

HR	Upute za uporabu	2
CS	Návod k použití	14
HU	Használati útmutató	26
LV	Lietošanas instrukcija	38
SK	Návod na používanie	50

USER MANUAL

Pečnica
Trouba
Sütő
Cepeškrāsns
Rúra

Sadržaj


Informacije o sigurnosti _____	2	Korisni savjeti i preporuke _____	6
Opis proizvoda _____	4	Čišćenje i održavanje _____	9
Prije prve uporabe _____	4	Rješavanje problema _____	11
Svakodnevna uporaba _____	5	Tehnički podaci _____	12
Korištenje pribora _____	5	Postavljanje _____	12
Dodatne funkcije _____	6	Briga za okoliš _____	13

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti


Prije postavljanja i uporabe uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

Sigurnost djece i slabijih osoba

 **Upozorenje** Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetljivih ili mentalnih mogućnosti ili koje ne raspolažu iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom ili dobivaju upute za rukovanje uređajem od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.


Postavljanje

 **Upozorenje** Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.


Spajanje na električnu mrežu

 **Upozorenje** Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.

- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), prekidače i sklopnike struje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

Upotreba

 **Upozorenje** Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.


- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Budite oprezni kada otvarate vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kad je uređaj u radu.

- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u, pored ili na uređaj.

 **Upozorenje** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - Ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
 - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažnu hranu i posuđe u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu prava na jamstvo.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku plitvicu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.

Održavanje i čišćenje


 **Upozorenje** Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.

- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite sprej za pećnicu, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

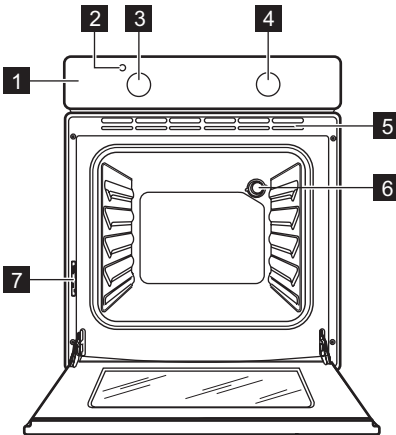
Osvjetljenje unutrašnjosti

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite je za kućno osvjjetljenje.

 **Upozorenje** Opasnost od strujnog udara.

Opis proizvoda

Opći pregled




- 1 Upravljačka ploča
- 2 Kontrolna žaruljica temperature
- 3 Regulator temperature
- 4 Tipka za odabir funkcija pećnice
- 5 Ventilacijski otvori
- 6 Svjetlo pećnice
- 7 Nazivna pločica

Dodatni dijelovi pećnice


- **Rešetka**
Za posude za kuhanje, limove za pečenje mesa i kolača.

Prije prve uporabe

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

Odlaganje

 **Upozorenje** Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

- **Plitki lim za pečenje kolača**
Za kolače i sitno pecivo.

Početno čišćenje


- Izvadite sve dijelove iz uređaja.

- Očistite uređaj prije prve upotrebe.


Važno Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Predgrijavanje

Tako će izgorjeti svi ostaci u unutrašnjosti pećnice. Pribor se u ovom slučaju može za-

grijati jače nego pri normalnoj upotrebi. Tijekom tog perioda može se osjetiti neugodan miris i pojaviti dim. To je sasvim normalno. Osigurajte dovoljan protok zraka. Postavite  funkciju na 1 sat.

Svakodnevna uporaba

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.





Uključivanje i isključivanje uređaja

1. Okrenite regulator funkcija pećnice na neku od funkcija pećnice.
2. Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.

Indikator temperature uključuje se dok se temperatura u pećnici povećava.

3. Za isključivanje pećnice okrenite regulator funkcija pećnice i regulator temperature u položaj Off (Isključeno).

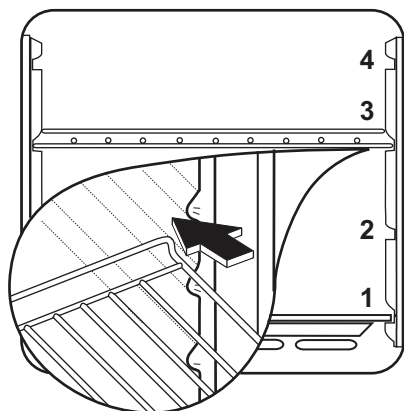
Funkcije pećnice

Funkcije pećnice		Upotreba
	Položaj „isključeno“ (OFF)	Uređaj je isključen.
	Standardno pečenje	Hrana se grije pomoću gornjeg i donjeg grijača. Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice.
	Gornji grijač	Toplina dolazi isključivo s vrha pećnice. Za završetak pečениh jela.
	Donji grijač	Toplina dolazi isključivo s dna pećnice. Za pečenje torti s hrskavom bazom ili koricom.

Korištenje pribora

Postavljanje pribora pećnice

Postavite pribor između vodilica na jednu od razina u pećnici.



