

HR	Upute za uporabu	2
CS	Návod k použití	15
HU	Használati útmutató	27
RU	Инструкция по эксплуатации	40
SR	Упутство за употребу	55

USER MANUAL

Ugradbena pećnica
Vestavná trouba
Beépített sütő
Встраиваемый духовой шкаф
Подуградна пећница

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	2	Čišćenje i održavanje	10
Prije prve uporabe	3	Rješavanje problema	12
Opis proizvoda	4	Postavljanje	13
Svakodnevna uporaba	4	Spajanje na električnu mrežu	13
Korisni savjeti i preporuke	5	Briga za okoliš	14
Tablica pripreme jela	7		

Zadržava se pravo na izmjene

Informacije o sigurnosti

i Radi vlastite sigurnosti i ispravnog rada uređaja, prije instalacije i upotrebe pažljivo pročitajte ove upute. Uvijek čuvajte upute uz uređaj, čak i u slučaju preseljenja ili prodaje. Korisnici moraju precizno poznavati radne i sigurnosne značajke uređaja.

Ispravna uporaba

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
- Uređaj nije dozvoljeno koristiti kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Na sam uređaj ili u blizini ne stavljajte i ne odlažite zapaljive tekućine, lako zapaljive materijale ili topive predmete (primjerice plastične obloge, odnosno druge predmete od plastike ili aluminija).
- Pazite pri priključivanju električnih uređaja u utičnice u blizini. Ne dopustite da kabeli dospiju u kontakt ili se priklješte vrućim vratima pećnice.
- Ne držite vlažne posude i hranu u pećnici nakon dovršetka pečenja jer vlaga može oštetiti emajl ili dospjeti u unutrašnjost uređaja.
- Ne obavljajte sami popravke kako biste izbjegli ozljede i oštećenja uređaja. Obratite se lokalnom servisnom centru.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva ili oštre metalne lopatice za grebanje pri čišćenju stakla na vratima jer njima možete ogrepsi površinu, a to može izazvati lom stakla.

i Napomena o emajlu

Promjene boje prevlake od emajla nakon duljeg korištenja ne utječu na prikladnost uređaja za uobičajenu i ispravnu uporabu. Zato ne predstavljaju nedostatak u smislu prava na aktiviranje jamstva.

Roditeljska blokada

- Ovim uređajem smiju se služiti samo odrasle osobe. Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se izbjeglo igranje s uređajem.
- Pakiranje mora biti spremljeno podalje od dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja.
- Dok uređaj radi, djeca ne smiju biti u blizini. Vanjski dijelovi tijekom uporabe se mogu jako zagrijati. Postoji opasnost od opekline.

Opća sigurnost


- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane djece ili drugih osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim, odnosno umnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i nisu primili upute kako koristiti uređaj od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Unutrašnjost uređaja tijekom uporabe se snažno zagrijava. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. Postoji opasnost od opekline.
- Međutim, kada tijekom pečenja ili na kraju otvarate vrata kako biste omogućili ispuštanje eventualno nakupljene pare ili topline, uvijek se odmaknite od pećnice.

Postavljanje


- Uvjerite se da je uređaj neoštećen nakon transporta. Nemojte priključivati uređaj ako je oštećen. Ako je potrebno, obratite se dobavljaču.
- Ovaj uređaj smije popravljati samo ovlašteni serviser. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Ovakvi ugradbeni uređaji smiju se koristiti tek nakon što su ugrađeni ispod odgova-


rajućih elemenata i radne površine koji zadovoljavaju tražene standarde.

- Ne mijenjajte specifikacije i ne vršite izmjene na proizvodu. Postoji opasnost od ozljede i oštećenja na uređaju.

 **Upozorenje** Pažljivo poštujte upute za električne priključke.


Prije prve uporabe

 Prije korištenja pećnice uklonite svu ambalažu iz pećnice i oko nje. Ne skidajte nazivnu pločicu.


 **Pozor** Kada otvarate vrata pećnice, uvijek držite ručku u sredini.

Početno čišćenje

- Izvadite sve dijelove iz uređaja.
- Očistite uređaj prije prve upotrebe.

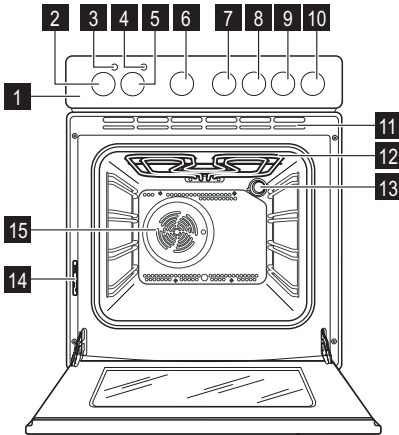
 **Pozor** Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje! Ona mogu oštetiti površinu. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Predzagrijavanje

Podesite  i najvišu temperaturu i uključite praznu pećnicu na 45 minuta kako bi izgorjeli svi ostaci u unutrašnjosti pećnice. Pribor se u ovom slučaju može zagrijati jače nego pri normalnoj upotrebi. Tijekom tog razdoblja može se osjetiti neugodan miris. To je sasvim normalno. Osigurajte dobru ventilaciju prostorije.

Opis proizvoda

Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Tipka regulatora temperature
- 3 Kontrolna žaruljica temperature
- 4 Indikator napajanja
- 5 Podešivač funkcija pećnice
- 6 Nadglednik minuta
- 7 Regulator za prednju lijevu zonu kuhanja
- 8 Regulator za stražnju lijevu zonu kuhanja
- 9 Regulator za stražnju desnu zonu kuhanja
- 10 Regulator za prednju desnu zonu kuhanja
- 11 Roštilj
- 12 Svjetlo pećnice
- 13 Nazivna ploča
- 14 Ventilator

Dodatni dijelovi pećnice

- **Polica pećnice (rešetka)**
Za posude za kuhanje, limove za pečenje mesa i kolača.
- **Plitki lim za pečenje kolača**

Za kolače i sitno pecivo.

- **Duboka posuda za pečenje**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili za sakupljanje masnoće.

Svakodnevna uporaba

Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite regulator funkcija na funkciju pećnice.
2. Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.
Indikator napajanja se uključuje i svijetli dok pećnica radi.
Indikator temperature uključuje se dok se temperatura u pećnici povećava.
3. Za isključivanje pećnice okrenite regulator funkcija i regulator temperature u položaj Off (Isključeno).

Nadglednik minuta

Za podešavanje odbrojavanja.

Najprije okrenite regulator nadglednika minuta (pogledajte poglavlje "Opis proizvoda") dokraja u smjeru kazaljke na satu. Zatim ga okrenite natrag na željenu vrijednost vremenskog razdoblja. Nakon dovršetka odabranog razdoblja oglašava se zvučni signal.

Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice .


Rashladni ventilator

Kada uređaj radi, rashladni ventilator uključuje se automatski i hladi površine uređaja. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje se zaustavlja.

Sigurnosni termostat

Radi izbjegavanja opasnog pregrijavanja (uslijed nepravilne uporabe uređaja ili neispravnih sastavnih dijelova), pećnica je opremljena termostatskim osiguračem koji prekida dovod struje. Pećnica će se ponovno automatski uključiti čim se temperatura snizi.

Polja za kuhanje

 Ploča za kuhanje koja je instalirana uz pećnicu regulira se pomoću regulatora polja za kuhanje. Više informacija o ploči za kuhanje potražite u korisničkom priručniku za ploču.








Postavke temperature

Regulator	Funkcija
0	Položaj isključenosti


Regulator	Funkcija
1-3	Postavke temperature (1 = najniža temperatura; 3 = najviša temperatura) Između 0 i 3 dostupne su međupostavke.


1. Postavite regulator na željenu temperaturu.
2. Za dovršavanje postupka kuhanja okrenite regulator na položaj "0".

Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Primjena
 Položaj „isključeno“ (OFF)	Uređaj je isključen (OFF).
 Odmrzavanje	Otapa zamrznute namirnice. Tipka regulatora temperature mora biti u položaju isključenosti (off).
 Pečenje s ventilatorom	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više policica, bez miješanja okusa.
 Cijeli roštilj	Uključuje se cijeli roštilj. Roštiljanje tanjih komada u većim količinama. Za pripremu tostova.
 Gornji električni grijač pećnice	Toplina samo iz gornjeg dijela pećnice. Za završetak pečenih jela.
 Donji električni grijač pećnice	Toplina samo iz donjeg dijela pećnice. Za pečenje hrskavih kolača ili kolača s koricom.
 Standardno pečenje	Grijanje pomoću gornjeg i donjeg elementa. Za pečenje i prženje na jednoj razini.

Korisni savjeti i preporuke

 **Upozorenje** Tijekom pečenja uvijek držite vrata pećnice zatvorenima, čak i pri pečenju na roštilju.

 Ne stavljajte pladnjeve za pečenje, lonce itd. na dno pećnice kako biste spriječili oštećenje emajla.

i Pazite pri uklanjanju ili postavljanju pribora kako biste izbjegli oštećivanje emajla.

- Pećnica ima četiri razine za policu. Razine za policu broje se od dna pećnice.
- Istovremeno možete kuhati različita jela na dvije razine. Postavite police na razinu 1 i 3.
- Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. Ovaj sustav omogućuje pečenje u okruženju punom pare te održava jela mekim unutra i hrskavim izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.
- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je sasvim normalno. Kada otvarate vrata tijekom pečenja, uvijek stojte podalje od pećnice. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Nakon svakog korištenja obrišite vlagu.

Pečenje kolača

- Najbolja temperatura za pečenje kolača je između 150 °C i 200 °C.
- Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.
- Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što prođu 3/4 vremena pečenja.
- Ako u pećnicu istovremeno stavite dva pladnja za pečenje, jedna razina za policu između njih treba ostati prazna.

Pečenje mesa i ribe

- Nemojte peći komade mesa manje od 1 kg. Ako pečete premale količine, meso će se isušiti.
- Da bi se crveno meso dobro ispeklo izvana, a ostalo sočno iznutra, postavite temperaturu između 200 °C - 250 °C.
- Za bijelo meso, perad i ribu postavite temperaturu između 150 °C - 175 °C.
- Kod vrlo masnih jela koristite pladanj za skupljanje umaka kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscuri sok.
- Da biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje. Da biste smanjili kondenziranje dima, dodajte vode svaki put čim ona ispari.

Vrijeme pripreme



Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.


U početku pratite pripremu hrane dok ne steknete određeno iskustvo. Pri korištenju uređaja pokušajte pronaći najbolje postavke (temperature, trajanja itd.) za svoje posuđe, recepte i količine.

