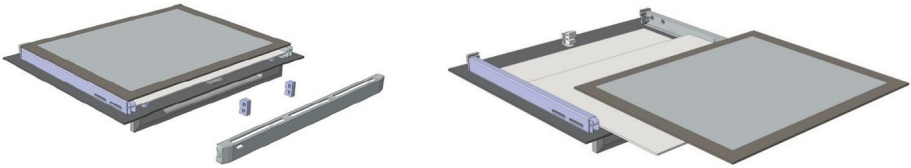
8.3.2 Odstránenie krytu dvierok

Zložte dvierka spotrebiča, ako je opísané vyššie. Na dôkladné čistenie môžete odstrániť kryt dvierok: uchopte ho za pravú a ľavú stranu a zložte ho.



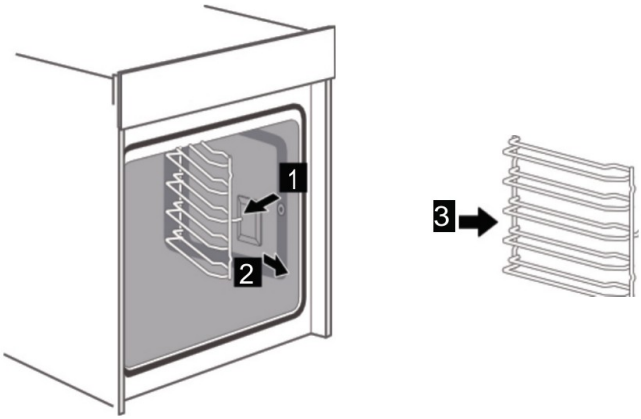
Po odstránení krytu dvierok možno ľahko demontovať ostatné časti a pokračovať v čistení. Po dokončení čistenia nasaďte kryt späť na miesto a zaistite ho zacvaknutím. Namontujte dvierka a úplne ich zatvorte.

⚠ VAROVANIE: Kryt možno odstrániť, aj keď sú dvierka spotrebiča nasadené.



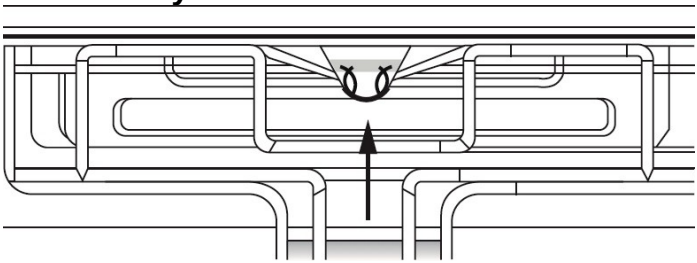
Po odstránení krytu dvierok môže sklo vo vnútri dvierok vypadnúť a spôsobiť poškodenie alebo zranenie. Keďže sa navyše zníži hmotnosť dvierok, keď nie sú namontované kryt a sklá, závesy sa zatvárajú ľahšie a hrozí nebezpečenstvo privretia prstov. Ruky držte mimo závesov.
Vzhľadom na tieto dva body dôrazne odporúčame kryt dvierok neodstraňovať, kým nie sú najprv zložené dvierka spotrebiča. Poškodenie spôsobené nesprávnou manipuláciou nie je kryté zárukou.

8.4 Bočné mriežky



Na pyrolytické čistenie alebo ručné čistenie vnútorného priestoru a vodiacich líšt môžete bočné mriežky z vnútorného priestoru vybrať.
Použitie teleskopických výsuvov je opísané v kapitole „Vkladanie príslušenstva“, v podkapitole „Teleskopické výsuvy“.

8.5 Výmena žiarovky



⚠ **VAROVANIE: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Pri výmene žiarovky je kryt pod napätím. Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič zo zásuvky alebo vypnite istič v poistkovej skrinke.**

1. Odpojte spotrebič od napájania: vypnite ho a vytiahnite zástrčku, vyberte poistku alebo vypnite odpájač, podľa spôsobu pripojenia.
2. Otočte sklenený kryt žiarovky proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
3. Zložte kovový krúžok a sklenený kryt očistite.
4. Vymeňte žiarovku za novú žiarovku G9.
5. Pripevnite kovový krúžok k sklenenému krytu a kryt nasaďte späť.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte poistku v rozvádzači.
Spotrebič nefunguje.	Napájanie.	Skontrolujte, či funguje osvetlenie a ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji sa zobrazuje chybový kód E1.	Chyba teplotného snímača.	Kontaktujte popredajný servis.
Na displeji sa zobrazuje chybový kód E2.	Chyba snímača.	Kontaktujte popredajný servis.
Po ukončení pečenia je počuť hluk a v blízkosti ovládacieho panela prúdi vzduch.	–	Chladiaci ventilátor beží nepretržite, aby zabránil vlhkosti v rúre a ochladil ju. Automaticky sa zastaví.
Jedlo nie je podľa receptu dostatočne prepečené.	–	Bola zvolená iná teplota, ako je uvedená v recepte – skontrolujte teplotu. Bolo pripravené iné množstvo, ako je uvedené v recepte – skontrolujte recept.
Nerovnomerné zhnednutie.	–	Nastavená teplota je príliš vysoká alebo je zvolená úroveň príliš nízko – teplotu rúry je potrebné zmeniť. Skontrolujte odporúčania v recepte a vykonané nastavenie. Povrchová úprava, farba alebo materiál riadu nemusia byť vhodné pre zvolený spôsob pečenia. Pri použití tradičného režimu používajte tmavý, matný riad.
Osvetlenie nefunguje.	–	Žiarovku je potrebné vymeniť – pozrite kapitolu „Výmena žiarovky“.

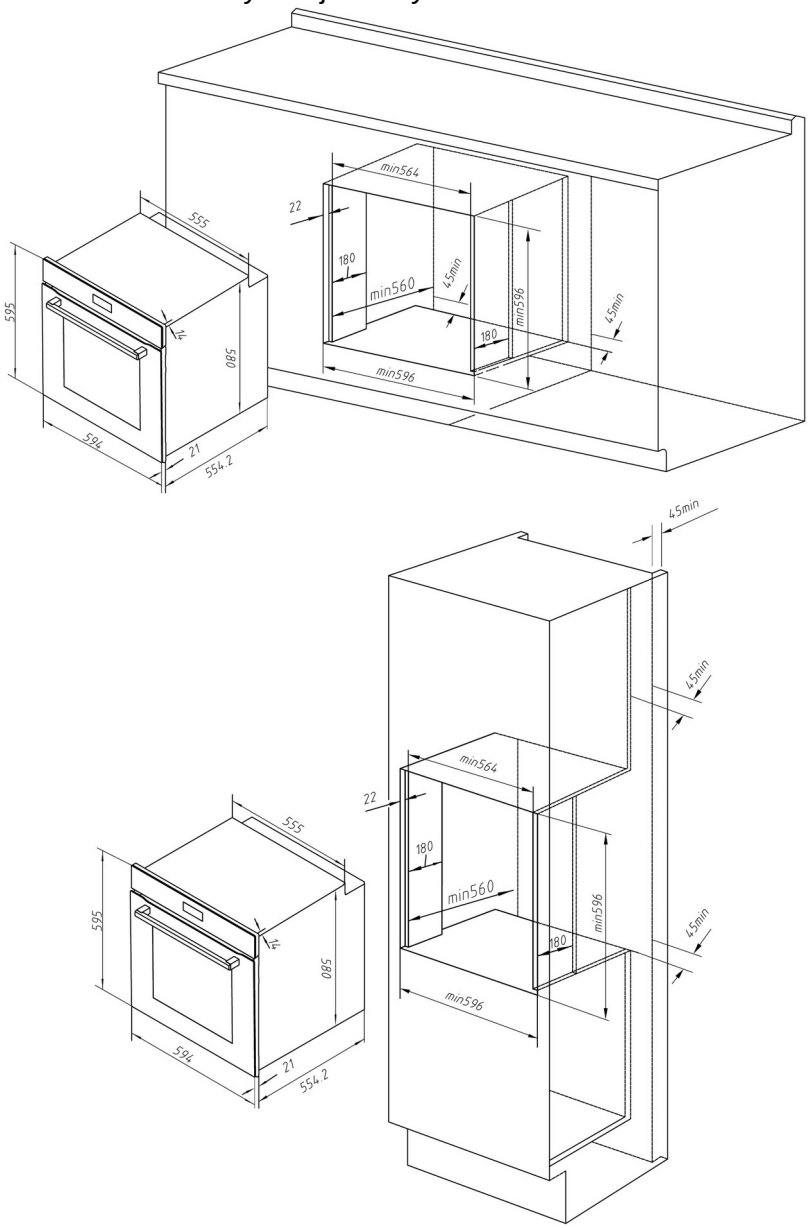
10. INŠTALÁCIA

10.1 Bezpečnostné pokyny pre inštalačného technika

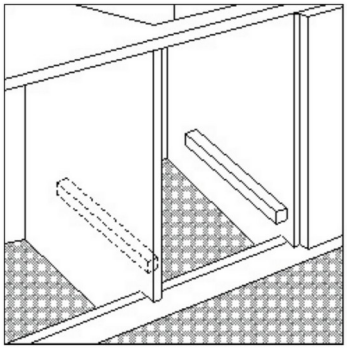
Elektrickú inštaláciu tohto spotrebiča smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Rúra musí byť nainštalovaná v súlade s dodanými pokynmi. Inštalácia musí zaručovať ochranu pred dotykom živých častí.
Po inštalácii odstráňte z dvierok ochrannú fóliu.

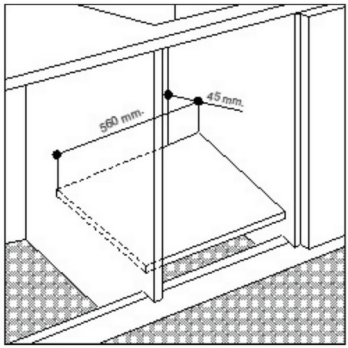
10.2 Inštalácia vstavanej rúry

Nižšie uvedené obrázky znázorňujú rozmery výrezu na inštaláciu pod pracovnú dosku alebo do vysokej skrinky.



Aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie, musí byť odstránený zadný panel skrinky. Rúru je vhodné inštalovať tak, aby spočívala na dvoch drevených lištách. Ak rúra spočíva na súvislej rovnej ploche, musí byť v nej zabezpečený otvor s rozmermi minimálne 45 x 560 mm.





Panely susedných skriniek musia byť vyrobené z tepelne odolného materiálu. Najmä skrinky s dyhovaným povrchom musia byť zostavené pomocou lepidiel, ktoré odolávajú teplotám až 100 °C.

10.3 Elektrické pripojenie

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

Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Spotrebič musí byť uzemnený. Skontrolujte, či parametre uvedené na typovom štítku zodpovedajú elektrickým údajom vašej siete.

Rúra sa dodáva s pripojeným štandardným trojvodičovým napájacím káblom. Pripája sa k sieti 220–240 V, 50/60 Hz prostredníctvom štandardnej zásuvky alebo všepólového odpojovacieho zariadenia v súlade s inštalačnými pravidlami. Napájanie musí byť striedavé a zeleno-žltý vodič sa používa ako ochranný vodič.

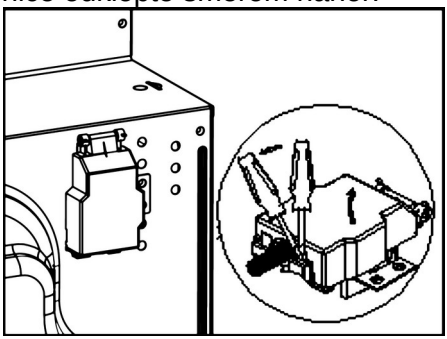
Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku s ochranným kontaktom.

Farebné označenie vodičov: modrý – nulový vodič (N), hnedý – fáza (L), zeleno-žltý – ochranný vodič (uzemnenie).

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

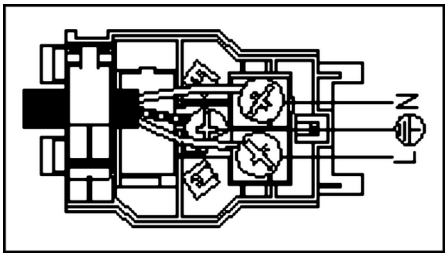
Otvorenie svorkovnice

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



Pripojenie vodičov

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



Pripojenie k elektrickej sieti

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

Pred pripojením skontrolujte, či:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Informačný list o energetickej účinnosti

Údaj	Jednotka	Hodnota
Značka		kluge
Model		KTP2030B
Index energetickej účinnosti		93,3
Trieda energetickej účinnosti		A
Spotreba energie na cyklus – konvenčný režim	kWh/cyklus	0,97
Spotreba energie na cyklus – režim s núteným prúdením vzduchu	kWh/cyklus	0,83
Počet vnútorných priestorov		1
Zdroj tepla		elektrina
Objem vnútorného priestoru	l	81
Celkové rozmery (v x š x h)	cm	59,4 x 59,4 x 55,4

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

Spis treści

1. BEZPIECZEŃSTWO I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI....4
1.1 Bezpieczeństwo osób szczególnie narażonych i dzieci....4
1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa....4
2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA....5
2.1 Użytkowanie....5
2.2 Czyszczenie pirolityczne....7
2.3 Konserwacja i czyszczenie....8
3. UTYLIZACJA ODPADÓW I OCHRONA ŚRODOWISKA....8
3.1 Utylizacja zużytych urządzeń....8
3.2 Opakowanie a środowisko....8
4. OPIS PRODUKTU....9
4.1 Opis piekarnika....9
4.2 Akcesoria....9
4.3 Panel sterowania....11
5. FUNKCJE I UŻYTKOWANIE....11
5.1 Funkcje pieczenia....11
5.2 Korzystanie z piekarnika....13
6. FUNKCJE SPECJALNE....16
6.1 Minutnik....16
6.2 Blokada rodzicielska....16
6.3 Pieczenie z dodatkiem pary....16
7. WKŁADANIE AKCESORIÓW....19
7.1 Wkładanie w prowadnice drabinek bocznych....19
7.2 Zgodność blach i prowadnic teleskopowych....19
7.3 Prowadnice teleskopowe....20
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA....22
8.1 Czyszczenie parą....22
8.2 Czyszczenie pirolityczne....22

8.3 Drzwi urządzenia.....24
8.4 Drabinki boczne.....26
8.5 Wymiana żarówki.....26
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....27
10. INSTALACJA.....27
10.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora.....27
10.2 Instalacja piekarnika do zabudowy.....28
10.3 Podłączenie elektryczne.....29
11. DANE TECHNICZNE.....32
11.1 Karta informacyjna dotycząca efektywności energetycznej.....32

⚠ Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj je uważnie i zachowaj do wykorzystania w przyszłości.