Dodatne funkcije

Rashladni ventilator

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

Sigurnosni termostat

Radi izbjegavanja opasnog pregrijavanja (uslijed nepravilne uporabe uređaja ili ne-

ispravnih sastavnih dijelova), pećnica je opremljena termostatskim osiguračem koji prekida dovod struje. Pećnica će se ponovno automatski uključiti čim se temperatura snizi.

Korisni savjeti i preporuke

- Uređaj ima četiri razine za police. Brojite razine za police od dna uređaja.
- Možete peći različita jela na dvije razine istovremeno. Stavite police na 1. i 3. razinu.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. Ovaj sustav omogućuje pečenje u okruženju punom pare i održava jela mekim unutra i hrskavim izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije svodi na minimum.
- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je sasvim normalno. Kada otvarate vrata tijekom pečenja, uvijek stanite dalje od uređaja. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.

- Nakon svakog korištenja uređaja obrišite vlagu.
- Ne postavljajte nikakve predmete izravno na dno uređaja i ne prekrivajte ih aluminijskom folijom. To može izmijeniti rezultate pečenja i oštetiti emajl.

Pečenje kolača

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

Pečenje mesa i ribe

- Nemojte peći komade mesa manje od 1 kg. Ako pečete premale količine, meso će se isušiti.
- Kako bi se crveno meso dobro ispeklo izvana, a ostalo sočno iznutra, postavite temperaturu između 200°C - 250°C.
- Za bijelo meso, perad i ribu postavite temperaturu između 150 °C - 175 °C.
- Kod vrlo masnih jela koristite pladanj za skupljanje umaka kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscure sok.

- Kako biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u posudu za sakupljanje masnoće. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što ishlapi.

Vrijeme pripreme


Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.

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

Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe


KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Kolači s umućenim tijestom	2	170	45-60	U kalupu za kolače
Prhko tijesto	2	170	24-34	U kalupu za kolače
Kolač od sira s mlijekom i maslacem	1	170	60-80	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od jabuka (Pita od jabuka)	1	170	100-120	2 kalupa za tortu od 20 cm na rešetki
Štrudla	2	175	60-80	Na pekaču za pecivo
Torta s marmeladom	2	170	30-40	U kalupu za kolače od 26 cm
Voćna torta	2	170	60-70	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta (kolač bez masti)	2	170	35-45	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/bogati voćni kolač	2	170	50-60	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva	2	170	50-60	U kalupu za kruh ¹⁾
Sitni keksi	3	170	20-30	Na plitkom limu za pečenje kolača
Biskviti	3	150	20-30	Na plitkom limu za pečenje kolača ¹⁾
Poljupci	3	100	90-120	Na plitkom limu za pečenje kolača
Žemlje	3	190	15-20	Na plitkom limu za pečenje kolača ¹⁾
Lisnato tijesto	3	190	25-35	Na plitkom limu za pečenje kolača ¹⁾

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pri-preme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Kore za torte	3	180	45-70	U kalupu za kolače od 20 cm
Sendvič Victoria	1 ili 2	180	40-55	Lijevo + desno u kalupu za kolače od 20 cm


1) Prethodno zagrijte 10 minuta.

KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pri-preme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	60-70	1-2 komada, 500 g po komadu ¹⁾
Raženi kruh	1	190	30-45	U kalupu za kruh
Krušna peciva	2	190	25-40	6-8 peciva na plitkom limu za pečenje kolača ¹⁾
Pizza	1	190	20-30	U dubokoj posudi za pečenje mesa ¹⁾
Scones peciva	3	200	10-20	Na plitkom limu za pečenje kolača ¹⁾


1) Prethodno zagrijte 10 minuta.

OTVORENE PITE

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pri-preme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Pita s tjesteninom	2	180	40-50	U kalupu
Pita s povrćem	2	200	45-60	U kalupu
Quiche pita	1	190	40-50	U kalupu
Lasagne	2	200	25-40	U kalupu
Caneloni	2	200	25-40	U kalupu
Jorkširski puding	2	220	20-30	Kalup za 6 pudinga ¹⁾


1) Prethodno zagrijte 10 minuta.