Tablica pripreme jela

Tablice za pečenje slastica i mesa/ribe



KOLAČI

VRSTA JELA	Standardno pečenje		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Lupano (miješano) tijesto	2	170	2 (1 i 3)	160	45-60	U kalupu za kolače
Prhko tijesto	2	170	2 (1 i 3)	160	24-34	U kalupu za kolače
Torta od sira	1	170	2	160	60-80	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od jabuka (pita od jabuka)	1	170	2 lijevo + desno	160	100-120	2 kalupa za kolače od 20 cm na rešetci pećnice
Savijača	2	175	2	150	60-80	Na pladnju za pečenje
Kolač s marmeladom	2	170	2	160	30-40	U kalupu za kolače od 26 cm
Voćni kolač	2	170	2	155	60-70	U kalupu za kolače od 26 cm
Biskvit (biskvit bez masti)	2	170	2	160	35-45	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	2	170	2	160	50-60	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač sa šljivama	2	170	2	160	50-60	U kalupu za kruh ¹⁾
Sitni kolači	3	170	3 (1 i 3)	160	20-30	Na ravnom pladnju za pečenje
Keksi	3	150	3	150	20-30	Na ravnom pladnju za pečenje ¹⁾
Puslice	3	100	3	100	90-120	Na ravnom pladnju za pečenje
Peciva	3	190	3	180	15-20	Na ravnom pladnju za pečenje ¹⁾
Slatkiši	3	190	3	180	25-35	Na ravnom pladnju za pečenje ¹⁾

VRSTA JELA	Standardno pečenje		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Male voćne pite	3	180	2	170	45-70	U kalupu za kolače od 20 cm
Victoria sendvič	1 ili 2	180	2	170	40-55	Lijevo + desno u kalupu za kolače od 20 cm



1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.

KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Standardno pečenje		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	190	60-70	1-2 komada, 500 g jedan komad ¹⁾
Raženi kruh	1	190	1	180	30-45	U kalupu za kruh
Krušna peciva	2	190	2 (1 i 3)	180	25-40	6-8 peciva na ravnom pladnju za pečenje kolača ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na dubokoj posudi za pečenje mesa ¹⁾
Pogačice	3	200	2	190	10~20	Na ravnom pladnju za pečenje ¹⁾



1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.

ZAPEČENA JELA

VRSTA JELA	Standardno pečenje		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Zeljanica	2	200	2	175	45-60	U kalupu
Slane pite	1	190	1	190	40-50	U kalupu
Lazanje	2	200	2	200	25-40	U kalupu
Kaneloni	2	200	2	190	25-40	U kalupu
Jorkširski puding	2	220	2	210	20-30	6 kalupa za puding ¹⁾

1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.


MESO

VRSTA JELA	Standardno pečenje		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50-70	Na polici pećnice i dubokoj posudi za pečenje
Svinjsko meso	2	180	2	180	90-120	Na polici pećnice i dubokoj posudi za pečenje
Teletina	2	190	2	175	90-120	Na polici pećnice i dubokoj posudi za pečenje
Goveđi odrezak, slabo pečen	2	210	2	200	44-50	Na polici pećnice i dubokoj posudi za pečenje
Goveđi odrezak, srednje pečen	2	210	2	200	51-55	Na polici pećnice i dubokoj posudi za pečenje
Goveđi odrezak, dobro pečen	2	210	2	200	55-60	Na polici pećnice i dubokoj posudi za pečenje
Svinjska lopotica	2	180	2	170	120-150	Na dubokoj posudi za pečenje mesa
Svinjska koljenica	2	180	2	160	100-120	2 komada na dubokoj posudi za pečenje mesa
Janjetina	2	190	2	190	110-130	But
Pile	2	200	2	200	70-85	Cijelo na dubokoj posudi za pečenje mesa
Puran	1	180	1	160	210-240	Cijeli na dubokoj posudi za pečenje mesa
Patka	2	175	2	160	120-150	Cijela na dubokoj posudi za pečenje mesa
Guska	1	175	1	160	150-200	Cijela na dubokoj posudi za pečenje mesa
Kunić	2	190	2	175	60-80	Rasječen na komade
Zec	2	190	2	175	150-200	Rasječen na komade
Fazan	2	190	2	175	90-120	Cijeli na dubokoj posudi za pečenje mesa

RIBE




VRSTA JELA	Standardno pečenje		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Pastrva/komarča	2	190	2 (1 i 3)	175	40-55	3-4 ribe
Tuna/losos	2	190	2 (1 i 3)	175	35-60	4-6 fileta

Pečenje na roštilju


-  Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama 	
	komada	g	Razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Goveđi file	4	800	3	250	12-15	12-14
Goveđe pečenje	4	600	3	250	10-12	6-8
Kobasice	8	/	3	250	12-15	10-12
Svinjski kotlet	4	600	3	250	12-16	12-14
Pile (polovice)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ražnjići	4	/	3	250	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgeri	6	600	3	250	20-30	
Ribljji fileti	4	400	3	250	12-14	10-12
Topli sendviči	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Čišćenje i održavanje

-  **Upozorenje** Prije čišćenja isključite uređaj. Uređaj mora biti hladan.
-  **Upozorenje** Nemojte čistiti uređaj čistačima na paru ili pod visokim tlakom.
-  **Pozor** Nemojte koristiti korozivna ili oštra sredstva za čišćenje, oštre

predmete, sredstva za uklanjanje mrlja ili spužve za struganje.

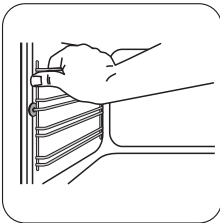
-  **Upozorenje** Nemojte čistiti staklena vrata abrazivnim sredstvima za čišćenje ili metalnom strugalicom. Mogli biste oštetiti površinu otpornu na toplinu.

⚠ Pozor Ako koristite sprej za pećnice, slijedite upute proizvođača.

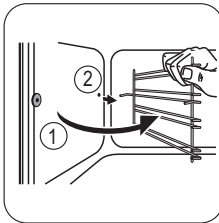
- Očistite prednju stranu pećnice mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Očistite uređaj iznutra nakon svake uporabe. Tako ćete prljavštinu lakše ukloniti i ona se neće zapeći.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Pribor čistite (mekom krpom namočenom u sredstvo za čišćenje) nakon svake upotrebe i ostavite ga da se osuši.
- Ako je pribor od neljepljivog materijala, nemojte ga čistiti agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici. Tako možete oštetiti oblogu!

Vodilice za police

Skidanje vodilica za police



1 Povucite prednji dio vodilice za police od bočne stijenke.



2 Povucite stražnju vodilicu za police s bočne stijenke i skinite je.

Stavljanje vodilica za police

Vodilice za police postavite obrnutim redoslijedom.

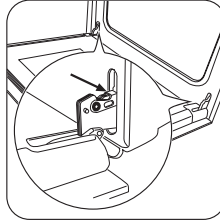
i Zaobljeni krajevi vodilica za police moraju biti okrenuti prema naprijed!

Čišćenje vrata pećnice

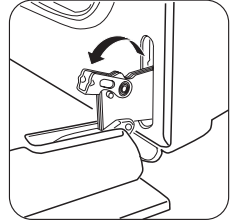
Prije čišćenja vrata morate ih skinuti s pećnice.

⚠ Upozorenje Prije čišćenja vrata stakleni paneli moraju biti hladni. U protivnom postoji opasnost od loma stakla.

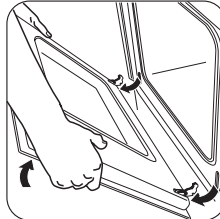
⚠ Upozorenje Ako su stakleni paneli oštećeni ili ogrebeni, staklo postaje slabije i može se slomiti. Kako biste to spriječili, morate ih zamijeniti. Više uputa potražite u lokalnom servisnom centru.



1 Otvorite vrata do kraja i pridržite šarke vrata.



2 Podignite i okrenite ručice na dvjema šarkama.



3 Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim ih povucite prema naprijed i izvadite iz ležišta. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

Očistite staklenu plohu sapunicom. Pažljivo ih osušite.

Nakon čišćenja vratite vrata pećnice. Za to trebate obaviti prethodne korake obrnutim redoslijedom.

i Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija:

Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom. Obrišite ih mekom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer njima možete oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču uz iste mjere opreza.

Žarulja pećnice

! **Upozorenje** Postoji opasnost od udara električne struje!

Prije zamjene žarulje:

- Isključite pećnicu.

- Izvadite osigurače iz kutije za osigurače ili isključite sklopku.

i Stavite krpu na dno pećnice radi zaštite žarulje i staklenog poklopca.

Zamjena žarulje u pećnici / čišćenje staklenog poklopca

1. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na temperature do 300°C.
4. Vratite stakleni poklopac.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Zone kuhanja ne rade.	Pregledajte upute za rad ugradbene površine za kuhanje.	
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica nije uključena.	Uključite pećnicu (pogledajte poglavlje „Svakodnevna uporaba“)
Pećnica se ne zagrijava.	Pregorio je osigurač.	Provjerite osigurač. Ako osigurač pregori više puta, pozovite ovlaštenog električara.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice je u kvaru.	Zamijenite žaruljicu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili posuđe u pećnici.	Ne ostavljajte posuđe u pećnici dulje od 15-20 minuta nakon dovršetka pečenja.

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili servisnoj službi.

Za brzu i učinkovitu pomoć potrebni su sljedeći podaci: Te informacije navedene su na nazivnoj pločici (pogledajte "Opis proizvoda").

- Opis modela
- Broj proizvoda (PNC)
- Serijski broj (S.N.)

! **Upozorenje** Popravke mora izvršiti kvalificirani električar ili stručna osoba.

Važno Ako ste nepravilno rukovali uređajem, rad servisera službe za korisnike ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka.

i **Savjeti za uređaje s metalnom prednjom pločom:**

Ako otvorite vrata tijekom ili odmah nakon pečenja, na staklu se može pojaviti para.

Postavljanje

Ugradnja ispod ploče

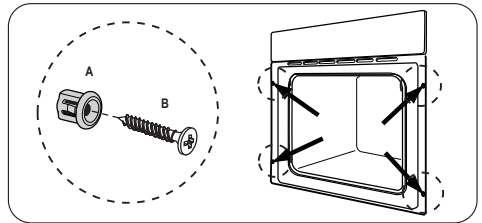
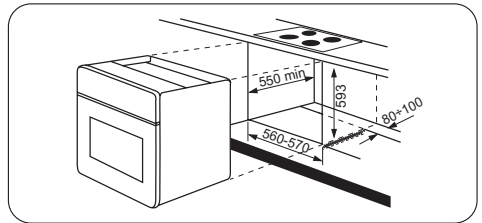
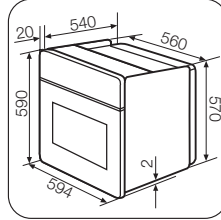
⚠ Upozorenje Uređaj smije instalirati samo kompetentna osoba. Ako se ne obratite kvalificiranoj ili kompetentnoj osobi, u slučaju kvara jamstvo ne vrijedi.

