

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	16
SK	Návod na používanie	30

Trouba
Sütő
Rúra

USER MANUAL

Obsah


Bezpečnostní informace	2	Čištění a údržba	10
Popis spotřebiče	4	Co dělat, když...	12
Před prvním použitím	5	Technické údaje	13
Denní používání	5	Instalace	13
Funkce hodin	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	15
Doplňkové funkce	6		
Užitečné rady a tipy	6		

Změny vyhrazeny.


Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a postižených osob


-  **Upozornění** Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Nedovolte, aby spotřebič používaly osoby, včetně dětí, se zhoršenými fyzickými a smyslovými schopnostmi, sníženými mentálními funkcemi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí. Takové osoby mohou spotřebič používat jen pod dozorem nebo vedením osob odpovědných za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovali. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.

Instalace

-  **Upozornění** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.


- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

-  **Upozornění** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.


- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče

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


- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Ne-dotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Čištění a údržba

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

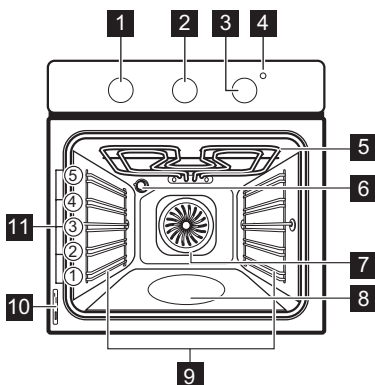
Likvidace

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1** Ovladač funkcí trouby
- 2** Ovladač časovače

- 3** Ovladač teploty
- 4** Ukazatel teploty
- 5** Gril
- 6** Žárovka trouby
- 7** Ventilátor
- 8** Zásobník na čištění vodou
- 9** Podpěry roštů, vyjímatelné
- 10** Typový štítek
- 11** Polohy roštů


Příslušenství trouby

- **Drátěný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečené.
- **Velký hliníkový plech na pečení**
Na koláče a sušenky.

• **Velký hluboký plech na grilování/pečení**

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Před prvním použitím

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění


- Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné držáky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Předeřtátí



Předeřtátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

Denní používání

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče







1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.


1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.

3. Jestliže chcete spotřebič vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy vypnuto.

Funkce trouby


Funkce trouby		Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Klasické pečení / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně. Pro více informací ohledně čištění vodou viz kapitola „Čištění a údržba“.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika rostech bez mísení vůní.
	Grilování	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Rychlé grilování	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topný článek plného grilu.
	Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče. Dolní topný článek a topný článek grilu zajišťují přímý ohřev a ventilátor cirkuluje horký vzduch k pečení náplně pizzy či koláčů.

Funkce trouby		Použití
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze spodní topný článek.

Funkce hodin

Časovač - Minutka

Používá se k nastavení odpočítávání času pro funkci trouby.

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.

- Otočte ovladačem časovače, co nejdále to lze, a poté jím otočte na požadovaný čas.
- V okamžiku uplynutí dané doby zazní zvukový signál.

Doplňkové funkce

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Užitečné rady a tipy

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstepte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předejte.
- Po každém použití trouby setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče

če nezakryvejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

Pečení moučníků

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

Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely být odstraněny.
- 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. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

Doby vaření/pečení

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

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3	160	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3	160	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	1	170	1	160	70 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm na drátěném roštu
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na drátěném roštu ¹⁾
Štrúdl	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort/Bohatý ovocný dort	2	170	2	150	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu
Pusinky	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu
Žemle	3	190	3	180	15 - 20	Na plechu ¹⁾

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°C]		
Banánky	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	1 (vlevo a vpravo)	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

CHLĚB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°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
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu nebo v hlubokém plechu na pečení ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°C]		
Těstovinový náky	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový náky	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.


MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na drátěném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na drátěném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na drátěném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na drátěném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na drátěném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na drátěném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	Dva kusy
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celá
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celá

RYBY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tep. [°C]	Poloha roštu	Tep. [°C]		
Pstruh/pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

Grilování


 Prázdnou troubu vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Čas pečení [min]	
	Kousky	(g)	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3


Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

Čištění a údržba

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipíkájí se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

 **Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:**

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

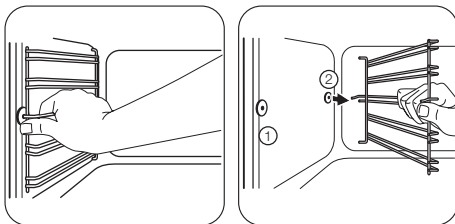
Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

Podpěry roštů

Při čištění bočních stěn můžete podpěry roštů vyjmout.

Vyjmutí podpěr roštů



- 1** Odtáhněte přední část podpěry roštu od stěny trouby.
- 2** Odtáhněte zadní konec podpěry roštu od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Instalace podpěr roštů

Podpěry roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.

Čištění vodou

Proces čištění vodou využívá páry k usnadnění odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

- Do zásobníku na čištění vodou, který se nachází na dně trouby, nalijte 300 ml vody.
- Nastavte funkci trouby **Δ^v**.
- Nastavte teplotu 90 °C.
- Nechte spotřebič pracovat 30 minut.
- Spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.
- Když je spotřebič chladný, vyčistěte vnitřní plochy trouby pomocí hadru.

! **Upozornění** Před tím, než se spotřebiče dotknete, se ujistěte, že je chladný. Hrozí nebezpečí popálení.

Žárovka trouby

! **Upozornění** Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.

- Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

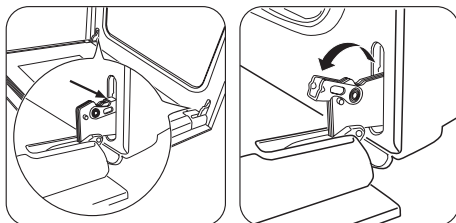
i Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu. Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

- Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Skleněný kryt vyčistěte.
- Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
- Nasaděte skleněný kryt.

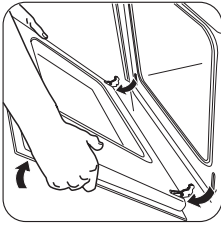
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

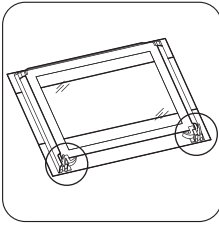
i Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



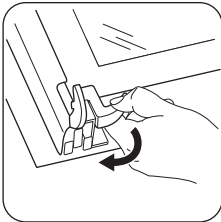
- 1** Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
- 2** Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



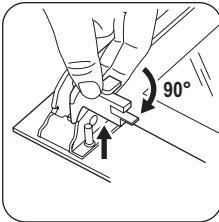
3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



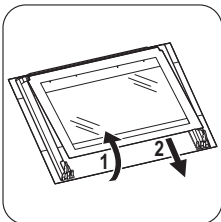
4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5 Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



6 Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7 Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.

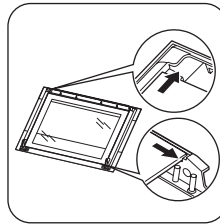
Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.



Co dělat, když...

! **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič vůbec nefunguje.	Spotřebič není zapnutý.	Zapněte spotřebič. Viz kapitola „Denní používání“.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce (je vybavený jistič).	Zkontrolujte pojistku (znovu aktivujte jistič). Jestliže jistič vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně 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 na svého prodejce nebo na místní servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)


Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

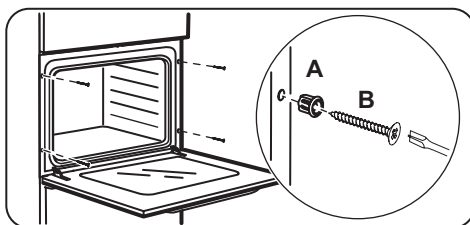
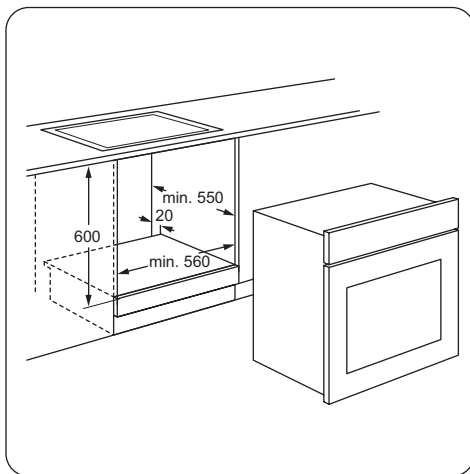
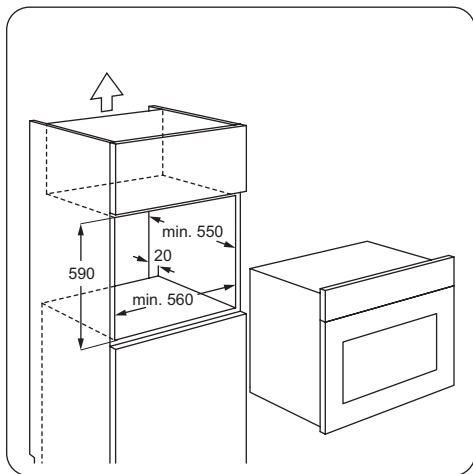
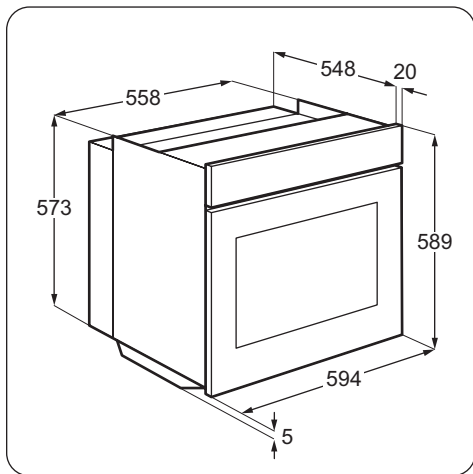
Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

Instalace

 **Upozornění** Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Vestavba



Elektrická instalace

⚠ Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

i Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:


Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm ²

Celkový výkon	Průřez kabelu
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Zemní vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).



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

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Zlikvidujte prosím veškerý obalový materiál ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Tartalomjegyzék


Biztonsági információk _____	16	Hasznos javaslatok és tanácsok _____	20
Termékleírás _____	18	Ápolás és tisztítás _____	24
Az első használat előtt _____	19	Mit tegyek, ha... _____	27
Napi használat _____	19	Műszaki adatok _____	27
Órafunkciók _____	20	Üzembe helyezés _____	27
További funkciók _____	20	Környezetvédelmi tudnivalók _____	29

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk


Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

 **Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felőls személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.


Üzembe helyezés

 **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás

 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szaképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Használat



Vigyázat Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belse-

jében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak te-
tejére.



Vigyázat A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

Ápolás és tisztítás

⚠ Vigyázat Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

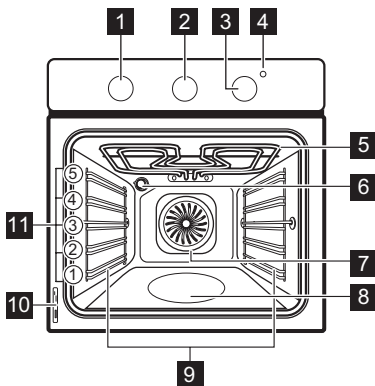
Ártalmatlanítás

⚠ Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

Termékleírás

Általános áttekintés



1 Sütőfunkciók szabályozógombja

- 2** Időzítő gombja
- 3** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4** Hőmérséklet-visszajelző
- 5** Grill
- 6** Sütőlámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Víz tisztítás tartálya
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Adattábla
- 11** Polcszintek


Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Nagyméretű alumínium tepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Nagyméretű mély grillező/hússütő edény**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Kezdeti tisztítás


- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polcvezető sínt (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Fontos Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Előmelegítés



Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

Napi használat

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.





A készülék be- és kikapcsolása




1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

- Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütő-funkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

Sütőfunkciók


Sütőfunkció		Alkalmazás
	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Felső/alsó sütés / Víz tisztítás	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtélem. A Víz tisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Grillezés	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Píró készítéséhez.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Gyors grillezés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmszer grillezéséhez. Pirítós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
	Pizza beállítás	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
	Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtelem működik.