Symbole użyte w niniejszej instrukcji

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

1. BEZPIECZEŃSTWO I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PRZED INSTALACJĄ I UŻYCIEM URZĄDZENIA UWAŻNIE PRZECZYTAJ TE WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I PRZESTRZEGAJ ICH. ZACHOWAJ JE DO PRZYSZŁEGO WYKORZYSTANIA.
PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY SPOWODOWANE UŻYTKOWANIEM TEGO PRODUKTU BEZ PRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA I INSTALACJI.

1.1 Bezpieczeństwo osób szczególnie narażonych i dzieci

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli zapewniono im nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją związane z tym zagrożenia.
Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać jego konserwacji.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci poniżej 8 lat muszą przebywać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

Podczas czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być gorętsze niż podczas zwykłego użytkowania. Zalecamy, aby dzieci przebywały w bezpiecznej odległości od urządzenia.

1.2 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź jego ogólny wygląd. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie podłączaj go.
Wszelkie podłączenia elektryczne oraz wymianę przewodu zasilającego musi wykonać wykwalifikowany technik. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym nie są objęte gwarancją.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Podczas wkładania lub wyjmowania akcesoriów bądź naczyń z piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych zawsze odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

⚠ OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.

Do czyszczenia szyby piekarnika nie używaj środków ściernych, druciaków, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, które mogłyby uszkodzić szybę i spowodować jej pęknięcie.

Nie używaj myjki parowej.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, jego serwis posprzedażowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego usuń wszystkie resztki żywności i wyjmij wszystkie akcesoria.

Upewnij się, że drabinki boczne i akcesoria są włożone we właściwym kierunku.

Środki odłączania od sieci muszą być wbudowane w instalację stałą zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Instalacja musi zawierać wyłącznik wielobiegunowy.

⚠ UWAGA: Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, takich jak aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwa rolne lub pokoje gościnne w hotelach, motelach i innych obiektach typu pensjonat. Jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń i wyłącznie do przygotowywania potraw. Podczas pracy nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

Niniejszą instrukcję można pobrać ze strony internetowej marki.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Użytkowanie

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie zmieniaj właściwości urządzenia. Dbaj o to, aby otwory wentylacyjne nie były zatkane.

Nigdy nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami ani nie używaj go w kontakcie z wodą. Nigdy nie naciskaj na otwarte drzwi.
Nigdy nie używaj urządzenia jako spiżarni ani do przechowywania przedmiotów po użyciu. Nie przechowuj w urządzeniu, w jego pobliżu ani na nim produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych substancjami łatwopalnymi.
Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi pracującego urządzenia: może się z niego wydostawać gorące powietrze. Para nie zawsze jest widoczna – zależy to od jej temperatury. Podczas otwierania nie stój zbyt blisko urządzenia. Otwieraj drzwi ostrożnie i trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.
Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli w środku jest dym. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, wyjmij bezpiecznik ze skrzynki bezpiecznikowej lub ustaw wyłącznik nadprądowy w położeniu 0.
Otwarcie drzwi urządzenia może spowodować przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas nagrzewania nie kładź luźnego papieru do pieczenia na akcesoriach. Papier do pieczenia zawsze dociśnij naczyniem lub akcesorium.

⚠ **UWAGA: Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia.**

Aby nie uszkodzić ani nie przebarwić emalii, nie stawiaj naczyń ani żadnych innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia i nigdy nie kładź folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika. Nie stawiaj naczyń bezpośrednio na dnie komory piekarnika, jeśli ustawisz temperaturę powyżej 50 °C – gromadzi się pod nimi ciepło, czasy pieczenia nie byłyby wtedy właściwe, a emalia mogłaby ulec uszkodzeniu.
Nie dopuszczaj do kontaktu papieru do pieczenia z wewnętrzną szybą, ponieważ mogłoby to spowodować jej trwałe przebarwienie. Nie wlewaj wody bezpośrednio do gorącego piekarnika – szok termiczny mógłby uszkodzić emalię.

Wilgoć:

Wilgoć pozostająca przez dłuższy czas w komorze piekarnika może powodować korozję. Po użyciu pozostaw piekarnik do wyschnięcia. Nie pozostawiaj w piekarniku wilgotnych potraw przez dłuższy czas.
Podczas długiego pieczenia potraw o dużej zawartości wody na wewnętrznej szybie piekarnika i wokół uszczelki może skraplać się para. Po ostygnięciu piekarnika przetrzyj wewnętrzną szybę gąbką lub miękką ściereczką. Jeśli wykorzystujesz ciepło resztkowe piekarnika (po jego wyłączeniu) do utrzymania temperatury potraw, może dojść do silnej kondensacji, która może spowodować korozję emalii piekarnika. Kondensacji zapobiegniesz, otwierając drzwi piekarnika lub korzystając z funkcji rozmrażania.

Chłodzenie urządzenia:

Po pieczeniu w wysokiej temperaturze pozostaw piekarnik do ostygnięcia z zamkniętymi drzwiami. Pozostaw drzwi zamknięte i nie opieraj ich o żadne przedmioty. Nawet niewielkie uchylenie może z czasem uszkodzić sąsiednie meble. Pozostaw urządzenie do wyschnięcia z otwartymi drzwiami tylko wtedy, gdy podczas pieczenia powstało dużo skroplin. Sok owocowy, który dostanie się na dno urządzenia, pozostawia trwałe plamy. Lepiej używaj blachy na tłuszcz.

Wkładanie akcesoriów:

W zależności od modelu urządzenia akcesoria mogą przy zamykaniu drzwi zarysować szybę. Zawsze wsuwaj akcesoria do piekarnika do oporu. Nie kładź blach bez otworów bocznych na prowadnicach teleskopowych dla blach z otworami bocznymi – zob. rozdział „Wkładanie akcesoriów”.

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, drzwi urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może doprowadzić do uszkodzenia frontów sąsiednich mebli. Utrzymuj uszczelkę w czystości.

Nie wspinaj się, nie siadaj ani nie wieszaj się na drzwiach urządzenia. Nie stawiaj na drzwiach piekarnika naczyń ani akcesoriów. Nie przenoś urządzenia, trzymając za uchwyt drzwi. Uchwyt nie utrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

2.2 Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia pirolitycznego istnieje ryzyko obrażeń, pożaru i wydostawania się dymu.

Przed użyciem czyszczenia pirolitycznego lub przy pierwszym użyciu należy usunąć z piekarnika wszystkie resztki żywności. Uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje dotyczące czyszczenia pirolitycznego.

Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieci muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia. Urządzenie bardzo się nagrzewa, a z przednich otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.

Czyszczenie pirolityczne to proces w wysokiej temperaturze, podczas którego mogą wydzielać się dym i opary z resztek żywności oraz z materiałów, z których wykonany jest piekarnik. Podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnij dobrą wentylację kuchni. Opary wydzielane przez piekarniki pirolityczne i resztki żywności są uważane za nieszkodliwe dla ludzi, w tym dzieci i osób o słabym zdrowiu.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń, pożaru lub uszkodzenia urządzenia.

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Sprawdź, czy urządzenie ostygło. Szklane panele mogą pęknąć. Jeśli szklane panele drzwi są uszkodzone, natychmiast je wymień i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Zachowaj ostrożność podczas demontażu drzwi piekarnika, ponieważ są ciężkie. Regularnie czyść urządzenie, aby nie doszło do jego uszkodzenia.

3. UTYLIZACJA ODPADÓW I OCHRONA ŚRODOWISKA

3.1 Utylizacja zużytych urządzeń



Dyrektywa europejska 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby zużyte urządzenia gospodarstwa domowego nie były wyrzucane razem z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenia muszą być zbierane oddzielnie, aby zmaksymalizować odzysk i recykling materiałów, z których są wykonane, oraz ograniczyć wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

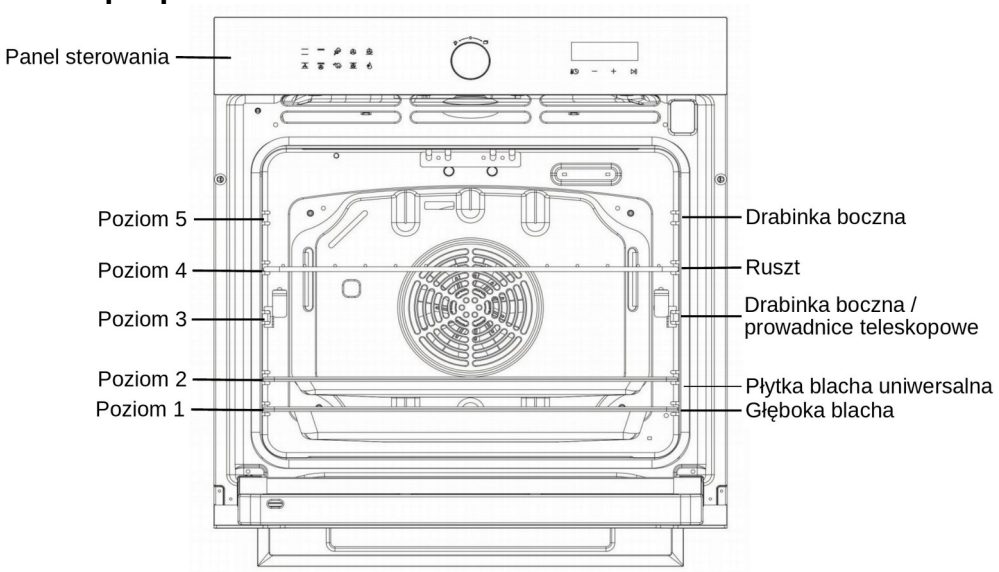
Symbol przekreślonego kosza na kółkach umieszczony na wszystkich produktach przypomina konsumentom o obowiązku segregacji odpadów. W sprawie sposobu utylizacji urządzenia konsumenci powinni zwrócić się do lokalnych władz lub do sprzedawcy.

3.2 Opakowanie a środowisko

Materiały opakowaniowe chronią urządzenie przed uszkodzeniami, które mogą powstać podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska, ponieważ nadają się do recyklingu. Wykorzystanie materiałów z recyklingu zmniejsza zużycie surowców, a tym samym ilość odpadów. Oddaj materiały opakowaniowe do recyklingu, umieszczając je w pojemnikach zgodnie z rodzajem materiału.

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Opis piekarnika



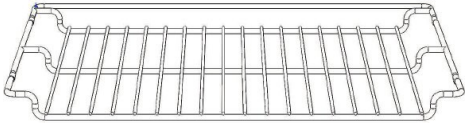
Rysunek ma charakter wyłącznie poglądowy i może nie odpowiadać dokładnie wyglądowi zakupionego produktu.
Komora piekarnika ma pięć poziomów do wkładania akcesoriów. Poziomy liczy się od dołu do góry.

4.2 Akcesoria

Z urządzeniem dostarczane są następujące akcesoria.

Ruszt

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

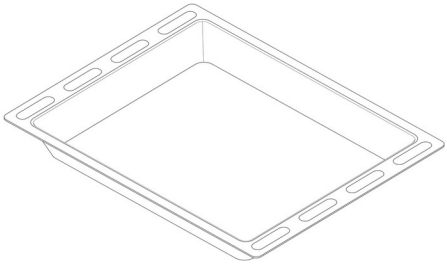


Blachy – dwie wersje

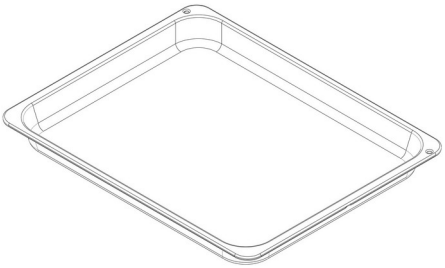
Głęboka blacha i płytka blacha uniwersalna występują w dwóch wersjach: z otworami bocznymi i bez otworów bocznych. Do urządzenia dołączone są blachy w jednej z tych wersji. Blachy bez otworów bocznych mają ponadto szersze zagłębienie.

Głęboka blacha

Do pieczenia oraz do zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.



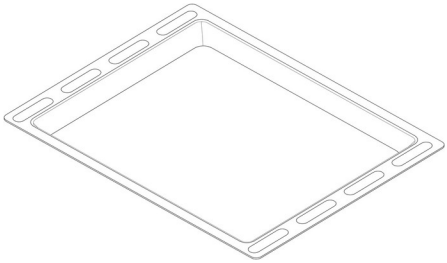
Głęboka blacha z otworami bocznymi



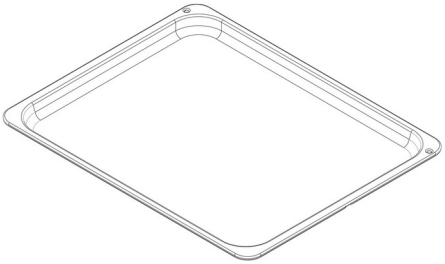
Głęboka blacha bez otworów bocznych

Płytka blacha uniwersalna

Do ciast i drobnych wypieków.



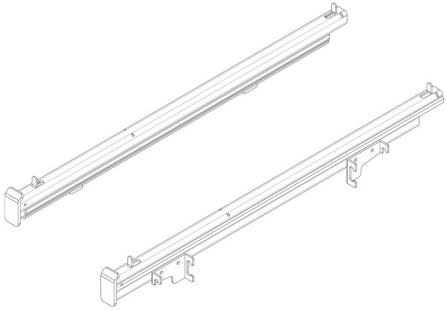
Płytka blacha uniwersalna z otworami bocznymi



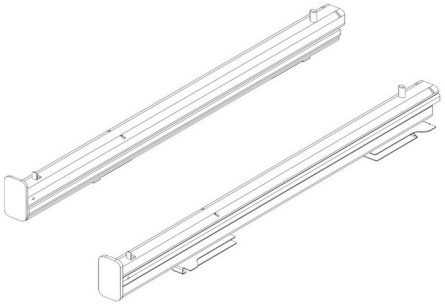
Płytka blacha uniwersalna bez otworów bocznych

Prowadnice teleskopowe

Jedna para prowadnic teleskopowych. Ponieważ szerokość zagłębienia obu wersji blach jest różna, istnieją dwa typy prowadnic – dla blach z otworami bocznymi i dla blach bez otworów bocznych. W prowadnice drabinek bocznych można wsuwać blachy w obu wersjach. Szczegóły znajdziesz w rozdziale „Wkładanie akcesoriów”.