- Prije ugradnje uređaja ispod ploče, postavite ga s odgovarajućom pločom iz tablice.

Vrsta	Maksimalna snaga
ZC 6685	6.500 W
ZC 6695	6.400 W
ZK 630	7.600 W
ZK 660	6.300 W

- Ugradne dimenzije moraju odgovarati dimenzijama uređaja.
- Pri ugradnji mora se instalirati i zaštita od udara električne struje.
- Prema važećim propisima, svi dijelovi kojima se osigurava zaštita od udara električne struje moraju biti tako pričvršćeni da se ne mogu ukloniti bez alata.
- Neki dijelovi pećnice su pod naponom. Zatvorite uređaj namještajem i pazite da nema slobodnog mjesta. Time sprječavate udar električne struje jer se opasni dijelovi ne mogu slučajno dodirnuti.

- Uređaj se može postaviti stražnjom stranom i jednom stranom u blizinu viših uređaja ili zidova. Druga strana mora se postaviti uz namještaj iste visine.



Spajanje na električnu mrežu

⚠ Upozorenje Uređaj smije instalirati samo kvalificirana i kompetentna osoba.

- Proizvođač nije odgovoran ako ne poštuju sigurnosne mjere.
- Pri izvedbi uzemljenja uređaja morate poštovati mjere opreza.
- Pazite da nazivni napon i vrsta napajanja na nazivnoj pločici budu u skladu s naponom i snagom lokalnog napajanja.
- Uređaj nema utikač i kabel za mrežno napajanje.


- Sve električne komponente mora instalirati i mijenjati tehničar servisne službe ili kvalificirano servisno osoblje.
- Vrste kabela koje možete upotrijebiti: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Uvijek koristite ispravno instaliranu utičnicu sa zaštitom.
- Nemojte koristiti višestruke utičnice, konektore ili produžne kabele. Postoji opasnost od požara.

- Nakon instalacije mora biti omogućen jednostavan pristup serviseru radi popravaka ili održavanja. .
- Nemojte povlačiti za glavni kabel pri isključivanju uređaja. Uvijek povlačite za utikač.
- Uređaj priključite na mrežno napajanje pomoću naprave koja omogućuje isključi-

vanje uređaja iz napajanja u svim fazama s otvorom između kontakata od najmanje 3 mm, primjerice sigurnosnog prekidača ili osigurača.


- Informacije o naponu navedene su na nazivnoj pločici (pogledajte "Opis proizvoda").

Briga za okoliš

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu

za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Ambalaža

Materijali označeni s  mogu se reciklirati. Ambalažu odložite u odgovarajuće spremnike za recikliranje.

Odlaganje proizvoda

1. Izvucite utikač iz mrežne utičnice.
2. Odrežite kabel i bacite ga.
3. Bacite ručicu vrata. Time sprječavate da se djeca zatvore u uređaj. Postoji opasnost od gušenja.

Obsah

Bezpečnostní informace	15	Čištění a údržba	22
Před prvním použitím	16	Co dělat, když...	24
Popis spotřebiče	16	Instalace	25
Denní používání	17	Připojení k elektrické síti	25
Užitečné rady a tipy	18	Poznámky k ochraně životního prostředí	26
Tabulky vaření	19		

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

i Přečtěte si pečlivě tento návod ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím k zajištění bezpečného a správného provozu. Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem, i při případném stěhování nebo prodeji. Uživatelé musí být dokonale seznámeni s obsluhou a bezpečnostními funkcemi spotřebiče.

Správné používání

- Zapnutí spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič je určen výlučně k domácímu použití.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu nebo odkládací prostor.
- Nepokládejte nádoby s hořlavými kapalinami, vysoce hořlavé materiály nebo předměty, které by se mohly roztavit, (např. plastové fólie, plast, hliník) na spotřebič nebo do jeho blízkosti.
- Při zapojování jiných elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní. Přívodní kabely se nesmějí dotýkat horkých ploch trouby, nebo se zachytit v jejích dveřích.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokoušejte se opravovat spotřebič sami, mohli byste se zranit a poškodit spotřebič. Vždy se obraťte na místní servisní středisko.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných

dveří trouby, mohly by poškrábat povrch, a sklo by pak mohlo prasknout.

i Poznámka ke smaltované vrstvě

Změny v barvě smaltované vrstvy trouby jsou důsledkem provozu trouby a nemají žádný vliv na její běžné a správné používání. Nejsou proto závadou ve smyslu ustanovení záruky.

Dětská pojistka

- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k zapnutému spotřebiči. Přístupné části se při provozu zahřívají na vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Vnitřní část spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nedotýkejte se žádných topných článků. Hrozí nebezpečí popálení.
- Při otvírání dveří trouby během pečení nebo po jeho skončení vždy odstupte, aby nahromaděná pára nebo teplo mohly bezpečně uniknout.

Instalace

- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestav-

ných skříněk a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

- Změna technických parametrů nebo jakákoliv jiná úprava spotřebiče je zakázaná. Hrozí nebezpečí poranění a poškození spotřebiče.

⚠ Upozornění Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

Před prvním použitím

i Před použitím trouby odstraňte všechny obaly z vnitřku i z vnějších stran spotřebiče. Neodstraňujte výrobní štítek.


⚠ Pozor Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

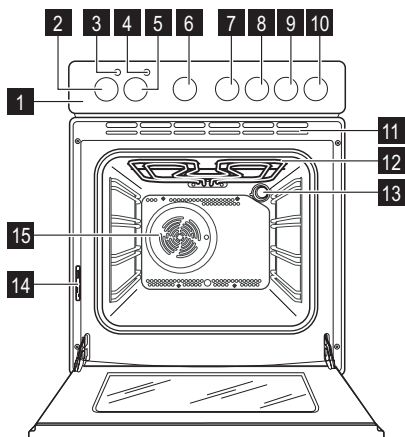
⚠ Pozor Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohly by poškodit povrch. Řiďte se částí "Čištění a údržba".

Přehřátí

Nastavte  na maximální teplotu a prázdnou troubu ponechte běžet 45 minut, aby se z povrchu vnitřního prostoru odstranily veškeré zbytky z výroby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při běžném používání. Během této doby se může uvolňovat pach. To je normální jev. Zajistěte dobré větrání místnosti.

Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač teploty
- 3 Kontrolka teploty
- 4 Kontrolka napájení
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Odpočítávání času
- 7 Ovladač pro levou přední varnou zónu
- 8 Ovladač pro levou zadní varnou zónu
- 9 Ovladač pro pravou zadní varnou zónu
- 10 Ovladač pro pravou přední varnou zónu
- 11 Gril
- 12 Žárovka trouby
- 13 Typový štítek
- 14 Ventilátor

Příslušenství trouby

- **Rošt trouby**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**

Denní používání

Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na funkci trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Jakmile je trouba v provozu, rozsvítí se kontrolka napájení.
Současně se zvyšováním teploty se zapne displej teploty.
3. K vypnutí trouby otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy Vypnuto.

Minutka

Použijte ji k odpočítávání času.




Nejdříve ovladačem minutky otočte (viz "Popis výrobku") co nejdále ve smíru hodinových ručiček. Pak jím otočte na požadovanou hodnotu časového období. Po uplynutí nastavené doby zazní signál.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby .

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se u zapnuté trouby spouští automaticky a ochlazuje spotřebič. Jestliže troubu vypnete, chladicí ventilátor se zastaví.

Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha VYP	Spotřebič je vypnutý.
	Rozmrazit	Rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučnicků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika rostech bez mísení vůní.


Na koláče a drobné pečivo.

- **Hluboký plech na pečení**
Pro pečení moučnicků a masa, nebo k zachycování tuku.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší dávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.





Varné zóny

 Varné zóny na varné desce se ovládají pomocí ovladačů instalovaných s troubou. Další informace o varné desce najdete v návodu k použití k varné desce.

Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1-3	Nastavení teploty (1 = nejnižší; 3 = nejvyšší) Mezipolohy jsou možné v rozmezí 0 a 3.

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.
2. Vaření ukončíte nastavením ovladače na "0".

Funkce trouby		Použití
	Plný gril	Je zapnutý celý topný článek grilu. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.
	Horní topný článek	Teplu přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel.
	Dolní topný článek	Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného článku. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.

Užitečné rady a tipy

⚠ Upozornění Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

i Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.

i Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte. Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut předehejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheť.

- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysuše.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi masného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doba pečení



Doba pečení záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.



Nejprve sledujte v nové troubě průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (tepelný výkon, dobu pečení, apod.) pro dané nádobí, recepty a množství.

Tabulky vaření

Tabulka pečení masa a moučníků



MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	160	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	160	60-80	V koláčové formě 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 vlevo + vpravo	160	100-120	2 koláčové formy 20 cm na roštu
Štrúdl	2	175	2	150	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2	160	30-40	V koláčové formě 26 cm
Švestkový koláč	2	170	2	155	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový dort (netučný piškotový dort)	2	170	2	160	35-45	V koláčové formě 26 cm
Vánoční dort/ Bohatý ovocný dort	2	170	2	160	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	160	50-60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé moučnicky	3	170	3 (1 a 3)	160	20-30	Na mělkém plechu
Sušenky	3	150	3	150	20-30	Na mělkém plechu ¹⁾
Pusinky	3	100	3	100	90-120	Na mělkém plechu
Žemle	3	190	3	180	15-20	Na mělkém plechu ¹⁾
Odpalované těsto	3	190	3	180	25-35	Na mělkém plechu ¹⁾
Ploché koláče s náplní	3	180	2	170	45-70	V koláčové formě 20 cm

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Piškotový dort s náplní	1 nebo 2	180	2	170	40-55	Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm


1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (1 a 3)	180	25-40	6-8 kusů na mělkém plechu na pečení ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na hlubokém plechu na pečení ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	2	190	10~20	Na mělkém plechu ¹⁾


1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY



DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45-60	Ve formě na pečení
Quiche (slaný koláč)	1	190	1	190	40-50	Ve formě na pečení
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Těstoviny cannelloni	2	200	2	190	25-40	Ve formě na pečení
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Forma na 6 kusů ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.