Órafunkciók

Időzítő - percszámláló

A sütőfunkció visszaszámlálási idejének beállítására használhatja.

 Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.
3. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható.

További funkciók

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér alá, és a készülék egység-

geit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak alagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Tészta- és hűssütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefíres sajtorta	1	170	1	160	70 - 80	26 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Kecsze / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Kecsze / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben
Habcsók	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Molnárka	3	190	3	180	15 - 20	Tepsiben ¹⁾
Képviselőfánk	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	1 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó 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	Kenysütő formában
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Tepsiben vagy mély hússütő tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Tepsiben ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

1) Melegítse elő a süttőt 10 percre.


HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertécsülök	2	180	2	160	100 - 120	Két darab
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészen
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészen
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészen
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészen
Házinyúl	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészen

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeveréses sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság	Hő-mérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Pirítós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerezes 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 szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot!

i **Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:**

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

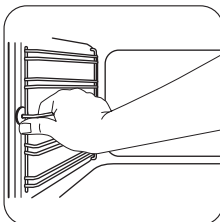
Az ajtótmítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótmítés állapotát. Az ajtótmítés a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótmítés sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótmítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

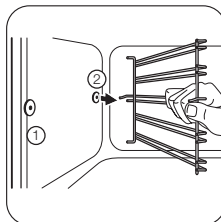
Polctartók

A polctartók kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1 Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.



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

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

- i** A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

Vízisztítás

A Víztisztítás program gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a Víztisztítás tartályába, mely a sütő alján található.
2. Állítsa be a sütőfunkciót **Δ***.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

! **Vigyázat** A készülék megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e. **Égésveszély!**

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

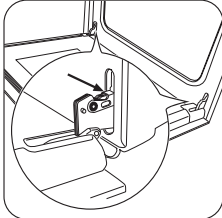
i Tegyen egy textilát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmadékok beégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

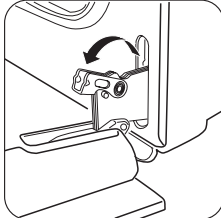
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üveglap található. A sütő ajtaja és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek.

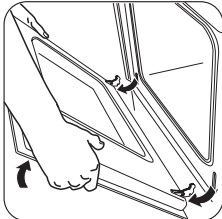
i A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



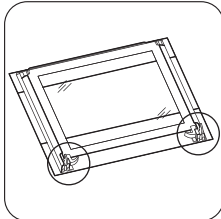
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



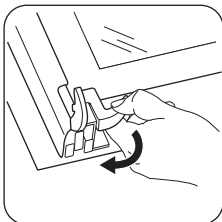
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



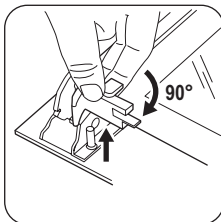
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



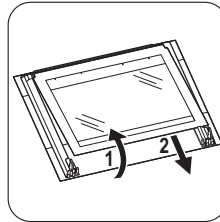
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



6 A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.

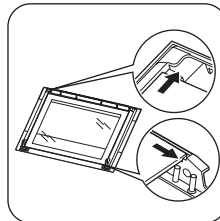
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése


A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



Mit tegyek, ha...

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A készülék nem működik.	A biztosítékdozobban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.


Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)
 Termékszám (PNC)
 Sorozatszám (S.N.)

