

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	14
PL	Instrukcja obsługi	27
RU	Инструкция по эксплуатации	40
SK	Návod na používanie	55

# USER MANUAL

Vestavná trouba  
Beépített sütő  
Piekarnik do zabudowy  
Встраиваемый духовой шкаф  
Zabudovaná rúra

# Obsah

Bezpečnostní informace	2	Čištění a údržba	9
Popis spotřebiče	3	Co dělat, když...	11
Před prvním použitím	3	Instalace	11
Denní používání	4	Připojení k elektrické síti	12
Užitečné rady a tipy	6	Poznámky k ochraně životního prostředí	13
Tabulky vaření	7		

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

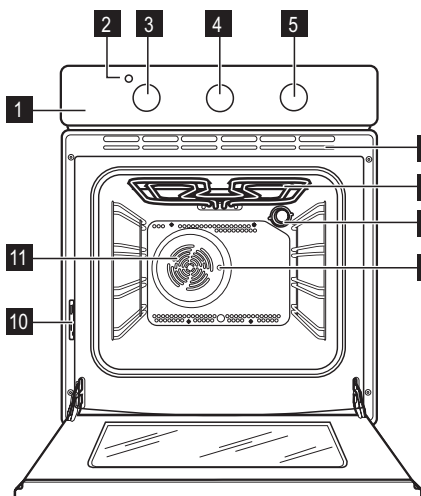
- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojíte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných skříněk a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

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

**!** **Upozornění** Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

## Popis spotřebiče

### Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka teploty
- 3 Ovladač teploty
- 4 Analogový časovač
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Větrací otvory pro chladicí ventilátor
- 7 Gril
- 8 Žárovka trouby
- 9 Ovor pro otočný rožeň
- 10 Výrobní štítek
- 11 Ventilátor

### Příslušenství trouby

- **Rošt trouby**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Mělký plech na pečení**  
Na koláče a drobné pečivo.
- **Hluboký plech na pečení**

Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Otočný rožeň**  
K pečení větších kusů masa a drůbeže
- **Tukový filtr**  
K ochraně zadních topných těles před stříkajícím tukem.

### 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

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

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

## Předehřátí

Nastavte  na maximální teplotu a prázdnou troubu ponechte běžet 45 minut, aby se

## Denní používání

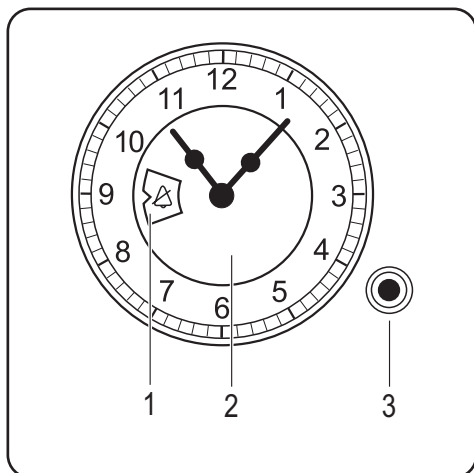
### Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na zvolenou funkci trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.  
Současně se zvyšováním teploty se zapne displej teploty.
3. K vypnutí trouby otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy Vy-pnuto.

### Analogový časovač

Časovač má tyto funkce:

- Denní čas
- Minutka



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.

- 1 Okénko
- 2 Číselník
- 3 Nastavovací ovladač



### Nastavení denního času

Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte a otočte nastavovací ovladačem doleva, až jsou ručičky v požadované poloze. Po nastavení času nechte nastavovací ovladač dojít zpět do původní polohy, nebo ho opatrně zatáhněte zpět.

### Minutka

Use it to set a countdown time for an oven function.

**i** Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.

1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Turn settings knob counterclockwise, until the required time period value (in minutes) shows in the window of the dial.
3. After the time period is completed, an acoustic signal sounds.  
To stop the acoustic signal turn the settings knob counterclockwise until  or  shows in the window.
4. Vypněte troubu.

## Funkce trouby

Funkce trouby	Význam
0	Poloha VYP
	Horkovzdušné pečení K pečení několika různých jídel současně. Pro vaření domácích ovocných sirupů a k sušení hub nebo ovoce.
	Grilování s ventilátorem Funguje střídavě topné těleso grilu a ventilátor trouby, který rozhání horký vzduch okolo jídla. K pečení velkých kusů masa. <b>Maximální teplota pro tuto funkci je 200 °C.</b>
	Plný gril Je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.
	Otočný rožeň K napichnutí pečeně nebo menších kousků masa.
	Vnitřní gril Ke grilování plochých kousků v malém množství uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Dolní topné těleso Teplo přichází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Horní topné těleso Teplo přichází pouze z horní části trouby. K dopečení hotových jídel.
	Klasické pečení Teplo přichází z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.

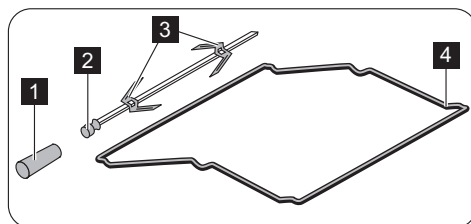
### Chladicí ventilátor

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

### Bezpečnostní termostat

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

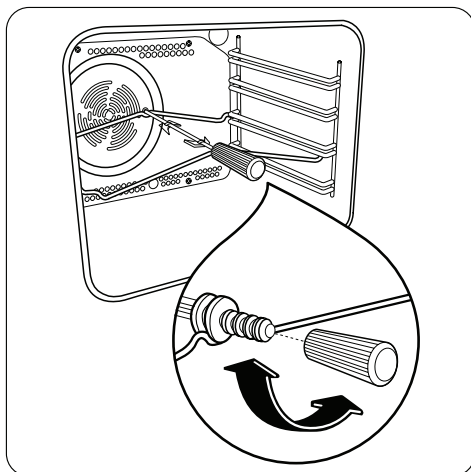
### Otočný rožeň



- 1 Rukojeť
- 2 Rožeň
- 3 Vidlice
- 4 Rám otočného rozně

**⚠ Upozornění** Vidlice a rožeň otočného rozně jsou špičaté a ostré (pokud jsou součástí spotřebiče). Z důvodu vlastní bezpečnosti s nimi zacházejte opatrně.

1. Vložte hluboký plech na pečení na první úroveň zdola.
2. Vložte rám rožně na druhou pozici zdola.
3. Vložte první vidlici do rožně, poté rozmístěte jídlo určené ke grilování a vložte druhou vidlici.  
Pomocí šroubů vidlice dotáhněte.
4. Vložte konec rožně do otvoru otočného rožně (viz „Popis spotřebiče“).
5. Položte přední část rožně na rám.
6. Odstraňte držadlo.
7. Nastavte funkci trouby a teplotu (viz „Tabulky vaření“).



## 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 vysuší.
- 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 mastného 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.

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

## Doby pečení


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

## Tabulky vaření


Váha (kg)	Jídlo	Funkce trouby	úroveň	Teplota trouby (°C)	Čas pečení v (min)
1	Vepřové / jehněčí		2	180	100-110
1	Telecí / hovězí		2	190	70-100
1,2	Kuře / králík		2	200	70-80
1,5	Kachna		1	160	120-150
3	Husa		1	160	150-200
4	Krocán		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plněné papriky, rajčata/pečené brambory		2	190	50-70
	Koláče, dorty z práškové směsi		2	160	45-55
1	Plněné pečivo		2	160	80-100
	Sušenky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Bílý chléb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

## 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

## Grilování s ventilátorem


 **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 200 °C.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba přípravy v minutách ⊕	
	Kousky	g	úroveň 	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Pečené rolky (krůtí)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuřecí stehna	6	-	3	200	15-20	15-18
Křepelky	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapékaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
kusy. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybí plátky	4-6	800	3	200	12-15	8-10



## Otočný rožeň

- i** Vždy na 10 minut předehejte prázdnou troubu.

DRUH JÍDLA	Množství		Tepl. °C	Doba pečení v minutách
Drůbež	1000	2	250	50-60
Pečeně	800	2	250	50-60

## Čištění a údržba

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

**!** **Upozornění** Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.

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

**!** **Upozornění** K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule se může poškodit.

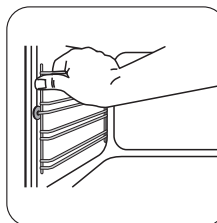
**!** **Pozor** Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.

- 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 nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými

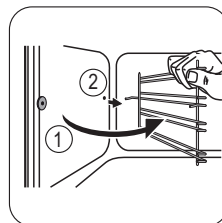
předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

### 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

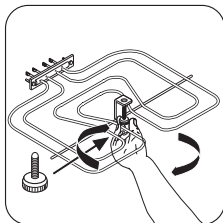
Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

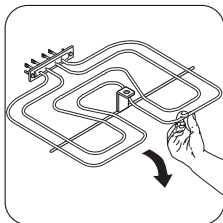
### Strop trouby

Topné těleso na stropě trouby můžete odstranit a strop pak snadno umýt.

**!** **Upozornění** Před odstraněním topného tělesa vypněte spotřebič. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení!



**1** Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



**2** Opatrně vytáhněte topný článek směrem dolů. Nyní můžete vyčistit strop trouby.

Strop trouby očistěte měkkým hadříkem s teplou vodou a prostředkem na čištění a nechte ho oschnout.

### Instalace topného tělesa

1. Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

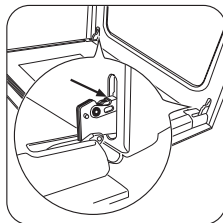
**!** **Upozornění** Přesvědčte se, že je topné těleso správně nainstalováno a že nepadne.

### Čištění dvířek trouby

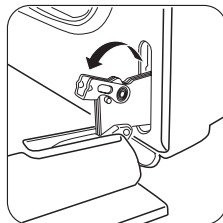
Před čištěním dvířek trouby doporučujeme jejich sejmutí.

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

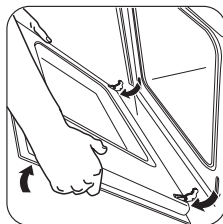
**!** **Upozornění** Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.



**1** 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 z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.

Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte. Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

**i** **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.

### 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. Nasadte skleněný kryt.

## Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
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.