MASO



DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Hovězí maso	2	200	2	190	50-70	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové maso	2	180	2	180	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, krvavý	2	210	2	200	44-50	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	51-55	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	55-60	Na roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové plečko	2	180	2	170	120-150	Na hlubokém plechu na pečení
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100-120	2 kusy na hlubokém plechu na pečení
Jehněčí	2	190	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	70-85	V celku na hlubokém plechu na pečení
Krůta	1	180	1	160	210-240	V celku na hlubokém plechu na pečení
Kachna	2	175	2	160	120-150	V celku na hlubokém plechu na pečení
Husa	1	175	1	160	150-200	V celku na hlubokém plechu na pečení
Králík	2	190	2	175	60-80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90-120	V celku na hlubokém plechu na pečení

RYBY


DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Pstruh/ mořská pražma	2	190	2 (1 a 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	35-60	4-6 filetů


Grilování


 Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doby pečení v minutách 	
	Kousky	g	úroveň 	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	250	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	250	20-30	
Rybí filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasty	4-6	/	3	250	5-7	/
Topinky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Čištění a údržba

 **Upozornění** Před čištěním spotřebiče je nutné ho nejdříve vypnout. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.

 **Upozornění** Z bezpečnostních důvodů nečistíte spotřebič parními nebo vysokotlakými čistícími přístroji.

 **Pozor** Nepoužívejte korozivní prostředky nebo prostředky s drsnými částicemi, ostré předměty, odstraňovače skvrn nebo abrazivní houbičky.

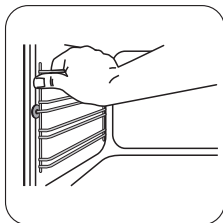
⚠ Upozornění K čištění skleněných dveří nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žáruvzdorný povrch vnitřní skleněné tabule se může poškodit.

⚠ Pozor Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.

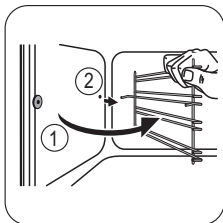
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.
- Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty



1 Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby.



2 Odtáhněte zadní část kolejniček od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.

Instalace drážek na zasunutí roštů

Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

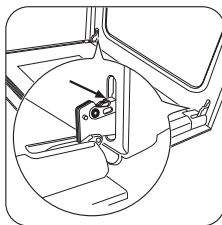
i Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

Čištění dveří trouby

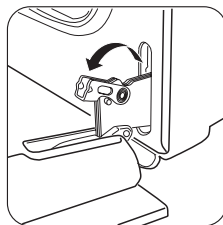
Před čištěním dveří je sejměte z trouby.

⚠ Upozornění Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.

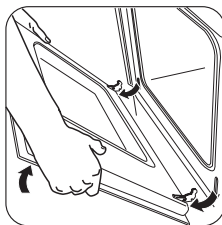
⚠ Upozornění Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.



1 Plně otevřete dveře a uchopte jejich závěsy.



2 Páčky na závěsech zvedněte a otočte.



3 Dveře uzavřete v poloze prvního otevření (v polovině). Pak zatáhněte směrem vpřed a vyndejte je z uložení. Dveře položte na stabilní povrch chráněný měkkou látkou.

Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Dobře ji osušte.

Po vyčištění dveří trouby opět nasadte. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

i **Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:**

Čistěte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

Žárovka trouby

! **Upozornění** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.

- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce, nebo vypněte jistič.

i Na dno trouby položte nějakou látku k ochraně žárovky i skleněného krytu.

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasaďte skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varné zóny nefungují	Řiďte se návodem k použití vestavěné varné desky	
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu (viz kapitola „Každodenní použití“)
Trouba nehřeje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut

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

K rychlé a účinné pomoci jsou nezbytné tyto údaje. Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (viz "Popis výrobku")

- Označení modelu
- Výrobní číslo (PNC)
- Sériové číslo (SN)

! **Upozornění** Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář nebo jiná osoba s příslušným oprávněním.

Důležité V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika ze servisního střediska zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

i **Informace pro spotřebiče s kovovou přední částí:**

Při otevření dveří během pečení nebo ihned po jeho skončení může být na skle pára.

Instalace

Vestavba pod pracovní desku

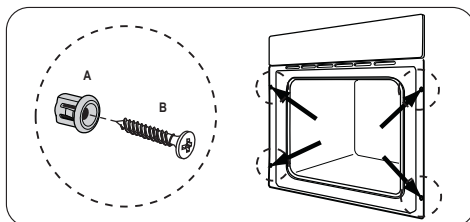
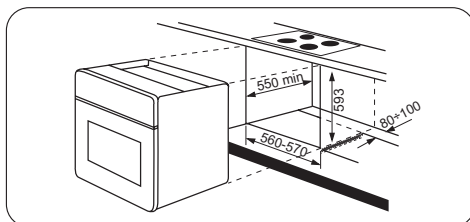
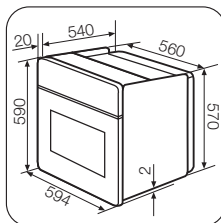
! **Upozornění** Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Jestliže se neobráíte na kvalifikovaného nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče instalujte vhodnou varnou desku podle tabulky.

Typ	Maximální příkon
ZC 6685	6500 W
ZC 6695	6400 W
ZK 630	7600 W
ZK 660	6300 W

- Zkontrolujte, zda jsou rozměry výklenku správné.
- Přesvědčte se, zda instalace zajišťuje ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
- Některé části trouby jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič skříňkou a zkontrolujte, že není přístupný. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem náhodným dotykem nebezpečných částí.

- Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.



Připojení k elektrické síti


! **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný a zkušený elektrikář.

- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních pokynů.
- Při uzemnění spotřebiče dodržujte bezpečnostní předpisy.


- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na výrobním štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Tento spotřebič není vybaven síťovou zástrčkou ani síťovým kabelem.
- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze servisní technik nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Vhodné typy kabelů: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zajistěte, aby se k již instalované troubě mohl v případě poruchy pohodlně dostat opravář. .
- Neodpojujte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Připojte spotřebič k síti s použitím zařízení, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení, s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm, tedy např. bezpečnostní jističe nebo pojistky.
- Informace o napětí jsou uvedeny na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály

Materiály označené symbolem  jsou recyklovatelné. Všechny obaly zlikvidujte v příslušných kontejnerech k recyklaci.

Likvidace spotřebiče

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Odřízněte síťový kabel a vyhoďte ho.
3. Odstraňte dveřní západku. Děti se pak nebudou moci ve spotřebiči zavřít. Hrozí nebezpečí udušení.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	27	Ápolás és tisztítás	35
Az első használat előtt	28	Mit tegyek, ha...	37
Termékleírás	29	Üzembe helyezés	38
Napi használat	29	Elektromos csatlakoztatás	38
Hasznos javaslatok és tanácsok	30	Környezetvédelmi tudnivalók	39
Ételkészítési táblázatok	32		

A változtatások jogát fenntartjuk

Biztonsági információk

i Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Rendeltetésszerű használat

- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- A készüléket kizárólag háztartási célú használatra tervezték.
- A készüléket nem szabad munka- vagy tárolófelületként használni.
- Tilos a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony folyadékokat, tűzveszélyes anyagokat vagy könnyen olvadó (pl. fólia, műanyag, alumínium) tárgyakat helyezni, illetve ott tárolni.
- Legyen óvatos, ha a készülék közelében levő konnektorokba csatlakoztat más elektromos készülékeket. Ne engedje meg, hogy a csatlakozóvezetékek hozzáérjenek a forró sütőajtóhoz, vagy becsúdjának alá.
- A sütés befejezése után a nedves edényeket és ételeket ne tartsa a sütőben, mert a nedvesség károsítja a zománcot, vagy behatol a készülék részeibe.
- A sérülések és a készülék károsodásának megelőzése érdekében ne javítsa saját maga a készüléket. Mindig forduljon a szakszervizhez.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

i Megjegyzés a zománcbevonattal kapcsolatban

A sütő zománcbevonatának a használat eredményeképpen bekövetkező elszíneződése nem befolyásolja a készülék alkalmasságát a rendeltetésszerű és helyes használatra. Ennélfogva ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

Gyermekbiztonság

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek!
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor az üzemel. Használat közben az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye.

Általános biztonság

- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

- A készülék belseje használat közben nagyon felforrósodik. Legyen óvatos, és ne érjen hozzá semelyik fűtőelemhez sem. Égési sérülés veszélye.
- Ha a készülék ajtaját a sütés során vagy közben kinyitja, mindig álljon hátrébb, hogy a sütés során képződött gőz, illetve hő szabadon távozhasson.

Üzembe helyezés

- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

Az első használat előtt

i A készülék használata előtt a sütő belsőjéből és külsejéről is távolítson el minden csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.

! **Figyelem** A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

A legelső tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.


! **Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a

- Az aláépített készülékek csak azután vehetők használatba, ha már a szabványoknak megfelelő, alkalmas beépített szekrények és munkafelületek alá vannak építve.
- Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

! **Vigyázat** Gondosan tartsa be az elektromos csatlakozásokkal kapcsolatos utasításokat.

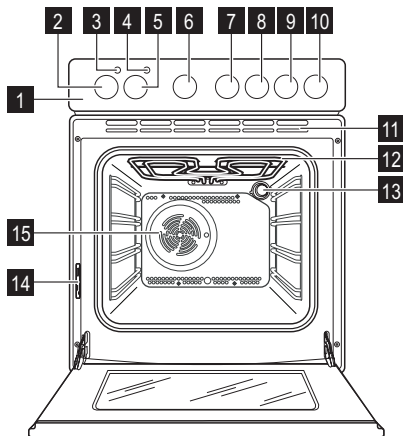
készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Előmelegítés

Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet, és üzemeltesse üresen a sütőt 45 percig, hogy a sütőtér felületéről minden maradvány leégjen. Előfordulhat, hogy a tartozékok a normál használatnál erősebben felmelegednek. Ezalatt az idő alatt a készülékből szag áramolhat ki. Ez normális jelenség. Ügyeljen arra, hogy a helyiség jól szellőzzön.

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Kezelősáv
- 2** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3** Hőmérséklet-visszajelző
- 4** Üzemi jelző
- 5** A sütő funkciókapcsoló gombja
- 6** Visszaszámlálós időzítő
- 7** A bal első sütőzóna szabályozó gombja
- 8** A bal hátsó sütőzóna szabályozó gombja
- 9** A jobb hátsó sütőzóna szabályozó gombja
- 10** A jobb első sütőzóna szabályozó gombja
- 11** Grill
- 12** Sütőtér lámpa
- 13** Adattábla
- 14** Ventilátor

A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsí**

Kekszekhez és süteményekhez.

- **Mély hússütő tepsí**
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Napi használat

A sütő be- és kikapcsolása

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályozó-gombját egy sütőfunkcióra
2. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját egy hőmérsékletre.
A hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.
A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütő-funkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

Percszámláló

Visszaszámlálási idő beállítására szolgál. Először forgassa el a Percszámláló szabályozógombját (lásd "Termékleírás") az óra-

mutató járásával megegyező irányban, ameddig lehet. Majd forgassa vissza a szükséges időtartam értékére. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható.

Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére .

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Ha kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor leáll.