MESO

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pri-preme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	50-70	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje mesa
Svinjetina	2	180	90-120	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje mesa

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pri- preme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Teletina	2	190	90-120	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje mesa
Pečena govedina, slabo pečeno	2	210	44-50	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje mesa
Pečena govedina, srednje pečeno	2	210	51-55	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje mesa
Pečena govedina, jako pečena	2	210	55-60	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje mesa
Svinjska plečka	2	180	120-150	U dubokoj posudi za pečenje mesa
Svinjske nogice	2	180	100-120	2 komada u dubokoj posudi za pečenje mesa
Janjetina	2	190	110-130	Noga
Pile	2	200	70-85	Cijelo u dubokoj posudi za pečenje mesa
Puretina	1	180	210-240	Cijela u dubokoj posudi za pečenje mesa
Patka	2	175	120-150	Cijela u dubokoj posudi za pečenje mesa
Guska	1	175	150-200	Cijela u dubokoj posudi za pečenje mesa
Zec	2	190	60-80	Razrezan na komade
Kunić	2	190	150-200	Razrezan na komade
Fazan	2	190	90-120	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje mesa

RIBA


VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrijeme pri- preme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]		
Pastrva/komarča	2	190	40-55	3 – 4 ribe
Tuna/losos	2	190	35-60	4 – 6 fileta

Podaci o akrilamidima

Važno rema najnovijim znanstvenim spoznajama, ako hrana puno potamni

(naročito ona koja sadrži škrob), akrilamidi mogu dovesti zdravlje u opasnost. Stoga preporučujemo da kuhate na nižim temperaturama i da ne tamnite previše hranu.

Čišćenje i održavanje

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

- Očistite prednju stranu pećnice mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu.

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

i Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija:

Vrata pećnice čistite samo vlažnom spužvom. Obrisite ih mekom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer njima možete oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz iste mjere opreza.

Čišćenje brtve na vratima

- Redovno pregledavajte brtvu na vratima. Brtva na vratima nalazi se oko okvira vrata pećnice. Nemojte koristiti uređaj ako je brtva na vratima oštećena. Obratite se servisnom centru.
- Za čišćenje brtve na vratima pogledajte opće informacije o čišćenju.

Svjetlo pećnice

⚠ Upozorenje Budite pažljivi prilikom zamjene svjetla pećnice. Postoji opasnost od strujnog udara.

Prije zamjene žarulje:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije za osigurače ili isključite sklopku.

i Na dno pećnice stavite krpu radi zaštite žarulje i staklenog poklopa.

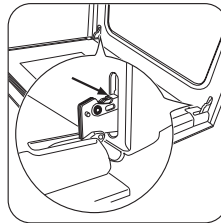
1. Stakleni poklopac žarulje okrenite u smjeru suprotno od kazaljke na satu i uklonite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.

3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na temperaturu do 300°C.
Koristite istu vrstu žaruljice za pećnicu.
4. Vratite stakleni poklopac.

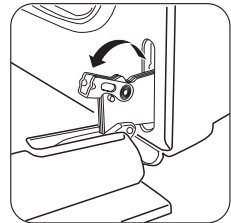
Čišćenje vrata pećnice

Vrata pećnice se sastoje od dvije staklene ploče. Možete ukloniti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču radi čišćenja.

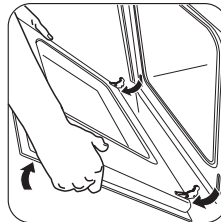
i Ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego uklonite vrata, vrata pećnice bi se mogla zatvoriti.



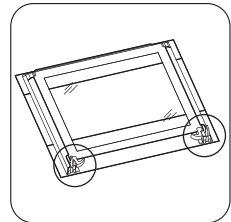
1 Otvorite vrata do kraja i pridržite šarke vrata.



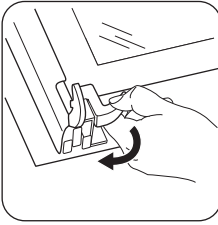
2 Podignite i okrenite ručice na dvjema šarkama.



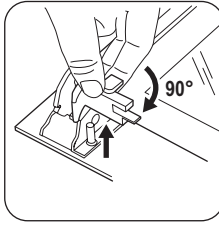
3 Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



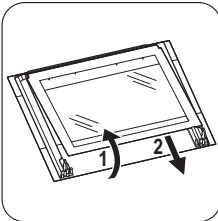
4 Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



5 Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili unutarnju staklenu ploču.



6 Okrenite dva pričvršna elementa pod kutom od 90° i izvučite ih iz ležišta.



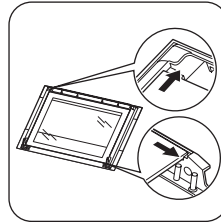
7 Pažljivo podignite (korak 1) i uklonite (korak 2) staklenu ploču.

Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Umetanje vrata i staklene ploče

Prilikom postavljanja ploče s ukrasnim okvirom, pobrinite se da dio s tiskom bude okrenut prema unutarnjoj strani vrata. Nakon montiranja uvjerite se da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Provjerite je li unutarnja staklena ploča pravilno postavljena u sjedišta (pogledajte sliku).