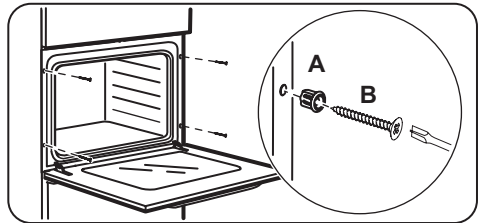
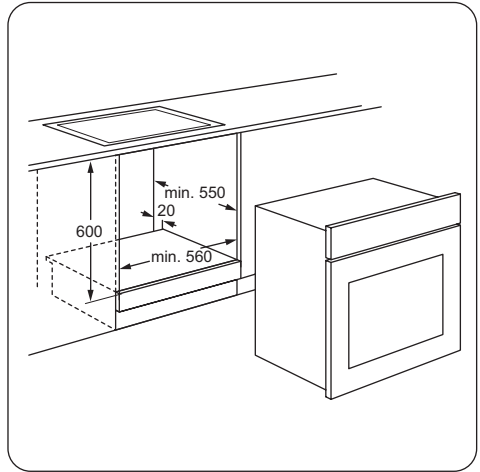
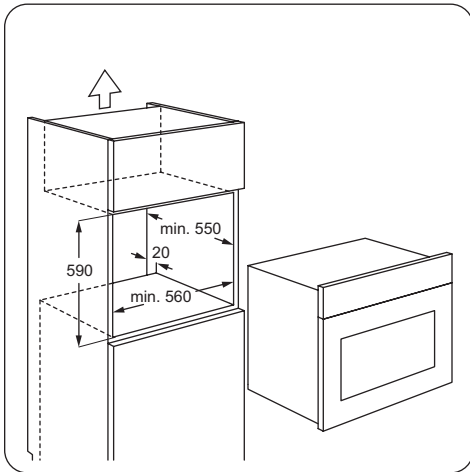
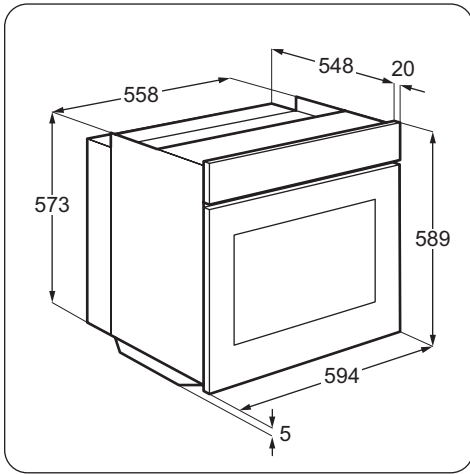
Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Beépítés



Elektromos üzembe helyezés

! **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képzett személy végezheti el.

i A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F


A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).



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.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Obsah

Bezpečnostné pokyny _____	30	Užitočné rady a tipy _____	34
Popis výrobku _____	32	Ošetrovanie a čistenie _____	37
Pred prvým použitím _____	32	Čo robiť, keď... _____	39
Každodenné používanie _____	33	Technické údaje _____	40
Časové funkcie _____	33	Inštalácia _____	40
Doplňkové funkcie _____	33	Ochrana životného prostredia _____	41

Vyhradujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.



Bezpečnostné pokyny

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



Varovanie Nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou spôsobilosťou ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami. Tieto osoby musia byť pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo ich táto osoba musí poučiť o správnom používaní spotrebiča.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Všetky obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď je v činnosti alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.

Inštalácia



Varovanie Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.

- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia rovnakej výšky.

Elektrické zapojenie




Varovanie Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdujky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prírodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Nedovoľte, aby sa sieťové káble dostali do kontaktu s dvierkami spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a neizolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.


- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

Používanie

 **Varovanie** Nebezpečenstvo zranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.


- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prípad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do blízkosti spotrebiča nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.

- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy jedla v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu spotrebiča. Nie je to nedostatok, na ktorý sa vzťahuje záruka.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.

Ošetrovanie a čistenie

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Spotrebič vyčistíte vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

Vnútorné osvetlenie

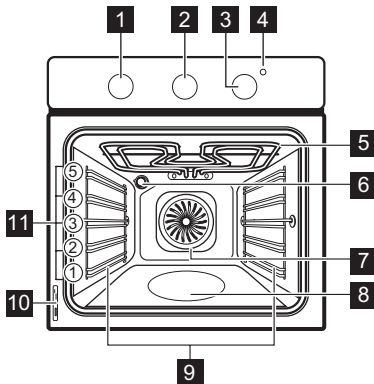
- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácnosti.

! **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými údajmi.