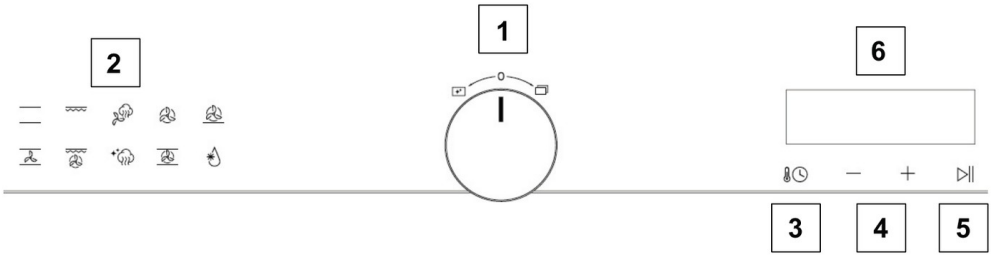


Prowadnice teleskopowe dla blach z otworami bocznymi



Prowadnice teleskopowe dla blach bez otworów bocznych

4.3 Panel sterowania



1. Pokrętło – włączanie i wyłączanie; obrót w prawo: wybór funkcji, obrót w lewo: czyszczenie pirolityczne
2. Przyciski dotykowe szybkiego wyboru funkcji
3. Przycisk ustawiania temperatury i czasu
4. Przyciski „–” i „+”
5. Przycisk Start/Stop
6. Wyświetlacz

5. FUNKCJE I UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia

Urządzenie ma różne funkcje pieczenia. Aby ułatwić Ci wybór właściwej funkcji dla Twojej potrawy, poniżej znajdziesz różnice i parametry poszczególnych funkcji.

Piktogram	Funkcja	Temperatura (°C)	Zakres ustawień (°C)	Zastosowanie
	Grzanie tradycyjne	170	30–260	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z delikatnym, wilgotnym nadzieniem.
	Grill	200	80–230	Do grillowania płaskich potraw i opiekania produktów.
	Z dodatkiem pary	180 + 200 ml wody	–	Dzięki obecności pary podczas pieczenia zapewnia doskonałe rezultaty. Funkcja automatycznie reguluje idealną temperaturę do przygotowania szerokiej gamy przepisów; czasy przygotowania głównych potraw podano w tabeli w rozdziale „Pieczenie z dodatkiem pary”. Funkcję pary zawsze włączaj, gdy piekarnik jest zimny, po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno komory piekarnika.
	Termoobieg	160	30–260	Do tradycyjnego pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło pochodzi z okrągłego elementu grzejnego otaczającego wentylator, który równomiernie je rozprowadza.
	Termoobieg z grzaniem dolnym	200	50–260	Do pizzy i innych potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu. Włącza się dolny element grzejny oraz okrągły element grzejny.
	Grzanie kombinowane	170	30–260	Do tradycyjnego pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło z elementów grzejnych po całej komorze piekarnika.
	Termoobieg z grillem	230	150–230	Do pieczenia drobiu, całych ryb i dużych kawałków mięsa.
	Pieczenie 4D	180	50–260	Do szybkiego pieczenia na kilku poziomach bez przenikania smaków. Idealne przy dużych ilościach lub dla potraw wymagających intensywnego pieczenia.
	Rozmrażanie	40	40–60	Do delikatnego rozmrażania mrożonej żywności. Wybiera się ją przyciskiem szybkiego wyboru na panelu sterowania.

Piktogram	Funkcja	Temperatura (°C)	Zakres ustawień (°C)	Zastosowanie
	Czyszczenie parą	130	–	Do czyszczenia lekko zabrudzonego piekarnika.
	Piroliza	–	–	Do dokładnego czyszczenia komory piekarnika.

5.2 Korzystanie z piekarnika

5.2.1 Przed pierwszym użyciem

Ustawianie zegara

Przed pierwszym użyciem należy ustawić godzinę. Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się migająca godzina 12:00 i zaświeci się ikona zegara. Ustaw godzinę przyciskami „–” i „+” i potwierdź ustawienie, naciskając przycisk Start/Stop ▷||.

Wskazówka: Zegar działa w formacie 24-godzinnym.

Wskazówka: Aby ustawić godzinę później, ustaw pokrętło na wybór funkcji i naciśnij jednocześnie na 3 sekundy przycisk zegara i przycisk „–”. Następnie ustaw godzinę przyciskami „–” i „+” i potwierdź ją, naciskając przycisk Start/Stop.

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

Pierwsze czyszczenie

Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie. Usuń wszystkie naklejki, folię ochronną i zabezpieczenia transportowe. Wyjmij z komory piekarnika wszystkie akcesoria i drabinki boczne. Dokładnie wyczyść akcesoria i drabinki boczne wodą i miękką ściereczką lub nieścierną szczoteczką.

Upewnij się, że w komorze piekarnika nie ma żadnych materiałów opakowaniowych, takich jak granulki styropianu czy kawałki drewna, które mogłyby stanowić zagrożenie pożarowe. Przetrzyj wnętrze piekarnika i powierzchnię drzwi miękką wilgotną ściereczką.

Aby usunąć typowy zapach nowego urządzenia, nagrzej puste urządzenie z zamkniętymi drzwiami. Podczas pierwszego nagrzewania zapewnij dobrą wentylację kuchni. W tym czasie dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w kuchni. Zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń. Ustaw parametry zgodnie z poniższą tabelą. Ustawianie funkcji i temperatury opisano w części „Obsługa piekarnika”.

Ustawienie	
Funkcja pieczenia	—— —— Grzanie tradycyjne
Czas	1 h

Po ostygnięciu urządzenia wyczyść gładkie powierzchnie i drzwi wodą z mydłem i gąbką. Osusz wszystkie powierzchnie. Zamontuj z powrotem drabinki boczne.

5.2.2 Obsługa piekarnika

Wybór funkcji

Obróć pokrętło w prawo, aby wybrać funkcję. Kolejno wyświetlą się wszystkie funkcje pieczenia, a następnie tylko wybrana funkcja. Funkcję wybierasz, obracając pokrętło do pozycji, w której wybrana jest żądana funkcja. Wyświetli się domyślna temperatura i czas.

Ustawianie temperatury i czasu pieczenia

Pieczenie możesz rozpocząć od razu, naciskając przycisk Start/Stop ▷|| albo najpierw ustawić temperaturę i czas. Naciśnij przycisk 🌡🕒 i ustaw temperaturę przyciskami „–” i „+”. Temperatura zostanie automatycznie potwierdzona po 5 sekundach. Zostanie zapisana również wtedy, gdy naciśniesz przycisk 🌡🕒 i ustawisz czas pieczenia przyciskami „–” i „+”. Pieczenie rozpoczniesz, naciskając przycisk Start/Stop ▷||.

Wskazówka: Jeśli nie potwierdzisz wyboru, naciskając przycisk Start/Stop, piekarnik po 5 minutach automatycznie powróci do trybu czuwania. Pieczenie możesz przerwać, naciskając przycisk Start/Stop, lub zakończyć, ustawiając pokrętło w pozycji 0.

Wskazówka: Jeśli podczas pieczenia otworzysz drzwi urządzenia, proces pieczenia zostanie przerwany. Uważaj na niebezpieczeństwo oparzenia. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Aby piekarnik po użyciu szybciej ostygł, wentylator chłodzący może po wyłączeniu piekarnika pracować tak długo, jak to konieczne.

Nagrzewanie piekarnika

Jeśli przepis wymaga nagrzanego piekarnika, kieruj się czasem nagrzewania podanym w tabeli i włóż potrawę dopiero po jego upływie.

Ustawiona temperatura	Grzanie tradycyjne	Termoobieg
100 °C	5 min	4 min
120 °C	7 min	5 min
150 °C	8 min	7 min
160 °C	9 min	8 min
180 °C	10 min	9 min
200 °C	11 min	11 min
220 °C	13 min	13 min
240 °C	15 min	15 min

Wskazówka: Wartości dotyczą pustego piekarnika o temperaturze początkowej około 20 °C i są orientacyjne. Rzeczywisty czas może się różnić w zależności od napięcia w sieci i temperatury otoczenia. Przy temperaturach powyżej 240 °C nagrzewanie trwa dłużej niż 15 minut.

Czas pieczenia

Po ustawieniu funkcji pieczenia i właściwej temperatury możesz ustawić czas pieczenia potrawy.

Naciskaj przycisk zegara, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⇥. Ustaw czas pieczenia przyciskami „–” i „+”. Następnie naciśnij przycisk ▷||, aby rozpocząć pieczenie. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piekarnik automatycznie się wyłączy.

Opóźniony start

Wybierz funkcję pieczenia i czas pieczenia, a następnie naciskaj kilkakrotnie przycisk zegara, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏭. Godzina na wyświetlaczu miga. Ustaw żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź go, naciskając przycisk zegara; jeśli nic nie zrobisz, ustawienie zostanie potwierdzone po 5 sekundach. Na wyświetlaczu będzie migać symbol opóźnionego startu, na przemian z czasem zakończenia pieczenia i ustawionym czasem pieczenia. Piekarnik włączy się automatycznie i wyłączy się po zakończeniu pieczenia.

Wskazówka: Podczas pracy piekarnika możesz zmienić czas pieczenia i temperaturę, naciskając przycisk Start/Stop, a następnie przyciski wyboru czasu i temperatury. Wartości ustawisz przyciskami „–” i „+”. Po wprowadzeniu ustawień naciśnij przycisk Start/Stop, aby piekarnik zastosował nowe ustawienia i kontynuował pieczenie.

Maksymalny czas pracy

Jeśli czas pieczenia nie został zaprogramowany, maksymalny czas pracy wynosi 2 godziny. Jest to funkcja bezpieczeństwa, dzięki której nie zapomnisz wyłączyć piekarnika.

6. FUNKCJE SPECJALNE

6.1 Minutnik

Z niezależnego minutnika skorzystasz, naciskając kilkakrotnie przycisk, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol minutnika i zacznie migać „00.00”. Ustaw żądany czas przyciskami „–” i „+” i potwierdź go, naciskając przycisk Start/Stop lub przycisk. Po upływie ustawionego czasu piekarnik powiadomi Cię sygnałem dźwiękowym.

Wskazówka: Ta funkcja działa niezależnie od pracy piekarnika.

6.2 Blokada rodzicielska

Blokadę rodzicielską można włączyć zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym piekarniku.

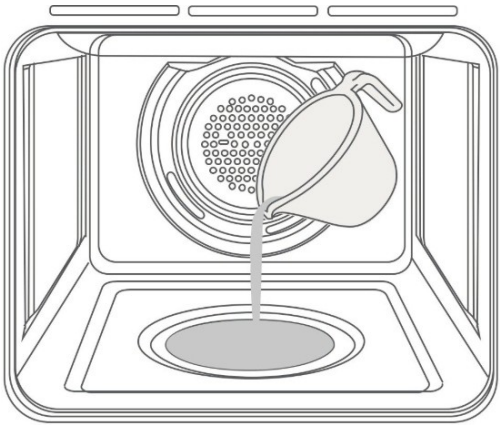
Włączanie: naciśnij jednocześnie przyciski „–” i „+” na 0,5 sekundy. Blokada rodzicielska zostanie włączona i zaświeci się ikona kłódki.

Gdy blokada rodzicielska jest włączona, urządzenie nie reaguje na naciśnięcie przycisków ani na obrót pokrętła. Jeśli naciśniesz przycisk lub obrócisz pokrętło, ikona kłódki mignie trzy razy na znak, że blokada rodzicielska jest włączona.

Wyłączanie: naciśnij i przytrzymaj przyciski „–” i „+” przez 0,5 sekundy. Blokada rodzicielska zostanie wyłączona, a ikona kłódki zgaśnie.

6.3 Pieczenie z dodatkiem pary

Podczas pieczenia z dodatkiem pary para powstaje z wody wlanej na dno komory piekarnika. Para podczas pieczenia pozwala zachować jakość produktów i wilgotność niektórych potraw. Aby rozpocząć pieczenie z dodatkiem pary, wlej na dno komory piekarnika 200 ml wody pitnej (lub ilość podaną w tabeli poniżej). Wybierz funkcję Z dodatkiem pary i naciśnij przycisk Start/Stop.



Wskazówka: Podczas korzystania z tej funkcji nie można zmieniać temperatury. Piekarnika nie trzeba nagrzewać. Podczas pieczenia z dodatkiem pary nie otwieraj drzwi i nigdy nie dolewaj wody.

Wskazówka: Otwarcie drzwi i dolanie wody podczas pieczenia może negatywnie wpłynąć na efekt końcowy.

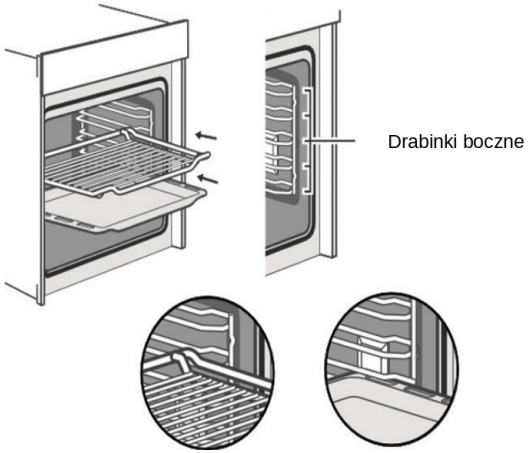
Kategoria	Potrawa	Masa (g)	Funkcja	Czas (min)	Akcesoria	Poziom	Woda (ml)
Chleb	Paluszki	300		40	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	200
Chleb	Chleb wiejski	500		40	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	200
Mięso	Kurczak	1900		60	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	200
Ryby	1 sztuka	470		25	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	200
Warzywa	Brokuł	350		18	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	200
Warzywa	Cukinia w plasterkach	300		12	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	100
Warzywa	Ziemniaki	300		30	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	200
Wyroby cukiernicze	Babeczki	1 blacha (12/16 szt.)		30	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	50
Wyroby cukiernicze	Biszkopt	–		30	blacha do smażenia gorącym powietrzem, blacha lub ruszt	2	50

Blacha do smażenia gorącym powietrzem nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia. Zamiast niej możesz użyć blachy lub rusztu.

7. WKŁADANIE AKCESORIÓW

7.1 Wkładanie w prowadnice drabinek bocznych

Komora piekarnika ma pięć poziomów do wkładania akcesoriów. Poziomy liczy się od dołu do góry. Akcesoria można wysunąć mniej więcej do połowy bez ryzyka przewrócenia.



Zawsze wkładaj ruszty we właściwym kierunku, jak pokazano na rysunku.
Zawsze upewnij się, że akcesoria są całkowicie wsunięte, tak aby nie dotykały drzwi urządzenia.
Akcesoria mogą odkształcać się pod wpływem wysokiej temperatury. Nie ma to wpływu na ich użytkowanie – po ostygnięciu wracają do pierwotnego kształtu.
Ruszt: wsuń ruszt między prowadnice drabinki bocznej na wybranym poziomie do oporu.
Blacha: wsuń blachę między prowadnice drabinki bocznej na wybranym poziomie do oporu. W ten sposób można używać blach z otworami bocznymi i bez nich.