Rješavanje problema

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj se ne zagrijava.	Uređaj je isključen.	Uključite uređaj. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uređaj se ne zagrijava.	Pregorio je osigurač u kutiji s osiguračima.	Provjerite osigurač. Ako osigurač i dalje pregara, pozovite ovlaštenog serviseru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite svjetlo pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti uređaja.	Predugo ste ostavili jelo u uređaju.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15–20 minuta nakon dovršetka pečenja.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

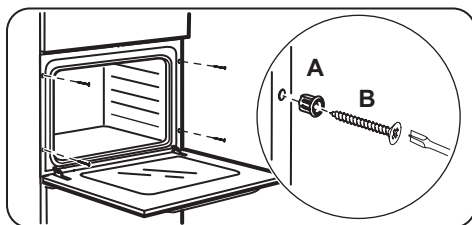
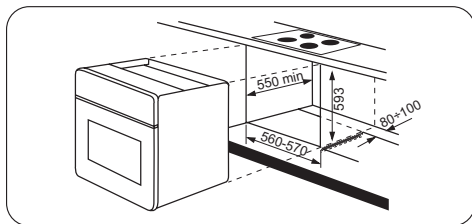
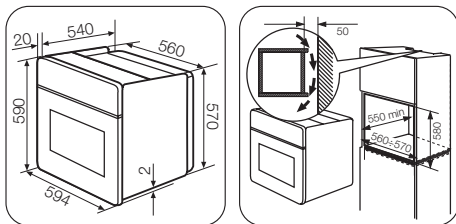
Serijski broj (S.N.)

Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

Postavljanje

⚠ Upozorenje Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.



Električna instalacija

⚠ Upozorenje Uređaj smije instalirati samo kvalificirana i kompetentna osoba.

i Proizvođač nije odgovoran ako ne poštuju sigurnosne mjere iz poglavlja "Sigurnosne informacije".

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.


Kabel

Vrste kabela primjenjivih za montažu ili zamjenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu (na nazivnoj pločici) i tablicu:

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimalno 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimalno 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimalno 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Žica uzemljenja (zeleno-žuti kabel) mora biti 2 cm duža od faze i neutralne žice (plavi i smeđi kabel).

Briga za okoliš

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

proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.



Ambalaža

Ambalaža je ekološka i može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama poput PE, PS itd. Ambalažu odložite u posebne spremnike za otpad na lokalnom odlagalištu.

Obsah


Bezpečnostní informace	14	Čištění a údržba	22
Popis spotřebiče	17	Co dělat, když...	23
Před prvním použitím	17	Technické údaje	24
Denní používání	17	Instalace	24
Použití příslušenství	18	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Doplňkové funkce	18		25
Užitečné rady a tipy	18		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace


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

Bezpečnost dětí a postižených osob

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez potřebných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovali. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Instalace

 **Upozornění** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

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


Připojení k elektrické síti

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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


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

Použití spotřebiče

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


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

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

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

Čištění a údržba

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

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

Vnitřní osvětlení

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



Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Likvidace

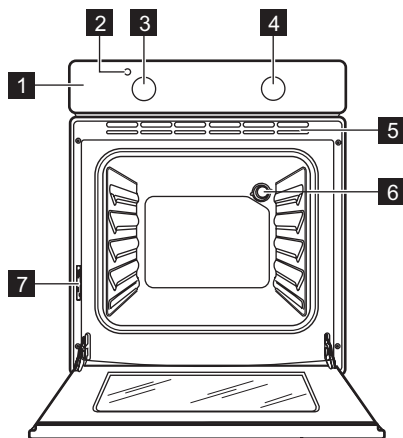


Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka teploty
- 3 Ovladač teploty
- 4 Ovladač funkcí trouby
- 5 Větrací otvory
- 6 Žárovka trouby
- 7 Typový štítek

Příslušenství trouby

• Drátěný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

• Mělký plech na pečení

Na koláče a drobné pečivo.

Před prvním použitím

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

První čištění

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

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Předehřátí

Tímto se spálí veškeré usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při normálním používání. Během této doby může docházet k uvolňování kouře a zápachu. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

Nastavte funkci  na jednu hodinu.

Denní používání

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





Zapnutí a vypnutí spotřebiče

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

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

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

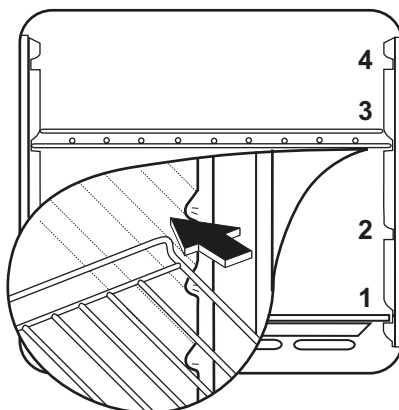
Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha VYPNUTO	Spotřebič je vypnutý.
	Klasické pečení	Teplu přichází z horního i dolního topného článku. Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Horní topný článek	Teplu přichází pouze z horní části trouby. Dopečení hotových jídel.
	Dolní topný článek	Teplu přichází pouze ze spodní části trouby. Pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.

Použití příslušenství

Instalace příslušenství trouby

Zasuňte příslušenství do drážek na jedné z úrovní trouby.