Popis výrobku

Celkový pohľad



- 1** Ovládač funkcií rúry
- 2** Ovládač časomera
- 3** Ovládač teploty

Likvidácia

! **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

- 4** Ukazovateľ teploty
- 5** Gril
- 6** Osvetlenie rúry
- 7** Ventilátor
- 8** Nádržka na čistenie vodou
- 9** Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 10** Typový štítok
- 11** Úrovne v rúre

Príslušenstvo rúry

- **Drôtený rošť**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Veľký pohlinikovaný plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Veľký hlboký pekáč na grilovanie/pečenie mäsa**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Pred prvým použitím

! **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.



Prvé čistenie

- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Dôležité upozornenie Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Prvé zohriatie rúry

Prázdnu rúru treba zohriať, aby sa vypálili zvyšky z výroby.

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie.

Každodenné používanie








Varovanie Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

- Otočný ovládač funkcií rúry otočte na príslušnú funkciu.

- Otočný ovládač teploty otočte na príslušnú teplotu. Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
- Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočný ovládač funkcie rúry a otočný ovládač teploty do polohy VYP.


Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
	Tradičné pečenie / čistenie vodou	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Horný a dolný ohrevný článok sú zapnuté súčasne. Viac informácií o čistení vodou nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.
	Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy.
	Grilovanie	Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Na prípravu hriankov.
	Rýchle grilovanie	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov. Je zapnuté celé výhrevné teleso grilu.
	Pizza	Na pečenie pizze, quiche alebo koláča. Gril a dolný článok poskytujú priamy ohrev a ventilátor rozprúdi horúci vzduch a zabezpečuje prepečenie obloženia pizze alebo plnky koláča.
	Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou. V prevádzke je len spodné ohrevné teleso.

Časové funkcie

Časomer – Kuchynský časomer

Pomocou tejto funkcie nastavíte čas odpočítavania pre funkciu rúry.

 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

- Zvoľte funkciu pečenia a teplotu.
- Ovládač časomera otočte do krajnej polohy a následne ním nastavte potrebný čas.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Doplnkové funkcie

Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič zapnutý, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

Bezpečnostný termostat

Pri nesprávnom ovládaní spotrebiča alebo poškodených súčiastkach môže dôjsť k nebezpečnému prehriatiu. Aby sa tomu zabránilo, rúra má zabudovaný bezpečnostný termostat, ktorý odpojí napájanie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

Užitočné rady a tipy

- Spotrebič má päť úrovní zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- Spotrebič má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Systém skracaje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

Pečenie koláčov

- Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli 3/4 doby pečenia.

Tabuľka pečenia mäsa

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Šľahaná cestá	2	170	3	160	45 - 60	Vo forme na koláče
Krehké cesto	2	170	3	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	1	160	70 - 80	V 26 cm forme na koláče na drôtenom rošte
Jablkový koláč	2	170	2 (vľavo a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Džemová torta	2	170	2 (vľavo a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótvý koláč	2	170	2	160	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štola/biskupský chlebíček	2	170	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče ¹⁾
Slivkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb ¹⁾

- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb

- Pri pečení veľmi masného mäsa použite nádobu na odkvapkavanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.
- Do nádoby na odkvapkavanie nalejte trochu vody, aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení. Aby ste predišli kondenzácii dymu, pridajte malé množstvo vody vždy, keď sa odparí.

Doby prípravy jedla

Doby prípravy jedla závisia od druhu pokrmu, jeho konzistencie a objemu

Na začiatku používania si všimajte proces pečenia.

Snažte sa nájsť najlepšie nastavenia pri použití tohto spotrebiča (teplota, čas varenia a pod.)

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Malé koláčiky – jedna úroveň	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečenie
Malé koláčiky – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/koláče z lístkového cesta – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/koláče z lístkového cesta – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie
Snehové pečivo	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie
Žemličky	3	190	3	180	15 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾
Plnené zákusky	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	1	170	1 (vľavo a vpravo)	160	50 - 60	V 20 cm forme na koláče ¹⁾

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g ¹⁾
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči ¹⁾
Čajové pečivo	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.

ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Zapekané cestoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme
Quiche (slaný koláč)	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.