## Instalace

### Vestavba

**!** **Upozornění** Instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba. Jestliže se neobráíte na kvalifikovaného

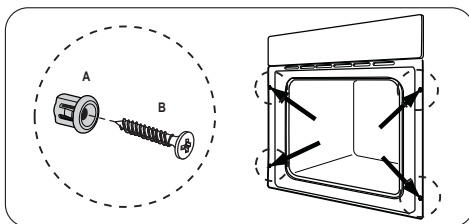
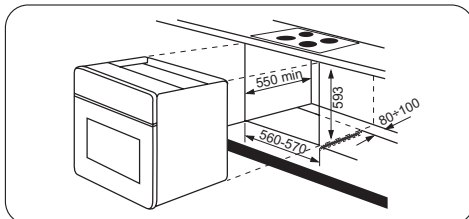
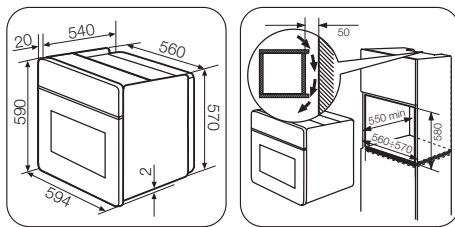
**Důležité** V případě chyby v obsluze spotřebiče budete muset návštěvu technika ze servisního střediska zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

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

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

nebo kompetentního pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče do kuchyňské skříňky zkontrolujte, zda jsou rozměry výklenku vhodné.
- 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 nikde 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.
- Vestavné trouby a varné desky jsou vybaveny speciálními spojovacími systémy. Z bezpečnostních důvodů je možné kombinovat jen spotřebiče od stejného výrobce.
- Chcete-li připevnit troubu ke kuchyňské skříňce, otevřete dveře trouby, do otvorů vložte 4 vložky a utáhněte 4 šrouby do dřeva (viz obrázek).



## Připojení k elektrické síti

- ⚠ Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.
- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních pokynů.
  - Uzemněte spotřebič v souladu s bezpečnostními předpisy.
  - Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na výrobním štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
  - Spotřebič se dodává s elektrickým přívodním kabelem bez zástrčky.


- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze technik poprodejšího servisu nebo kvalifikovaný pracovník servisu.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- 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. ochranné vypínače vedení, spouštěče uzemnění nebo pojistky.


- Informace o napětí je uvedeno 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	14	Ápolás és tisztítás	21
Termékleírás	15	Mit tegyek, ha...	23
Az első használat előtt	16	Üzembe helyezés	24
Napi használat	16	Elektromos csatlakoztatás	25
Hasznos javaslatok és tanácsok	18	Környezetvédelmi tudnivalók	25
Ételkészítési táblázatok	19		

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

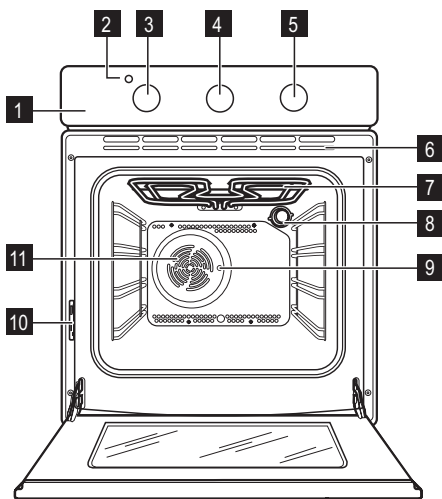
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

- A beépített készülékek csak azután vehetők használatba, ha már a szabványoknak megfelelő, alkalmas beépített szekrényekbe és munkafelületekbe be vannak építve.
- Ne változtassa meg a műszaki specifikációt, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

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

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérsékletjelzés
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Analóg időzítő
- 5 Sütőfunkció szabályozógombja
- 6 Hűtőventilátor levegőnyílása
- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Forgónyárs furata
- 10 Adattábla
- 11 Ventilátor

### A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**  
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Nyárs**  
Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.
- **Zsírszűrő**

Védi a hátsó fűtőelemek a zsiradékcseppektől.

## Az első használat előtt

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

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


### A legelső tisztítás

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

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

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.

## Napi használat

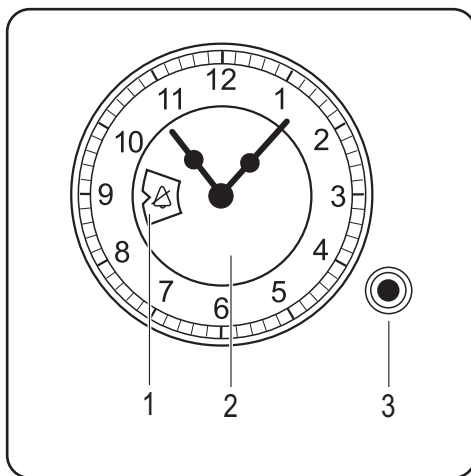
### A sütő be- és kikapcsolása

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

### Analóg időzítő

Az időzítő a következő funkciókkal rendelkezik:

- Pontos idő
- Percszámpláló



- 1 Ablak
- 2 Tárcsa
- 3 Beállítások gomb

### Az idő beállítása

A pontos idő beállításához nyomja be és forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg az óra-





mutatók a szükséges állásban nincsenek. Az idő beállítása után hagyja, hogy a beállítások gomb visszatérjen a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.

### Percszámláló

Valamelyik sütőfunkció visszaszámolási idejének beállítására szolgál.

**i** Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

1. Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. Forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a szükséges időtartam értéke (percen) nem látható a tárcsa ablakában.
3. Miután az időtartam letelt, egy hangjelzés halható.  
A hangjelzés kikapcsolásához forgassa a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányban, amíg a  vagy a  meg nem jelenik az ablakban.
4. Kapcsolja ki a sütőt.

### Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KI állás.	A készülék ki van kapcsolva.
 Légbefúvásos sütés	Többféle étel egyszerre történő sütéshez. Házi készítésű gyümölcsbefőtték főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Termikus grillezés	A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, és forró levegőt keringet az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez. <b>A maximális hőmérséklet enél a funkciónál 200 °C.</b>
 Teljes grill	A teljes grillelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez. Píritós készítéséhez.
 Nyárs	Hús nyáron sütéséhez vagy kisebb húsdarabokhoz.
 Belső grill	Kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Píritós készítéséhez.
 Alsó fűtőelem	Csak a sütő aljáról fűt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Felső fűtőelem	Csak a sütő tetejéről fűt. Már elkészített ételek befejezéséhez.
 Hagyományos sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hússütéshez.

### Hűtőventilátor

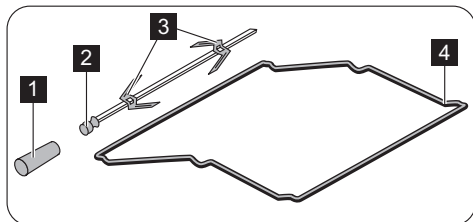
Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Ha kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor leáll.

### Biztonsági hőfokszabályozó

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

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

## Forgónyárs



- 1** Kezelés
- 2** Nyárs
- 3** Villák
- 4** Nyárstartó állvány

**⚠ Vigyázat** A villa és a nyárs hegyes, illetve éles lehet (ha mellékelve van). Személyes biztonsága érdekében óvatosan használja.

1. Helyezze a mély hűsítő tepsit alulról számolva az első polcmagasságba.
2. Helyezze a nyárstartó állványt alulról számolva a második polcmagasságba.
3. Helyezze az első villát a nyársra, majd szúrja fel az ételt megfelelően, végül rögzítse azt a második villával.

## Hasznos javaslatok és tanácsok

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

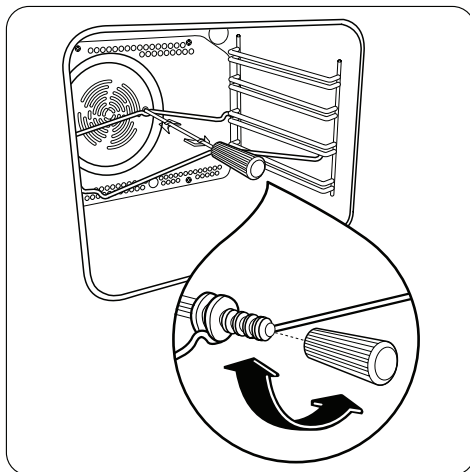
**i** Ne tegyen sütőtepsiket, serpenyőket stb. a sütő aljára, hogy megelőzze a sütő zománczott felületeinek sérülését.

**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 ajtajától felfelé történik.

A villák rögzítéséhez használja a csavarokat.

4. A nyárs csúcsát helyezze a sütőtérben lévő nyársrögzítő furatba (lásd a "Termékleírás" című részt).
5. Helyezze a nyárs elülső részét a nyárstartó állványra.
6. Vegye le a fogantyút.
7. Állítsa be a kívánt sütőfunkciót és a hőmérsékletet (lásd a "Ételkészítési táblázatok" című részt).



- Sűthet 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 használat 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

Súly (kg)	Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Sütő hőmérséklete (°C)	Sütési idő (perc)
1	Sertés / bárány		2	180	100-110
1	Borjú / Marha		2	190	70-100
1,2	Csirke/Nyúl		2	200	70-80
1,5	Kacsa		1	160	120-150
3	Liba		1	160	150-200
4	Pulyka		1	180	210-240
1	Hal		2	190	30-40
1	Töltött pepperoni paradicsom/Sült burgonya		2	190	50-70
	Gyors sütemények		2	160	45-55


Súly (kg)	Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Sütő hőmérséklete (°C)	Sütési idő (perc)
1	Pite		2	160	80-100
	Aprósütemény		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Fehér kenyér		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

## Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percre 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

## Termikus grillezés

 **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.





ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ☺	
	Darab	g	polcmagasság ☺	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10


## Nyárs

-  Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	☺	hőmérs. °C	A sütés időtartama percekben
Szárnyasok	1000	2	250	50-60
Sültek	800	2	250	50-60

## 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 rozsdoldó vagy súroló tisztítószeret, éles tárgyakat, folteltávolítókat vagy dörzsszivacsot.
-  **Vigyázat** Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Megsérülhet a belső üveglap hőálló felülete.

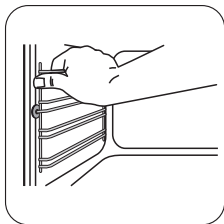
-  **Figyelem** Ha sütőhöz való sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.

- 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 szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

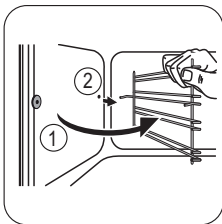
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

## 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

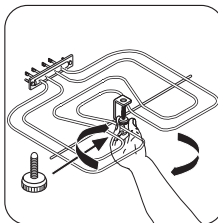
A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

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

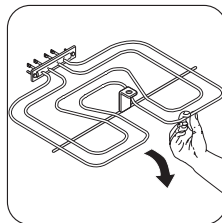
### A sütő mennyezete

A sütő tetején lévő fűtőelemet el lehet távolítani, hogy így könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.

**!** **Vigyázat** A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék. Égésveszélyesek!



**1** Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzót.



**2** Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet. A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.

Meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg a sütő mennyezetét, majd hagyja megszáradni.

### A fűtőelem behelyezése

1. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával helyezze be.

