



KOBBS39H

CS	Návod k použití Parní trouba	3
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik parowy	27
SK	Návod na používanie Parná rúra	52



INSTALACE / INSTALACJA / INŠTALÁCIA



Vítejte v Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	14
8. FUNKCE HODIN.....	15
9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
10. TIPY A RADY.....	17
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	23
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	24
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	26

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí

musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.
- Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

- Spotřebič čistíte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistíte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané

náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

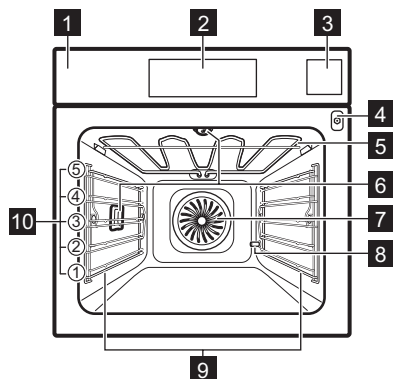
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pro pečicí sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene

9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné

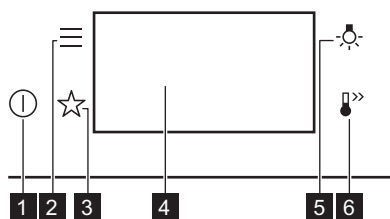
10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro koláčové formy na pečení – pokrmy, pečené pokrmy, nádobí/nádoby určené na pečení v troubě.
- **Plech na pečení**
Pro vláčné moučníky, pečené potraviny, chléb, velké pečeně, mražená jídla a k zachytávání kapajících tekutin, např. tuku při pečení jídla na tvarovaném roštu.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Cukrářský plech**
Na rohlíky, preclíky a malé pečivo. Vhodné pro parní funkce. Změna zbarvení povrchu nemá na funkce žádný vliv. Maximální množství prádla: 5.kg
- **Pečicí sonda**
Slouží k ovládní pečení na základě teploty uvnitř pokrmu.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEĽ

4.1 Přehled ovládacího panelu

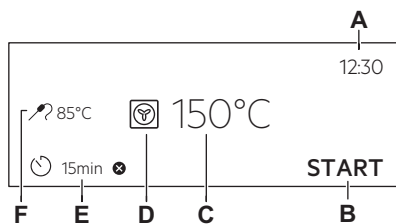


- 1 Zapnout / Vypnout
Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.

2	Nabídka	Uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

4.2 Displej

Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.



- A. Denní čas
- B. ZAPNOU / VYPNOU
- C. Teplota
- D. Pečící funkce
- E. Časovač
- F. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji

OK K potvrzení volby/nastavení.

Ukazatele na displeji

- K návratu o jednu úroveň v nabídce.
- K vrácení posledního úkonu.
- K zapnutí a vypnutí funkcí.
- Funkce zvukového signálu je zapnutá.
- Funkce zvukového signálu a ukončení přípravy je zapnutá.
- Je zapnutá pouze vyskakovací zpráva.
- Odložený start je zapnutá.
- Ke zrušení nastavení.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.2 První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.

4. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
5. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
6. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

5.3 Nastavení: Tvrdost vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.
2. Protřepajte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.
4. Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody. Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídající klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 – měkká	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
2 – středně tvrdá	<input type="text"/>
3 – tvrdá	<input type="text"/>
4 – velmi tvrdá	<input type="text"/>



6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Pečicí funkce

STANDARDNÍ

	Gril Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
	Turbo gril K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Pravý horký vzduch K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.
	Mražené potraviny Ideální pro hotová jídla (např. hranolky, krokety nebo jarní závitky).
	Horní/spodní ohřev K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	Pizza Nejvhodnější pro pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.
	Spodní ohřev Tuto funkci zvolte po dokončení přípravy, pokud je potřeba dopéct jídlo zespodu dozlatova. Použijte nejnižší úroveň roštu.



Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

SPECIALITY



Zavařování

Chcete-li zavařit zeleninu a ovoce, vložte zavařovací sklenice do plechu na pečení naplněného vodou. Použijte žáruvzdorné sklenice s bajonetovými nebo šroubovacími uzávěry stejné velikosti. Použijte nejnižší polohu roštu.



Sušení

K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. Aby mohl vlhký vzduch uniknout a ovoce se lépe usušilo, doporučuje se během sušení občas otevřít dvířka trouby.



Ohřev talířů

K předehřátí talířů k servování.



Rozmrazování

K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.



Gratinované pokrmy

Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.



Nízkoteplotní pečení

Příprava jídla při nízké teplotě. Je ideální k přípravě choulostivých potravin (např. hovězího, telecího nebo jehněčího).



Uchovat teplé

K udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.



Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA



Steamify

Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.



Regenerace

Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídla přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.



Pečení chleba

Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.



Kynutí těsta

K urychlení kynutí těsta. Povrch těsta zakryjte, aby nevysychalo.



Vaření v páře

K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře.



Vysoká vlhkost

Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.



Nízká vlhkost

Funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídla z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.2 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign


(podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji.


Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie najdete v kapitole „Energetická účinnost“, Tipy pro úsporu energie.

6.3 Nastavení: Pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce a teplota.
2. Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
3. Zvolte pečicí funkci a stiskněte OK.
4. Nastavte teplotu. Stiskněte OK.
5. Stiskněte START.
Pečicí sonda – snímač lze připojit kdykoliv před procesem přípravy nebo během něj. Viz kapitolu „Použití příslušenství, pečicí sonda“.
6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
7. Vypněte spotřebič.

6.4 Nastavení: Steamify – Parní pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
2. Stiskněte . Nastavte parní pečicí funkci.
3. Stiskněte OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
4. Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě:
 - a. **Pára pro parní přípravu 50 - 100 °C** – pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
 - b. **Pára pro dušení 105 - 130 °C** – k pečení dušeného a restovaného masa nebo ryb, chleba a drůbeže a také tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.

- c. Pára pro křupavou kůrku** 135 - 150 °C – na maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a št'avnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
- d. Pára pro pečení** 155 - 230 °C – k pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravě zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.