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabá-

lyozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Főzőzónák

i A főzőzóna szabályozógombjainak a segítségével tudja működtetni a sütővel együtt beszerelt főzőlapot. A főzőlappal kapcsolatos további tájékoztatásért lapozza fel a főzőlap használati utasítását.








Hőbeállítások

Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás

Szabályozógomb	Funkció
1-3	Hőbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 3 = legmagasabb hőbeállítás) 0 és 3 között fél fokozatokat is beállíthat.

1. Forgassa el a szabályozógombot egy kívánt hőbeállításra.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" fokozatra.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Felolvasztás	Kiolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérséklet-szabályozógombnak kikapcsolt állásban kell lennie.
 Légkeveréses sütés	Egynél több polc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
 Teljes grill	A teljes grillelem bekapcsol. Nagyobb mennyiségű, lapos élelmiszer grillezéséhez. Píritós készítéséhez.
 Felső fűtőelem	Kizárólag a sütő felső részéről melegít. Már elkészített ételek befejezéséhez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részéről melegít. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
 Felső-/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

Hasznos javaslatok és tanácsok

⚠ Vigyázat Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

i Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a súrtó zománczott felületeinek sérülését.

i Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománczott részei.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő sütést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül ropogósak lesznek. Ez a minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a sütőt.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.

- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C-250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.



Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Ételkészítési táblázatok

Tészta- és hússütési táblázat



SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Habos receptek	2	170	2 (1 és 3)	160	45-60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Tortasütő formában
Írós túrós lepény	1	170	2	160	60-80	26 cm-es tortaformában
Almatorta (Almás pite)	1	170	2 bal + jobb	160	100-120	2 darab 20 cm-es tortaformában a sütőpolcon
Rétes	2	175	2	150	60-80	Tepsiben
Torta dzsemmel	2	170	2	160	30-40	26 cm-es tortaformában
Gyümölcstorta	2	170	2	155	60-70	26 cm-es tortaformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	2	160	35-45	26 cm-es tortaformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	160	50-60	20 cm-es tortaformában
Szilvatorta	2	170	2	160	50-60	Kenyérsütőformában ¹⁾
Kis torták	3	170	3 (1 és 3)	160	20-30	Tepsiben
Teasütemények	3	150	3	150	20-30	Tepsiben ¹⁾
Habcsók	3	100	3	100	90-120	Tepsiben
Zsemle	3	190	3	180	15-20	Tepsiben ¹⁾
Fánk	3	190	3	180	25-35	Tepsiben ¹⁾
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es tortaformában

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Lekváros-piskóta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal + jobb 20 cm-es tortaformában



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60-70	1-2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30-45	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle a tepsiben ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben ¹⁾
Lángos	3	200	2	190	10~20	Tepsiben ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

FELFÚJTAK



ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Zöldséges kosárka	2	200	2	175	45-60	Formában
Quiche	1	190	1	190	40-50	Formában
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Formában
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Formában
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.


HÚSOK


ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Sertéshús	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	51-55	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	55-60	Sütőpolcon és mély hússütő tepsiben
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertéslábszár	2	180	2	160	100-120	2 darab egy mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Nyúl	2	190	2	175	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben

HAL


ÉTEL TÍPUSA	Hagyományos sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé


Grillezés


 Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben 	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Bifsztek	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbászok	8	/	3	250	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pirítós	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** A készüléket tisztítás előtt kapcsolja ki. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

 **Vigyázat** Ne használjon gőzös vagy nagy nyomású tisztítógépet a készülék tisztításához.

 **Figyelem** Ne használjon rozsdavidő vagy súroló tisztítószerket, éles tárgyakat, folteltávolítókat vagy dörzsszivacsot.

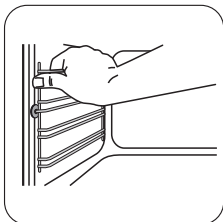
 **Vigyázat** Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Megsérülhet a belső üveglap hőálló felülete.

Figyelem Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.

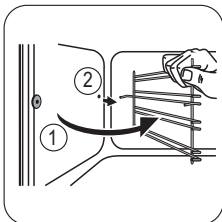
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Polctartó sínek

A polctartó sínek eltávolítása



1 Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2 Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

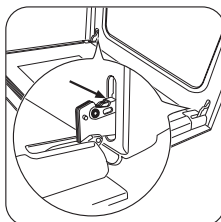
i A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

A sütőajtó tisztítása

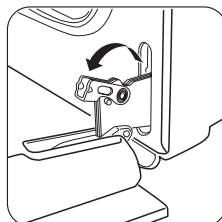
A sütőajtót tisztítása előtt vegye le a sütőről.

Vigyázat Győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek, mielőtt az üvegajtót tisztítaná. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

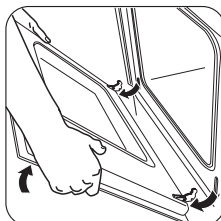
Vigyázat Amikor azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.



1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsánerjét.



2 Emelje meg, és fordítsa el a két zsáneron lévő kart.



3 Zárja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre, és emelje ki a helyéről. Helyezze az ajtót stabil felületre, és védje egy puha ruhával.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

A tisztítási folyamat befejeztével tegye vissza a sütőajtót a helyére. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a lépéseket.

i **Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:**

A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törlőruhával törölje szárazra.

Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

i Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

Mit tegyek, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütőzónák nem működnek	Nézze át a beépíthető főzőfelülethez kapott használati utasítást.	
A sütő nem melegszik fel.	A sütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt (lásd a "Napi használat" című fejezetet).
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kiold a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon képesített villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpont-hoz.

Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz. Ezek az adatok az adattáblán rendelkezésre állnak (lásd "Termékleírás")

- A modell leírása
- Termékszám (PNC)

- Sorozatszám (S.N.)

! **Vigyázat** A készülék javítását képesített villanyszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.

Fontos Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

i **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

Amikor sütemények vagy húsok sütése közben vagy közvetlenül utána kinyitja az ajtót, gőzlecsapódást tapasztalhat az üvegen.

Üzembe helyezés

Aláépítés

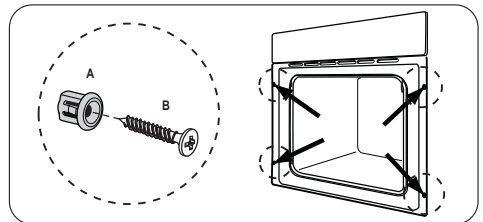
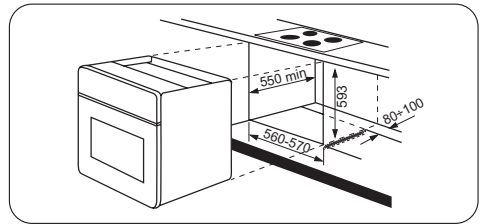
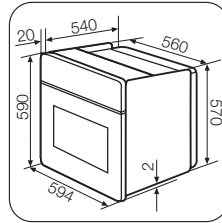
! **Vigyázat** A készülék üzembe helyezését csak képesített és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe képesített és hozzáértő személyt, károsodás esetén a garancia hatályát veszti.

- A készülék aláépítésének elvégzése előtt helyezze üzembe a megfelelő főzőlapot.

Típus	Maximális teljesítmény
ZC 6685	6500 W
ZC 6695	6400 W
ZK 630	7600 W
ZK 660	6300 W

- Győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek.
- Győződjön meg arról, hogy az üzembe helyezéshez van-e érintésvédelem.
- Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áramütés elleni védelmet biztosító minden alkatrészt úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.
- A sütő egyes részei áramot vezetnek. Rögzítse a készüléket a bútorhoz, és győződjön meg arról, hogy nincsenek szabad térézők. Ez megelőzi az áramütést, mivel nem lehet a veszélyes részekhez véletlenül hozzáérni.

- A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala magasabb készülékekhez vagy falakhoz van közel. A másik oldalt ugyanolyan magasságú bútorok mellé kell állítani.



Elektromos csatlakoztatás

! **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő szakember végezheti.

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.


- Tartsa be a biztonsági intézkedéseket, amikor a készülék földelését végzi.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtípus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.

- Ez a készülék nem rendelkezik hálózati dugasszal és hálózati tápkábelrel.
- Az elektromos alkatrészeket csak szerviz-műszerész vagy képzett szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Alkalmazható kábeltípusok: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy az üzembe helyezés után a műszerész könnyen hozzáférjen a

sütőhöz, ha javításra vagy karbantartásra van szükség. .


- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Olyan eszközzel csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, amelynél az érintkezők megszakítási távolsága minden pólusnál minimum 3 mm; ilyen a biztonsági vonalmegszakító vagy a biztosíték.
- A feszültségre vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi

önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyagok

A  jelzésű anyagok újrahasznosíthatók. Az újrahasznosítás érdekében a csomagolást egy megfelelő gyűjtőkonténerbe helyezze.

A készülék hulladékba helyezése

1. Húzza ki a dugaszt a hálózati aljzataból.
2. Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
3. Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ez megakadályozza, hogy a gyermekek bezárják magukat a készülékbe. Fulladásveszélyesek.

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	40	Таблицы приготовления пищи _____	45
Перед первым использованием _____	41	Уход и чистка _____	49
Описание изделия _____	42	Что делать, если ... _____	51
Ежедневное использование _____	42	Установка _____	52
Полезные советы _____	44	Подключение к электросети _____	53
		Охрана окружающей среды _____	54

Право на изменения сохраняется

Сведения по технике безопасности

i С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора внимательно прочтите данное руководство перед тем, как осуществлять его установку и эксплуатацию. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройства для обеспечения безопасности.

Надлежащий порядок эксплуатации

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не размещайте и не храните на приборе или возле него огнеопасные жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или плавкие предметы (например, полимерную пленку, изделия из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к расположенным рядом с ними розеткам. Не допускайте соприкосновения соединительных кабелей с розогретой дверцей духового шкафа, а также их заземления при ее открывании.

- Не оставляйте в духовом шкафу содержащая жидкость блюда и продукты по окончании их приготовления, так как влага может повредить эмаль духового шкафа либо попасть внутрь шкафов.
- Во избежание травм и повреждения прибора не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Во всех случаях обращайтесь в местный сервисный центр.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

i Примечания относительно эмалевого покрытия

Изменение цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшее в результате его эксплуатации, не влияет на пригодность прибора для его нормального и надлежащего применения. Следовательно, в контексте законодательства, регулирующего вопросы гарантийных обязательств, такое изменение не является дефектом.

Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья.

- Не подпускайте детей к работающему прибору. Во время работы прибора, его элементы, находящиеся в пределах досягаемости детей, могут очень сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.


Общие правила техники безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Внутренняя поверхность прибора очень сильно нагревается во время работы. Соблюдайте осторожность и избегайте соприкосновения с какими-либо нагревательными элементами. Существует опасность получения ожогов.
- Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его


окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.