MÄSO

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom rošte
Tefacie mäso	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom rošte
Anglický rozbiľ, kravavý	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom rošte
Anglický rozbiľ, stredne prepečený	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom rošte
Anglický rozbiľ, prepečený	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120 - 150	S kožou
Bravčové koleno	2	180	2	160	100 - 120	Dva kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

RYBY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Pstruh/pražma morská	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 filetov

Grilovanie

 Pred pečením predohrejte prázdnu rúru na 10 minút.


DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Steaky fillet	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovädzie steak	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Rybie filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	-	4	max.	5-7	-
Hrianky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri

zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

Ošetrovanie a čistenie

 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.

- Vnútorý priestor rúry na pečenie vyčistíte po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa nepripáľia.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúru na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistíte ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu neprilnavej vrstvy.

i Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

Dvierka rúry čistíte iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panelu dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia.

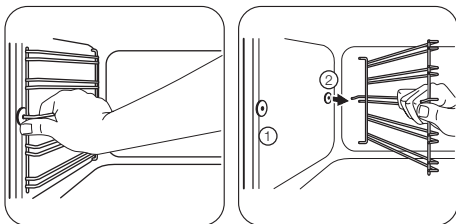
Čistenie tesnenia dverí

- Tesnenie dverí pravidelne kontrolujte. Tesnenie dverí sa nachádza okolo rámu dutiny rúry. Ak je tesnenie dverí poškodené, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri čistení tesnenia sa riaďte všeobecnými pokynmi v návode na používanie ohľadne čistenia.

Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty.

Vyberanie zasúvacích lišt



1 Potiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.

2 Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.

Montáž zasúvacích lišt

Pri montáži zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

- i** Zaoblené konce zasúvacích lišt musia smerovať dopredu.

Čistenie vodou

Funkcia čistenia vodou používa paru a pomáha z rúry odstraňovať zvyšky tuku a potravín.

1. Do nádržky na čistenie vodou v spodnej časti rúry nalejte 300 ml vody.
2. Nastavte funkciu rúry [D*].
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 minút.
5. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
6. Keď spotrebič vychladne, vyčistíte handričkou vnútorné plochy rúry.

- !** **Varovanie** Nedotýkajte sa spotrebiča, ktorý ešte nevychladol. Hrozí riziko popálenia.

Osvetlenie rúry

- !** **Varovanie** Pri výmene žiarovky osvetlenia buďte opatrní. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení rúry:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite elektrický istič.

- i** Položte na dno rúry handru, aby ste zabránili poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu.

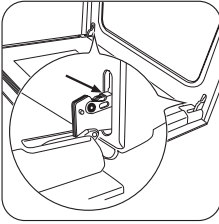
Halogénovú žiarovku uchopte vždy handričkou, aby ste zabránili pripáleniu zvyškov tuku na žiarovke.

1. Otočte sklenený kryt doľava a vyberte ho.
2. Vyčistíte sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku osvetlenia rúry s tepelnou odolnosťou do 300 °C. Použite ten istý druh žiarovky osvetlenia rúry.
4. Nasadte sklenený kryt.

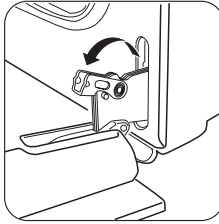
Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry pozostávajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť.

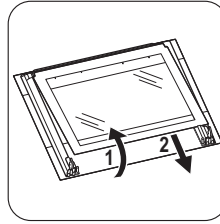
- i** Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



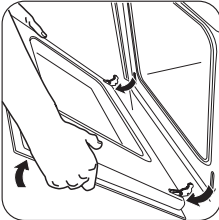
1 Dvierka rúry úplne otvorite a pridržte závesy dvierok.



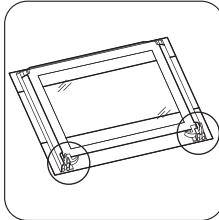
2 Príchytky na oboch závesoch nadvihnite a preklopte ich.



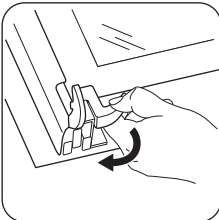
7 Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.