5. Stiskněte OK.
6. Stisknutím krytu nádržky na vodu ho otevřete.
7. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 min. Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.

VAROVÁNÍ!

Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

8. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
9. Stiskněte START.
- Pára se objeví po zhruba 2 min. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
10. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
11. Vypněte spotřebič.

12. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.

Viz kapitolu „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku.

13. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody.
14. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

VAROVÁNÍ!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprázdnění zásobníku na vodu buďte opatrní.

6.5 Nabídka

Stisknutím  vstupte do nabídky.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazí verzi softwaru a konfiguraci.

Díličí nabídka pro: Čištění


Díličí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku na vodu po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.

Díličí nabídka	Použití
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Díličí nabídka pro: Funkce

Díličí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Připomínka Čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

Díličí nabídka pro: Nastavení

Díličí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u  .
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrдость vody	K nastavení tvrdosti vody.

Díličí nabídka	Popis
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

Díličí nabídka pro: Obsluha

Díličí nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.



6.6 Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka se skládá ze sady doplňkových funkcí a programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Automatická váha.




1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Stiskněte . Zadejte Podporované Vaření.
4. Zvolte pokrm nebo druh jídla.
5. Vložte potraviny do spotřebiče a stiskněte START.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


7.1 Oblíbené ☆


Můžete uložit až 3 ze svých oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce a doba přípravy.

1. Zapněte spotřebič.
 2. Zvolte upřednostňované nastavení.
 3. Stiskněte .
 4. Vyberte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
 5. Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
 6. Stiskněte OK.
-  – stisknutím resetujete nastavení.
-  – stisknutím zrušíte nastavení.

7.2 Blokování tlačítek


Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Současným stisknutím ☆ a  zapněte funkci.

Současným stisknutím ☆ a  vypněte funkci.

7.3 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Zvolte Funkce / Dětská bezp. pojistka.



4. Stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka. Když je tato funkce zapnutá, přejděte na: K dispozici je Časovač a osvětlení.

Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

7.4 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz kapitola „Funkce hodin“.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení.

7.5 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

8. FUNKCE HODIN


8.1 Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	K nastavení délky přípravy jídla. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Co se stane, když uplyne čas, můžete nastavit nastavením preferovaného: Ukončit akci.
Ukončit akci	Zvukový signál – po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče. Zvukový signál a ukončení pečení – po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne. Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Funkci můžete zapnout a vypnout. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

8.2 Nastavení: Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte OK.

8.3 Nastavení: Časovač


1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte .

3. Nastavte čas.



Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím ● ● ● .

4. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka. Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci. Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.

8.4 Nastavení: Odložený start


1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte dobu přípravy.
4. Stiskněte ● ● ● .
5. Stiskněte: Odložený start.
6. Zvolte požadovaný čas spuštění.
7. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

8.5 Nastavení: Časovač

1. Stiskněte .
2. Stiskněte ● ● ● .
3. Stiskněte: Časovač.
4. Posunutím nebo stisknutím  zobrazíte dobu provozu na hlavní obrazovce.
5. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

8.6 Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte .
2. Nastavte hodnotu časovače.
3. Stiskněte OK.

9. POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

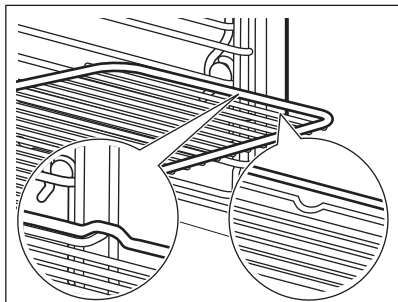
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj

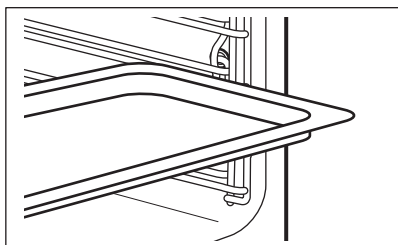
kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



Rošt vložte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč




Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

9.2 Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
-  – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

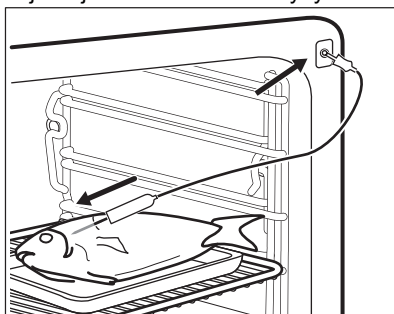
Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, pečicí funkci a teplotě.

Pečení s: Pečicí sonda

VAROVÁNÍ!

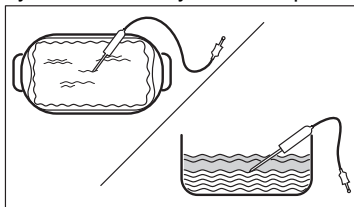
Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holýma rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sonda do pokrmu:
Maso, drůbež a ryby
Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.




Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu mísy. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačímísy použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékačímísy.



4. Zapojte pečicí sonda do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz kapitolu „Popis spotřebiče“.
- Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5.  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
6. ● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:
 - Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
 - Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.
7. Zvolte funkci a opakovaným stiskem **OK** přejděte na hlavní obrazovku.
8. Stiskněte **START**.
9. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.



Polohy roštů v troubě se počítají zdola.






Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie naleznete v kapitole „Energetická účinnost“.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření dostupných na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku umístěném na předním rámu vnitřku spotřebiče.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota

	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)





10.2 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28cm

10.3 Vlhký horkovzduch






Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.






		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečení na jedné úrovni

			°C		
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	160	45 - 60	2
Jablečný koláč 1)	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2
Jablečný koláč 1)	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	140	25 - 35	2
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	20 - 30	3
Malé koláče, 20 kousků na plech 2)	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	170	20 - 30	3






			°C		
Topinky 3)	Gril	Tvarovaný rošt	max.	1 - 2	5

1) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

2) Předehřejte prázdný spotřebič.

3) Předehřívejte prázdný spotřebič po dobu 5 min.