Установка

- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости свяжитесь с поставщиком.
- Ремонт данного прибора должен выполняться только уполномоченным специалистом официального сервисного центра. Применяйте только оригинальные запасные части.
- Эксплуатация встраиваемых приборов допускается только после их встраивания в подходящие шкафы и под столешницы, соответствующие стандартам.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики или конструкцию данного изделия. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

 **ВНИМАНИЕ!** Внимательно соблюдайте инструкции по электрическому подключению.

Перед первым использованием

 Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.


Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные

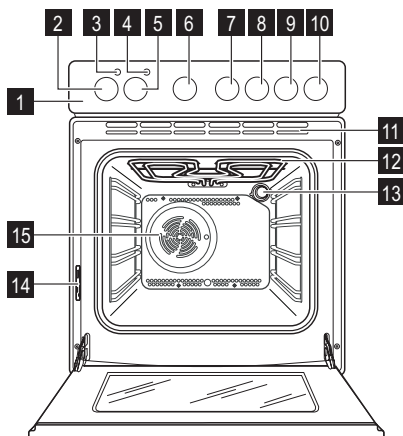
моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка термостата
- 3** Дисплей температуры
- 4** Индикатор включения
- 5** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6** Таймер обратного отсчета
- 7** Ручка управления передней левой конфоркой
- 8** Ручка управления задней левой конфоркой
- 9** Ручка управления задней правой конфоркой
- 10** Ручка управления передней правой конфоркой
- 11** Гриль
- 12** Лампа освещения духового шкафа
- 13** Табличка с техническими данными
- 14** Вентилятор
- 15** Полка духового шкафа

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**

Для выпекания пирогов и печенья.

- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

Ежедневное использование

Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.

3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.
Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.


Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор включается автоматически, чтобы обеспечить охлаждение поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор также прекращает работать.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Конфорки

 Ручки управления конфорками используются для управления варочной панелью, установленной вместе с духовым шкафом. Более подробную инфор-








мацию о варочной панели см. в руководстве пользователя варочной панели.

Уровни мощности нагрева

Ручка управления	Функция
0	Положение «Выкл»
1-3	Установка уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 3 = самая высокая) Между 0 и 3 доступны промежуточные положения.

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Описание
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».
	Режим конвекции	Позволяет одновременно готовить на разных уровнях разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, без взаимопроникновения запахов.
	Режим «Полный гриль»	В этом режиме нагревательный элемент гриля полностью включен. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов. Для приготовления тостов.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления блюд.
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Верх+Нижн Нагрев	Используются верхний и нижний элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.

Полезные советы

⚠ ВНИМАНИЕ! Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

i Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

i Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..

- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе



эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность

приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблицы приготовления пищи

Таблица приготовления выпечки и режимов жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвек- ции		Время приготав- ления (мин)	Примечания
	Уро- вень 	Темп. (°C)	Уро- вень 	Темп. (°C)		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк	1	170	2	160	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 лев +прав	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель (рулет)	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с вареньем	2	170	2	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт (Нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/ Пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	50-60	В форме для хлеба ¹⁾

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвек- ции		Время приготав- ления (мин)	Примечания
	Уро- вень 	Темп. (°C)	Уро- вень 	Темп. (°C)		
Пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3	150	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	100	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	3	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Лев+прав в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвек- ции		Время приготав- ления (мин)	Примечания
	Уро- вень 	Темп. (°C)	Уро- вень 	Темп. (°C)		
Белый хлеб	1	190	1	190	60-70	1-2 шт. по 500 г. ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сдобные лепешки	3	200	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Пирог с овощами	2	200	2	175	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	190	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО


БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верх+Нижн Нагрев		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 кусков филе

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень 📊	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Уход и чистка

⚠️ ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его. Убедитесь, что прибор остыл.

⚠️ ВНИМАНИЕ! Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.

⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, острыми предметами, пятновыводителями или абразивными губками.

⚠️ ВНИМАНИЕ! При чистке стеклянной дверцы печи не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки. Они могут повредить специальное жаростойкое покрытие внутренних стекол.

⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

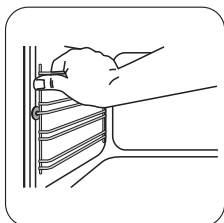
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в

теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.

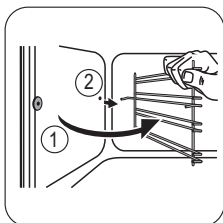
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Направляющие

Снятие направляющих



1 Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



2 Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

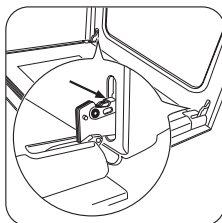
- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

Чистка дверцы духового шкафа

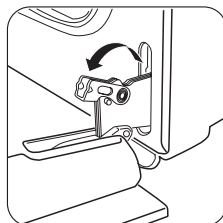
Прежде чем приступать к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

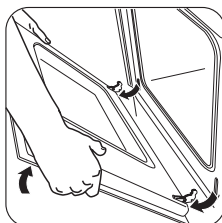
- !** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электросети.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Конфорки не работают	Обратитесь к инструкции по эксплуатации встроенной варочной панели	
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф (см. раздел «Ежедневное использование»)
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения камеры духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

Установка

Встраивание прибора

⚠ ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна выполняться только квалифицированным и опытным специалистом. В случае, если вы не обратились к специалисту с соответствующей квалификацией или опытом, при повреждении прибора гарантия аннулируется.

- Встраиваемый прибор должен устанавливаться вместе с подходящей варочной панелью из приведенной ниже таблицы.

Модель	Максимальная мощность
ZC 6685	6500 Вт
ZC 6695	6400 Вт
ZK 630	7600 Вт
ZK 660	6300 Вт

- Удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.
- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие

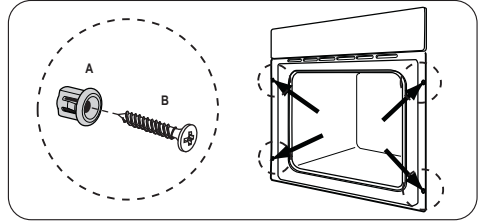
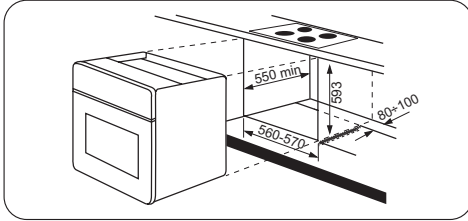
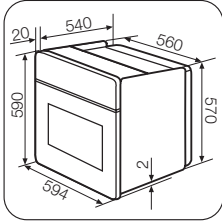
ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

i Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

защиту от ударных воздействий, должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования инструмента.

- Некоторые элементы духового шкафа находятся под напряжением. Устанавливать прибор следует таким образом, чтобы он был закрыт шкафом со всех сторон, кроме лицевой части, без какого-либо зазора между стенками шкафа и корпусом прибора. Это позволяет избежать опасности поражения электрическим током, поскольку пользователь не может случайно дотронуться до элементов прибора, находящихся под напряжением.
- При установке прибора допускается, чтобы одна из его боковых сторон и задняя сторона примыкали к приборам, высота которых больше, чем его высота, или к стенам. Другая боковая сторона прибора должна примыкать к шкафу, имеющему ту же высоту, что и прибор.



Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.


- Производитель не несет ответственность, если вы не соблюдаете данные меры безопасности.
- При выполнении заземления прибора соблюдайте меры безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток в вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Допускается использовать кабели следующих типов: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после того, как духовой шкаф установлен, для технического специалиста, выполняющего ремонт или техобслуживание, должен быть обеспечен легкий доступ к прибору.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя или плавкого предохранителя.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

Материалы, помеченные символом , могут быть подвергнуты вторичной переработке. Для обеспечения вторичной переработки упаковки помещайте ее в специальные мусорные контейнеры.

Утилизация прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Обрежьте и выбросьте сетевой шнур.
3. Выведите из строя защелку дверцы прибора. Это необходимо для того, чтобы дети, играя, не оказались запертыми внутри прибора. Существует опасность удушья.

Садржај

Упутства о безбедности _____	55	Нега и чишћење _____	64
Пре прве употребе _____	56	Шта учинити ако... _____	66
Опис производа _____	57	Инсталација _____	66
Свакодневна употреба _____	57	Прикључивање струје _____	67
Помоћне напомене и савети _____	59	Еколошка питања _____	68
Тебеле за кување _____	60		

Задржано право измена

Упутства о безбедности

i За вашу безбедност и исправан рад уређаја пре инсталације и коришћења пажљиво прочитајте ово упутство. Увек чувајте упутство уз уређај, чак и ако га будете селили или продавали. Корисници морају добро да се упознају да радом и безбедносним функцијама уређаја.

Исправно коришћење

- Немојте да остављате уређај без контроле током рада.
- Уређај је намењен искључиво за коришћење у домаћинству.
- Уређај не сме да се користи као радна површина или површина за одлагање.
- На уређај или поред њега немојте да стављате или складиштите запаљиве течности, лако запаљиве или топлјиве материјале (на пример пластичне филмове, пластику, алуминијум).
- Пазите када укључујете друге уређаје у утичнице у близини. Пазите да водови не дођу у контакт или да их не ухвате врућа врата пећнице.
- Не држите влажне судове и храну у пећници после печења јер влага може да оштети емајл или да продре у јединице.
- Немојте сами да поправљате уређај да бисте спречили оштећења уређаја и повреде. Молимо Вас контактирајте свој локални сервисни центар.
- Не користите грубе абразивне или оштре металне стругаче за чишћење стакла на пећници јер њима можете да огребете површину, а то може да изазове лом стакла.

i Напомена о емајлираној површини

Промене у боји облоге од емајла као последица коришћења не утичу на подесност уређаја за нормалну и исправну употребу. Зато се оне не сматрају кваром у смислу прописа о гаранцијама.

Безбедност деце

- Овај уређај могу да користе само одрасле особе. Деца морају да буду под надзором и не смеју да се играју са уређајем.
- Чувајте сву амбалажу далеко од деце. Постоји опасност од гушења.
- Држите децу подаље од уређаја када је он укључен. Делови које могу да додирну могу јако да се загреју током коришћења. Постоји опасност од опекотина.

Општа безбедност


- Овај уређај није намењен за коришћење од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или без искуства и знања ако нису под контролом или нису добиле упутства у вези са коришћењем уређаја од особе која је задужена за њихову безбедност.
- Унутрашња страна уређаја јако се загрева током рада. Пазите да не додирнете грејаче. Постоји опасност од опекотина.
- Када за време или на крају печења отворите врата, увек стојте подаље од уређаја како бисте омогућили ослобађање паре и топлоте.