7.2 Zgodność blach i prowadnic teleskopowych

Blachy z otworami bocznymi i bez otworów bocznych różnią się szerokością zagłębienia (zob. podrozdział „Akcesoria”, część „Blachy – dwie wersje”). Dlatego istnieją dwa typy prowadnic teleskopowych: dla blach z otworami bocznymi i dla blach bez otworów bocznych. Bezpośrednio w prowadnice drabinki bocznej można wsuwać blachy w obu wersjach.

Blacha	Prowadnice drabinki bocznej	Prowadnice teleskopowe dla blach z otworami bocznymi	Prowadnice teleskopowe dla blach bez otworów bocznych
Głęboka blacha bez otworów bocznych	tak	nie[1]	tak
Płytka blacha uniwersalna bez otworów bocznych	tak	nie[1]	tak
Głęboka blacha z otworami bocznymi	tak	tak	tak[2]
Płytka blacha uniwersalna z otworami bocznymi	tak	tak	tak[2]

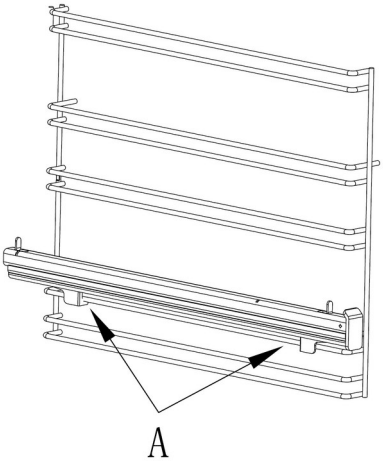
[1] Nie można użyć. Zagłębienie blachy bez otworów bocznych jest szersze i nie zmieści się między prowadnicami dla blach z otworami bocznymi.
[2] Można użyć, ale blacha nie przylega dokładnie: między prowadnicą a profilowanym dnem blachy pozostaje szczelina, więc blacha jest na prowadnicach mniej stabilna. Podczas wysuwania i wsuwania obchodź się z nią ostrożnie.
Ruszt zawsze wsuwa się bezpośrednio w prowadnice drabinki bocznej, nie używa się go na prowadnicach teleskopowych.

7.3 Prowadnice teleskopowe

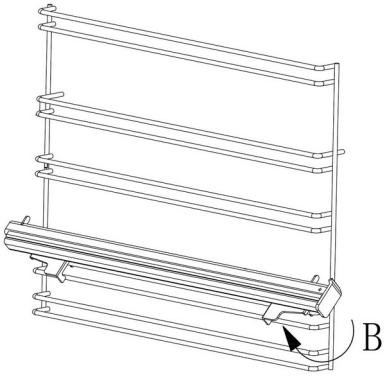
Prowadnice teleskopowe zakłada się na prowadnicę drabinki bocznej. Z urządzeniem dostarczana jest jedna para prowadnic odpowiadająca dołączonym blachom.
Typ prowadnic rozpoznasz po blasze: blacha bez otworów bocznych nie zmieści się między prowadnicami dla blach z otworami bocznymi. Oba typy prowadnic różnią się także sposobem montażu.

Prowadnice dla blach z otworami bocznymi

Montaż: nałóż prowadnicę teleskopową na prowadnicę drabinki bocznej (A), mocno dociśnij ją na miejsce i zabezpiecz zatrzaskiem (B).



Zakładanie prowadnicy (A)

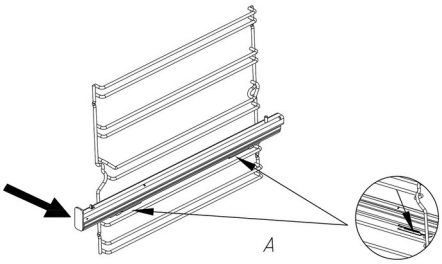


Zabezpieczenie zatrzaskiem (B)

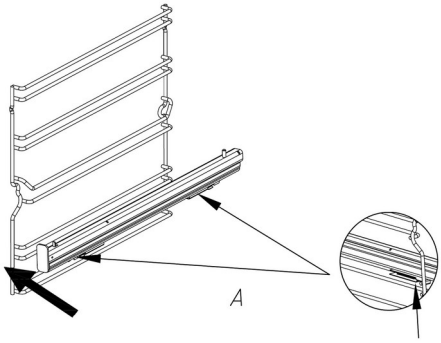
Demontaż: wysuń prowadnicę teleskopową, mocno ją pociągnij, podważ na zewnątrz i zdejmij.

Prowadnice dla blach bez otworów bocznych

Montaż: nałóż prowadnicę teleskopową na prowadnicę drabinki bocznej i wsuń ją w kierunku strzałki, aż zatrzaski (A) zatrzasną się na prowadnicy.
Demontaż: zwolnij zatrzaski (A) i zdejmij prowadnicę teleskopową z prowadnicy drabinki bocznej, przesuwając ją w kierunku przeciwnym niż podczas montażu.



Montaż



Demontaż

Kładzenie blachy na prowadnicach teleskopowych

Wysuń obie prowadnice, połóż na nich blachę i wsuń prowadnice z blachą z powrotem do piekarnika do oporu.

⚠ **UWAGA: Nie kładź blachy bez otworów bocznych na prowadnicach dla blach z otworami bocznymi – nie zmieści się między prowadnicami i mogłaby nie trzymać się na nich bezpiecznie. Blachy z otworami bocznymi można używać na prowadnicach dla blach bez otworów bocznych, jest ona jednak mniej stabilna – obchodź się z nią ostrożnie, aby gorąca potrawa się nie wylała. W razie wątpliwości wsuń blachę bezpośrednio w prowadnice drabinki bocznej.**
⚠ **UWAGA: Prowadnice teleskopowe zakładaj i zdejmuj tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Podczas pracy prowadnice są gorące – przy ich wysuwaniu używaj rękawic kuchennych. Przed zamknięciem drzwi zawsze całkowicie wsuń prowadnice.**

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

8.1 Czyszczenie parą

Funkcja usuwa resztki żywności z wnętrza piekarnika. Usuwa tylko lekkie zabrudzenia, nie jest skuteczna w przypadku uporczywych przypalonych plam. Z funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Sposób czyszczenia

1. Wyjmij naczynia, akcesoria i drabinki boczne.
2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do mycia naczyń (5%) i obficie spryskaj nim drzwi, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika.
3. Wlej 40 ml wody do zagłębienia na dnie piekarnika.
4. Zamknij drzwi. Ustaw funkcję Czyszczenie parą i temperaturę 130 °C.
5. Po 18 minutach wyłącz piekarnik.
6. Pozostaw piekarnik do ostygnięcia do bezpiecznej temperatury, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką.

8.2 Czyszczenie pirolityczne

Urządzenie jest wyposażone w funkcję samoczyszczenia pirolitycznego. Komora piekarnika nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, a wszystkie pozostałości po pieczeniu i grillowaniu ulegają spaleniu. Ze względów bezpieczeństwa nie można ustawić temperatury ani czasu czyszczenia.
Wskazówka: Ze względów bezpieczeństwa drzwi piekarnika blokują się automatycznie. Nie można ich otworzyć, dopóki piekarnik wystarczająco nie ostygnie. Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie nie działa.

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia pirolitycznego komora piekarnika bardzo silnie się nagrzewa. Nigdy nie próbuj otwierać drzwi urządzenia, gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol kłódki. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Dzieci, osoby z niepełnosprawnościami oraz osoby starsze, które nie są wystarczająco samodzielne, muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia. Niebezpieczeństwo poważnego uszczerbku na zdrowiu!
Czyszczenie pirolityczne nagrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, aby spalić pozostałości zabrudzeń po pieczeniu i grillowaniu. Podczas tego procesu wydzielają się opary, które mogą podrażniać błony śluzowe. Podczas czyszczenia zapewnij dobrą wentylację kuchni. Nie oddalaj się na dłużej z pomieszczenia. Dzieci i zwierzęta domowe muszą przebywać w bezpiecznej odległości; zawsze przestrzegaj instrukcji użytkowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego wyjmij z komory piekarnika wszystkie akcesoria i naczynia, w tym prowadnice teleskopowe i drabinki boczne.

Większość zabrudzeń usuń ręcznie. Wyczyść wewnętrzną stronę drzwi urządzenia oraz krawędzie komory piekarnika w obszarze wokół uszczelki. Nie trzyj ani nie zdejmuj uszczelki. Podczas tych czynności upewnij się, że piekarnik jest wyłączony.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru! Nadmierne resztki żywności.

Tłuszcz i soki z pieczenia stwarzają ryzyko pożaru po uruchomieniu czyszczenia pirolitycznego. Przed uruchomieniem cyklu pirolizy zawsze usuń z komory piekarnika resztki jedzenia i zabrudzenia. Podczas czyszczenia pirolitycznego urządzenie może nagrzewać się również z zewnątrz. Nigdy nie wieszaj na uchwycie drzwi łatwopalnych przedmiotów, takich jak ściereczki. Nie przechowuj niczego w pobliżu urządzenia. Dzieci muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia.
Jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona, wokół drzwi urządzenia będzie wydzielać się dużo ciepła. Nie czyść ani nie zdejmuj uszczelki. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli uszczelka jest uszkodzona lub jej brakuje.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poważnego uszczerbku na zdrowiu! Podczas czyszczenia pirolitycznego urządzenie bardzo się nagrzewa. Powłoka blach i naczyń ulega zniszczeniu i wydzielają się szkodliwe gazy. Nigdy nie czyść w trybie pirolizy blach, form do ciast ani innych akcesoriów.

8.2.1 Uruchamianie czyszczenia pirolitycznego

Obróć pokrętło w lewo, aby wybrać funkcję Piroliza – symbol . Sprawdź, czy wyjęto wszystkie akcesoria i żywność, w tym drabinki boczne i prowadnice

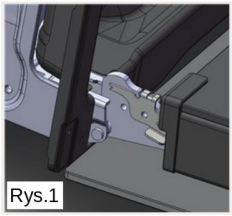
teleskopowe, i upewnij się, że drzwi są zamknięte. Rozpocznij czyszczenie, naciskając przycisk Start/Stop.
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piekarnik przestanie grzać. Gdy komora piekarnika wystarczająco ostygnie, możesz otworzyć drzwi i usunąć popiół z komory wilgotną ściereczką.
Wskazówka: Domyślny program czyszczenia pirolitycznego trwa 2 godziny. W razie potrzeby możesz go skrócić do 1:30, naciskając przycisk czasu i zmieniając ustawienie.

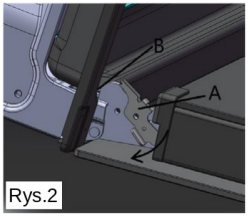
8.2.2 Przerywanie lub zatrzymywanie czyszczenia pirolitycznego

Po uruchomieniu czyszczenia pirolitycznego drzwi piekarnika blokują się automatycznie. Jeśli przerwiesz lub anulujesz czyszczenie, drzwi nie będzie można otworzyć, dopóki urządzenie nie ostygnie na tyle, aby się odblokowały.
Wskazówka: Niewystarczająca konserwacja może prowadzić do powstawania białych osadów na emaliowanych powierzchniach. Są to nieszkodliwe resztki żywności, które nie wpływają na działanie urządzenia. W razie potrzeby możesz je usunąć sokiem z cytryny lub innymi środkami czyszczącymi.

8.3 Drzwi urządzenia

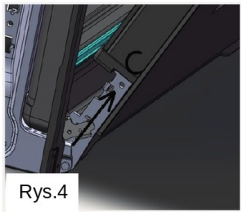
8.3.1 Zdejmowanie i ponowne zakładanie drzwi


Rys.1



Rys.2


Rys.3



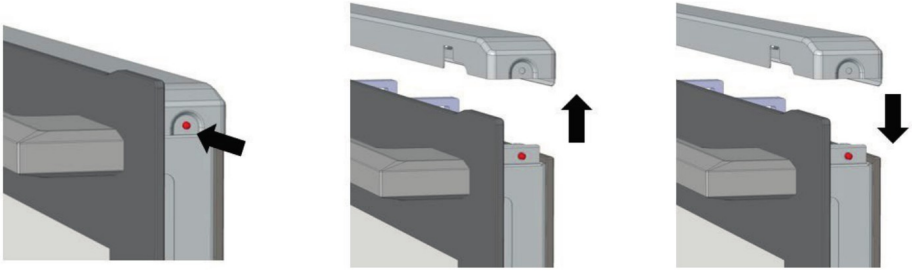
Rys.4

1. Całkowicie otwórz drzwi urządzenia (rys. 1).
2. Całkowicie odchyl dźwignię A na lewym i prawym zawiasie (rys. 2). Trzymaj drzwi w sposób pokazany na rys. 3.
3. Delikatnie przymykaj drzwi (rys. 3), aż dźwignie A na lewym i prawym zawiasie zaczepią się o część B drzwi (rys. 4).
4. Wyjmij haczyki zawiasów z ich położenia w kierunku strzałki C (rys. 4).
5. Połóż drzwi na miękkiej powierzchni.

Załóż drzwi z powrotem w odwrotnej kolejności. Podczas zakładania drzwi upewnij się, że oba zawiasy są prawidłowo umieszczone w otworach montażowych przed komorą piekarnika. Zawiasy powinny wsuwać się łatwo i bez oporu. Jeśli wyczuwasz opór, sprawdź, czy zawiasy są prawidłowo wsunięte w otwory.

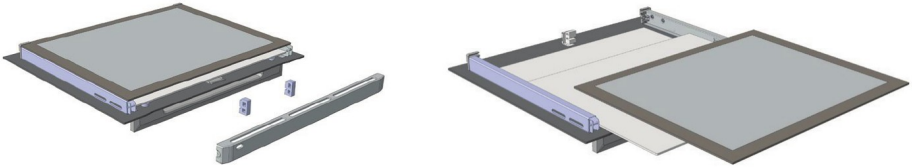
8.3.2 Zdejmowanie osłony drzwi

Zdejmij drzwi urządzenia w sposób opisany powyżej. W celu dokładnego czyszczenia możesz zdjąć osłonę drzwi: chwyć ją z prawej i lewej strony i zdejmij.



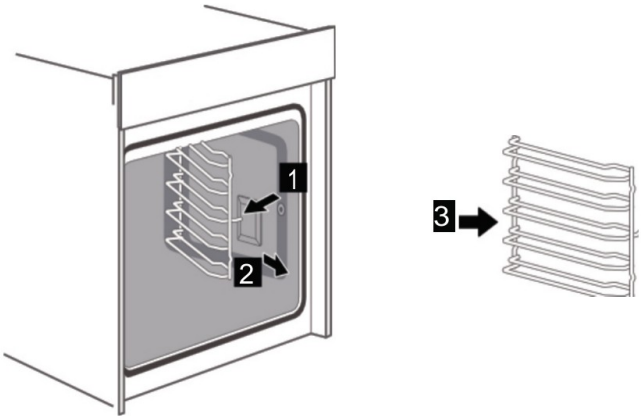
Po zdjęciu osłony drzwi można łatwo zdemontować pozostałe części i kontynuować czyszczenie. Po zakończeniu czyszczenia załóż osłonę z powrotem na miejsce i zatrzaśnij ją. Zamontuj drzwi i całkowicie je zamknij.