Pečení na více úrovních

			°C		
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláče, 20 kousků na plech 1)	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	150	25 - 35	2 a 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablečný koláč	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	55 - 65	2 a 4






1) Předehřejte prázdný spotřebič.

10.5 Informace pro zkušební

Testy pro funkci: Vaření v páře

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.






Nastavte teplotu na 100°C.







				
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	0.3	3	8 - 9
Brokolice 1) 2)	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	max.	3	10 - 11
Hrášek, zmražený 2)	2 x 2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejmchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

2) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

Další recepty na vaření v páře

				°C	
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce) 1)	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, perforovaná (brambory a brokolice) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolice a brambory)	100	40 (brambory) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolice)

					
Karamelový pudink (6 porcí)	Vysoká vlhkost	Kulaté porcelánové nádoby na tvarovaném roštu	2	90	35 - 45
Vaječný krém	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, neperforovaná	2	85	35 - 45
Bílý chléb	Pečení chleba	Plech na pečení 2)	2	180	40 - 50
Kuře 3)	Nízká vlhkost	Tvarovaný rošt	2	200	60 - 70

1) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.

2) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

3) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

Čistící prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

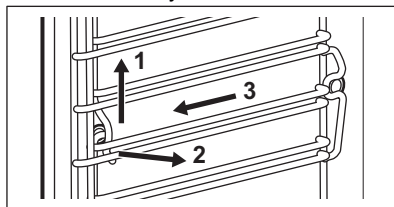
- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchytu.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Patky výsuvných kolejnic musí směřovat dopředu.

11.3 Čištění párou

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.

2. Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
3. Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zásobník na vodu naplňte po maximální výšce hladiny, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis
Čištění párou	Lehké čištění Trvání: 30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. Trvání: 75 min

6. Stiskněte **START**. Řiďte se pokyny na displeji.
Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
7. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.
8. Vypněte spotřebič.
9. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte jeho vnitřek pomocí měkkého hadříku.
10. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.4 Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Odstraňování vod. kamene

Použijte jej k odstraňování vod. kamene z parního systému.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. Viz kapitolu „Údržba a čištění“, Vyprázdnění zásobníku.
Trvání první části: přibližně 100 min

4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Odstraňování vod. kamene.
5. Vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
6. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstraňování vod. kamene.
7. Zbývající objem zásobníku na vodu doplňte 700 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
8. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Trvání druhé části: přibližně 35 min
9. Zásobník na vodu dolijte 950 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
10. Po dokončení funkce hluboký pekáč / plech vyjměte.
11. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
12. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.
13. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
Pokud ve spotřebiči zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

11.6 Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.7 Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkce páry.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.

4. Zásobník na vodu naplňte vodou po maximální výšce hladiny, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
 5. Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování.
- Trvání:** přibližně 30 min
6. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
 7. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.8 Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte veškeré příslušenství.
3. Vyberte: Nabídka / Čištění / Sušení.
4. Řiďte se pokyny na displeji.

11.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení spotřebiče.

Stisknutím ANO spotřebič vysušíte.

11.10 Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraňte ze zásobníku zbylou vodu.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku.

Trvání: 6 min

5. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
6. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.11 Vyjmutí a instalace dvířek

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

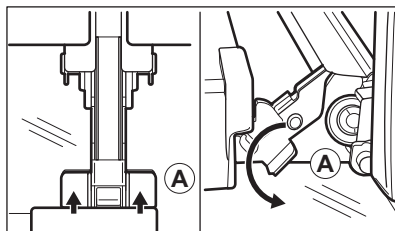
⚠ VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

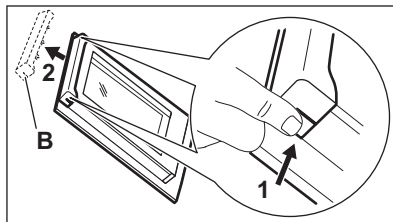
⚠ POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

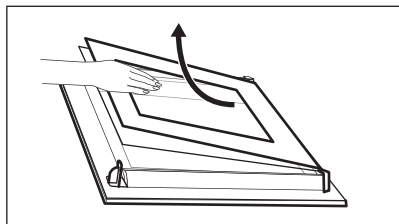
1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



4. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
5. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
6. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
7. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
9. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



10. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

11.12 Výměna žárovky

VAROVÁNÍ!

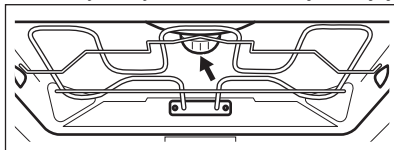
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.

3. Položte hadřík na dno trouby.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
2. Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Popis problému

Příčina a náprava

Spotřebič nelze zapnout ani používat.

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Pro nastavení hodin viz kapitulu „Funkce hodin“.
	Dvířka nejsou správně zavřena. Kontrolky/symboly varné desky
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení je vypnuté.	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Pro podrobné informace viz kapitulu „Údržba a čištění“.
<p>i Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.</p>	

12.2 Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže.

Kód a popis	Řešení
F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.) :

Výrobní číslo (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informační list výrobku a informace o výrobku dle nařízení EU o energetických štítcích a ekodesignu

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	KOBBS39H 944032117

Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

13.3 Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkci pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude

pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.


Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

Pohotovostní režim

Po 2 minutách se displej přepne do pohotovostního režimu.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	27
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	29
3. OPIS URZĄDZENIA.....	32
4. PANEL STEROWANIA.....	33
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	33
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	34
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	38
8. FUNKCJE ZEGARA.....	39
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	40
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	42
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	45
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	48
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	50
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	51

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.

- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

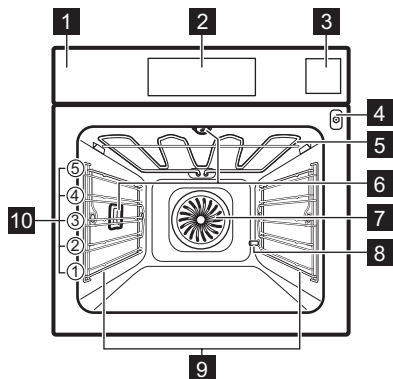
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane

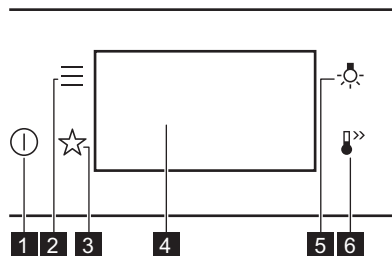
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Blacha cukiernicza**
Do bułek, precli i małych ciastek. Odpowiednie do funkcji parowych. Odbarwienie powierzchni nie ma wpływu na funkcjonalność. Maksymalny wsad: 5 kg.
- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

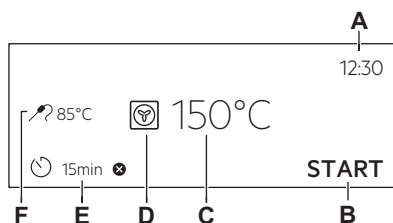
4.1 Widok panelu sterowania



1	Włączono / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

4.2 Ekran

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A.** Aktualna godzina
- B.** START / STOP
- C.** Temperatura
- D.** Funkcje pieczenia
- E.** Timer
- F.** Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
	Anulowanie ustawienia.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.3 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

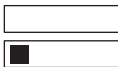



Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu sprawdzić twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Termoobiegi

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, kroketów lub sajgonek).



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

SPECJALNE



Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniżej położonej półki.



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.



Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Zapiekanki

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Termoobieg (niska temp.)

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło reszkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE



Steamify

Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.



Regeneracja

Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.



Duża wilgotność

Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.



Mała wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny


Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.


Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć **OK**.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć **OK**.
5. Nacisnąć **START**.
Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. **STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

6.4 Ustawienie: Steamify – funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć **OK**. Na wyświetlaczu pojawia się ustawienie temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
 - a. **Para do gotowania na parze** 50 - 100 °C - do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
 - b. **Para do duszenia** 105 - 130 °C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
 - c. **Para do zapiekania** 135 - 150 °C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekane. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
 - d. **Para do pieczenia** 155 - 230 °C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
5. Nacisnąć przycisk **OK**.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Taka

ilość wody wystarcza na około 50 min.
Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

8. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
 9. Nacisnąć przycisk **START**. Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
 11. Wyłączyć urządzenie.
 12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.
- Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.
13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
 14. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.5 Menu

Nacisnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.

Pozycja menu	Zastosowanie	
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.	
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.	
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.	
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie


Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody ze zbiornika na wodę po użyciu funkcji pary.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.

Podmenu	Zastosowanie
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla  .
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.

Podmenu	Opis
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..


1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieścić potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.


7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.


1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Naciśnąć .
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Naciśnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Naciśnąć OK.

 – naciśnąć, aby zresetować ustawienie.

 – naciśnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — naciśnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆, 🔒 - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.



1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.
Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer i lampki.

Aby korzystać z urządzenie, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Funkcja	Opis
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć przycisk OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

2. Nacisnąć .

3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można

wybrać naciskając ● ● ● .

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij +1min.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

2. Nacisnąć .

3. Ustawić czas pieczenia.

4. Nacisnąć ● ● ● .

5. Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.

6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.


7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Nacisnąć .

2. Nacisnąć ● ● ● .

3. Nacisnąć: Stoper.

4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.

5. Nacisnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć .

2. Ustawić wartość dla timera.

3. Nacisnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

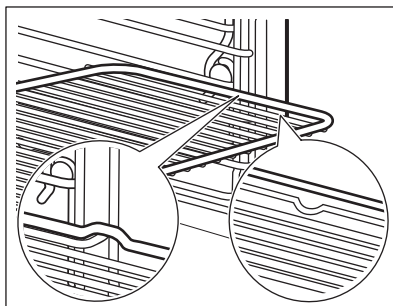
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

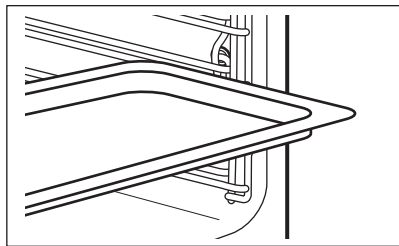
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsuń ruszt między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Błacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsuń blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieść blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

-  - temperatura wewnątrz potrawy

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

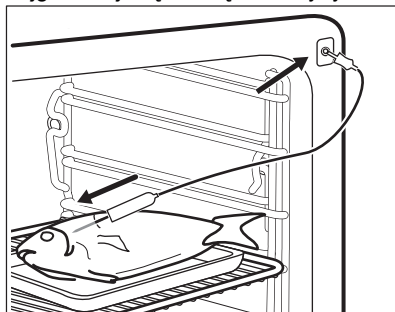
Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

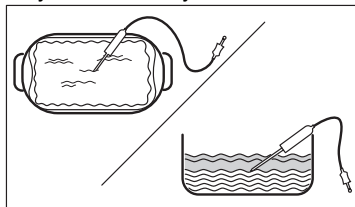
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.




Zapiekanek

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5.  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:

- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał

dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.



Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.







Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia

	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)






10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Błacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.


				
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

		°C		
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie






			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	Ruszt	160	45 - 60	2
Amerykańska szarlotka 1)	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2
Amerykańska szarlotka 1)	Górna/dolna grzałka	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 2)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty 3)	Grill	Ruszt	maks.	1 - 2	5

1) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

2) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

3) Rozgrzewać puste urządzenie przez 5 min.

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Butka maślana	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blaszce 1)	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2 i 4






1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.






Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0.3	3	8 - 9
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mrożony 2)	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać tej funkcji: Szybkie nagrzewanie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) 1)	Gotowanie na parze	Gastro Norm 1/2 perforowane (ziemniaki i brokuły) i nieperforowane (łosoś)	2 (łosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 18-20 (łosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	Gotowanie na parze	Gastro Norm ½ nieperforowane	2	85	35 - 45
Biały chleb	Chleb	Błacha do pieczenia ciasta 2)	2	180	40 - 50



Kurczak **3)**

Mała wilgotność

Ruszt

2

200

60 - 70

- 1) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie składniki piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.
- 2) Używać blachy do pieczenia z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.
- 3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznicie ściereczką z mikrofibry.