Doplňkové funkce

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 do-

dávku proudu, aby při nesprávném použití trouby nebo vadném dílu nedošlo k nadměrnému přehřátí trouby. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

Užitečné rady a tipy

- Spotřebič má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.


- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skle jeho dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejete.
- Po každém použití setřete vlhkost uvnitř spotřebiče.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

Pečení moučníků

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

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	60-80	V koláčové formě 26 cm


Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- 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. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby pečení


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

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

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	100-120	2 koláčové formy o průměru 20 cm na drátěném roštu
Štrúdl	2	175	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	30-40	V koláčové formě 26 cm
Ovocný koláč	2	170	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový dort (netučný piškotový dort)	2	170	35-45	V koláčové formě 26 cm
Vánoční dort/Bohatý ovocný dort	2	170	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	50-60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé moučníky	3	170	20-30	Na mělký plech na pečení
Sušenky	3	150	20-30	Na mělký plech na pečení ¹⁾
Pusinky	3	100	90-120	Na mělký plech na pečení
Žemle	3	190	15-20	Na mělký plech na pečení ¹⁾
Odpalované těsto	3	190	25-35	Na mělký plech na pečení ¹⁾
Ploché koláče s náplní	3	180	45-70	V koláčové formě 20 cm
Piškotový dort	1 nebo 2	180	40-55	Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm


1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLĚB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	25-40	6-8 kusů na mělký plech na pečení ¹⁾
Výroba pizzy	1	190	20-30	Na hluboký plech na pečení ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	10-20	Na mělký plech na pečení ¹⁾


1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY


DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	180	40-50	Ve formě na pečení
Zeleninový nákyp	2	200	45-60	Ve formě na pečení
Quiche (slaný koláč)	1	190	40-50	Ve formě na pečení
Lasagne	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Cannelloni	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Yorkshirský pudding	2	220	20-30	Forma na 6 kusů ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	50-70	Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení
Vepřové	2	180	90-120	Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení
Telecí	2	190	90-120	Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení
Anglický rostbíf, ne-propečený	2	210	44-50	Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	51-55	Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	55-60	Na drátěném roštu a hluboký plech na pečení
Vepřové plecko	2	180	120-150	Na hluboký plech na pečení
Vepřové nožičky	2	180	100-120	2 kusy na hluboký plech na pečení
Jehněčí	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	70-85	Celá na hluboký plech na pečení
Krůta	1	180	210-240	Celá na hluboký plech na pečení
Kachna	2	175	120-150	Celá na hluboký plech na pečení
Husa	1	175	150-200	Celá na hluboký plech na pečení
Králík	2	190	60-80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	150-200	Naporcovaný
Bažant	2	190	90-120	Celý na hluboký plech na pečení


RYBY

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

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

Čištění a údržba

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

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a 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.

 **Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:**

Čistěte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Stejně opatrně čistěte i ovládací panel.

Čištění dveřního těsnění


- Dveřní těsnění pravidelně kontrolujte. Dveřní těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li

smažení jídel dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

dveřní těsnění poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.


- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

Žárovka trouby

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

Před výměnou žárovky trouby:


- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

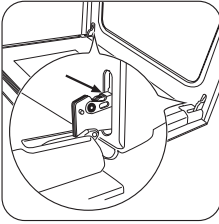
 Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

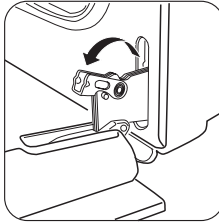
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými tabulemi. Při čištění můžete dvířka trouby a vnitřní skleněnou tabuli odstranit.

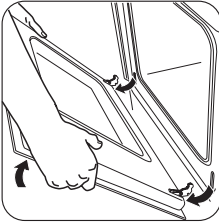
 Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



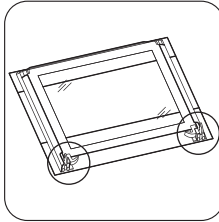
1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



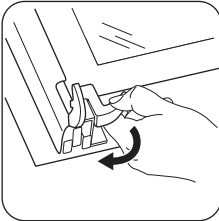
2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



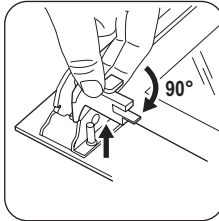
3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu.



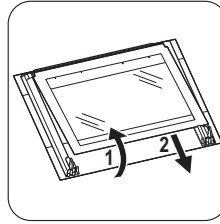
4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5 Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněnou tabuli.



6 Otočte 2 spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.

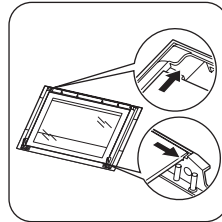


7 Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněnou tabuli.

Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Skleněnou tabuli pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněné tabule

Při montáži skleněné tabule s ozdobným rámem se ujistěte, že je potisk skla na vnitřní straně dvířek. Po vložení tabule se dále ujistěte, že povrch rámu této skleněné tabule na straně s potiskem není na dotek drsný. Ujistěte se, že jste vnitřní skleněnou tabuli umístili do správné polohy (viz obrázek).