⚠ OSTRZEŻENIE: Osłonę można zdjąć również wtedy, gdy drzwi urządzenia są zamontowane.



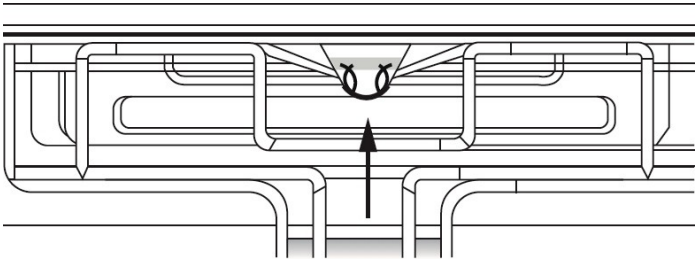
Po zdjęciu osłony drzwi szyba wewnątrz drzwi może wypaść i spowodować uszkodzenie lub obrażenia. Ponadto, ponieważ bez osłony i szyb drzwi są lżejsze, zawiasy zamykają się łatwiej i istnieje ryzyko przytrzaśnięcia palców. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
Ze względu na te dwa punkty zdecydowanie zalecamy, aby nie zdejmować osłony drzwi, dopóki najpierw nie zostaną zdjęte drzwi urządzenia.
Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym obchodzeniem się z urządzeniem nie są objęte gwarancją.

8.4 Drabinki boczne



Na czas czyszczenia pirolitycznego lub ręcznego czyszczenia komory piekarnika i prowadnic możesz wyjąć drabinki boczne z komory piekarnika. Korzystanie z prowadnic teleskopowych opisano w rozdziale „Wkładanie akcesoriów”, w podrozdziale „Prowadnice teleskopowe”.

8.5 Wymiana żarówki



⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Podczas wymiany żarówki osłona jest pod napięciem. Przed wymianą żarówki wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka lub wyłącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

1. Odłącz urządzenie od zasilania: wyłącz je i wyjmij wtyczkę, wyjmij bezpiecznik lub wyłącz wyłącznik, w zależności od sposobu podłączenia.
2. Obróć szklaną osłonę żarówki w lewo i zdejmij ją.
3. Zdejmij metalowy pierścień i wyczyść szklaną osłonę.
4. Wymień żarówkę na nową żarówkę G9.
5. Załóż metalowy pierścień na szklaną osłonę i zamontuj osłonę z powrotem.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik w rozdzielnicy.
Urządzenie nie działa.	Zasilanie.	Sprawdź, czy działa oświetlenie i inne urządzenia kuchenne.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu E1.	Błąd czujnika temperatury.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu E2.	Błąd czujnika.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
Po zakończeniu pieczenia słychać szum, a w pobliżu panelu sterowania przepływa powietrze.	–	Wentylator chłodzący pracuje bez przerwy, aby zapobiec wilgoci w piekarniku i go schłodzić. Wyłączy się automatycznie.
Potrawa nie jest wystarczająco upieczona zgodnie z przepisem.	–	Wybrano inną temperaturę niż podana w przepisie – sprawdź temperaturę. Przygotowano inną ilość niż podana w przepisie – sprawdź przepis.
Nierównomierne zrumienienie.	–	Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka lub wybrany poziom jest zbyt nisko – należy zmienić temperaturę piekarnika. Sprawdź zalecenia w przepisie i wprowadzone ustawienia. Powłoka, kolor lub materiał naczynia mogą nie być odpowiednie dla wybranego sposobu pieczenia. Przy grzaniu tradycyjnym używaj ciemnych, matowych naczyń.
Oświetlenie nie działa.	–	Należy wymienić żarówkę – zob. rozdział „Wymiana żarówki”.

10. INSTALACJA

10.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

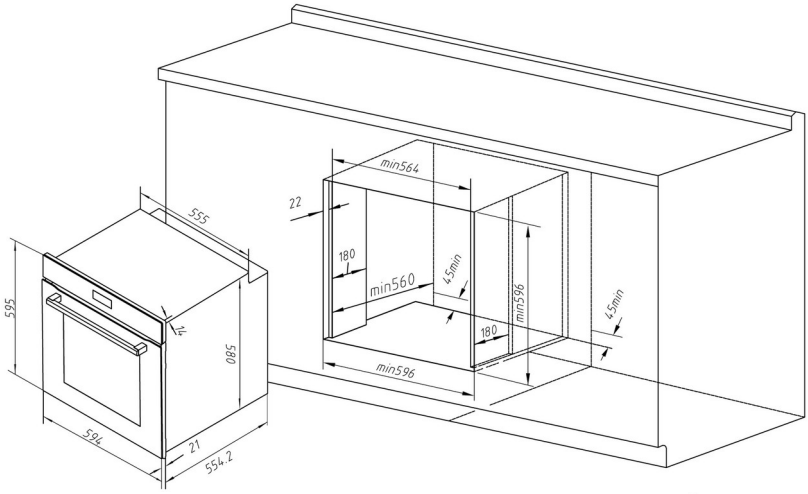
Instalację elektryczną tego urządzenia może wykonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Piekarnik musi zostać zainstalowany zgodnie z dołączonymi instrukcjami.

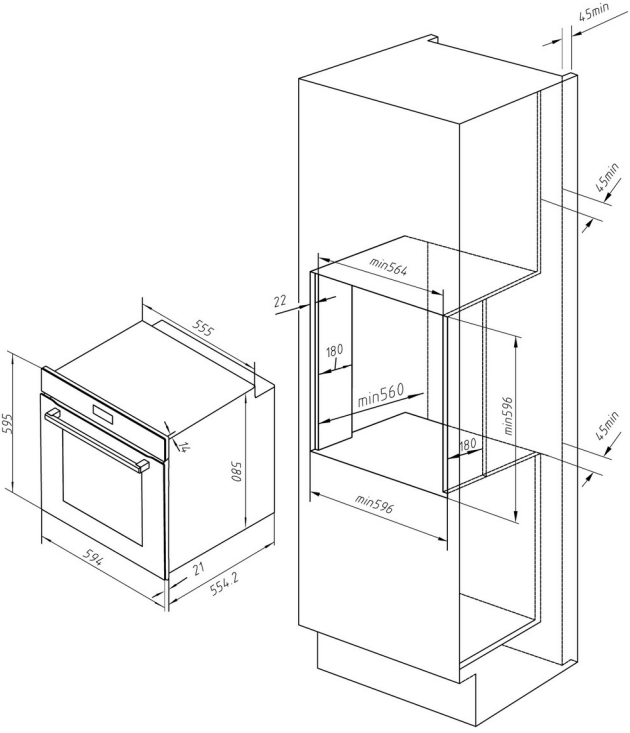
Instalacja musi zapewniać ochronę przed dotknięciem części pod napięciem.

Po instalacji usuń folię ochronną z drzwi.

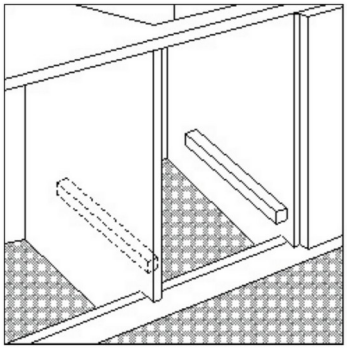
10.2 Instalacja piekarnika do zabudowy

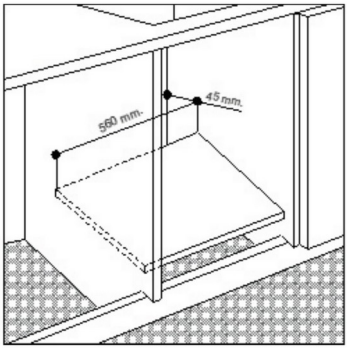
Poniższe rysunki przedstawiają wymiary wnęki do zabudowy pod blatem lub w wysokiej szafce.





Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy usunąć tylną ściankę szafki. Piekarnik najlepiej zainstalować tak, aby spoczywał na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik spoczywa na ciągłej płaskiej powierzchni, należy wykonać w niej otwór o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm.





Ścianki sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na ciepło. W szczególności szafki z okleiną fornirową muszą być sklejone klejami odpornymi na temperaturę do 100 °C.

10.3 Podłączenie elektryczne

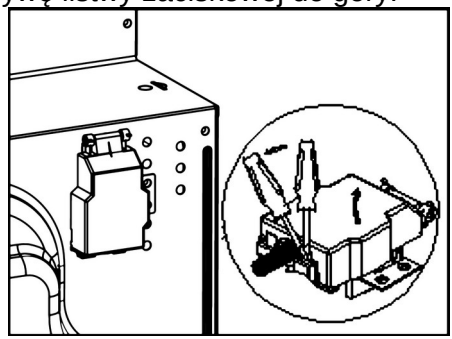
⚠ **UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.**

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

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

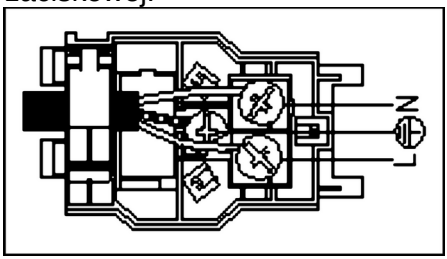
Otwieranie listwy zaciskowej

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



Podłączanie przewodów

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



Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Przed podłączeniem sprawdź, czy:

przewód ochronny jest pewnie podłączony zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa – w razie wątpliwości zleć sprawdzenie uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi; producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem uziemienia instalacji;

dane podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom sieci elektrycznej w Twoim domu;

obciążalność instalacji elektrycznej i gniazd wystarczy na maksymalną moc urządzenia podaną na tabliczce znamionowej – w razie wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.

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

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

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

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

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

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

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Karta informacyjna dotycząca efektywności energetycznej

Parametr	Jednostka	Wartość
Marka		kluge
Model		KTP2030B
Wskaźnik efektywności energetycznej		93,3
Klasa efektywności energetycznej		A
Zużycie energii na cykl – tryb konwencjonalny	kWh/cykl	0,97
Zużycie energii na cykl – tryb z wymuszonym obiegiem powietrza	kWh/cykl	0,83
Liczba komór		1
Źródło ciepła		energia elektryczna
Pojemność komory	l	81
Wymiary całkowite (wys. x szer. x gł.)	cm	59,4 x 59,4 x 55,4

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

Contents

1. SAFETY AND PRECAUTIONS....4
1.1 Safety of children and vulnerable persons....4
1.2 General safety instructions....4
2. SAFETY INSTRUCTIONS....5
2.1 Use....5
2.2 Pyrolytic cleaning....7
2.3 Maintenance and cleaning....7
3. WASTE DISPOSAL AND THE ENVIRONMENT....7
3.1 Disposal of old appliances....7
3.2 Packaging and the environment....8
4. PRODUCT DESCRIPTION....9
4.1 Oven description....9
4.2 Accessories....9
4.3 Control panel....11
5. MODES AND USE....11
5.1 Cooking modes....11
5.2 Using the oven....13
6. SPECIAL FUNCTIONS....15
6.1 Kitchen timer....15
6.2 Child lock....15
6.3 Steam-assisted cooking....16
7. INSERTING ACCESSORIES....18
7.1 Inserting into the shelf runners of the side racks....18
7.2 Compatibility of trays and telescopic rails....18
7.3 Telescopic rails....19
8. CLEANING AND MAINTENANCE....21
8.1 Steam cleaning....21
8.2 Pyrolytic cleaning....21

8.3 Appliance door....23
8.4 Side racks....24
8.5 Replacing the lamp....25
9. TROUBLESHOOTING....25
10. INSTALLATION....26
10.1 Safety instructions for the installer....26
10.2 Installing the built-in oven....27
10.3 Electrical connection....28
11. TECHNICAL DATA....31
11.1 Energy efficiency information sheet....31

⚠ Important safety instructions

Read them carefully and keep them for future reference.

Symbols used in this manual

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

1. SAFETY AND PRECAUTIONS

READ THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE AND FOLLOW THEM. KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.
THE MANUFACTURER ACCEPTS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED BY USE OF THIS PRODUCT IF THE SAFETY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED CORRECTLY.

1.1 Safety of children and vulnerable persons

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

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

During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than in normal use. We recommend keeping children at a safe distance from the appliance.

1.2 General safety instructions

After unpacking the appliance, check its general condition. If the appliance is damaged, do not connect it.
All electrical connections and replacement of the power cable must be carried out by a qualified technician. Damage caused by incorrect electrical connection is not covered by the warranty.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Take care not to touch the heating elements.

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

Always disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any maintenance work.

⚠ WARNING: To avoid electric shock, make sure the appliance is disconnected from the mains power supply before replacing the lamp.

Do not use abrasive cleaners, scouring pads, solvents or metal objects to clean the oven glass, as they could damage the glass and cause it to shatter.

Do not use a steam cleaner.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Before starting pyrolytic cleaning, remove all food residues and take out all accessories.

Make sure that the side racks and accessories are inserted the right way round.

Means for disconnection from the mains must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. The connection must include an all-pole disconnection device.

⚠ CAUTION: This appliance is intended for use in households and similar environments such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, and guest rooms in hotels, motels and other bed-and-breakfast type establishments. It is intended for indoor use only and exclusively for preparing food. Never leave the appliance unattended during operation.

These instructions can be downloaded from the brand website.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Use

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

This appliance is intended for domestic use only. Do not modify the characteristics of the appliance. Make sure that the ventilation openings are not blocked. Never operate the appliance with wet hands or use it in contact with water. Never press down on the open door.

Never use the appliance as a larder or to store objects after use. Do not store flammable products or objects soaked in flammable substances in, near or on the appliance.

Take care when opening the door of the appliance during operation: hot air may escape. Steam is not always visible, depending on its temperature. Do not stand too close to the appliance when opening the door. Open the door carefully and keep children at a safe distance.
Never open the appliance door if there is smoke inside. Disconnect the appliance from the mains power supply, remove the fuse from the fuse box or switch the circuit breaker to position 0.
Opening the appliance door may cause a draught. Baking paper could touch the heating elements and catch fire. Do not place loose baking paper on accessories during preheating. Always weigh baking paper down with a dish or an accessory.

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

To prevent damage to or discolouration of the enamel, do not place cookware or any other objects directly on the bottom of the appliance, and never place aluminium foil directly on the bottom of the oven cavity. Do not place cookware directly on the bottom of the oven cavity if you set a temperature above 50 °C – heat builds up underneath it, the cooking times would then no longer be correct and the enamel could be damaged.
Do not leave baking paper in contact with the inner glass, as this could permanently discolour the glass. Do not pour water directly into a hot oven – the thermal shock could damage the enamel.