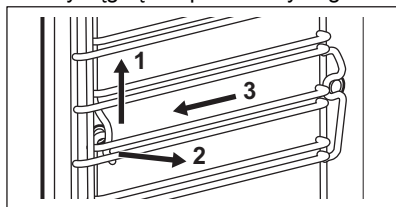
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

- Nacisnąć START . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
- Wyłączyć urządzenie.
- Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
- Pozostawić drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wewnątrz piekarnika wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
- Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
- Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
- Uzupełnić wodę w zbiorniku na wodę dolewając 700 ml wody, aż rozlegnie się

sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

- Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min.
- Wlać do zbiornika na wodę 950 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
- Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wytrzeć do czysta wewnątrz piekarnika miękką szmatką.
- Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
- Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.
4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

11.10 Opróżnianie zbiornika

Sposobu tego używać po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody ze zbiornika na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika.

Czas trwania: 6 min

5. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
6. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

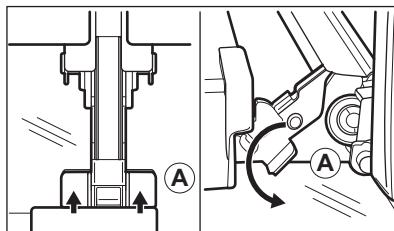
! OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

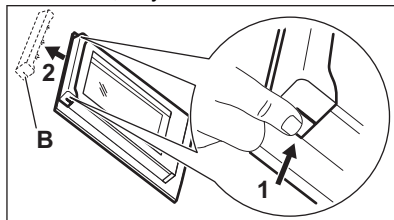
! UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

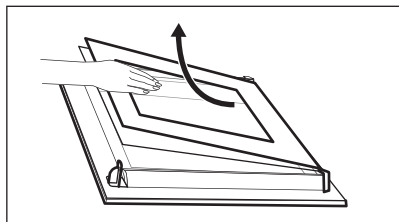
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła.

Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.12 Wymiana żarówki

OSTRZEŻENIE!

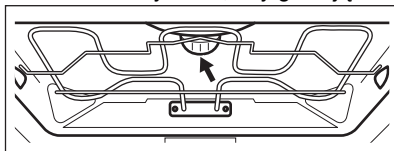
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.

3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Kontrolki/symbole płyty grzejnej
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”

i Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	KOBBS39H 944032117
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	35.0 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania 0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do

ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło

resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.


Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Víta vás Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	52
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	54
3. POPIS VÝROBKU.....	57
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	57
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	58
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	59
7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	63
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	64
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	64
10. TIPY A RADY.....	66
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	69
12. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	72
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	73
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	75

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.

- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.

- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

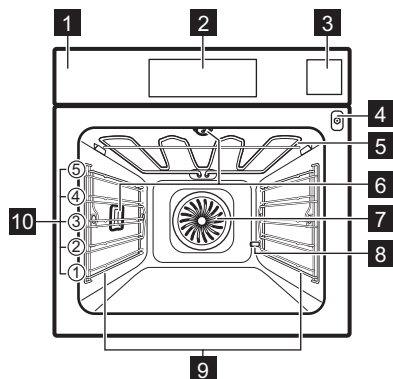
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra

9 Zásúvacia lišta, odstrániteľná

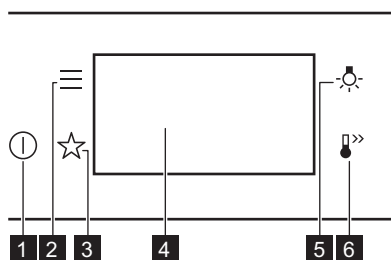
10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na tortové formy, riady na zapekanie, riady na pečenie, kuchynský riad.
- **Plech na pečenie**
Na vlašné koláče, pečivo, chlieb, veľké pečené jedlá, mrazené jedlá a na zachytávanie kvapkajúcich tekutín, napr. tuku pri pečení potravín na drôtenom rošte.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Plech na cukrovinky**
Pre pečivo, praclíky a drobné pečivo. Vhodné pre funkcie s parou. Zmena farby povrchu nemá žiadny vplyv na funkcie. Maximálna hmotnosť náplne: 5.kg
- **Teplotná sonda**
Na ovládanie pečenia na základe teploty vnútri pokrmu.
- **Teleskopické lišty**
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Prehľad ovládacieho panela

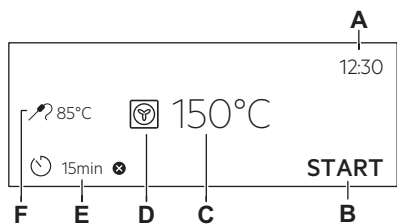


- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | Zap / Vyp | Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič. |
| 2 | Ponuka | Zobrazuje zoznam voliteľných funkcií spotrebiča a funkcií nastavenia. |

3	Oblíbené	Zoznam oblíbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rychle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rychle zohrievanie.

4.2 Displej

Displej s nastavenými klúčovými funkciami.



- A. Presný čas
- B. ŠTART / STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

OK Potvrdenie výberu/nastavenia.

Ukazovatele na displeji

- Návrat o jednu úroveň v ponuke.
- Vrátenie posledného úkonu.
- Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
- Funkcia zvukového signálu je zapnutá.
- Funkcia zvukového signálu a ukončenia varenia je zapnutá.
- Aktivuje sa iba vyskakovacie okno s hlásením.
- Odložený štart je zapnutý.
- Ak chcete zrušiť nastavenia.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejete prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.

4. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
5. Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
6. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

5.3 Nastavenie: Tvrdosť vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

Použite testovací papierik alebo kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

1. Testovací papierik vložte do vody z vodovodu približne na 1 sek. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.
2. Testovací papierik otraste, aby sa odstránila zvyšná voda.
3. Počkajte 1 min a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.
4. Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody. Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Po uplynutí 1 min od testu skontrolujte tvrdosť vody.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdoť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody s príslušnou klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Úroveň tvrdosti vody Testovací papierik

1 – mäkká

Úroveň tvrdosti vody Testovací papierik

2 – stredne tvrdá

3 – tvrdá

4 – veľmi tvrdá

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ



Gril

Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.



Mrazené pokrmy

Ideálne pre hotové jedlá (napr. hranolčeky, krokety alebo jarné závitky).



Tradičné pečenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.



Pizza

Najlepšie na pečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.



Dolný ohrev

Túto funkciu vyberte po procese pečenia, ak chcete jedlo opiecť viac na dne rúry. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

ŠPECIÁLNE



Zaváranie

Na konzervovanie zeleniny a ovocia umiestnite zaväracie poháre do plechu na pečenie naplneného vodou a použite teplovzdušné poháre s bajonetovými alebo skrutkovacími uzávermi rovnakej veľkosti. Použite najnižšiu úroveň v rúre.



Sušenie

Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. Ak chcete, aby unikol vzduch nasýtený vlhkosťou a aby sa ovocie vysušilo lepšie, odporúčame vám počas sušenia otvoriť dvierka rúry.



Ohrev tanierov

Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.



Rozmrazovanie

Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.



Gratinované jedlá

Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.



Pomalé pečenie

Proces varenia pri nízkej teplote. Je ideálna na prípravu jemných pokrmov (napr. hovädzieho, telacieho alebo jahňacieho mäsa).



Uchovať teplé

Na uchovávanie jedla teplého. Upozorňujeme, že niektoré jedlá môžu počas zohrievania pokračovať vo varení a vyschnúť. V prípade potreby zakryte riad.



Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA



Steamify

Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.



Regenerácia

Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.



Pečenie chleba

Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje výsledky ako od profesionálov.



Kysnutie cesta

Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Povrch cesta zakryte, aby ste predišli vysušeniu.



Vlhká para

Na parnú prípravu zeleniny, príloh alebo rýb.



Vlhkosť Vysoká

Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.



Vlhkosť Nízka

Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získava mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch.

6.2 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch


Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.


Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Tipy na úsporu energie.

6.3 Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu a teplota.
2. Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.
3. Vyberte funkciu ohrevu a stlačte OK.
4. Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo OK.
5. Stlačte tlačidlo START. Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete pripojiť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. Pozrite si kapitolu „Používanie príslušenstva, teplotná sonda“.
6. Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.
7. Vypnite spotrebič.

6.4 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

1. Zapnite spotrebič. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.

2. Stlačte . Nastavte funkciu ohrevu parou.
3. Stlačte **OK**. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
4. Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty:
 - a. **Para na parnú prípravu** 50 - 100 °C – na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
 - b. **Para na dusenie** 105 - 130 °C – na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
 - c. **Para na chrumkavú kôrku** 135 - 150 °C – na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
 - d. **Para na pečenie** 155 - 230 °C – na pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
5. Stlačte tlačidlo **OK**.
6. Zatláčením na kryt otvorte nádržku na vodu.
7. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. Toto množstvo vody stačí približne na 50 min. Nádržku na vodu nenapĺňajte nad maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.

VAROVANIE!

Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (deminalizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalievajte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

8. Nádržku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
9. Stlačte tlačidlo **START**. Para sa začne tvoriť približne po 2 min. Keď dosiahne spotrebič nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
10. Keď sa v nádržke na vodu minie voda, zaznie signál. Doplňte nádržku na vodu.
11. Vypnite spotrebič.
12. Ak chcete zabrániť usadzovaniu vodného kameňa, po každom pečení s parou vyprázdňte nádržku na vodu. Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu.
13. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Vo vnútri rúry môže kondenzovať zvyšková voda.
14. Keď spotrebič vychladne, vyčistite vnútro rúry mäkkou handričkou.

VAROVANIE!

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete nádržku na vodu, buďte opatrní.

6.5 Ponuka

Stlačením  vstúpite do ponuky.

Položka ponuky	Aplikácia
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.
Oblíbené	Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.

Položka ponuky	Aplikácia	
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.


Podponuka pre: Čistenie

Podponu-ka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenзованej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup odstránenia zvyškovej vody z nádržky na vodu po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponu-ka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Pripomienka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

Podponuka pre: Nastavenie

Podponu-ka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasú displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Hlasitosť tónu pre  nie je možné stlmiť.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

Podponuka pre: Servis

Podponu-ka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.



6.6 Nastavenie: Sprievodca pečením

Podponuka Sprievodca pečením pozostáva zo súboru dodatočných funkcií a programov, ktoré sú navrhnuté pre určené pokrmy. Každý pokrm v tejto podponuke zahŕňa vhodné nastavenie. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:

- Nепреpečený
- Stredne
- Prepečený

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj Automatická váha.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Stlačte . Zadajte Sprievodca pečením.
4. Vyberte pokrm alebo druh potraviny.




5. Vložte jedlo do spotrebiča a stlačte START .

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

7. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


7.1 Obľúbené ☆


Uložiť možno až 3 obľúbené nastavenia, ako napríklad funkciu ohrevu a dobu pečenia.

1. Zapnite spotrebič.
 2. Vyberte preferované nastavenie.
 3. Stlačte tlačidlo: .
 4. Vyberte možnosť: Obľúbené/Uložiť aktuálne nastavenia.
 5. Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené.
 6. Stlačte tlačidlo OK.
-  – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.
-  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

7.2 Blokovanie ovládania


Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Stlačte súčasne ☆ a , aby ste zapli funkciu.

☆,  – súčasným stlačením funkciu vypnete.

7.3 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Vyberte položku Voliteľné funkcie / Detská poistka.



4. Stlačte písmená kódu v abecednom poradí.

Funkcia Detská poistka je aktivovaná. Keď je táto funkcia zapnutá, je k dispozícii prístup k: Časovač a osvetleniu.

Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmená kódu v abecednom poradí.

7.4 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry / Teplotná sonda / Koniec.