Co dělat, když...

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič. Viz „Denní používání“.
Spotřebič nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně spotřebiče se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo ve spotřebiči příliš dlouho.	Nenechávejte jídlo ve spotřebiči déle než 15–20 minut po dokončení jeho přípravy.

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

.....

Výrobní číslo (PNC)

.....

Sériové číslo (S.N.)

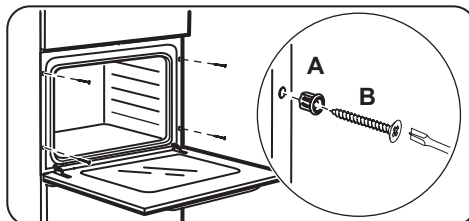
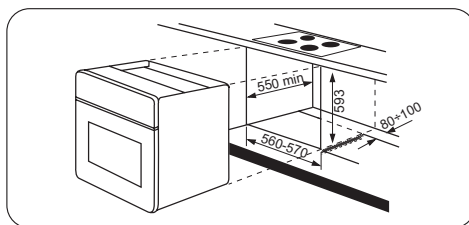
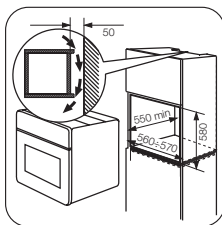
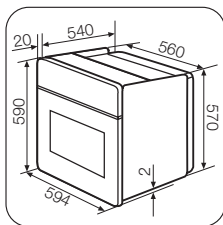
.....

Technické údaje


Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz


Instalace

⚠ Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.



Elektrická instalace

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

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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a síťovým kabelem.

Kabel


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

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


Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

Poznámky k ochraně životního prostředí

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto

výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

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

Tartalomjegyzék


Biztonsági információk _____	26	Hasznos javaslatok és tanácsok _____	31
Termékleírás _____	29	Ápolás és tisztítás _____	34
Az első használat előtt _____	29	Mit tegyek, ha... _____	36
Napi használat _____	29	Műszaki adatok _____	36
Tartozékok használata _____	30	Üzembe helyezés _____	36
További funkciók _____	30	Környezetvédelmi tudnivalók _____	37

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk


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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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


- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Üzembe helyezés

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

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

Elektromos csatlakoztatás


 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

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

bel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanszerelőhöz.


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

Használat

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

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


- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.

 **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

hez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

Ápolás és tisztítás

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

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

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


Belső világítás

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

 **Vigyázat** Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

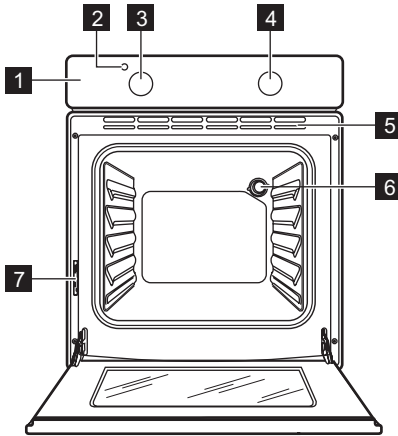
Ártalmatlanítás

 **Vigyázat** Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 5 Szellőzőnyílások
- 6 Sütőlámpa
- 7 Adattábla

Sütő tartozékai

- **Huzalpól**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.

- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.

Az első használat előtt

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

Kezdeti tisztítás

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

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

Napi használat

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

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.

Előmelegítés





Ez a művelet elégeti a sütőtérben maradt ételmaradványokat. Előfordulhat, hogy a tartozékok jobban felmelegszene, mint normál használat esetén. Ez alatt az idő alatt a készülékből kellemetlen szag és füst távozhat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

Kapcsolja be 1 órára a  funkciót.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütő-funkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

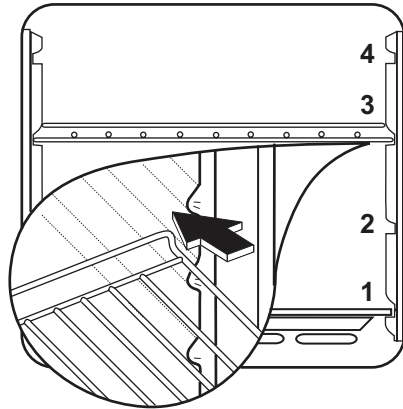
Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen szinten történő sütéshez.
 Felső fűtőelem	Kizárólag a sütő felső részét melegíti. Főtt ételek ételek befejezéséhez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.

Tartozékok használata

Sütőtartozékok behelyezése

Helyezze be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



További funkciók

Hűtőventilátor

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

Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata

ta vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok


- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- 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 a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és sűthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sűtés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sűtés megkezdése előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sűtőtér alá, és a készülék egységeit ne takarja le sűtés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sűtés eredményére, és a sűtő zománcát is károsíthatja.