Moisture:

If moisture remains in the oven cavity for a long period of time, corrosion may occur. Allow the oven to dry after use. Do not leave moist food in the oven for long periods.
When foods with a high water content are cooked for a long time, condensation may form on the inner oven glass and around the seal. Once the oven has cooled down, wipe the inner glass with a sponge or soft cloth. If you use the residual heat of the oven (after switching it off) to keep food warm, heavy condensation may form, which can cause corrosion of the oven enamel. You can prevent condensation by opening the oven door or by using the defrost mode.

Cooling the appliance:

After cooking at high temperatures, leave the oven to cool down with the door closed. Keep the door closed and do not rest it against any objects. Even a small gap can damage the surrounding furniture over time. Leave the appliance to dry with the door open only if a large amount of condensate has formed during cooking. Fruit juice that drips onto the bottom of the appliance will leave permanent stains. It is better to use a fat-collecting tray.

Inserting accessories:

Depending on the appliance model, accessories may scratch the glass when the door is closed. Always push accessories into the oven as far as they will go. Do not place trays without side holes on telescopic rails for trays with side holes – see the “Inserting accessories” chapter.

If the seal is heavily soiled, the appliance door will not close properly during operation and the fronts of adjacent units may be damaged. Keep the seal clean.

Do not climb, sit or hang on the appliance door. Do not place containers or accessories on the oven door. Do not carry or move the appliance by the door handle. The handle cannot bear the weight of the appliance and may break.

2.2 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING: There is a risk of injury, fire and smoke during pyrolytic cleaning.

Before using pyrolytic cleaning, or when using it for the first time, all food residues must be removed from the oven. Read all the pyrolytic cleaning instructions carefully.

Keep children at a safe distance from the appliance during pyrolytic cleaning. The appliance becomes very hot and hot air escapes from the front ventilation openings.

Pyrolytic cleaning is a high-temperature process during which smoke and fumes may be released from food residues and from the materials the oven is made of. Ensure good ventilation of the kitchen during and after pyrolytic cleaning. The fumes released by pyrolytic ovens and food residues are considered harmless to humans, including children and people in poor health.

2.3 Maintenance and cleaning

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

Before carrying out any maintenance, switch the appliance off and unplug it from the socket. Check that the appliance has cooled down. Glass panels can break. If the glass panels of the door are damaged, replace them immediately and contact an authorised service centre. Be careful when removing the oven door, as it is heavy. Clean the appliance regularly to prevent damage.

3. WASTE DISPOSAL AND THE ENVIRONMENT

3.1 Disposal of old appliances



European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE) requires that used household appliances must not be disposed of with normal municipal waste. Used appliances

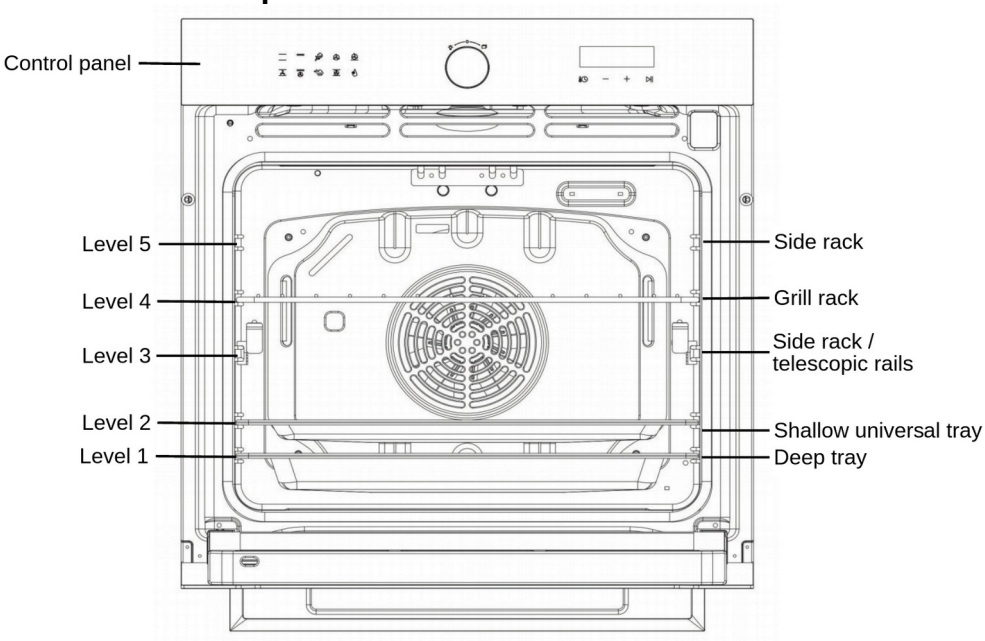
must be collected separately in order to maximise the recovery and recycling of the materials they are made of and to reduce the impact on human health and the environment.
The crossed-out wheeled bin symbol is shown on all products to remind consumers of their obligation to sort waste. Consumers should contact their local authority or their retailer for information on how to dispose of the appliance.

3.2 Packaging and the environment

The packaging materials protect your appliance from damage that may occur during transport. The packaging materials are environmentally friendly because they are recyclable. Using recycled material reduces the consumption of raw materials and therefore reduces waste. Take the packaging materials for recycling to the collection containers according to the type of material.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Oven description



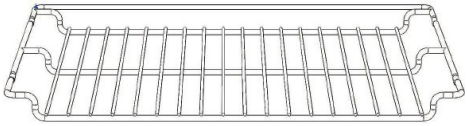
The illustration is for guidance only and may not exactly match the appearance of the product you have purchased.
The oven cavity has five shelf levels for accessories. The levels are counted from the bottom up.

4.2 Accessories

The following accessories are supplied with the appliance.

Grill rack

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

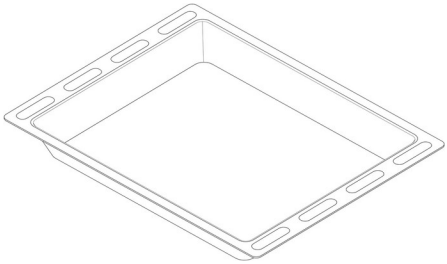


Trays – two versions

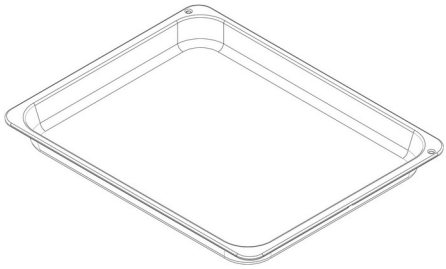
The deep tray and the shallow universal tray come in two versions: with side holes and without side holes. The appliance is supplied with trays in one of these versions. Trays without side holes also have a wider recess.

Deep tray

For roasting and for collecting meat juices or dripping fat.



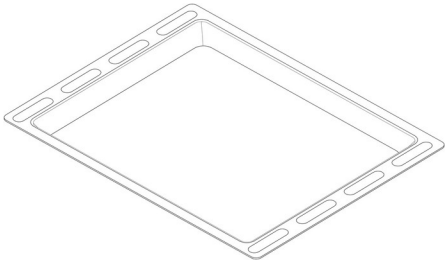
Deep tray with side holes



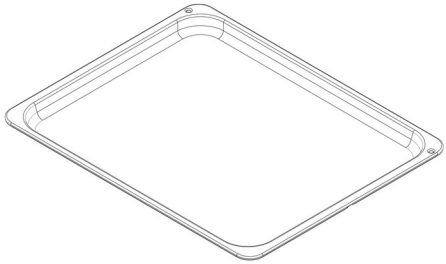
Deep tray without side holes

Shallow universal tray

For cakes and small pastries.



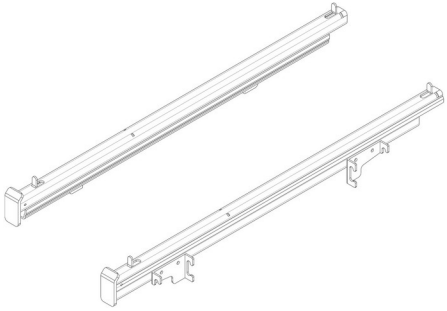
Shallow universal tray with side holes



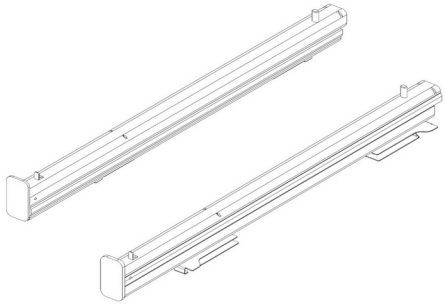
Shallow universal tray without side holes

Telescopic rails

One pair of telescopic rails. Because the width of the recess differs between the two tray versions, there are two types of rails – for trays with side holes and for trays without side holes. Trays of both versions can be slid into the shelf runners of the side racks. For details, see the “Inserting accessories” chapter.

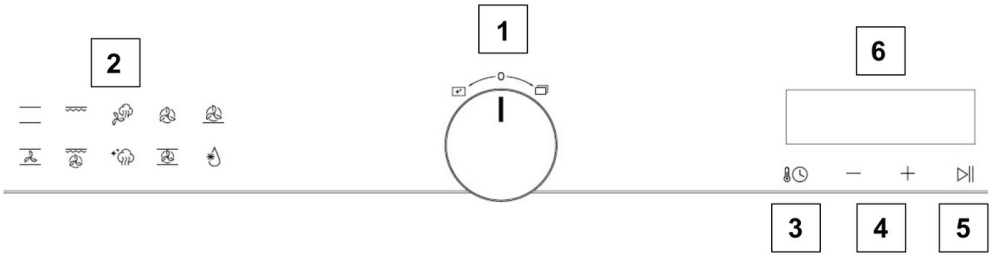


Telescopic rails for trays with side holes



Telescopic rails for trays without side holes

4.3 Control panel



1. Control knob – on/off; turn right to select a mode, turn left for pyrolytic cleaning
2. Touch buttons for quick mode selection
3. Temperature and time setting button
4. “–” and “+” buttons
5. Start/Stop button
6. Display

5. MODES AND USE

5.1 Cooking modes

Your appliance has various cooking modes. To help you choose the right mode for your dish, the differences and settings of the individual modes are listed below.

Pictogram	Mode	Temperature (°C)	Setting range (°C)	Use
	Conventional	170	30–260	For conventional cooking on one level. Particularly suitable for cakes with a delicate, moist filling.
	Grill	200	80–230	For grilling flat foods and toasting.
	Steam-assisted	180 + 200 ml water	–	Thanks to the presence of steam during cooking, this mode gives excellent results. It automatically controls the ideal temperature for a wide range of recipes; the cooking times for the main dishes are given in the table in the “Steam-assisted cooking” chapter. Always activate the steam function when the oven is cold, after pouring 200 ml of drinking water onto the bottom of the oven cavity.
	Fan cooking	160	30–260	For conventional cooking on one or more levels. The heat comes from the circular element surrounding the fan, which distributes it evenly.
	Fan with bottom heat	200	50–260	For pizza and other dishes that require high heat from below. The bottom heating element and the circular heating element are switched on.
	Combined heat	170	30–260	For conventional cooking on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly throughout the oven cavity.
	Fan grill	230	150–230	For roasting poultry, whole fish and large joints of meat.
	4D cooking	180	50–260	For fast cooking on several levels without transferring flavours. Ideal for large quantities or for dishes that require intensive cooking.
	Defrost	40	40–60	For gentle defrosting of frozen food. Selected with a quick selection button on the control panel.
	Steam cleaning	130	–	For cleaning a lightly soiled oven.

Pictogram	Mode	Temperature (°C)	Setting range (°C)	Use
	Pyrolysis	–	–	For thorough cleaning of the oven cavity.

5.2 Using the oven

5.2.1 Before first use

Setting the clock

The time must be set before first use. When the oven is connected to the mains, the display shows a flashing 12:00 and the clock icon lights up. Set the time with the “–” and “+” buttons and confirm by pressing the Start/Stop button ▷||.

Note: The clock uses the 24-hour format.

Note: To set the time later, turn the knob to select a mode and press the clock button and the “–” button together for 3 seconds. Then set the time with the “–” and “+” buttons and confirm by pressing the Start/Stop button.

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

Initial cleaning

Clean the appliance before first use. Remove all stickers, protective film and transport protectors. Take all accessories and the side racks out of the oven cavity. Clean the accessories and side racks thoroughly with water and a soft cloth or a non-abrasive brush.

Make sure there is no packaging material in the oven cavity, such as polystyrene beads or pieces of wood, which could present a fire hazard. Wipe the inside of the oven and the surface of the door with a soft damp cloth.

To remove the typical smell of a new appliance, heat the empty appliance with the door closed. Ensure good ventilation of the kitchen when heating the appliance for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this process. Close the doors to adjoining rooms. Set the parameters according to the table below. Setting the mode and temperature is described in the “Operating the oven” section.

Setting	
Cooking mode	—— Conventional
Time	1 h

Once the appliance has cooled down, clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a sponge. Dry all surfaces. Refit the side racks.

5.2.2 Operating the oven

Selecting a mode

Turn the knob clockwise to select a mode. All cooking modes are shown one after another, then only the selected mode is displayed. To select a mode, turn the knob to the position where the required mode is selected. The default temperature and time are displayed.

Setting the temperature and cooking time

You can start cooking immediately by pressing the Start/Stop button ▷||, or set the temperature and time first. Press the button and set the temperature with the "–" and "+" buttons. The temperature is confirmed automatically after 5 seconds. It is also saved if you press the button and set the cooking time with the "–" and "+" buttons. Start cooking by pressing the Start/Stop button ▷||.

Note: If you do not confirm your selection by pressing the Start/Stop button, the oven automatically returns to standby after 5 minutes. You can pause cooking by pressing the Start/Stop button or end it by turning the knob back to position 0.

Note: If you open the appliance door during cooking, the cooking process is interrupted. Beware of the risk of burns. Do not cover the ventilation openings, as this could cause the appliance to overheat. To help the oven cool down faster after use, the cooling fan may continue to run for as long as necessary after the oven has been switched off.

Preheating the oven

If a recipe calls for a preheated oven, follow the preheating time in the table and put the food in only after it has elapsed.

Set temperature	Conventional	Fan cooking
100 °C	5 min	4 min
120 °C	7 min	5 min
150 °C	8 min	7 min
160 °C	9 min	8 min
180 °C	10 min	9 min
200 °C	11 min	11 min
220 °C	13 min	13 min
240 °C	15 min	15 min

Note: The values apply to an empty oven with a starting temperature of about 20 °C and are for guidance only. The actual time may vary depending on the mains voltage and the ambient temperature. For temperatures above 240 °C, allow more than 15 minutes for preheating.