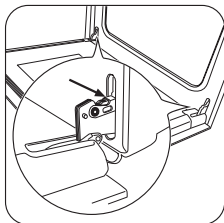
**!** **Vigyázat** Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem helyesen be van helyezve, és nem esik le.

### A sütőajtó tisztítása

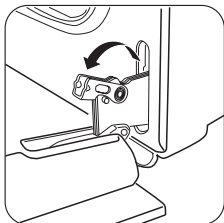
Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, szerelje le a sütőről.

**!** **Vigyázat** Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehültek-e. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

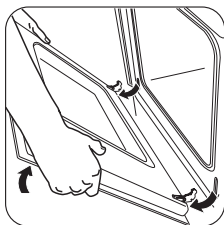
**!** **Vigyázat** Ha az ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.



**1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa 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 (félíg). 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.

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a lépéseket.

## Mit tegyek, ha...

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
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 biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételtlen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

### Sütőlámpa

**!** **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozból, 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.

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
Nem működik a sütőlámpa	A sütőlámpa meghibásodott	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 villanszerelővel vagy hozzáértő személlyel végeztesse el.

## Üzembe helyezés

### Beépítés

**⚠ 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.

- Mielőtt üzembe helyezné a beépített készüléket a konyhaszekrénybe, győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek-e.
- 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 térközök. Ez megelőzi az áramütést, mivel

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

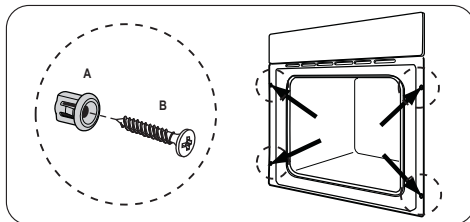
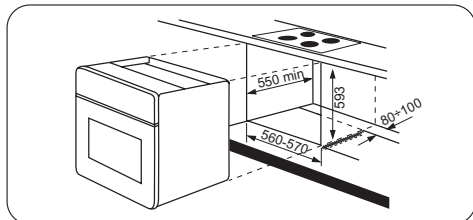
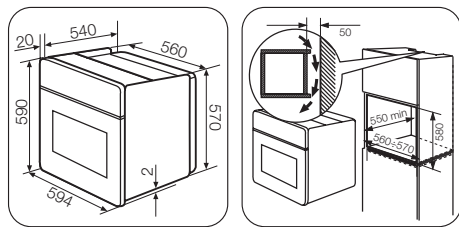
**i** **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

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

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.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. Biztonsági okokból kizárólag ugyanattól a gyártótól származó készülékeket kombináljon.
- A sütőnek egy beépített szekrényhez való rögzítéséhez nyissa ki a sütő ajtaját, tegye a 4 távtartót a lyukakba, és húzza meg a 4 facsavart.






## Elektromos csatlakoztatás

**⚠ Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő személy végezheti.

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.
- Földelje a készüléket a biztonsági óvintézkedéseknek megfelelően.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtípus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.
- Ez a készülék dugasz nélküli hálózati tápkábellel kerül szállításra.
- Az elektromos alkatrészeket csak szervizműszerész vagy képesített szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.

- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- 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 legalább 3 mm; ilyen az automatikus vonalmegszakító, a földzárlatkioldó vagy a biztosíték.
- A feszültséggel kapcsolatos 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 aljzatból.
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.

## Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	27	Tabela pieczenia	32
Opis urządzenia	28	Konserwacja i czyszczenie	35
Przed pierwszym użyciem	29	Co zrobić, gdy...	37
Codzienna eksploatacja	29	Instalacja	38
Przydatne rady i wskazówki	31	Podłączenie do sieci elektrycznej	38
		Ochrona środowiska	39

Może ulec zmianie bez powiadomienia

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa

**i** Dla własnego bezpieczeństwa oraz dla zapewnienia prawidłowej obsługi urządzenia przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zawsze przechowywać w pobliżu urządzenia, a w przypadku przeprowadzki lub jego sprzedaży należy ją do niego dołączyć. Użytkownicy muszą się dokładnie zapoznać z działaniem urządzenia oraz jego zabezpieczeniami.

### Prawidłowa obsługa

- Nie pozostawiać nigdy włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie kłaść ani nie trzymać łatwopalnych cieczy i materiałów lub przedmiotów z topliwych tworzyw (plastiku lub aluminium) na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Należy zachować ostrożność podłączając urządzenia elektryczne do gniazdek znajdujących się w pobliżu urządzenia. Przewody zasilające nie mogą się stykać się z gorącymi drzwiami piekarnika, ani być nimi przytraśnięte.
- Nie trzymać wilgotnych dań i potraw w piekarniku po ich przyrządzeniu, gdyż wilgoć może uszkodzić emalię lub przedostać się do szafki kuchennej.
- Aby uniknąć obrażeń i uszkodzenia urządzenia, nie wolno samodzielnie wykony-

wać żadnych napraw. Skontaktować się w tym celu z miejscowym serwisem.

- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie stosować żadnych środków ściernych ani skrobaków metalowych, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co z kolei mogłoby spowodować jej pęknięcie.

### **i** Informacja dotycząca powłok emaliowanych

Zmiana koloru powłok emaliowanych, na skutek używania, nie ma wpływu na prawidłowe działanie urządzenia. Z uwagi na to stanowi ona usterki w myśl obowiązujących przepisów gwarancyjnych.

### Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe. Dzieci należy pilnować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Gdy urządzenie działa, dzieci nie mogą się do niego zbliżać. Dostępne części urządzenia mogą ulec silnemu nagraniu podczas jego pracy. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że bę-

dą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Wewnętrzne powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy do wysokich temperatur. Zachować ostrożność i nie dotykać żadnych grzałek. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas otwierania drzwi piekarnika, w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy, należy zawsze cofnąć się tak, aby para i gorące powietrze mogły swobodnie wydostać się na zewnątrz.

### Instalacja

- Upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Nie pod-

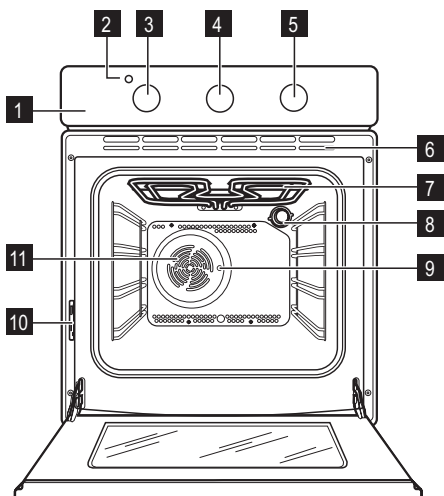
łączać uszkodzonego urządzenia. W razie konieczności skontaktować się z dostawcą.

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich meblach lub powierzchniach roboczych spełniających odpowiednie normy.
- Nie zmieniać specyfikacji ani nie modyfikować produktu. Ryzyko odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia.

**⚠ Ostrzeżenie!** Należy skrupulatnie przestrzegać instrukcji połączenia elektrycznego.

## Opis urządzenia

### Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Wskaźnik temperatury
- 3 Pokrętko regulacji temperatury
- 4 Zegar analogowy
- 5 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 6 Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego
- 7 Grill
- 8 Oświetlenie piekarnika
- 9 Otwór na rożen obrotowy
- 10 Tabliczka znamionowa
- 11 Wentylator

### Akcesoria piekarnika

- **Ruszt piekarnika**  
Do naczyń, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania
- **Płytką blacha do pieczenia**  
Do pieczenia ciast i ciastek.

- **Głęboka blacha do pieczenia**  
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.
- **Rożen**  
Do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu.

- **Filtr tłuszczowy**

Chroni grzałkę tylną przed przyskającym tłuszczem.

## Przed pierwszym użyciem

**i** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z urządzenia całe opakowanie, zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne. Nie usuwać tabliczki znamionowej.

**!** **Uwaga!** W celu otwarcia drzwi należy zawsze trzymać za uchwyt na środku.


### Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

**!** **Uwaga!** Nie stosować ściernych środków czyszczących! Może to

uszkodzić powierzchnię. Zapoznać się z rozdziałem "Konserwacja i czyszczenie".

### Rozgrzewanie wstępne

Ustawić  oraz maksymalną temperaturę i rozgrzewać pusty piekarnik przez 45 minut, aby wypalić wszelkie pozostałości z powierzchni komory piekarnika. Akcesoria mogą ulec silniejszemu nagrzeniu, niż w przypadku normalnego użytkowania. W tym czasie może się również wydzielać charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko. Upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wietrzone.

## Codzienna eksploatacja

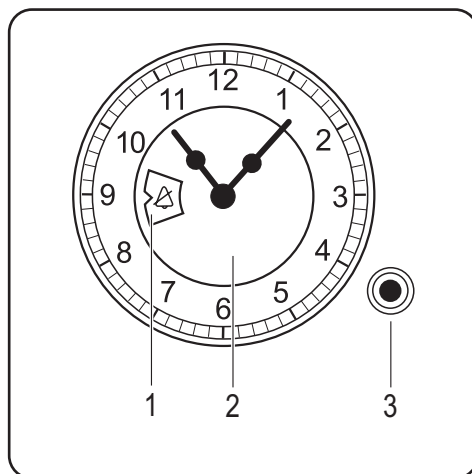
### Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę.  
Wskaźnik temperatury włącza się, gdy wzrasta temperatura piekarnika.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętko temperatury w położenie wyłączenia.

### Zegar analogowy

Zegar posiada następujące funkcje:

- Aktualna godzina
- Minutnik



- 1 Okienko
- 2 Tarcza zegara
- 3 Pokrętko regulacyjne


### Ustawianie aktualnej godziny

Aby ustawić aktualną godzinę, należy przycisnąć pokrętko regulacyjne i obracać je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki zegar nie wskaże odpowiedniej godziny. Po ustawieniu godziny pozwo-

lić, aby pokrętko regulacyjne powróciło do pierwotnej pozycji lub ostrożnie za nie pociągnąć.



### Minutnik

Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji piekarnika.


 Funkcja nie ma wpływu na pracę piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika oraz ustawić żadaną temperaturę.
2. Obracać pokrętko regulacyjne w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara,

ra, dopóki w okienku nie pojawi się żądane ustawienie czasu (w minutach).

3. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy obracać pokrętko regulacyjne w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki w okienku nie pojawi się  lub .
4. Wyłączyć piekarnik.

### Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Pozycja wyłączenia.	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia kilku różnych potraw jednocześnie. Do przyrządzania domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców.
	Grill turbo	Grzałka grilla działa na przemian z wentylatorem piekarnika wywołującym obieg gorącego powietrza wokół potrawy. Do pieczenia dużych kawałków mięsa. <b>Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 200 °C.</b>
	Duży grill	Włączona jest pełna grzałka grilla. Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach. Do opiekania pieczywa.
	Rożen obrotowy	Do grillowania pieczeni lub mniejszych kawałków mięsa.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw w niewielkich ilościach, ułożonych na środku rusztu. Do opiekania pieczywa.
	Dolna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez dolną grzałkę. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Górna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez górną grzałkę. Do wykańczania upieczonych potraw.
	Pieczenie tradycyjne	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Do pieczenia mięsa albo ciasta na jednym poziomie.

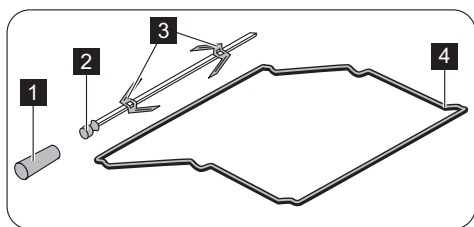
## Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący uruchamia się samoczynnie, aby chłodzić powierzchnię urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący zatrzymuje się.

## Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu (w wyniku nieprawidłowego użycia urządzenia lub wad komponentów), piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się z powrotem automatycznie po obniżeniu temperatury.

## Rożen obrotowy



- 1 Uchwyt
- 2 Pręt rożna
- 3 Widelki
- 4 Rama rożna

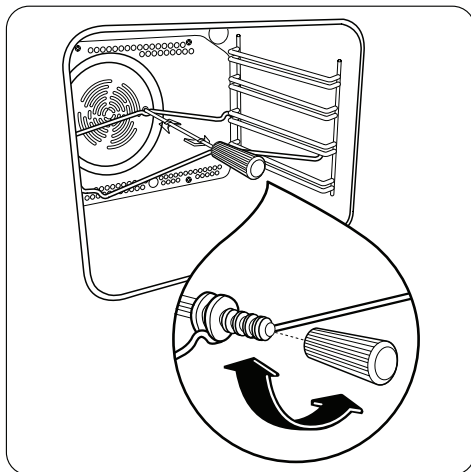
**!** **Ostrzeżenie!** Widelki oraz pręt rożna obrotowego są ostre (o ile urządzenie jest w nie wyposażone). Ze względów bezpieczeństwa należy zachować ostrożność podczas obsługi.

## Przydatne rady i wskazówki

**!** **Ostrzeżenie!** Podczas korzystania z piekarnika jego drzwiczki muszą być zawsze zamknięte, nawet w trakcie grillowania.

**i** Nie umieszczać blach do pieczenia, garnków itp. na dnie piekarnika, aby nie uszkodzić emalii piekarnika.

1. Umieścić głęboką blachę do pieczenia na pierwszym poziomie od dołu.
2. Wsunąć ramę rożna na drugi poziom od dołu.
3. Założyć pierwsze widelki na pręt rożna, następnie wsunąć mięso do grillowania i założyć drugie widelki. Dokręcić śruby widełek.
4. Włożyć końcówkę pręta rożna w otwór rożna obrotowego (patrz „Opis urządzenia”).
5. Umieścić przednią część pręta rożna na ramie rożna.
6. Zdemontować uchwyt.
7. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika (patrz „Tabela pieczenia”).



**i** Zachować ostrożność podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów do piekarnika, aby zapobiec uszkodzeniu emalii.

- Piekarnik posiada cztery poziomy pieczenia. Poziomy liczy się od dołu piekarnika.
- Istnieje możliwość równoczesnego pieczenia potraw na dwóch różnych poziomach. Umieścić potrawy na poziomie 1 i 3.

- Piekarnik jest wyposażony w specjalny system zapewniający ciągły obieg powietrza i ponowne przetwarzanie pary. Umożliwia on przyrządzanie potraw przy wykorzystaniu pary, co czyni je miękkimi w środku i chrupiącymi na zewnątrz. Skraca on również do minimum czas pieczenia i zmniejsza zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach. Jest to normalne zjawisko. Podczas otwierania drzwi piekarnika w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy należy się zawsze cofnąć. W celu ograniczenia zjawiska kondensacji należy zawsze włączyć piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Po każdorazowym użyciu piekarnika należy go wytrzeć do sucha, aby usunąć wilgoć.
- Aby czerwone mięso było dobrze wypieczone na zewnątrz, ale soczyste w środku, należy ustawić temperaturę w zakresie 200 °C-250 °C.
- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb temperaturę należy ustawić na 150°C-175°C.
- Użycie ociekacza w przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw zapobiega powstawaniu trudnych do usunięcia plam w piekarniku.
- Po upieczeniu mięsa, doradza się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wypłynęły z niego soki.
- Aby nie dopuścić do powstawania nadmiernej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia mięsa do ociekacza należy wlać nieco wody. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji należy dolewać wody po trochu za każdym razem, gdy wyparuje.

### Pieczenie ciast

- Optymalna temperatura do pieczenia ciast mieści się w przedziale od 150 °C do 200 °C.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać piekarnik przez ok. 10 minut.
- Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- W przypadku równoczesnego pieczenia na dwóch blachach należy zachować pomiędzy nimi jeden pusty poziom.


### Pieczenie mięsa i ryb

- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. W przypadku pieczenia zbyt małych ilości mięsa staje się ono zbyt suche.

### Czas pieczenia

Czas pieczenia uzależniony jest od rodzaju potrawy, jej konsystencji i ilości. Na początku należy obserwować efekty pracy piekarnika. Należy znaleźć optymalne ustawienia (ustawienie temperatury, czasu pieczenia itp.) dla naczyń używanych w urządzeniu, przepisów oraz ilości potraw.

## Tabela pieczenia

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (minuty)
1	Wieprzowina / jagnięcina		2	180	100-110




Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Temperatura piekarnika (°C)	Czas pieczenia (minuty)
1	Cielęcina / wołowina		2	190	70-100
1,2	Kurczak / królik		2	200	70-80
1,5	Kaczka		1	160	120-150
3	Gęś		1	160	150-200
4	Indyk		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Nadziewane papryki i pomidory / pieczone ziemniaki		2	190	50-70
	Ciasta w proszku		2	160	45-55
1	Paszteciki		2	160	80-100
	Ciasteczka		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Biały chleb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35


## Grillowanie

Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać pusty piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach	
	Kawałki	g	poziom	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	3	250	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	3	250	10-12	6-8
Kiełbaski	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Pierś drobiowa	4	400	3	250	12-15	12-14


RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach ⌚	
	Kawałki	g	poziom 	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filet z ryby	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	/	3	250	5-7	/
Tosty	4-6	/	3	250	2-4	2-3


## Grill turbo

 **Ostrzeżenie!** Z tej funkcji należy korzystać przy temperaturze maks. 200°C

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach ⌚	
	Kawałki	g	poziom 	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurczak (przecięty na pół)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Udka kurczaka	6	-	3	200	15-20	15-18
Przepiórka	4	500	3	200	25-30	20-25
Zapiekanka warzywna	-	-	3	200	20-25	-
kawałki. Małże	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Póltusze rybne	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## Rożen

 Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy wstępnie rozgrzewać przez 10 minut.

TYP POTRAWY	Ilość		temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Drób	1000	2	250	50-60

TYP POTRAWY	Ilość		temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Pieczeń	800	2	250	50-60

## Konserwacja i czyszczenie

**⚠ Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć. Upewnić się, że urządzenie ostygło.

**⚠ Ostrzeżenie!** Zabrania się czyszczenia urządzenia myjkami parowymi i myjkami wysokociśnieniowymi.

**⚠ Uwaga!** Nie należy stosować żadnych zrączych ani ściernych środków czyszczących, ostrych przedmiotów, odplamiaczy ani szorstkich gąbek.

**⚠ Ostrzeżenie!** Nie czyścić drzwi piekarnika ściernymi środkami czyszczącymi ani skrobakami metalowymi. Może dojść do uszkodzenia termoodpornej powierzchni szyby wewnętrznej.

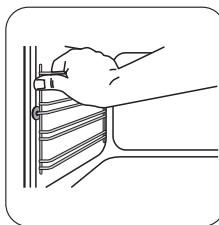
**⚠ Uwaga!** W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta.

- Przdó urządzenia należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia.
- Powierzchnie metalowe należy czyścić przy użyciu standardowego środka do czyszczenia.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Ułatwi to usuwanie brudu i pozwoli zapobiec przypaleniu resztek potraw.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wszystkie akcesoria piekarnika należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia, po każdym użyciu i pozostawić je, aż wyschną.

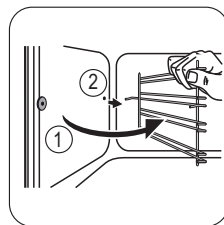
- Akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

### Prowadnice blach

#### Demontaż prowadnic



**1** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od ściany bocznej.



**2** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od ściany bocznej i wyjąć prowadnice.

#### Mocowanie prowadnic

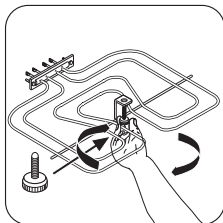
Założyć prowadnice w odwrotnej kolejności.

**i** Zaokrąglone końce prowadnic muszą być skierowane do przodu!

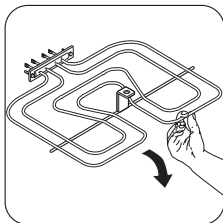
#### Sufit piekarnika

Grzałkę zamocowaną pod sufitem piekarnika można odchylić w celu łatwego wyczyszczenia sufitu piekarnika.

**⚠ Ostrzeżenie!** Przed zdjęciem grzałki należy wyłączyć urządzenie. Upewnić się, że urządzenie ostygło. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!



**1** Odkręcić śrubę mocującą grzałkę. Za pierwszym razem użyć w tym celu śrubokręta.



**2** Ostrożnie pociągnąć grzałkę w dół. Można teraz wyczyścić sufit piekarnika.

Sufit piekarnika należy umyć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie pozostawić do wyschnięcia.

### Montowanie grzałki

1. Zamontować grzałkę w odwrotnej kolejności.

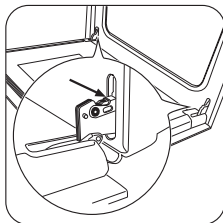
**!** **Ostrzeżenie!** Upewnić się, że grzałka zamontowana jest prawidłowo oraz, że nie opada.

### Czyszczenie drzwi piekarnika

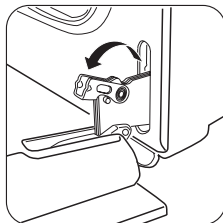
Przed przystąpieniem do czyszczenia drzwi piekarnika należy je zdemontować.

**!** **Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb upewnić się, że drzwi ostygły. Istnieje ryzyko pęknięcia szyby.