Sűtemények sűtése

- Sűtemények sűtéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet
- Melegítse elő a sűtőt kb. 10 percig a sűtés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sűtő ajtaját, amíg a sűtési idő 3/4-e el nem telt.

Tészta- és hűssűtési táblázat

SŰTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sűtés		Sűtési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Habos receptek	2	170	45-60	Tortasűtő formában

- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.


Hűsok és halak sűtése

- Ne sűssön 1 kg-nál kevesebb hűst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hűs kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös hűsok kívül jól megsűljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200-250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér hűsok, baromfi és hal esetén 150 °C-175 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros hűsok sűtésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sűtőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a hűst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hűssűtés közben a túlzott fűstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A fűstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sűtési időtartamok


A sűtés időtartama az étel fajtájától, annak álagától és mennyiségétől függ.

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

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Linzertészta	2	170	24-34	Tortasütő formában
Írós-túrós lepény	1	170	60-80	26 cm-es sütőformában
Almatorta (almás pite)	1	170	100-120	2 darab 20 cm-es sütőformában a sütőrácsra
Rétes	2	175	60-80	Sütőtepsin
Gyümölcstorta	2	170	30-40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcskenyér	2	170	60-70	26 cm-es sütőformában
Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta)	2	170	35-45	26 cm-es sütőformában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	170	50-60	20 cm-es sütőformában
Szilvatorta	2	170	50-60	Kenyérsütőformában ¹⁾
Aprósütemények	3	170	20-30	Lapos tepsin
Kekszek	3	150	20-30	Lapos tepsin ¹⁾
Habcsók	3	100	90-120	Lapos tepsin
Molnárka	3	190	15-20	Lapos tepsin ¹⁾
Choux tészta	3	190	25-35	Lapos tepsin ¹⁾
Tortalapok	3	180	45-70	20 cm-es sütőformában
Lekváros piskóta	1 vagy 2	180	40-55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában


1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	60-70	1-2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	30-45	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	25-40	6-8 zsemle a lapos tepsin ¹⁾
Pizza	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	10-20	Lapos tepsin ¹⁾


1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	180	40-50	Sütőformában
Zöldséges pite	2	200	45-60	Sütőformában
Quiche	1	190	40-50	Sütőformában
Lasagne	2	200	25-40	Sütőformában
Cannelloni	2	200	25-40	Sütőformában
Yorkshire puding	2	220	20-30	6 pudingforma 1)

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚSOK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Marha	2	200	50-70	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Sertés	2	180	90-120	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Borjú	2	190	90-120	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült véresen	2	210	44-50	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	51-55	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Angol marhasült jól átsütve	2	210	55-60	Sütőrácsos és mély hússütő tepsiben
Sertéslapocka	2	180	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertéscsülök	2	180	100-120	2 darab a mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Nyúlhús	2	190	60-80	Feldarabolva
Vadnyúl	2	190	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben

HAL


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

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

Ápolás és tisztítás

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

- A készülék elejét meleg vizes és 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. Tönkretetheti a nem tapadó bevonatot!

Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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


Soha ne használjon acélglyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelő-

paneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

Az ajtótomítések megtisztítása


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

Sütőtér lámpa

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

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

 Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

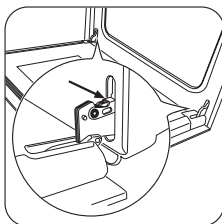
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

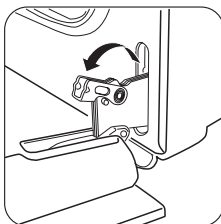
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üvegtábla található. A tisztításhoz kiveheti a sütőajtót és a belső üvegtáblát.

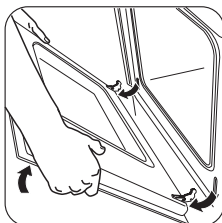
i A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üvegtáblát, hogy a sütőajtó nincs levéve.



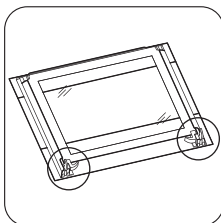
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



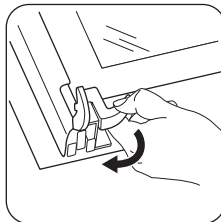
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



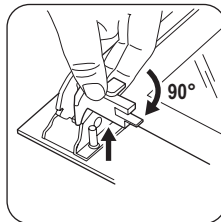
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



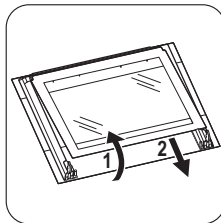
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üvegtábla kiszéréhez.



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



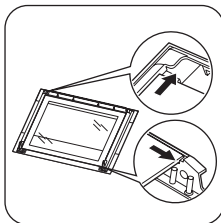
7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üvegtáblát.