7.5 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

8. ČASOVÉ FUNKCIE


8.1 Popis časových funkcií

Funkcia	Popis
Časovač	Nastavenie dĺžky prípravy pokrmu. Maximum je 23 h 59 min. Môžete nastaviť, čo sa stane pri uplynutí nastaveného času: Kritéria skončenia.
Kritéria skončenia	Zvukový signál – keď uplynie čas, zaznie zvukový signál. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý. Zvukový signál a skončenie pečenia – po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne. Len pop-up správy – keď uplynie čas, na displeji sa zobrazí hlásenie. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času pečenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Funkciu môžete zapnúť a vypnúť. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.

8.2 Nastavenie: Presný čas

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

8.3 Nastavenie: Časovač


1. Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .

3. Nastavte čas.



Požadované Kritéria skončenia môžete vybrať stlačením tlačidla ●●●.

4. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka. Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete čas varenia predĺžiť. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu. Na predĺženie času prípravy stlačte **+1min**.

8.4 Nastavenie: Odložený štart


1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Nastavte čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo: ●●●.
5. Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
6. Vyberte požadovaný čas spustenia.
7. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

8.5 Nastavenie: Časovač

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo ●●●.
3. Stlačte tlačidlo: Časovač.
4. Posunutím alebo stlačením  zobrazíte čas prevádzky na hlavnej obrazovke.
5. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

8.6 Zmena nastavení časovača

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Stlačte tlačidlo: .
2. Nastavte hodnotu časovača.
3. Stlačte tlačidlo: OK.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

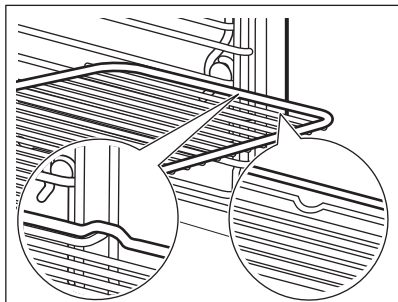
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu

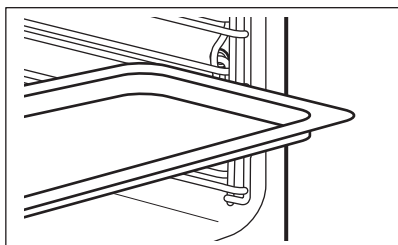
zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč




Plech na pečenie zasúňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

9.2 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
-  – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, funkcie ohrevu a teploty.

Pečenie s: Teplotná sonda

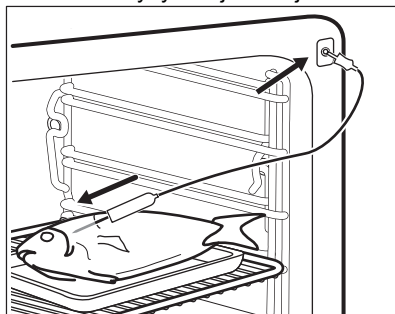
VAROVANIE!

Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:

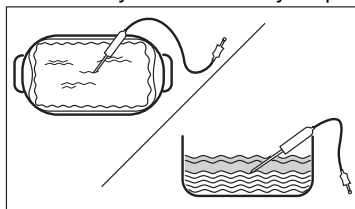
Mäso, hydinu a rybu

Zapichnete celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.




Zapekaciu nádobu

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Informácie nájdete v kapitole „Opis výrobku“.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu:
 - Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
 - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú

teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.

7. Vyberte voliteľnú funkciu a opakovaným stláčaním tlačidla OK prejdite na hlavnú obrazovku.
8. Stlačte tlačidlo START.
9. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.



Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.






Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“.

Ďalšie odporúčania týkajúce sa prípravy nájdete v tabuľkách prípravy na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme vnútri spotrebiča.

Symbole použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota

	Príslušenstvo
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnosť (kg)
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)





10.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

10.3 Vlhký horúci vzduch






V záujme čo najlepších výsledkov sa riaďte tipmi v tabuľke nižšie.






		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenie na jednej úrovni

			°C		
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 60	2
Jablkový koláč 1)	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2
Jablkový koláč 1)	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 35	2
Malé koláčiky, 20 ks/plech 2)	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	20 - 30	3
Malé koláčiky, 20 ks/plech 2)	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	170	20 - 30	3






			°C		
Hrianky 3)	Gril	Drôtený rošt	Max.	1 - 2	5

1) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.

2) Prázdny spotrebič predhrejete.

3) Prázdny spotrebič predhrievajte 5 min.

Viacúrovňové pečenie

			°C		
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	140	25 - 45	2 a 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech 1)	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	150	25 - 35	2 a 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	45 - 55	2 a 4
Jablkový koláč	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	55 - 65	2 a 4






1) Prázdny spotrebič predhrejete.

10.5 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.






Nastavte teplotu na 100 °C.







				
Brokolica 1) 2)	2/3 Perforovaná parná súprava	0.3	3	8 - 9
Brokolica 1) 2)	2/3 Perforovaná parná súprava	Max.	3	10 - 11
Hrášok, mrazený 2)	2 x 2/3 Perforovaná parná súprava	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.

1) Spotrebič predhrejete, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.

2) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

Dodatočné recepty na varenie v pare

				°C	
Kombinované pokrmy v pare (2 porcie) 1)	Vlhká para	Gastronádoba 1/2 perforovaná (zemiaky a brokolica) a neperforovaná (losos)	2 (losos) 4 (brokolica a zemiaky)	100	40 (Zemiaky) 18 - 20 (losos) 10 - 12 (brokolica)
Karamelový puding (6 porcií)	Vlhkosť Vysoká	Okrúhle porcelánové tanierne na drôtenom rošte	2	90	35 - 45

					
Vaječný nákyp	Vlhká para	Gastronádoba 1/2 perforovaná	2	85	35 - 45
Biely chlieb	Pečenie chleba	Plech na pečenie 2)	2	180	40 - 50
Kurča 3)	Vlhkosť Nízka	Drôtený rošt	2	200	60 - 70

1) Vložte ingrediencie do rúry jednu po druhej v správnom okamihu, aby sa všetky súčasti uvarili súčasne. Môžete pripraviť dve porcie naraz.