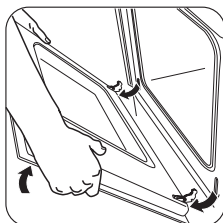
**!** **Ostrzeżenie!** Uszkodzenia lub zarysowania na szybach drzwi powodują osłabienie szkła i ryzyko jego pęknięcia. Aby tego uniknąć, należy wymienić szyby. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.



**1** Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



**2** Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



**3** Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągnąć drzwi do siebie, wyjmując je z mocowania. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Starać się ją osuszyć.


Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika. W tym celu opisane wyżej czynności należy wykonać w odwrotnej kolejności

**i** **Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:**

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie przy pomocy wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.


Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy myć stosując się do tych samych zaleceń.

## Oświetlenie piekarnika

 **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

### Przed wymianą oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wyjąć bezpieczniki w skrzynce z bezpiecznikami lub wyłączyć zasilanie przy pomocy wyłącznika głównego.

 W celu ochrony żarówki piekarnika i szklanego klosza na dnie komory piekarnika należy położyć ściereczkę.

## Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik (patrz rozdział "Codzienna eksploatacja").
Piekarnik nie nagrzewa się	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Oświetlenie piekarnika nie działa	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę piekarnika
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawę pozostawiono w piekarniku zbyt długo.	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia


Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub lokalnym autoryzowanym serwisem.

**Poniższe dane są niezbędne dla serwisu, aby pomoc była szybka i odpowiednia: Te dane są podane na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu")**

- Nazwa modelu .....
- Numer produktu (PNC) .....
- Numer seryjny (S.N.) .....

## Wymiana żarówki piekarnika/ czyszczenie szklanego klosza

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Umyć szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
4. Nałożyć szklany klosz.

 **Ostrzeżenie!** Naprawy urządzenia należy powierzać uprawnionemu elektrykowi lub innej kompetentnej osobie.

**Ważne!** Jeżeli urządzenie było nieprawidłowo użytkowane, interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płaćna nawet w okresie gwarancyjnym.

 **Wskazówki dotyczące urządzeń z metalowym frontem:**

Jeżeli drzwi zostaną otwarte w trakcie lub wkrótce po zakończeniu pieczenia, na szkle może pojawić się para.

# Instalacja

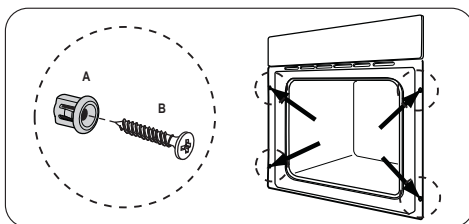
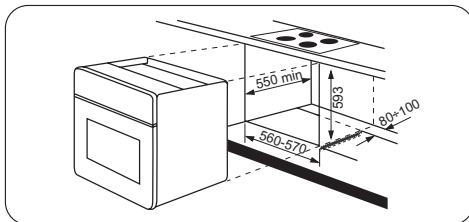
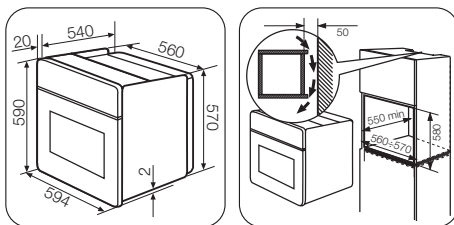
## Zabudowa

**⚠ Ostrzeżenie!** Instalację urządzenia należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanej i kompetentnej osobie. Powierzenie instalacji osobie nieposiadającej odpowiednich kwalifikacji lub kompetencji spowoduje unieważnienie gwarancji w razie uszkodzeń.

- Przed przystąpieniem do zabudowy urządzenia w szafce kuchennej należy się upewnić, że wymiary wnęki są prawidłowe.
- Upewnić się, że instalacja posiada odpowiednie zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami wszystkie części stanowiące zabezpieczenie przed porażeniem prądem muszą być zamontowane w taki sposób, aby nie można ich było zdemontować bez użycia narzędzi.
- Niektóre części piekarnika przewodzą prąd. Zabudować urządzenie w szafce i upewnić się, że wokół niego nie występują wolne przestrzenie. Zapobiegnie to porażeniu prądem, gdyż uniemożliwi przypadkowe dotknięcie niebezpiecznych części.
- Urządzenie może być ustawione tak, aby jego tylna część i jeden bok przylegały do wyższych urządzeń lub ścian. Druga strona musi przylegać do mebla o tej samej wysokości.
- Piekarniki i płyty kuchenne do zabudowy wyposażone są w specjalne systemy pod-

łączeń. Ze względów bezpieczeństwa można ze sobą łączyć tylko urządzenia tego samego producenta.

- Aby przymocować piekarnik do szafki do zabudowy, należy otworzyć drzwiczki piekarnika, umieścić w otworach 4 przekładki i dokręcić 4 wkręty do drewna (patrz rysunek).



## Podłączenie do sieci elektrycznej


**⚠ Ostrzeżenie!** Podłączenia elektryczne mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną i kompetentną osobę.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania podanych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.


- Urządzenie należy uziemić zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe i moc podane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem i obciążalnością lokalnej instalacji zasilającej.

- Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający bez wtyczki.
- Wszelkie elementy elektryczne muszą być instalowane lub wymieniane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu lub odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta.
- Należy zawsze podłączać urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z zabezpieczeniem przed porażeniem.
- Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy, ani łączników wieloobwodowych. Istnieje ryzyko pożaru.
- Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego będzie dostępna po instalacji.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od zasilania. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Urządzenie powinno być podłączone poprzez odpowiedni element zabezpieczający, który umożliwia odłączenie wszystkich żył przewodu zasilającego z rozwarciem styków wynoszącym co najmniej 3 mm, taki jak automatyczny wyłącznik przeciążeniowy, wyłącznik różnicowoprądowy lub bezpiecznik.
- Informacje dotyczące napięcia podane są na tabliczce znamionowej (patrz "Opis produktu").

## Ochrona środowiska

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Materiały opakowaniowe

Materiały opatrzone symbolem  nadają się do recyklingu. Wyrzucić opakowanie do odpowiednich pojemników, aby umożliwić jego ponowne wykorzystanie.

## Utylizacja urządzenia

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
2. Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
3. Wyrzucić blokadę drzwi. Zapobiegnie to zamknięciu się dzieci w środku urządzenia. Istnieje ryzyko uduszenia.

## Содержание

Сведения по технике безопасности _____	40	Таблицы приготовления пищи _____	46
Описание изделия _____	42	Уход и чистка _____	49
Перед первым использованием _____	42	Что делать, если ... _____	51
Ежедневное использование _____	43	Установка _____	52
Полезные советы _____	45	Подключение к электросети _____	53
		Охрана окружающей среды _____	53

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 разогретой 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 стекла 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.

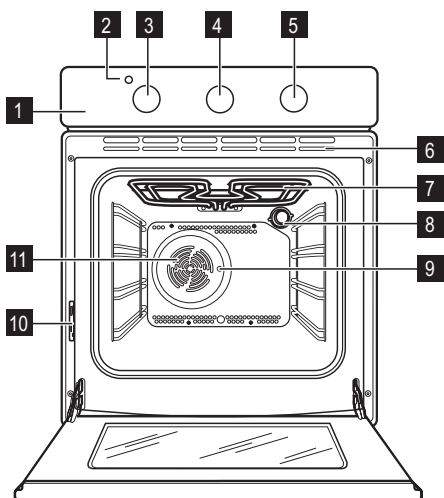
### **Установка**

- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время его транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости свяжитесь с поставщиком.
- Ремонт данного прибора должны 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.

## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Контрольная лампа температуры
- 3 Ручка термостата
- 4 Аналоговый таймер
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 7 Гриль
- 8 Лампочка освещения духового шкафа
- 9 Гнездо для установки вертела
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Вентилятор

### 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.

- **Вертел**  
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
- **Жировой фильтр**  
Служит для защиты нагревательных элементов на задней стенке от брызг жира.

### Перед первым использованием

**i** 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

## Ежедневное использование

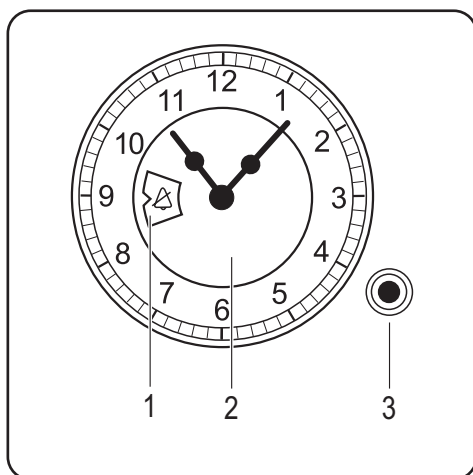
### Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее требуемому режиму.
2. Выберите температуру, повернув ручку термостата.  
Индикатор температуры загорается, когда происходит нагрев духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните ручку выбора режима и ручку термостата в положение "Выкл".

### Аналоговый таймер

Функции таймера:

- Отображение текущего времени
- Таймер



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.

- 1 Окошко
- 2 Циферблат
- 3 Установочная ручка



### Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время, нажмите установочную ручку и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. Установив время, отпустите установочную ручку с тем, чтобы она вернулась в свое исходное положение, или аккуратно потяните ее на себя.

### Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета при использовании духового шкафа.

**i** Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Установите режим работы и температуру.
2. Поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке таймера не появится нужное значение времени (в минутах).
3. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.  
Для отключения звукового сигнала, поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке не появится символ  или .
4. Выключите духовой шкаф.

## Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Назначение
0	Положение "Выкл". Прибор выключен.
	Традиционный режим с обдувом Позволяет готовить несколько различных блюд одновременно. Используется для приготовления домашних фруктовых компотов, а также для сушки грибов и фруктов.
	Гриль с конвекцией Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для приготовления больших кусков мяса. <b>В этом режиме максимальная температура нагрева равна 200 °С.</b>
	Режим "Полный гриль" В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов.
	Вертел Используется для жарки на вертеле как крупных так и небольших кусочков мяса.
	Внутренний нагревательный элемент гриля Используется для приготовления небольшого количества плоских кусков продуктов в центре решетки. Также используется для приготовления тостов.
	Нижний нагревательный элемент Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
	Верхний нагревательный элемент Тепло поступает только сверху духового шкафа. Используется для доведения до готовности.
	Традиционный режим приготовления Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.

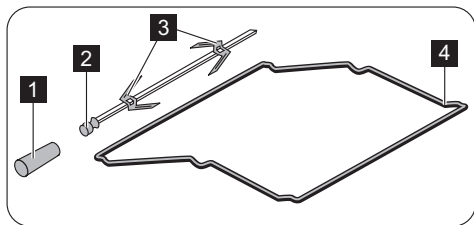
### Вентилятор охлаждения

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.