Cooking time

Once you have set the cooking mode and the correct temperature, you can set the cooking time.

Press the clock button until the display shows the symbol ⇥. Set the cooking time with the “–” and “+” buttons. Then press the ▷|| button to start cooking. When cooking is complete, an audible signal sounds and the oven switches off automatically.

Delayed start

Select the cooking mode and cooking time, then press the clock button repeatedly until the display shows the symbol ⇥|. The clock on the display flashes. Set the required cooking end time and confirm by pressing the clock button; if you do nothing, the setting is confirmed after 5 seconds. The delayed start symbol flashes on the display, alternating with the cooking end time and the set cooking time. The oven starts automatically and switches off when cooking is complete.

Note: While the oven is operating, you can change the cooking time and temperature by pressing the Start/Stop button and then using the time and temperature buttons. Set the values with the “–” and “+” buttons. When you have finished, press the Start/Stop button so that the oven applies the new settings and continues cooking.

Maximum operating time

If no cooking time has been programmed, the maximum operating time is 2 hours. This is a safety function to make sure you do not forget to switch the oven off.

6. SPECIAL FUNCTIONS

6.1 Kitchen timer

To use the independent timer, press the button repeatedly until the display shows the timer symbol and “00.00” starts flashing. Set the required time with the “–” and “+” buttons and confirm by pressing the Start/Stop button ▷|| or the button. When the set time has elapsed, the oven alerts you with an audible signal.

Note: This function works independently of oven operation.

6.2 Child lock

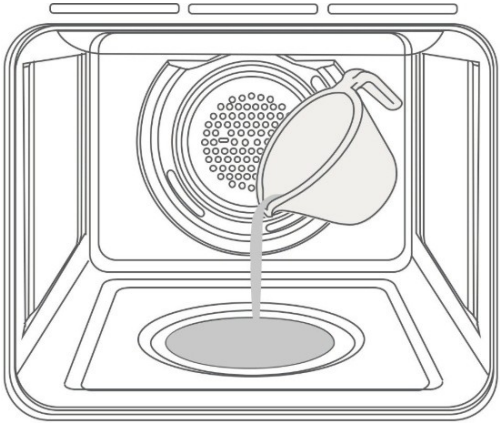
The child lock can be activated both when the oven is switched on and when it is switched off.

Activation: press the “–” and “+” buttons together for 0.5 seconds. The child lock is activated and the lock icon lights up.

When the child lock is active, the appliance does not respond to button presses or to turning the knob. If you press a button or turn the knob, the lock icon flashes three times to show that the child lock is active.
Deactivation: press and hold the “–” and “+” buttons for 0.5 seconds. The child lock is cancelled and the lock icon goes out.

6.3 Steam-assisted cooking

In steam-assisted cooking, the steam is produced from water that you pour onto the bottom of the oven cavity. The steam preserves the quality of the food and keeps certain dishes moist during cooking. To start steam-assisted cooking, pour 200 ml of drinking water onto the bottom of the oven cavity (or the quantity given in the table below). Select the Steam-assisted mode and press the Start/Stop button.



Note: The temperature cannot be changed when using this function. There is no need to preheat the oven. Do not open the door or add water during steam-assisted cooking.

Note: Opening the door or adding water during cooking may adversely affect the final result.

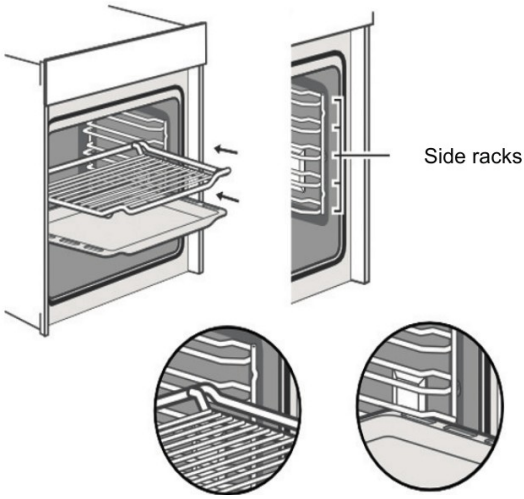
Category	Food	Weight (g)	Mode	Time (min)	Accessory	Level	Water (ml)
Bread	Bread sticks	300		40	air fry tray, tray or grill rack	2	200
Bread	Farmhouse bread	500		40	air fry tray, tray or grill rack	2	200
Meat	Chicken	1,900		60	air fry tray, tray or grill rack	2	200
Fish	1 piece	470		25	air fry tray, tray or grill rack	2	200
Vegetables	Broccoli	350		18	air fry tray, tray or grill rack	2	200
Vegetables	Sliced courgettes	300		12	air fry tray, tray or grill rack	2	100
Vegetables	Potatoes	300		30	air fry tray, tray or grill rack	2	200
Pastries	Cupcakes	1 tray (12/16 pcs)		30	air fry tray, tray or grill rack	2	50
Pastries	Sponge cake	–		30	air fry tray, tray or grill rack	2	50

The air fry tray is not supplied with the appliance. You can use a tray or the grill rack instead.

7. INSERTING ACCESSORIES

7.1 Inserting into the shelf runners of the side racks

The oven cavity has five levels for inserting accessories. The levels are counted from the bottom up. Accessories can be pulled out about halfway without tipping over.



Always make sure that the racks are inserted the right way round, as shown in the illustration. Always make sure that the accessories are pushed fully in so that they do not touch the appliance door.

Accessories may deform when heated. This does not affect their use – they return to their original shape once they have cooled down.

Grill rack: slide the rack between the shelf runners of the side rack at the chosen level as far as it will go.

Tray: slide the tray between the shelf runners of the side rack at the chosen level as far as it will go. Trays with and without side holes can both be used in this way.

7.2 Compatibility of trays and telescopic rails

Trays with and without side holes differ in the width of the recess (see the “Accessories” section, part “Trays – two versions”). There are therefore two types of telescopic rails: for trays with side holes and for trays without side holes. Trays of both versions can be slid directly into the shelf runners of the side rack.

Tray	Shelf runners of the side rack	Telescopic rails for trays with side holes	Telescopic rails for trays without side holes
Deep tray without side holes	yes	no[1]	yes
Shallow universal tray without side holes	yes	no[1]	yes
Deep tray with side holes	yes	yes	yes[2]
Shallow universal tray with side holes	yes	yes	yes[2]

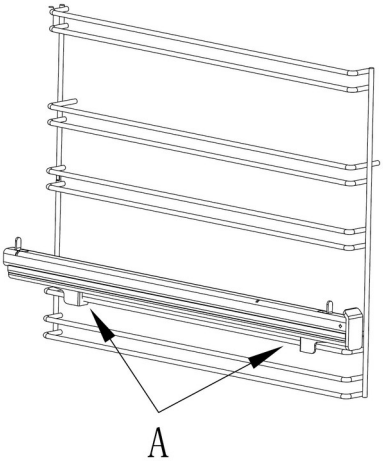
[1] Cannot be used. The recess of a tray without side holes is wider and does not fit between the rails for trays with side holes.
[2] Can be used, but the tray does not sit exactly: there is a gap between the rail and the profiled bottom of the tray, so the tray can move on the rails. Handle it carefully when pulling it out and pushing it in.
The grill rack is always slid directly into the shelf runners of the side rack; it is not used on the telescopic rails.

7.3 Telescopic rails

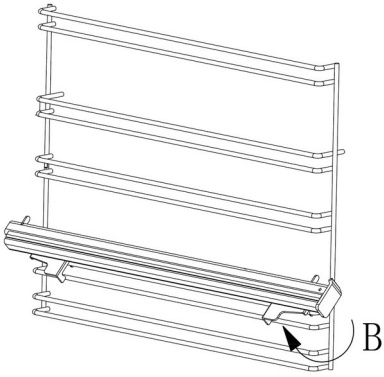
The telescopic rails are fitted onto the shelf runner of the side rack. The appliance is supplied with one pair of rails matching the trays supplied.
You can identify the type of rails by the tray: a tray without side holes does not fit between the rails for trays with side holes. The two types of rails are also fitted in different ways.

Rails for trays with side holes

Fitting: place the telescopic rail on the shelf runner of the side rack (A), press it firmly into place and secure it with the clip (B).



Fitting the rail (A)

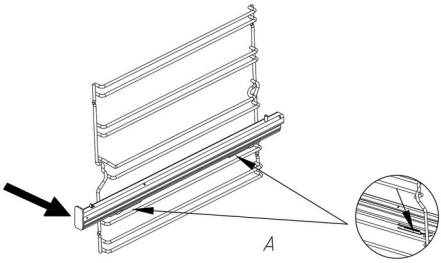


Securing with the clip (B)

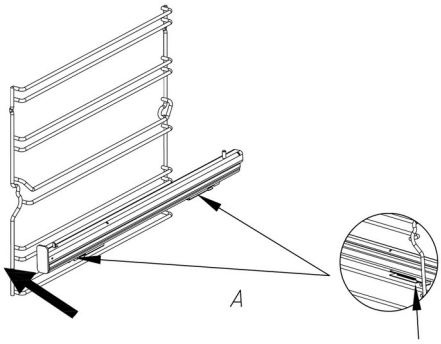
Removal: pull out the telescopic rail, pull it firmly, lever it outwards and remove it.

Rails for trays without side holes

Fitting: place the telescopic rail on the shelf runner of the side rack and push it in the direction of the arrow until the clips (A) snap onto the shelf runner.
Removal: release the clips (A) and remove the rail from the shelf runner by moving it in the opposite direction to fitting.



Fitting



Removal

Placing a tray on the telescopic rails

Pull out both rails, place the tray on them and push the rails with the tray back into the oven as far as they will go.

⚠ **CAUTION: Do not place a tray without side holes on the rails for trays with side holes – it does not fit between the rails and might not sit securely on them. A tray with side holes can be used on the rails for trays without side holes, but it can move – handle it carefully so that hot food does not spill. If in doubt, slide the tray directly into the shelf runners of the side rack.**

⚠ **CAUTION: Fit and remove the telescopic rails only when the oven has cooled down. The rails become hot during operation – use oven gloves when pulling them out. Always push the rails fully in before closing the door.**

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 Steam cleaning

This function removes food residues from inside the oven. It only removes light soiling and is not effective against stubborn burnt-on stains. The function can only be used when the oven is cold.

Cleaning procedure

1. Remove cookware, accessories and the side racks.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%) and washing-up liquid (5%) and spray it generously onto the door, the side walls and the rear wall of the oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the recess in the bottom of the oven.
4. Close the door. Set the Steam cleaning mode and a temperature of 130 °C.
5. Switch the oven off after 18 minutes.
6. Leave the oven to cool to a safe temperature, then wipe the surfaces with a damp cloth.

8.2 Pyrolytic cleaning

Your appliance has a pyrolytic self-cleaning function. The oven cavity is heated to a very high temperature and all residues from baking and grilling are burnt off. For safety reasons, the cleaning temperature and duration cannot be set.

Note: For safety reasons, the oven door locks automatically. It cannot be opened until the oven has cooled down sufficiently. The light does not work during pyrolytic cleaning.

⚠ WARNING: The oven cavity becomes extremely hot during pyrolytic cleaning. Never try to open the appliance door while the lock symbol is shown on the display. Leave the appliance to cool down.

Keep children, people with disabilities and elderly people who are not sufficiently independent at a safe distance from the appliance. Risk of serious harm to health! Pyrolytic cleaning heats the oven cavity to a very high temperature in order to burn off soiling left from baking and grilling. This process releases fumes that may irritate the mucous membranes. Ensure good ventilation of the kitchen during cleaning. Do not leave the room for long periods. Keep children and pets at a safe distance and always follow the instructions for use.

⚠ WARNING: Before starting pyrolytic cleaning, remove all accessories and cookware from the oven cavity, including the telescopic rails and side racks.

Remove most of the soiling by hand. Clean the inside of the appliance door and the edges of the oven cavity around the seal. Do not rub or remove the seal. Make sure the oven is switched off while doing this.

⚠ WARNING: Risk of fire! Excessive food residues.

Grease and cooking juices present a fire hazard when pyrolytic cleaning is started. Always remove food remains and soiling from the oven cavity before starting the pyrolytic cycle. The outside of the appliance may also become hot during pyrolytic cleaning. Never hang flammable items such as tea towels on the door handle. Do not store anything near the appliance. Keep children at a safe distance from the appliance.

If the door seal is damaged, considerable heat will escape around the appliance door. Do not clean or remove the seal. Never use the appliance if the seal is damaged or missing.

⚠ WARNING: Risk of serious harm to health! The appliance becomes very hot during pyrolytic cleaning. The coating of baking trays and cookware is destroyed and harmful gases are released. Never clean baking trays, cake tins or other accessories using the pyrolytic mode.

8.2.1 Starting pyrolytic cleaning

Turn the knob to the left to select the Pyrolysis mode – symbol ⛶. Check that you have removed all accessories and food, including the side racks and telescopic rails, and make sure the door is closed. Start cleaning by pressing the Start/Stop button.

When cleaning is complete, an audible signal sounds and the oven stops heating. Once the oven cavity has cooled down sufficiently, you can open the door and remove the ash from the cavity with a damp cloth.

Note: The default pyrolytic cleaning programme lasts 2 hours. If required, you can shorten it to 1:30 by pressing the time button and adjusting the setting.

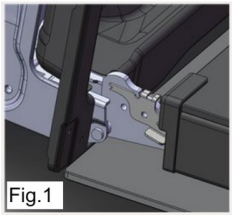
8.2.2 Interrupting or stopping pyrolytic cleaning

Once pyrolytic cleaning has started, the oven door locks automatically. If you interrupt or cancel cleaning, the door cannot be opened until the appliance has cooled down enough for the door to unlock.

Note: Insufficient maintenance may lead to white deposits on enamelled surfaces. These are harmless food residues that do not affect the performance of the appliance. If necessary, you can remove them with lemon juice or other cleaning agents.

8.3 Appliance door

8.3.1 Removing and refitting the door


Fig.1

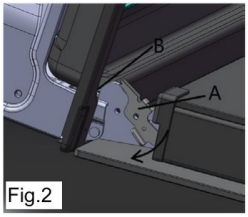


Fig.2

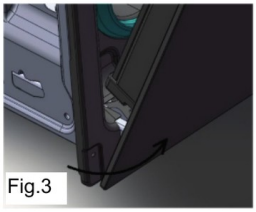

Fig.3



Fig.4

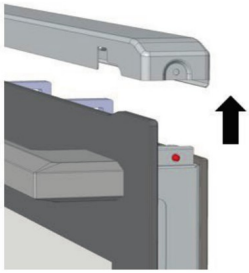
1. Open the appliance door fully (Fig. 1).
2. Fully lift the lever A on the left and right hinges (Fig. 2). Hold the door as shown in Fig. 3.
3. Gently close the door (Fig. 3) until the levers A on the left and right hinges catch on part B of the door (Fig. 4).
4. Remove the hinge hooks from their position in the direction of arrow C (Fig. 4).
5. Place the door on a soft surface.