2) Plech na pečenie umiestnite tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

3) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby zachytával kvapkajúci tuk.

11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

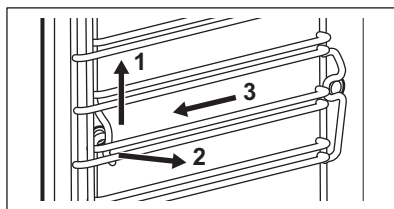
Príslušenstvo

- Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie zasúvacích lišt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor a z predného závesu.
3. Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.
4. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

11.3 Parné čistenie

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
3. Spodnú časť vnútra rúry a vnútorný sklenený panel dveriek očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Nádržku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie.

Voliteľná funkcia	Popis
Parné čistenie	Ľahké čistenie Trvanie: 30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom. Trvanie: 75 min

- Stlačte **START**. Postupujte podľa pokynov na displeji.
Po skončení čistenia zaznie signál.
- Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.
- Vypnite spotrebič.
- Keď spotrebič vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.
- Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým vnútro rúry nevyschne.



Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.4 Pripomenka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Odvápňovanie

Používa sa na odvápnenie parného systému.

- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Odstráňte všetko príslušenstvo.
- Uistite sa, že je nádržka na vodu prázdna. Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu.
Doba trvania prvej časti: približne 100 min
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/ Odvápňovanie.
- Položte pekáč na prvú úroveň v rúre.
- Do nádržky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.

- Zvyšnú časť nádržky na vodu naplňte 700 ml vody, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
- Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápnovania.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min
- Do nádržky na vodu nalejte 950 ml vody, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
- Po skončení funkcie vyberte pekáč.
- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou.
- Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
Ak po odvápnovaní zostanú v spotrebiči ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.

11.6 Pripomenka odvápnenia

Spotrebič zobrazí dve pripomenky na odvápnovanie. Pripomenka odvápnovania sa nedá vypnúť.

- Mierna pripomenka – odporúča odvápnit spotrebič.
- Blokovacia pripomenka – prikáže vykonať odvápnenie. Ak pri zobrazení blokovacej pripomenky spotrebič neodvápnite, parné funkcie sa zablokujú.

11.7 Oplachovanie

Slúži na čistenie parného systému po častom používaní parných funkcií.

- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Odstráňte všetko príslušenstvo.
- Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
- Nádržku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/ Oplachovanie.
Trvanie: približne 30 min
- Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.

- Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.



Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.8 Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu paru alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Odstráňte všetko príslušenstvo.
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Sušenie.
- Postupujte podľa pokynov na displeji.

11.9 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu paru vás displej vyzve na vysušenie spotrebiča.

Stlačením tlačidla ÁNO vysušte spotrebič.

11.10 Prázdna nádržka na vodu

Túto funkciu použijete po varení s funkciou ohrevu paru na odstránenie zvyškovej vody z nádržky na vodu.

- Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
- Odstráňte všetko príslušenstvo.
- Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
- Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Prázdna nádržka na vodu.

Trvanie: 6 min

- Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
- Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.



Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.11 Vybratie a inštalácia dvierok

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

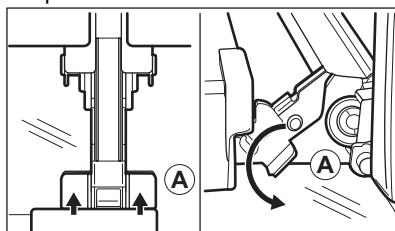
VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

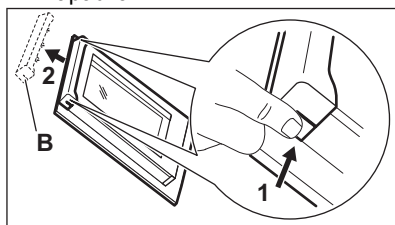
UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

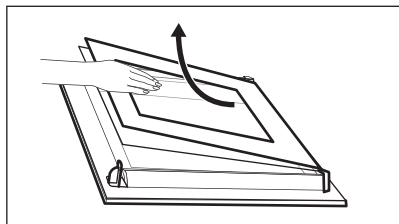
- Uistite sa, že je spotrebič chladný.
- Dvierka úplne otvorte.
- Stlačte upínacie páky **A** na oboch pántoch dvierok.



- Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v uhle: 70°).
- Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
- Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.
- Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



- Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
- Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vyťahujte smerom nahor z úchytiak.



10. Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvolte opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

11.12 Výmena osvetlenia

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

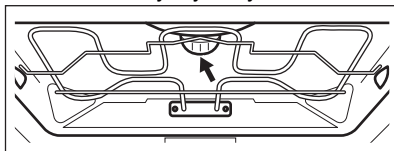
Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.

3. Na dno rúry položte handričku.

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



2. Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.

Bočná žiarovka

1. Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
2. Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
3. Vyčistite sklenený kryt.
4. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a tesnenie. Utiahnite skrutky.
6. Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

Popis problému	Príčina a náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Popis problému	Príčina a náprava
Spotrebič sa nezohrieva.	<p>Hodiny nie sú nastavené. Informácie o nastavení hodín nájdete v kapitole „Časové funkcie“.</p> <p>Dvierka nie sú správne zatvorené. Ukazovatele/symboły varného panelu</p> <p>Je vypálená poistka. Kontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.</p> <p>Funkcia Detská poistka je aktivovaná.</p>
Osvetlenie je vypnuté.	<p>Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Podrobnosti nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.</p>
<p>i Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.</p>	

12.2 Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. Zoznam problémov nájdete v tabuľke nižšie.

Kód a popis	Náprava
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):

Číslo produktu (PNC):

Sériové číslo (S.N.):

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Hárok s informáciami o výrobku a informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	KOBBS39H 944032117

Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	70 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

13.3 Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou

zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie


môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Pohotovostný režim

Po 2 minútach sa displej prepne do pohotovostného režimu.

14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

electrolux.com

867387155-A-392024



CE