## Вертел



- 1 Ручка
- 2 Шпажка вертела
- 3 Вилки
- 4 Держатель вертела

**ВНИМАНИЕ!** Вилкой и шпажка вертела остро заточены (если ваш духовой шкаф ими укомплектован). В целях собственной безопасности обращайтесь с ними с осторожностью.

1. Вставьте сотейник на первый уровень снизу.
2. Вставьте держатель вертела на вторую полку снизу.
3. Наденьте на вертел первую вилку; наденьте на вертел продукт, которые предстоит приготовить, и установите вторую вилку.

## Полезные советы

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

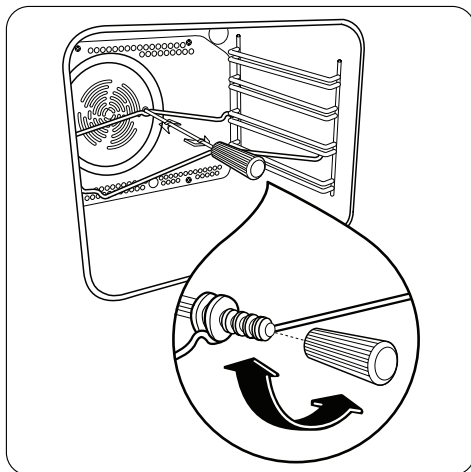
**i** Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

**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.

Зафиксируйте вилки с помощью винтов.

4. Вставьте конец вертела в отверстие двигателя вертела (см. раздел "Описание изделия").
5. Положите переднюю часть вертела на держатель.
6. Снимите рукоятку.
7. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. раздел "Таблицы приготовления пищи").



- 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 от-

крытии 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

Вес (кг)	Продукты питания	Функции духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
1	Свинина / баранина		2	180	100-110
1	Телятина / говядина		2	190	70-100
1,2	Курица/Кролик		2	200	70-80

Вес (кг)	Продукты питания	Функции духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные помидоры / жареный картофель		2	190	50-70
	Торт из полуфабриката		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35

## 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
Свинные 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

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень 📶	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
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

### Гриль с конвекцией

**⚠️ ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная


температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	г	уровень 📶	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### Вертел

**i** Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.



БЛЮДО	Количество		темп. °С	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

## Уход и чистка

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Для чистки прибора не применяйте парочистителей 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.

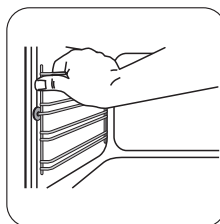
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

- 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.

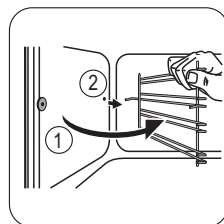
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы 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

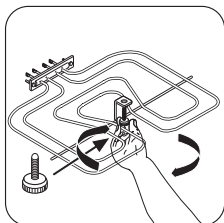
Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

**i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

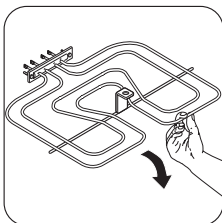
## Потолок печи

Нагревательный элемент на потолке духового шкафа снимается для облегчения чистки потолка духового шкафа.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем снять нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!



**1** Открутите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



**2** Осторожно потяните нагревательный элемент вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Протрите потолок духового шкафа мягкой ветошью, смоченной теплой водой с мягким моющим средством и дайте высохнуть.

## Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что нагревательный элемент правильно установлен и не выпадает.

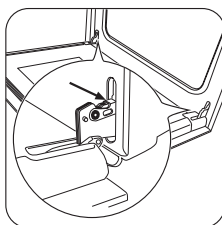
## Чистка дверцы духового шкафа

Перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, снимите ее.

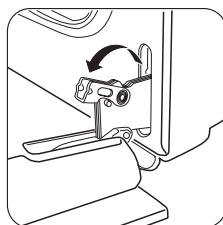
**!** **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели

остыли. В противном случае стекло может лопнуть.

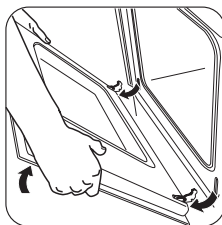
**!** **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.



**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 положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ветошь

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

**i** **Модели из нержавеющей стали или алюминия:**

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

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности 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 электрощите.

**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 ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
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 освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь 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.

**ВАЖНО!** Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое

## Установка

### Встраивание прибора

**!** **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна выполняться только квалифицированным и опытным лицом. В случае, если вы не обратились к лицу, обладающему соответствующей квалификацией или опытом, при повреждении прибора гарантия аннулируется.

- Прежде чем выполнять установку встраиваемого прибора в шкаф кухонного гарнитура, удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.
- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие 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 эле-

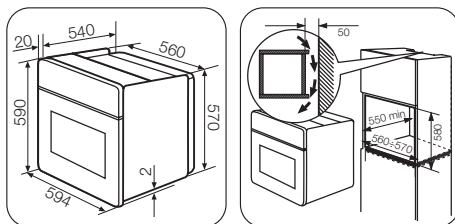
обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

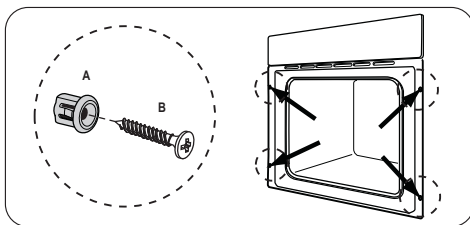
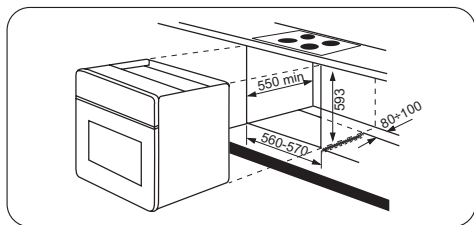
**i** **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

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

ментов 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.
- Встраиваемые духовые шкафы и встраиваемые варочные панели снабжаются специальными системами сопряжения. По соображениям безопасности допускается соединять только приборы одного и того же производителя.
- Чтобы закрепить прибор в шкафу кухонного гарнитура, в который он встраивается, откройте дверцу духового шкафа, вставьте в монтажные отверстия 4 втулки и закрутите в них 4 шурупа для дерева (см. рисунок).






## Подключение к электросети

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

- Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами этих мер безопасности.
- Заземление прибора должно быть выполнено в соответствии с требованиями по безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром без вилки.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.


- 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 установки имеется доступ к сетевой вилке.
- 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, защитный автоматический выключатель, защитный выключатель, срабатывающий в случае утечки на землю, или плавкий предохранитель.
- 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.

## Obsah

Bezpečnostné pokyny	55	Ošetrovanie a čistenie	62
Popis výrobku	56	Čo robiť, keď...	64
Pred prvým použitím	56	Inštalácia	64
Každodenné používanie	57	Zapojenie do elektrickej siete	65
Užitočné rady a tipy	59	Ochrana životného prostredia	65
Tabuľky varenia	60		

Zmeny vyhradené

## Bezpečnostné pokyny

**i** Aby bola zaručená bezpečnosť osôb a správna obsluha spotrebiča, pozorne si prečítajte tento návod ešte pred jeho inštaláciou a používaním. Tento návod uchovávajte spolu so spotrebičom, aj pri presťahovaní alebo predaji inej osobe. Používatelia sa musia dokonale oboznámiť s obsluhou a s bezpečnostnými vlastnosťami spotrebiča.

### Správne používanie

- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič je navrhnutý výhradne na použitie v domácnosti.
- Spotrebič sa nesmie používať ako pracovná plocha ani ako skladovacia plocha.
- Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neukladajte horľavé kvapaliny, veľmi horľavé materiály ani predmety, ktoré by sa mohli roztopiť (napr. plastovú fóliu, plasty, hliník).
- Pri zapájaní elektrických spotrebičov do zásuvky v blízkosti spotrebiča dávajte pozor. Nedovoľte, aby sa prívodné elektrické káble dostali do kontaktu alebo aby sa zachytili pod horúcimi dvierkami rúry.
- Po ukončení prípravy jedla nenechávajte jedlá a potraviny v rúre, pretože ich vlhkosť by mohla poškodiť smalt alebo by mohla vniknúť do jednotlivých častí.
- Spotrebič neopravujte sami, aby ste sa neporanili a predišli poškodeniu spotrebiča. Vždy požiadajte o pomoc servisné stredisko.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne prípravky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo spôsobiť prasknutie skla.

### **i** Poznámky o smaltovanom povrchu

Zmeny farby smaltovaného povrchu vznikajú pri používaní rúry, ale nemajú vplyv na normálnu činnosť

spotrebiča a správnu obsluhu. Preto nepredstavujú chybu, na ktorú by sa vzťahovala záruka.

### Bezpečnosť detí

- Spotrebič smú používať výhradne dospelé osoby. Dohliadajte na deti, aby sa nehrali so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Nedovoľte, aby sa k spotrebiču počas prevádzky približovali deti. Počas používania sa dostupné časti veľmi zohrejú. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

### Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo bez potrebných skúseností a poznatkov, ak nie sú pod dohľadom alebo ich o obsluhu spotrebiča nepoučila osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Počas používania sa vnútorné plochy spotrebiča veľmi zohrejú. Dávajte pozor a nedotýkajte sa ohrevných telies. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prípravy jedla alebo po jeho ukončení vždy ustúpte, aby mohla uniknúť nahromadená para alebo teplo.

### Inštalácia

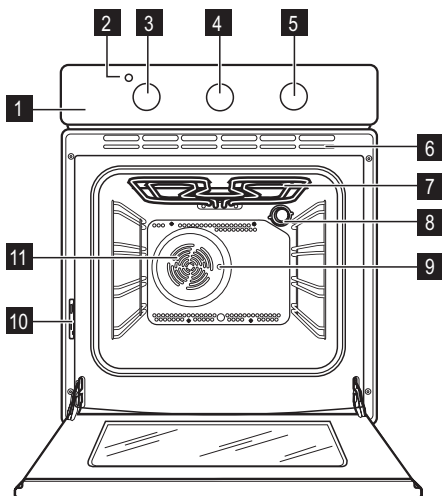
- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. Ak je to potrebné, obráťte sa na dodávateľa.
- Spotrebič smie opraviť iba poverený technik. Používajte výhradne originálne náhradné diely.
- Zabudované spotrebiče sa smú používať až po zabudovaní do vhodnej kuchynskej jednotky alebo pracovnej plochy, ktoré spĺňajú požiadavky platných predpisov.

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča, ani ho nemodifikujte. Hrozí nebezpečenstvo zranenia a poškodenia spotrebiča.