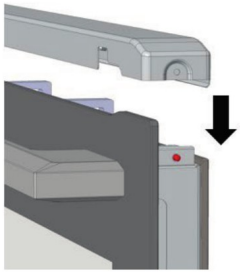
Refit the door in the reverse order. When refitting the door, make sure that both hinges are correctly positioned in the mounting holes in front of the oven cavity. The hinges should slide in easily and without resistance. If you feel resistance, check that the hinges are correctly inserted in the holes.

8.3.2 Removing the door cover

Remove the appliance door as described above. For thorough cleaning, you can remove the door cover: hold it on the right and left sides and lift it off.

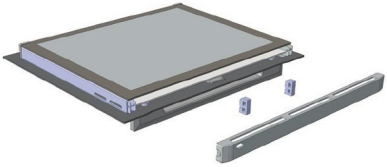


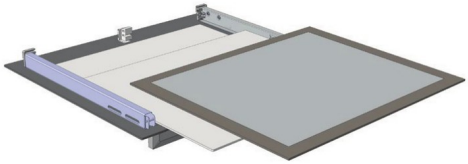




Once the door cover has been removed, the other parts can easily be taken apart for further cleaning. When cleaning is complete, put the cover back in place and click it into position. Refit the door and close it fully.

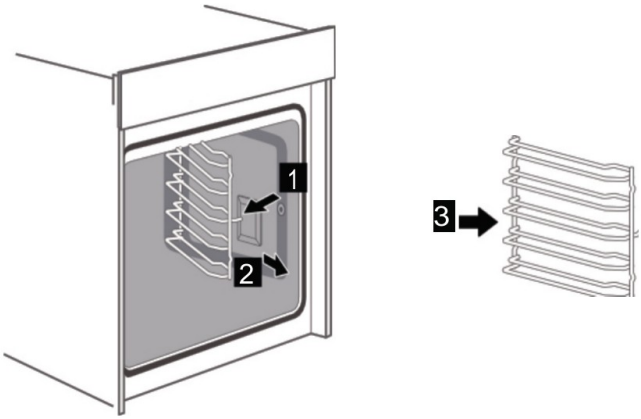
⚠ WARNING: The cover can be removed even when the appliance door is fitted.





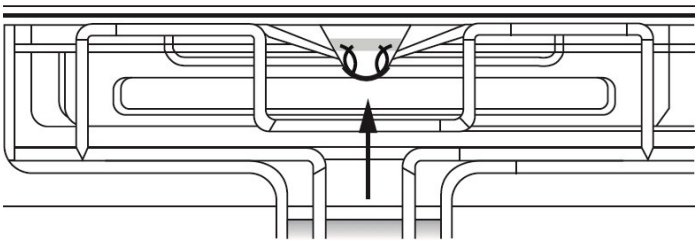
Once the door cover has been removed, the glass inside the door may fall out and cause damage or injury. In addition, because the door is lighter without the cover and glass panels, the hinges close more easily and there is a risk of trapping your fingers. Keep your hands away from the hinges.
For these two reasons, we strongly recommend that you do not remove the door cover until the appliance door has been removed first. Damage caused by incorrect handling is not covered by the warranty.

8.4 Side racks



For pyrolytic cleaning or for cleaning the oven cavity and shelf runners by hand, you can remove the side racks from the oven cavity.
The use of the telescopic rails is described in the “Inserting accessories” chapter, in the “Telescopic rails” section.

8.5 Replacing the lamp



⚠ WARNING: Risk of electric shock. The lamp cover is live when the lamp is being replaced. Before replacing the lamp, unplug the appliance or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Disconnect the appliance from the power supply: switch it off and unplug it, remove the fuse or switch off the isolating switch, depending on how it is connected.
2. Turn the glass lamp cover anticlockwise and remove it.
3. Remove the metal ring and clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a new G9 lamp.
5. Fit the metal ring to the glass cover and refit the cover.

9. TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the fuse in the fuse box.
The appliance does not work.	Power supply.	Check whether the lights and other kitchen appliances are working.
The display shows error code E1.	Temperature sensor error.	Contact the after-sales service.
The display shows error code E2.	Sensor fault.	Contact the after-sales service.
After cooking has finished, noise can be heard and air flows near the control panel.	–	The cooling fan runs continuously to prevent moisture in the oven and to cool it down. It stops automatically.
The food is not cooked enough according to the recipe.	–	A different temperature from that given in the recipe was selected – check the temperature. A different quantity from that given in the recipe was prepared – check the recipe.
Uneven browning.	–	The set temperature is too high or the selected level is too low – the oven temperature needs to be changed. Check the recommendations in the recipe and the settings made. The finish, colour or material of the cookware may not be suitable for the chosen cooking method. When using the conventional mode, use dark, matt cookware.
The light does not work.	–	The lamp needs to be replaced – see the “Replacing the lamp” chapter.

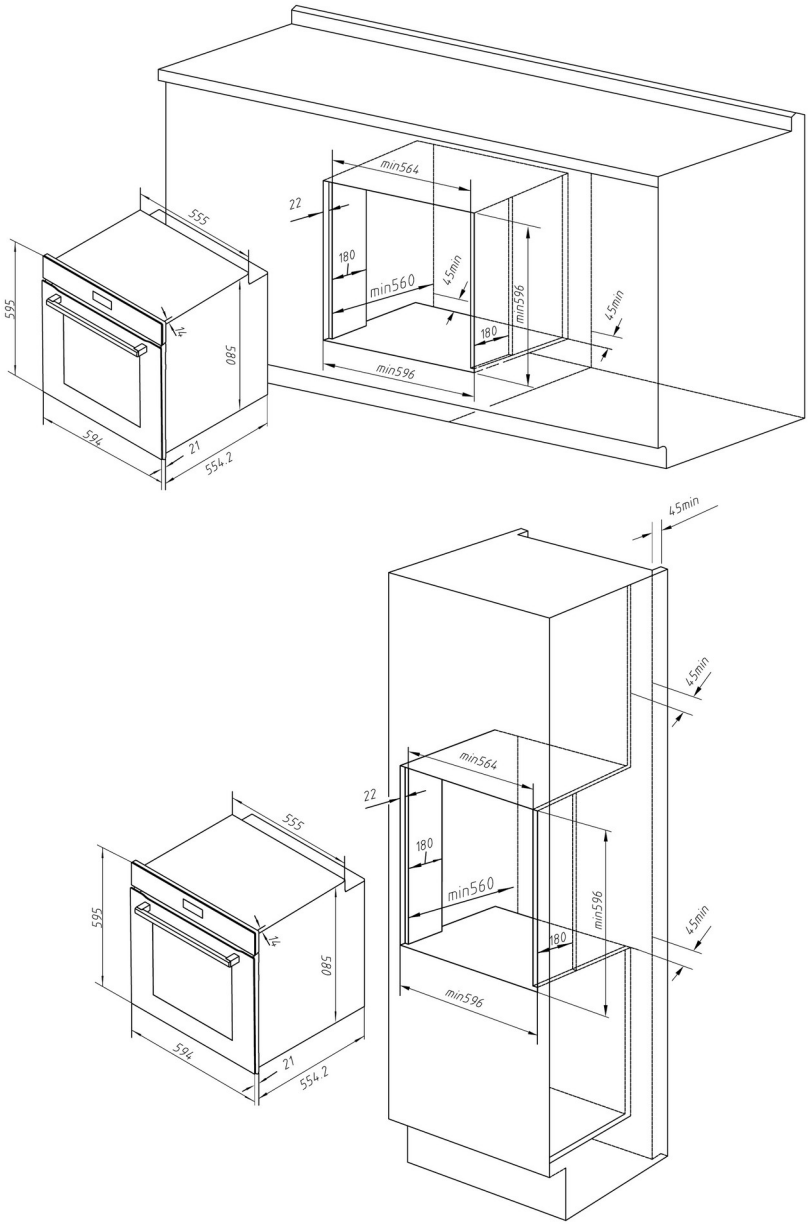
10. INSTALLATION

10.1 Safety instructions for the installer

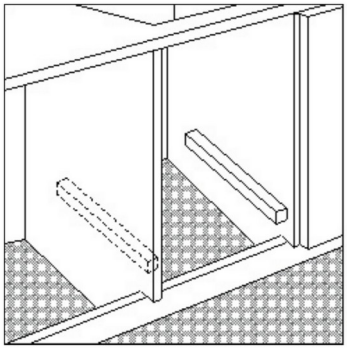
The electrical installation of this appliance may only be carried out by a qualified electrician. The oven must be installed in accordance with the instructions supplied.
The installation must provide protection against contact with live parts.
Remove the protective film from the door after installation.

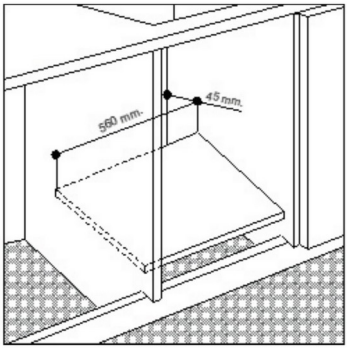
10.2 Installing the built-in oven

The figures below show the cut-out dimensions for installation under a worktop or in a tall cabinet.



To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. The oven should preferably be installed so that it rests on two wooden strips. If the oven rests on a continuous flat surface, an opening of at least 45 x 560 mm must be provided in it.





The panels of adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneered finish must be assembled using adhesives that can withstand temperatures of up to 100 °C.

10.3 Electrical connection

⚠ **CAUTION: Risk of fire or electric shock.**

All electrical connections must be made by a qualified electrician. The appliance must be earthed. Check that the specifications on the rating plate match the electrical data of your mains supply.

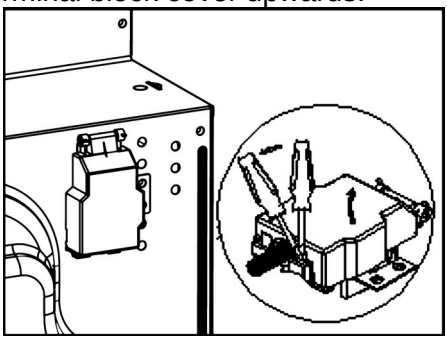
The oven is supplied with a standard three-core power cable already connected. It is connected to a 220–240 V, 50/60 Hz mains supply via a standard socket or an all-pole disconnection device in accordance with the installation rules. The power supply must be alternating current, and the green-and-yellow wire is used as the earth conductor.

Always use a correctly installed earthed socket. Wire colour coding: blue – neutral (N), brown – live (L), green/yellow – protective earth (earth).

Note: The power cable is factory-connected to the oven, so do not connect any wires to the terminal block. The following procedure applies only to replacing the power cable.

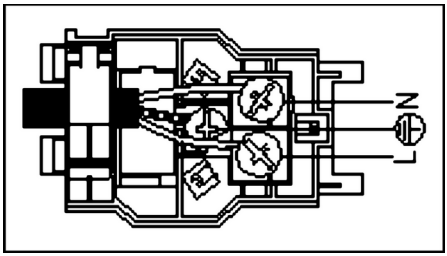
Opening the terminal block

1. Use a screwdriver to prise open the terminal block cover.
2. Swing the terminal block cover upwards.



Connecting the wires

1. Loosen the cable clamp screw and the three terminal screws and remove the old cable.
2. Secure the wires of the new cable under the screw heads according to the colour coding: blue (N), brown (L), green/yellow (protective earth).
3. Secure the new power cable with the cable clamp and close the terminal block cover.



Connection to the mains

Install a socket that matches the rated power stated on the rating plate. An all-pole disconnection device with a contact gap of at least 3 mm must be installed between the mains and the oven. This device must be rated for the load and must comply with applicable regulations. The earth conductor must not be interrupted by this device.

Do not route the power cable through places where the temperature may exceed 50 °C.

Before connecting the appliance, check that:

- the earth conductor is securely connected in accordance with applicable safety regulations – if in doubt, have the earthing checked by a qualified electrician; the manufacturer accepts no liability for damage caused by an unearthed installation;
- the data on the rating plate (on the appliance or on the packaging) match the specifications of your household mains supply;
- the current-carrying capacity of the installation and sockets is sufficient for the maximum power of the appliance stated on the rating plate – if in doubt, consult a qualified electrician.

If the socket and the appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable type by a qualified electrician. The use of adapters, multi-way adapters or extension cables is not recommended; if absolutely necessary, consult a qualified electrician.

Make sure the plug and power cable are not damaged. If the power cable needs to be replaced, this must be done by an authorised service centre.

The insulation of the appliance cables may melt if it comes into contact with hot parts of the appliance. Never allow the power cable to come into contact with or near hot parts of the appliance; this applies in particular to the appliance door when it is hot.

Only plug the appliance into the socket once installation is complete. Make sure that the plug is accessible after installation. If the socket is loose, do not plug the appliance into it.

Do not disconnect the appliance by pulling the power cable; always pull the plug.

A faulty appliance or an incorrect repair is dangerous and can lead to electric shock. Have the appliance repaired by an authorised service centre.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Energy efficiency information sheet

Parameter	Unit	Value
Brand		kluge
Model		KTP2030B
Energy efficiency index		93.3
Energy efficiency class		A
Energy consumption per cycle – conventional mode	kWh/cycle	0.97
Energy consumption per cycle – fan-forced mode	kWh/cycle	0.83
Number of cavities		1
Heat source		electricity
Cavity volume	l	81
Overall dimensions (H x W x D)	cm	59.4 x 59.4 x 55.4

The values registered for this model can also be found in the European EPREL database.
Full information on the appliance's energy label can be found in the European EPREL database (eprel.ec.europa.eu) by entering the product identifier, or by scanning the QR code on the energy label or on the appliance's rating plate.

Výrobce:
ELMAX STORE a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Česká republika
info@elmax.cz
Záruční a pozáruční servis:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Prodej náhradních dílů:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.elmax.cz

Výhradný distribútor značky Kluge pre Slovensko:
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horná 116, 022 01 Čadca, Slovenská republika
info@elmax.cz
Záručný a pozáručný servis:
tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Predaj náhradných dielov:
tel: +421 915 473 787
email: servis@elmax.cz
www.elmax.sk

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:
RANKOR AGD, sp. z o. o.
Wincentego Styczyńskiego 22, 41-500 Chorzów, Polska
Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@agd-rankor.pl
Sprzedaż części zamiennych:
tel: +48 603 749 562
email: serwis@agd-rankor.pl
www.klugepolska.pl

Manufacturer:
ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko, Czech Republic
info@elmax.cz
Warranty and after-sales service:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz
Sale of spare parts:
tel: +420 599 529 250
email: servis@elmax.cz
www.elmaxstore.eu