Инсталирање


- После транспорта проверите да ли је уређај неоштећен. Немојте да прикључујете уређај ако је оштећен. Ако је потребно, обратите се добављачу.
- Овај уређај сме да поправља само овлашћени сервисер. Употребљавајте само оригиналне резервне делове.
- Овакви уградни уређаји могу да се користе само ако су уграђени испод одго-


варајуће јединице и радне површине у складу са стандардима.

- Немојте да мењате спецификације или да модификујете овај производ. Опасност од озлеђивања и оштећења уређаја.

 **УПОЗОРЕЊЕ** Пажљиво следите упутства за електрично прикључивање.


Пре прве употребе

 Пре почетка коришћења уређаја уклоните спољну и унутрашњу амбалажу. Немојте да скидате типску плочицу.

 **ПАЖЊА** Приликом отварања врата увек држите ручку у средини.


Прво чишћење

- Уклоните све делове из уређаја.
- Очистити уређај пре прве употребе.

 **ПАЖЊА** Не употребљавајте абразивна средства за чишћење. То

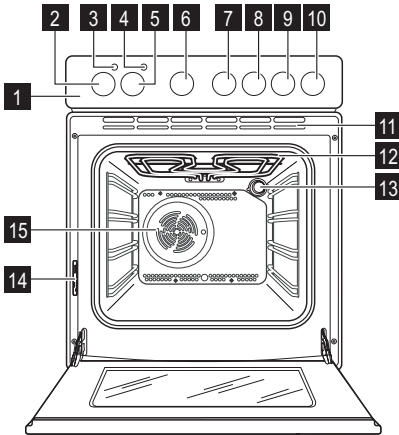
може да оштети површину. Видите одељак "Чишћење и одржавање".

Претходно загревање

Поставите  и максималну температуру и укључите пећницу на 45 минута да бисте сагорели остатке са површине. Прибор може да се загреје јаче него током нормалне употребе. Током тог загревања може да се осети непријатан мирис. То је нормално. Просторија мора да има добру вентилацију.

Опис производа

Општи преглед



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме термостата
- 3** Индикатор температуре
- 4** Индикатор напајања
- 5** Командно дугме за функцију пећнице
- 6** Тајмер за одбројавање времена
- 7** Командно дугме предње леве зоне за кување
- 8** Командно дугме задње леве зоне за кување
- 9** Командно дугме задње десне зоне за кување
- 10** Командно дугме предње десне зоне за кување
- 11** Грил
- 12** Сијалица у пећници
- 13** Плочица са техничким карактеристикама
- 14** Вентилатор

Прибор пећнице

- **Полица у пећници**
За посуће, модле за колаче, делове за печење.
- **Раван плех за печење**

За колаче и бисквите.

- **Дубока посуда за печење**
За печење пецива и меса или као посуда за сакупљање масноће.

Свакодневна употреба

Укључивање и искључивање пећнице

1. Окрените командно дугме за функцију пећнице на жељену функцију пећнице.
2. Окрените командно дугме термостата на жељену температуру.
Индикатор напајања се пали када је пећница у раду.
Индикатор температуре се пали када се повећава температура пећнице.
3. За искључивање пећнице, окрените прекидач за функције пећнице и командно дугме термостата у положај Off (искљ.).

Подсетник за минуте

Користите га за постављање времена одбројавања.

Прво докраја окрените регулатор подсетника за минуте (погледајте поглавље "Опис производа") у правцу казаљке на сату. Затим га окрените назад на жељену вредност времена. По истеку времена оглашава се звучни сигнал.

Ова функција не утиче на рад пећнице .

Вентилатор за хлађење


Када уређај ради, вентилатор се аутоматски укључује и хлади површине уређаја.

Ако искључите уређај, вентилатор се зауставља.

Сигурносни термостат

Да би се спречило опасно прегревање (услед непрописне употребе уређаја или због неисправних компонената), пећница је снабдевена сигурносним термостатом, који прекида напајање електричном струјом. Пећница се поново аутоматски укључује, када температура падне.

Зоне за кување

 Плочом коју сте инсталирали са пећницом управља се регулаторима за зоне за кување. Више информација о плочи потражите у упутствима за употребу плоче.








Подешавања топлоте

Командно дугме	Функција
0	Положај „Off“ (искључено)

Командно дугме	Функција
1-3	Подешавање степена топлоте (1 = најнижи степен топлоте; 3 = највиши степен) Средња подешавања су доступна између 0 и 3.

1. Окрените регулатор на жељено подешавање топлоте.
2. За завршетак кувања окрените регулатор на положај "0".

Функције пећнице

Функција пећнице	Примена
 Положај OFF (искључено)	Уређај је искључен.
 Одмрзавање	Одмрзавање замрзнуте хране. Командно дугме термостата мора да буде у положају OFF (искључено)
 Печење са вентилатором	За печење меса или печење меса и теста који захтевају исту температуру печења, коришћењем више од једне полице без преношења мириса.
 Грил велике површине	Укључен је елемент грила велике површине. За печење пљоснатих прехранбених производа на грилу у великим количинама. За печење тоста.
 Горњи елемент грејача	Греје само са горње стране пећнице. За завршну обраду јела.
 Доњи елемент грејача	Греје само са доње стране пећнице. За печење хрскавих колача или за добијање хрскаве доње површине.
 Уобичајено печење	Греје и са горњег и са доњег елемента. За печење на једном нивоу пећнице.

Помоћне напомене и савети

! **УПОЗОРЕЊЕ** Када се одвија печење, чак и када користите роштиљ, увек затворите врата.

i Да бисте спречили оштећења емајла, немојте да стављате плехове, лонце и слично на дно пећнице.

i Пазите када скидате или стављате прибор да не бисте оштетили емајл.

- Пећница има четири нивоа за полице. Нивои се броје од дна пећнице.
- Истовремено можете да печете различита јела на два нивоа. Ставите полице на ниво 1 и 3.
- Пећница има посебан систем који циркулише ваздух и стално рециркулише пару. Тај систем омогућава печење у окружењу пуном паре и задржава мекоћу јела изнутра и хрскавост споља. Скраћује време печења и потрошњу енергије.
- Влага може да се кондензује у уређају или на стакленим вратима. То је нормално. Увек се одмакните од уређаја када отворите врата док пећница ради. Да бисте смањили кондензацију, укључите пећницу на 10 минута пре печења јела.
- После сваке употребе уређаја обришите влагу.

Печење колача

- Најбоља температура за печење колача је између 150 °C и 200 °C.
- Пре печења загревајте пећницу отприлике 10 минута.

- Немојте да отворите врата пре него што прође 3/4 постављеног времена за печење.
- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите између њих један ниво празан.

Печење меса и рибе

- Немојте да печете месо испод 1 kg. Печење премалих количина превише исушује месо.
- Да би црвено месо остало добро печено споља и сочно изнутра, поставите температуру на 200 °C - 250 °C.
- Код печења белог меса, перади и рибе температура треба да буде 150 °C - 175 °C.
- За веома масна јела користите посуду за оцеђивање да бисте спречили да на пећници остану трајне мрље.
- Оставите месо отприлике 15 минута пре сечења да не би исцуррио сав сок.
- Да бисте спречили прекомерно стварање дима у пећници током печења, додајте мало воде у посуду за оцеђивање. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут када она испари.

Време печења



Време печења зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку пратите поступак печења. Пронађите најбоље поставке (поставку температуре, време печења итд.) које одговарају вашем посућу, рецептима и количинама.

Табеле за кување

Табела за печење

КОЛАЧИ

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Колачи од умућених јаја	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	У калупу за колаче
Бисквит тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	У калупу за колаче
Колач са си-ром и млаће-ницом	1	170	2	160	60-80	У калупу за колаче пречника 26 цм
Колач са јабу-кама (пита од јабука)	1	170	2 лево + дес-но	160	100-120	2 калупа за колаче пречника 20 цм на по-лици пећнице
Штрудла	2	175	2	150	60-80	На плеху за печење
Тарт са џе-мом	2	170	2	160	30-40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Воћни колач	2	170	2	155	60-70	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит тор-та (безмасна бисквит тор-та)	2	170	2	160	35-45	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божихна тор-та/воћна тор-та	2	170	2	160	50-60	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач са шљивама	2	170	2	160	50-60	У плеху за хлеб ¹⁾
Ситни колачи	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На равном плеху за печење
Бисквити	3	150	3	150	20-30	На равном плеху за печење ¹⁾
Пуслице	3	100	3	100	90-120	На равном плеху за печење
Земичке	3	190	3	180	15-20	На равном плеху за печење ¹⁾

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Кувано тесто	3	190	3	180	25-35	На равном плеху за печење ¹⁾
Тартови	3	180	2	170	45-70	У калупу за колаче пречника 20 цм
Сендвич-торта „Викторија“	1 или 2	180	2	170	40-55	Лево + десно у калупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејати 10 минута.

ХЛЕБ И ПИЦА

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Бели хлеб	1	190	1	190	60-70	1-2 векне, по 500 гр ¹⁾
Ражани хлеб	1	190	1	180	30-45	У плеху за хлеб
Земичке	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 земички на равном плеху за печење ¹⁾
Пица	1	190	1	190	20-30	У дубокој посуди за печење ¹⁾
Чајно пециво	3	200	2	190	10~20	На равном плеху за печење ¹⁾

1) Претходно загрејати 10 минута.



ФЛАНОВИ

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Флан од поврћа	2	200	2	175	45-60	У калупу
Киш лорен	1	190	1	190	40-50	У калупу
Лазанје	2	200	2	200	25-40	У калупу
Канелони	2	200	2	190	25-40	У калупу

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Јоркширски пудинг	2	220	2	210	20-30	6 модли за пудинг ¹⁾

1) Претходно загрејати 10 минута.

МЕСО


ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Говедина	2	200	2	190	50-70	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Свињетина	2	180	2	180	90-120	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Телетина	2	190	2	175	90-120	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, слабо печен	2	210	2	200	44-50	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, средње печен	2	210	2	200	51-55	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, добро печен	2	210	2	200	55-60	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Свињска плећка	2	180	2	170	120-150	У дубокој посуди за печење
Свињска коленица	2	180	2	160	100-120	2 комада у дубокој посуди за печење
Јагњетина	2	190	2	190	110-130	Бут
Пиле	2	200	2	200	70-85	Цело у дубокој посуди за печење
Ђурка	1	180	1	160	210-240	Цела у дубокој посуди за печење

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Патка	2	175	2	160	120-150	Цела у дубокој посуди за печење
Гуска	1	175	1	160	150-200	Цела у дубокој посуди за печење
Кунић	2	190	2	175	60-80	Сечен на комаде
Зец	2	190	2	175	150-200	Сечен на комаде
Фазан	2	190	2	175	90-120	Цео у дубокој посуди за печење

РИБА

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Пастрмка/деверика	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рибе
Туна/лосос	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 филета

Печење на роштиљу

 Пре печења загревајте пећницу отприлике 10 минута.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Печење на грилу		Време печења у минутима 	
	Комада	гр	ниво 	Темп. (°C)	1. страна	2. страна
Филе-одресци	4	800	3	250	12-15	12-14
Одресци од говеђег меса	4	600	3	250	10-12	6-8
Кобасице	8	/	3	250	12-15	10-12
Свињски одресци	4	600	3	250	12-16	12-14
Пилетина (сечена на пола)	2	1000	3	250	30-35	25-30

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Печење на грилу		Време печења у минутама 🕒	
	Комада	гр	ниво 📊	Темп. (°C)	1. страна	2. страна
Ђевапи	4	/	3	250	10-15	10-12
Пилеће груди	4	400	3	250	12-15	12-14
Пљескавица	6	600	3	250	20-30	
Рибљи филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Сендвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Нега и чишћење

⚠️ **УПОЗОРЕЊЕ** Пре чишћења искључите уређај. Уверите се у то да је уређај хладан.