**!** **Varovanie** Prísne rešpektujte pokyny na elektrické pripojenie.

## Popis výrobku

### Celkový pohľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Indikátor teploty
- 3** Ovládací gombík teploty
- 4** Analógový časomer
- 5** Ovládací gombík funkcií rúry
- 6** Vetracie otvory chladiaceho ventilátora
- 7** Gril
- 8** Osvetlenie rúry
- 9** Otvor na zasunutie otočného ražňa
- 10** Výrobný štítok
- 11** Ventilátor

### Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Rošt rúry**  
Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla
- **Plochý plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.

- **Otočný ražeň**  
Na opekánie veľkých kusov mäsa a hydiny.
- **Tukový filter**  
Na ochranu zadných ohrevných článkov pred vystrekovaným tukom.

### Pred prvým použitím

**i** Pred použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, z vnútra aj zvonku. Neodstraňujte výrobný štítok.


**!** **Pozor** Pri otváraní dveriek vždy držte rukoväť v strede.

### Prvé čistenie

- Vyberte všetky časti zo spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

**!** **Pozor** Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky! Mohli by poškodiť povrch. Pozrite si kapitolu "Starostlivosť a čistenie".

### Predbežné zohriatie

Nastavte  a maximálnu teplotu a nechajte prázdnu rúru v prevádzke 45 minút, aby sa spálili všetky zvyšky na povrchu vnútra. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnej prevádzke. Počas tejto doby môže uni-



kať zápach. Je to normálne. Uistite sa, že v miestnosti je dobré vetranie.

## Každodenné používanie

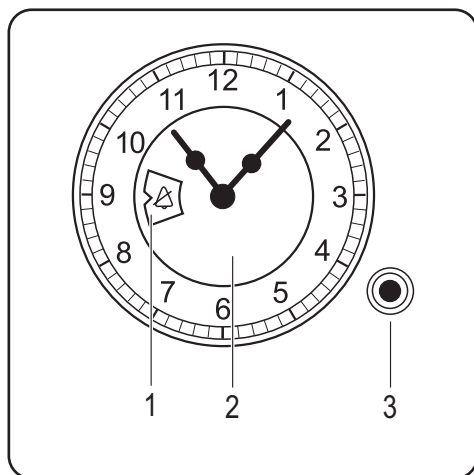
### Zapínanie a vypínanie rúry

1. Otočte ovládač funkcií rúry do polohy želanej funkcie.
2. Gombík ovládania teploty nastavte na teplotu. Kontrolka teploty sa rozsvieti, keď teplota v rúre stúpa.
3. Rúra sa vypína prestavením ovládacieho gombíka funkcií rúry a ovládacieho gombíka teploty do vypnutej polohy.

### Analógový časomer

Časomer má tieto funkcie:

- Denný čas
- Kuchynský časomer



- 1 Okienko
- 2 Volič
- 3 Gombík nastavenia



### Nastavenie presného času

Pri nastavovaní presného času stlačte a otočte gombík nastavenia smerom vľavo, až kým sa ručičky hodín nedostanú do správnej polohy. Po nastavení času nechajte, aby sa gombík nastavenia vrátil do pôvodnej polohy alebo ho opatrne potiahnite späť.


### Kuchynský časomer

Používa sa na odpočítavanie doby nejakej funkcie rúry.



**i** Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu.
2. Otáčajte gombíkom nastavenia smerom vľavo, kým sa v okienku voliča nezobrazí požadovaná doba (v minútach).
3. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál. Aby ste zvukový signál prerušili, otočte gombík nastavenia smerom vľavo, kým sa v okienku nezobrazí  alebo .
4. Vypnite rúru.

### Funkcie rúry na pečenie

Funkcia rúry na pečenie	Aplikácia
<b>0</b>	Poloha VYP .
	Pečenie s ventilátorom

Aplikácia
Spotrebič je vypnutý.
Na súčasné pečenie niekoľkých rôznych jedál. Na prípravu domácich kompótov a na sušenie húb alebo ovocia.

Funkcia rúry na pečenie		Aplikácia
	Tepelné grilovanie	Grilovací článok a ventilátor rúry sa zapínajú striedavo, čo umožňuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo jedla. Na prípravu veľkých kusov mäsa. <b>Maximálna teplota pre túto funkciu je 200 °C.</b>
	Veľký gril	Je zapnutý celý grilovací článok. Na grilovanie plochých jedál vo veľkom množstve. Na prípravu hriankov.
	Otočný ražeň	Na opekanie mäsa alebo pečenie malých kusov mäsa.
	Malý gril	Na grilovanie plochých jedál v menšom množstve v strede roštu. Na prípravu hriankov.
	Spodný ohrevný článok	Teplota sa privádza iba z dna rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom.
	Horný ohrevný článok	Teplota sa privádza iba z hornej oblasti rúry. Na dopečenie jedál.
	Tradičné pečenie	Teplota sa privádza z horného aj spodného ohrevného článku. Na pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.

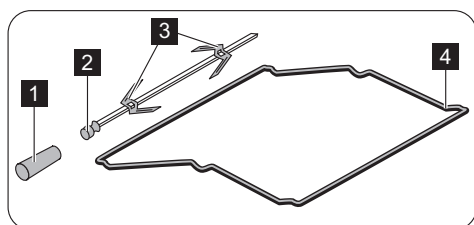
## Chladiaci ventilátor

Počas prevádzky spotrebiča sa chladiaci ventilátor zapína automaticky, aby udržiaval chladný povrch spotrebiča. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor sa zastaví.

## Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dieťa), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

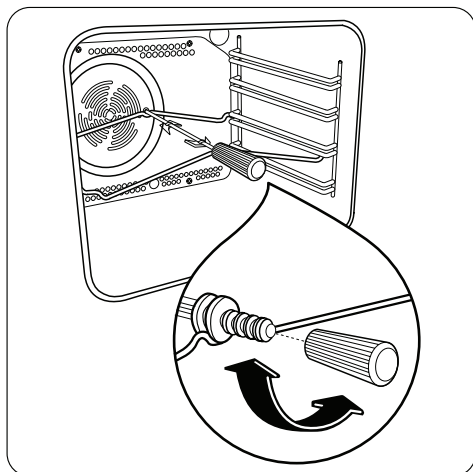
## Otočný ražeň



- 1 Rukoväť
- 2 Ražeň
- 3 Vidlice
- 4 Rám otočného ražňa

**Varovanie** Vidlice a špička otočného ražňa sú ostré (ak sú súčasťou dodávky). Pre vašu osobnú bezpečnosť buďte pri používaní ražňa opatrní.

1. Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne zdola.
2. Rám otočného ražňa nainštalujte na druhú úroveň zdola.
3. Na ražeň nainštalujte prvú vidlicu, potom na ňu napichnete jedlo, ktoré chcete grilovať a nainštalujte druhú vidlicu. Vidlice zaistíte skrutkami.
4. Do otvoru na otočný ražeň zasuňte špičku ražňa (pozrite časť „Popis výrobku“).
5. Prednú časť ražňa nainštalujte na rám.
6. Odstráňte rukoväť.
7. Nastavte funkciu a teplotu rúry (pozrite časť „Tabuľky varenia“).



## Užitočné rady a tipy

- ⚠ **Varovanie** Počas pečenia a grilovania nechávajte vždy dverka rúry zatvorené.
- i** Plech na pečenie, pekáče a pod. nikdy nekladte priamo na dno rúry, aby ste predišli poškodeniu smaltu rúry.
- i** Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt rúry.
- Rúra má k dispozícii štyri zasúvacie úrovne. Zasúvacie úrovne počítajte od dna rúry.
- Môžete položiť dve rôzne jedlá na dve úrovne súčasne. Použite zásuvné úrovne 1 a 3.
- Rúra je vybavená špeciálnym systémom, pomocou ktorého v nej cirkuluje vzduch a nepretržite recykluje paru. Systém umožňuje piecť jedlá v prostredí s parou a udržiavať ich šťavnaté a mäkké vnútri a chrumkavé zvonku. Skracuje sa tým doba pečenia a znižuje spotreba energie na minimum.
- Vlhkosť môže vnútri spotrebiča kondenzovať na sklenených dverkách. Je to normálne. Pri otvorení dveriek počas pečenia vždy ustúpte. Aby sa tvorba skondenzovanej vody znížila, zapnite rúru 10 minút pred pečením.
- Po použití spotrebiča skondenzovanú vodu poutierajte.

## Pečenie koláčov

- Najvhodnejšou teplotou na pečenie koláčov je teplota od 150 °C do 200 °C.
- Rúru predohrejte počas približne 10 minút pred pečením.
- Dverka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastavenej doby pečenia.
- Pri použití dvoch plechov na pečenie súčasne nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

## Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pri pečení veľmi malých kúskov sa mäso veľmi vysuší.
- Aby ste dosiahli, že červené mäso bude po upečení prepečené zvonku a šťavnaté vnútri, nastavte teplotu pečenia na 200 °C-250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu na 150°C-175°C.
- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na odkvapkávanie tuku, predídete tým tvorbe neodstrániteľných mastných škvŕn.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte približne 15 minút odstáť, aby z neho neunikala šťava.
- Aby ste pri pečení mäsa predišli nadmerného dymeniu v rúre, do nádoby na odkvapkávanie tuku prilejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, prilejte vodu vždy, keď sa odparí.

## Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.

Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistite najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a

pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

## Tabuľky varenia

Hmotnosť(kg)	Potraviny	Funkcia rúry	Úroveň	Teplota rúry (°C)	Doba pečenia (min)
1	Bravčové / jahňacie		2	180	100-110
1	Teľacie / hovädzie		2	190	70-100
1,2	Kurča / králik		2	200	70-80
1,5	Kačica		1	160	120-150
3	Hus		1	160	150-200
4	Moriak		1	180	210-240
1	Ryby		2	190	30-40
1	Plnená paprika a paradajky/pečené zemiaky		2	190	50-70
	Hotové koláče		2	160	45-55
1	Koláče		2	160	80-100
	Sušienky		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Biely chlieb		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35


## Grilovanie

Pred pečením predohrejte prázdnu rúru počas 10 minút.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach	
	Kusy	g	úroveň	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Plátky roštenky	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	3	250	10-12	6-8
Klobásy	8	/	3	250	12-15	10-12


DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach 	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Bravčové kotlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Rybie filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	/	3	250	5-7	/
Hrianky	4-6	/	3	250	2-4	2-3


## Tepelné grilovanie

 **Varovanie** Túto funkciu používajte pri maximálnej teplote 200 °C.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach 	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Závitky (morka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kurča (polovičky)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kuracie stehná	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinovaná zelenina	-	-	3	200	20-25	-
ks. Mušle	-	-	3	200	15-20	-
Makrela	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Rybie filety	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## Otočný ražň

 Pred pečením nechajte rúru predohriať počas 10 minút.