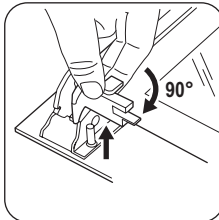
3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



5 Uvoľnite blokovací systém, aby sa dali vybrať vnútorné sklenené panely.

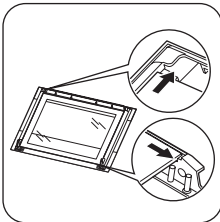


6 Otočte dve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.

Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne. Pozri uvedený obrázok.



Čo robiť, keď...

! **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič nie je zapnutý.	Spotřebič zapnite. Pozrite si časť Každodenné používanie.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka v rúre je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vzniká skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

Ak problém nedokázate odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Modeli (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S. N.)

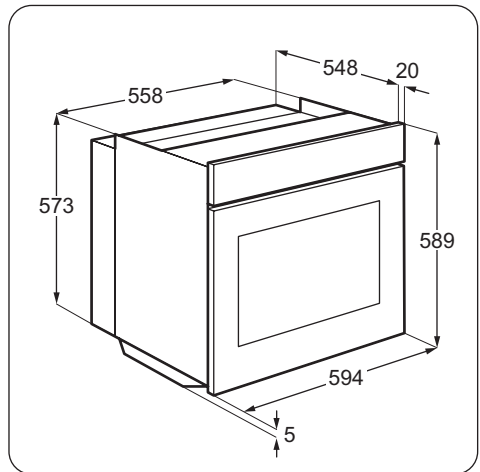
Technické údaje

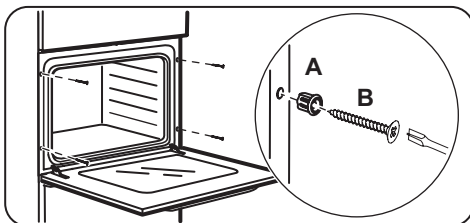
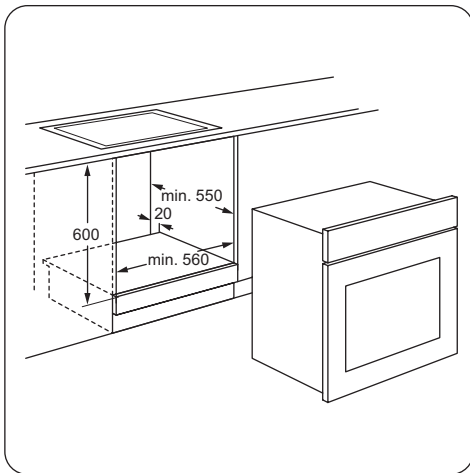
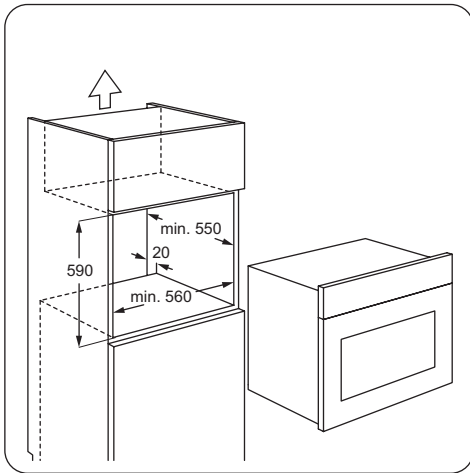
Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

Inštalácia

! **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zabudovanie





Elektrická inštalácia

! **Varovanie** Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený pracovník.

i Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva so zástrčkou a prívodným elektrickým káblom.

Kábel

Typy káblov použiteľných pre montáž alebo výmenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Ohľadne parametrov kábla sa riadte podľa celkového príkonu (na typovom štítku) a údajov v tabuľke:

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý kábel).



Ochrana životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa

nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho

zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber.

Prispejte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.



Obalový materiál

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami, ako napr. PE, PS atď. Obalový materiál zlikvidujte prostredníctvom kontajnerov určených na tento účel na mieste likvidácie odpadu.



www.zanussi.com/shop