⚠️ **УПОЗОРЕЊЕ** Немојте чистити уређај млазом паре или уређајима за чишћење под високим притиском.

⚠️ **ПАЖЊА** Немојте користити нагризајућа или агресивна средства за чишћење, оштре предмете, средстава за уклањање мрља или абразивне сунђере.

⚠️ **УПОЗОРЕЊЕ** Немојте чистити стакла на вратима абразивним средствима за чишћење или металним стругачем. Може да се оштети површина унутрашњег стакла отпорна на топлоту.

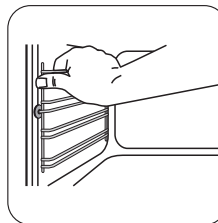
⚠️ **ПАЖЊА** Код употребе спреја за пећнице, обавезно се придржавајте упутстава произвођача.

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом и топлом сапуницом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина, користите уобичајено средство за чишћење.
- Очистите унутрашњост пећнице после сваке употребе. На тај начин можете најлакше да уклоните прљавштину и она се неће запећи.

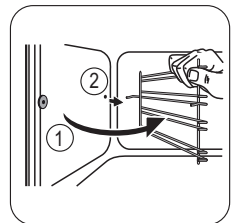
- Уклоните упорну прљавштину специјалним средствима за чишћење пећнице.
- Очистите сав прибор пећнице (меком крпом која је натопљена у топлој сапуници и средству за чишћење) после сваке употребе и обришите га.
- Уколико имате непријањајући прибор, немојте га чистити агресивним средствима за чишћење, предметима са оштрим ивицама или у машини за прање посуђа. То може да уништи непријањајућу превлаку!

Шине које држе полице

Вађење шина које држе полице



❶ Повуците предњи део шине које носе полицу са бочног зида.



❷ Повуците задњи део шине за подршку полица са бочног зида и скините је.

Постављање шина које држе полице

Поставите шине које држе полице обрнутим редоследом.

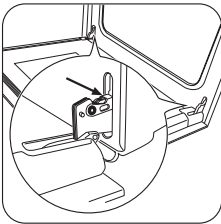
i Заобљени крајеви шина које држе полице морају да буду окренути према напред!

Чишћење врата пећнице

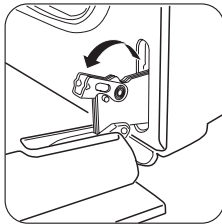
Пре чишћења врата морате да их скинете са пећнице.

! **УПОЗОРЕЊЕ** Пре чишћења стаклене плоче морају да се охладе. Постоји опасност од пуцања стакла.

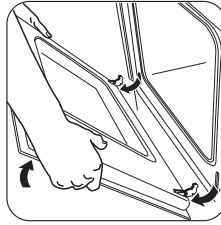
! **УПОЗОРЕЊЕ** Ако се стаклене плоче оштете или огребу, стакло постаје слабо и пуца. Да бисте то спречили, замените стаклене плоче. Више информација о томе можете да добијете у локалном сервисном центру.



1 Отворите врата до краја и ухватите две шарке врата.



2 Подигните и преклопите полушице на обема шаркама.



3 Затворите врата пећнице до првог положаја (до пола). Затим повуците врата према себи и извадите их из свога лежишта. Спустите врата на стабилну површину коју сте заштитили меком крпом.

Очистите стаклену плочу водом и сапуном. Пажљиво осушите. После чишћења вратите врата на пећницу. За то извршите кораке обрнутим редоследом.

i Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума:

Очистите врата само влажним сунђером. Осушите их меком крпом. Немојте да користите челичну вуну, киселине или абразивне материјале јер њима можете да оштетите површину. Очистите контролну таблу уз исте мере опреза.

Сијалица у пећници

! **УПОЗОРЕЊЕ** Постоји опасност од електричног удара!

Пре него што замените сијалицу у пећници:

- Искључите пећницу.
- Извадите осигураче из сандучета са осигурачима или искључите заштитни прекидач.

i Ставите крпу на дно пећнице ради заштите сијалице, као и стакленог поклопаца.

Замена сијалице у пећници/ чишћење стакленог поклопаца

1. Окрените стаклени поклопац у супротном смеру од смера казаљке на сату да би га скинули.

2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу пећнице са сијалицом за пећницу отпорном на топлоту до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Зоне за кување не раде	Погледајте упутство за употребу уградне површине за кување	
Пећница се не загрева	Пећница није укључена	Укључите пећницу (погледајте поглавље „Свакодневна употреба“)
Пећница се не загрева	Осигурач у кутији осигурача је избацио	Проверите осигурач. Уколико осигурач избаци више пута, обратите се квалификованом електричару.
Сијалица у пећници не функционише	Сијалица у пећници је неисправна	Замените сијалицу у пећници
Пара и кондензација се таложе на храни или у унутрашњости пећнице	Оставили сте јело у пећници сувише дуго	Не остављајте јело у пећници дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши

Ако не можете да пронађете решење проблема, поразговарајте са својим дистрибутером или сервисним центром.

Да би могли брзо и правилно да Вам помогнемо, потребни су нам следећи подаци: Ти подаци се налазе на типској плочици (погледајте поглавље "Опис производа")

- Опис модела.....
- Број производа (PNC)
- Серијски број (S.N.)

⚠ УПОЗОРЕЊЕ Поправке на уређају сме да обавља само квалификован електричар или стручна особа.

ВАЖНО Уколико не рукујете уређајем прописно, посета сервисног техничара или продавца сигурно неће бити бесплатна, па чак ни у гарантном периоду.

i Савети за уређаје са металном предњом површином:

Ако отворите врата за време или одмах после печења пецива или меса, на стаклу врата може да се појави пара.

Инсталација

Уградња

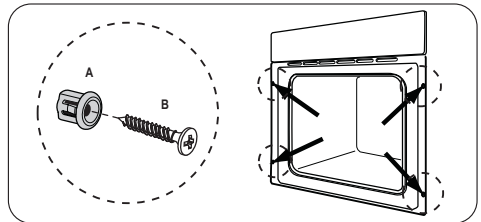
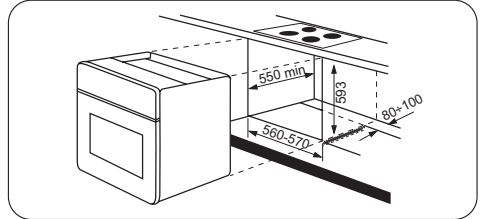
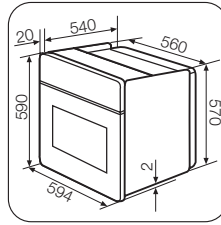
⚠ УПОЗОРЕЊЕ Инсталацију уређаја сме да врши само стручна особа. Ако

се не обратите стручној особи, гаранција у случају оштећења не важи.

- Пре уградње уређаја извршите инсталацију са одговарајућом плочом из таблице.

Врста	Максимална снага
ZC 6685	6.500 W
ZC 6695	6.400 W
ZK 630	7.600 W
ZK 660	6.300 W

- Димензије уградних елемената морају да одговарају димензијама уређаја.
- Инсталација мора да има заштиту од удара.
- Према важећим прописима сви делови који обезбеђују заштиту од удара електричне струје морају да буду фиксирани тако да не могу да се скину без алата.
- Неки делови пећнице су под напоном. Затворите уређаје у елементе без слободног простора. Тиме ћете спречити удар електричне струје јер нећете моћи случајно да додирнете опасне делове.
- Уређај може да се постави задњом и једном бочном страном уз виши уређај или зид. Друга страна мора да се стави уз намештај исте висине.



Прикључивање струје

⚠ УПОЗОРЕЊЕ Електрично спајање уређаја сме да врши искључиво стручно и овлашћено лице.


- Произвођач није одговоран ако не поштујете ове мере предострожности.
- Код извођења уземљења уређаја поштујте мере предострожности.
- Волтажа и врста напајања на типској плочици мора да одговара волтажи и напајању локалне мреже.
- Овај уређај нема утикач и кабл за прикључивање на мрежно напајање.
- Све електричне компоненте морају да инсталирају и замењују овлашћени или квалификовани сервисери.

- Врсте каблова које можете да користите: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Увек користите исправно инсталирану утичницу са заштитом.
- Немојте да користите утикаче са више отвора, конекторе и продужне каблове. Постоји опасност од пожара.
- После инсталације мора да буде обезбеђен лак приступ пећници ради поправки и одржавања.
- Код искључивања уређаја немојте да вучете кабл. Увек повуците утикач.
- Уређај прикључите на мрежно напајање помоћу направе која вам омогућава да га искључите из мрежног напајања у свим фазама, са минималним размаком

између контаката од 3 mm, на пример сигурносног прекидача или осигурача.


- Информације о напону се налазе на типској плочици (погледајте поглавље "Опис производа")

Еколошка питања

Симбол  на производу или на његовој амбалажи означава да се с тим производом несме поступити као са отпадом из домаћинства. Уместо тога треба бити изручен прикладним поступцима за рециклирање електронских и електричних апарата. Исправним одлагањем овог производа спречиће потенцијалне негативне последице на околину и здравље људи, које би иначе могли угрозити неодговарајућим руковањем отпада овог производа. За детаљније информације о рециклирању овог производа молимо Вас да контактирате Ваш локални градски

завод, услугу за одлагање отпада из домаћинства или трговину у којој сте купили производ.

Амбалажа

Материјал означен са  може да се рециклира. Амбалажу одложите у одговарајуће контејнере за рециклажни материјал.

Одлагање уређаја

1. Извучите утикач из мрежне утичнице.
2. Одсеците кабл и баците га.
3. Баците ручку за врата. Тиме ћете спречити да се деца не затворе у уређај. Постоји опасност од гушења.

www.zanussi.com.hr

www.zanussi.cz

www.zanussi.hu

www.zanussi.ru

356954402-A-012010