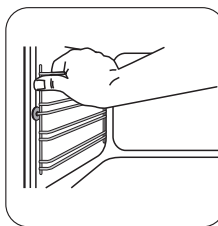
DRUH JEDLA	Množstvo		tep. °C	Doba pečenia v minútach
Hydina	1000	2	250	50-60
Mäso vcelku	800	2	250	50-60

## Ošetrovanie a čistenie

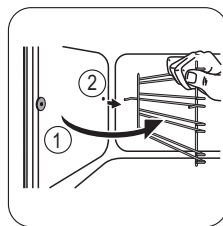
- ⚠ **Varovanie** Pred čistením spotrebič vypnite. Uistite sa, že je spotrebič studený.
  - ⚠ **Varovanie** Spotrebič nečistite prístrojom, ktorý využíva na čistenie prúd pary, ani vysokotlakovým prístrojom.
  - ⚠ **Pozor** Nepoužívajte korozívne ani drsné čistiace prípravky, ostré predmety, odstraňovače škvŕn ani abrazívne špongie.
  - ⚠ **Varovanie** Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky ani kovové škrabky. Tepelne odolný povrch vnútorného skla sa môže poškodiť.
  - ⚠ **Pozor** Pri používaní sprejov na čistenie rúry dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Prednú stranu spotrebiča vyčistíte mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
  - Na čistenie kovových povrchov použijete čistiaci prípravok
  - Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
  - Ťažko odstrániteľné škvŕny očistíte špeciálnym čističom na rúry.
  - Po použití očistíte všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
  - Teflóňový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflóňový povrch!

## Podporné mriežky

### Vybratie podporných mriežok



1 Vytiahnite prednú časť zasúvacej lišty z bočnej steny.



2 Vytiahnite zadnú časť zasúvacej lišty z bočnej steny a vyberte ju.

### Montáž podporných mriežok

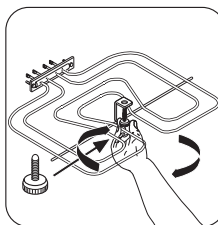
Pri montáži podporných mriežok zvolte opačný postup.

- i** Zaoblené konce podporných mriežok musia smerovať dopredu!

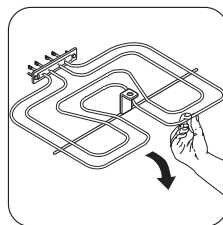
### Vrchná stena rúry

Ohrevné teleso na vrchnej stene rúry možno sklopíť. Vrchná stena rúry sa tak dá ľahšie vyčistiť.

- ⚠ **Varovanie** Pred sklopením ohrevného telesa vypnite spotrebič. Skontrolujte, či spotrebič vychladol. Hrozí riziko popálenín!



1 Odskrutkujte skrutku, ktorou je prichytené výhrevné teleso. Prvý raz použijete skrutkovač.



2 Opatrne potiahnite ohrevné teleso smerom nadol. Strop rúry je pripravený na čistenie.

Vyčistite hornú stenu rúry mäkkou utierkou navlhčenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku a nechajte ju osušiť.

## Inštalácia ohrievacieho článku

1. Ohrievací článok sa inštaluje opačným postupom.

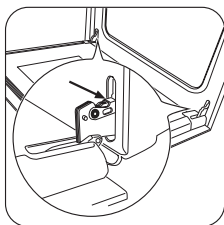
**!** **Varovanie** Skontrolujte, či je ohrevné teleso nainštalované správne, aby nemohlo spadnúť.

## Čistenie dvierok rúry

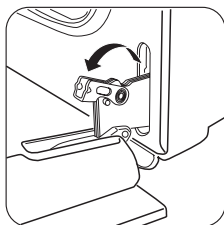
Pred vyčistením dvierok rúry ich odmontujte.

**!** **Varovanie** Pred čistením dvierok skontrolujte, či sú sklenené panely vychladnuté. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.

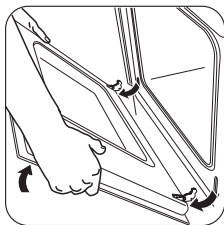
**!** **Varovanie** Ak sú sklenené panely dvierok poškodené alebo poškrábané, sklo zoslabne a môže prasknúť. V takom prípade ich vymeňte, aby ste predišli ich prasknutiu. Bližšie informácie vám poskytne miestne servisné stredisko.



**1** Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



**2** Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



**3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte. Položte dvierka sa stabilný povrch chránený mäkkou handrou.

Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Starostlivo ho osušte.

Po dokončení čistenia nasadte dvierka rúry. Pri montáži vykonajte predchádzajúce úkony v opačnom poradí.

**i** **Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:**

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

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

## Osvetlenie rúry

**!** **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

### Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrinky alebo vypnite obvodový spínač.

**i** Na dno rúry položte handru, aby ste ochránili žiarovku a sklenený kryt.

### Výmena žiarovky osvetlenia rúry/Čistenie skleneného krytu

1. Aby ste vybrali sklenený kryt, pootočte ho vľavo.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Nahraďte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúru, ktorá odolá teplote 300°C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.


## Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Rúra na pečenie neheje	Rúra na pečenie nie je zapnutá	Zapnite rúru (pozrite časť „Každodenné používanie“).
Rúra na pečenie neheje	Uvoľnila sa poistka v poistkovej skrinke	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka uvoľní viackrát, opravu zverte kvalifikovanému elektrikárovi.
Nesvieti osvetlenie rúry	Osvetlenie rúry je pokazené	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15–20 minút

Ak nedokážete problém odstrániť, poraďte sa s predajcom alebo pracovníkmi servisného strediska.


**Tieto údaje sú nevyhnutné na zabezpečenie rýchleho a správneho zásahu servisu. Tieto údaje nájdete na výrobnom štítku (pozrite "Popis spotrebiča")**

- Popis modelu .....
- Číslo výrobku ("PNC") .....
- Sériové číslo (S.N.) .....

 **Varovanie** Všetky opravy spotrebiča zverte kvalifikovanému elektrikárovi alebo vyškolenej osobe.

## Inštalácia

### Zabudovanie spotrebiča

 **Varovanie** Inštaláciu spotrebiča smie vykonať iba kvalifikovaná a kompetentná osoba. Ak tieto práce nevykoná kvalifikovaná alebo kompetentná osoba, pri poškodení spotrebiča stratíte nárok na záruku.

- Pred inštaláciou spotrebiča na zabudovanie do kuchynskej linky sa uistite, že rozmery výklenku sú správne.
- Uistite sa, že ste vykonali všetky opatrenia proti zásahu elektrickým prúdom.
- V súlade s platnými predpismi musia byť všetky časti zaručujúce ochranu proti zásahu elektrickým prúdom upevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia nástrojov.

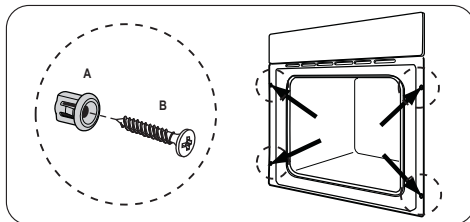
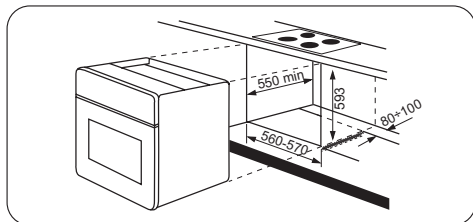
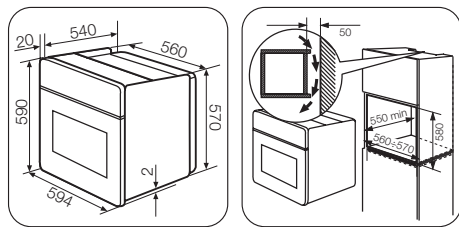
**Dôležité upozornenie** Ak spotrebič nebol správne používaný, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty.

 **Tipy pre spotrebiče s kovovou prednou stenou:**

Ak otvoríte dverka počas alebo okamžite po pečení, na skle sa môže objaviť para.

- Niektoré časti rúry sú pod napätím. Spotrebič zabudujte do kuchynskej linky tak, aby neostali voľné priestory. Predídete tak možnosti zásahu elektrickým prúdom pri náhodnom dotyku nebezpečných častí.
- Spotrebič možno umiestniť tak, aby bol pri jeho zadnej a jednej bočnej stene umiestnený vyšší spotrebič alebo stena. Na druhej strane musí byť umiestnený nábytok s rovnakou výškou ako spotrebič.
- Zabudované rúry a zabudované varné plochy sú vybavené špeciálnymi systémami zapájania. Z bezpečnostných dôvodov sa smú kombinovať iba spotrebiče toho istého výrobcu.
- Pri upevnení rúry do skrinky kuchynskej linky otvorte dverka rúry, vsuňte 4 rozperné vložky do otvorov a utiahnite 4 skrutky do dreva (pozrite obrázok).






## Zapojenie do elektrickej siete

**!** **Varovanie** Elektrické zapojenie smie urobiť iba kvalifikovaný elektrikár.

- V prípade nedodržania týchto bezpečnostných opatrení nebude výrobca niesť žiadnu zodpovednosť.
- Spotrebič uzemnite v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Uistite sa, že nominálne napätie a napájací prúd sa zhodujú s napätím a prúdom v domácnosti.
- Spotrebič sa dodáva s prívodným elektrickým káblom bez zástrčky.
- Akýkoľvek elektrický diel smie nainštalovať alebo vymeniť iba pracovník servisného strediska alebo vyškolený technik.


- Vždy používajte správne nainštalovanú a uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte rozbočovače, konektory ani predĺžovacie káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Po inštalácii sa uistite, že je prívodný elektrický kábel dostupný.
- Pri odpájaní spotrebiča neťahajte za prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Spotrebič k napájacej sieti zapojte použitím zariadenia, ktoré umožňuje odpojiť spotrebič od siete a ktorého vzdialenosť kontaktov je aspoň 3 mm, napr. automatický ochranný spínač obvodu alebo poisťka.
- Informácie o napätí sú uvedené na výrobnom štítku ("Popis spotrebiča").

## 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](http://www.envidom.sk).

### Materiál obalu

Materiály so symbolom  sú recyklovateľné. Obal vyhadzujte do zberných nádob na recyklovaný materiál.

## **Likvidácia spotrebiča**

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
2. Odrežte prívodný elektrický kábel a zlikvidujte ho.
3. Zničte príchytku dvierok. Predídete tak tomu, že sa deti zatvoria vnútri spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



[www.zanussi.cz](http://www.zanussi.cz)

[www.zanussi.hu](http://www.zanussi.hu)

[www.zanussi.pl](http://www.zanussi.pl)

[www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)

[www.zanussi.sk](http://www.zanussi.sk)

397147601-A-022010

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