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

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor a díszkerettel ellátott lapot visszahelyezi, ellenőrizze, hogy a gravírozott felületű zóna az ajtó belső oldala felé néz-e. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a gravírozott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



Mit tegyek, ha...

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

Meghibásodás	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt. Lásd a „Napi használat” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszereplőhöz.
Nem működik a sütővilágítás.	Hibás a sütővilágítás.	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.
Gőz- és páralecsapódást észlel az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	Sütés után ne hagyja az ételeket 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

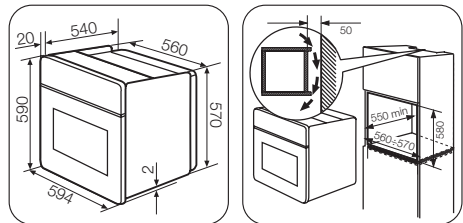
Sorozatszám (S.N.)

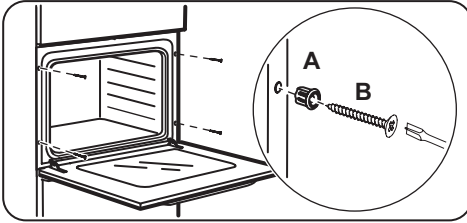
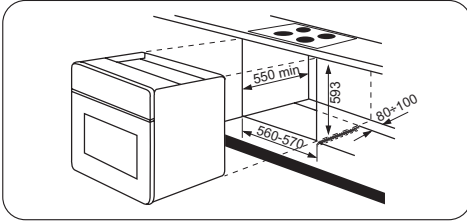
Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés

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






Elektromos üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képezített, hozzáértő személy végezheti el.

i A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk”

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

c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

A vezeték

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

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

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

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

részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag

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

Saturs


Drošības informācija	38	Noderīgi ieteikumi un padomi	42
Izstrādājuma apraksts	40	Kopšana un tīrīšana	45
Pirms pirmās ieslēgšanas	40	Ko darīt, ja ...	47
Izmantošana ikdienā	41	Tehniskie dati	48
Piederumu lietošana	41	Uzstādīšana	48
Papildfunkcijas	42	Apsvērumi par vides aizsardzību	49

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija


Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

 **Brīdinājums** Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga vai apmāca par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.


Uzstādīšana

 **Brīdinājums** Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.

- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

Elektriskais savienojums


 **Brīdinājums** Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem

elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

Izmantošana

 **Brīdinājums** Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.


- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārļiecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.

- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

 **Brīdinājums** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē;
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
 - izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

Apkope un tīrīšana

 **Brīdinājums** Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.

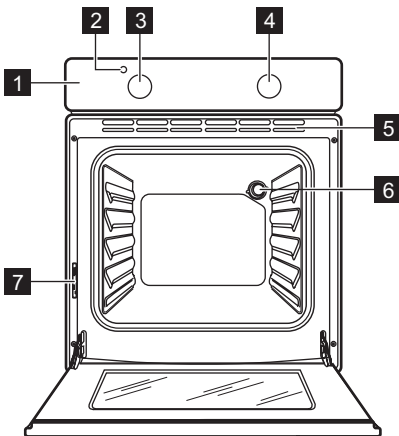
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

Iekšējais apgaismojums

- Šajā ierīcē izmantotā spuldze vai halogēna spuldze paredzēta tikai māsasaimniecības ierīcēm. Nelietojiet to telpu apgaismošanai.

Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Temperatūras indikators
- 3 Temperatūras regulators
- 4 Cepeškrāsns funkciju regulators
- 5 Ventilācijas atveres
- 6 Cepeškrāsns lampa
- 7 Datu plāksnīte

Cepeškrāsns piederumi

- **Restes**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem un cepešiem.

Pirms pirmās ieslēgšanas

- ⚠ **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

- ⚠ **Brīdinājums** Pastāv risks gūt elektrošoku!

- Pirms lampas nomainīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju lampas.

Ierīces utilizācija

- ⚠ **Brīdinājums** Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

- **Sekla cepešpanna**
Kūkām un cepumiem.

Pirmā tīrīšana


- Izņemiet no ierīces visas daļas.

- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.


Svarīgi Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Uzkarsēšana

Tas nepieciešams, lai nodedzinātu nosēdumus no cepeškrāsns iekšpuses virsmas. Pie-

derumi var sakarst vairāk kā normālas lietošanas laikā. Šajā laikā var izdalīties smaka un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama. Iestatiet  funkciju uz 1 stundu.

Izmantošana ikdienā

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".





Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagriežot cepeškrāsns funkciju regulatoru, izvēlieties cepeškrāsns funkciju.
2. Pagriežot temperatūras kontroles rokturi, iestatiet nepieciešamo temperatūru.

Temperatūras indikators iedegas, kad ierīcē paaugstinās temperatūra.

3. Lai pārtrauktu ierīces darbību, pagrieziet funkciju regulatoru un temperatūras kontroles rokturi izslēgtā (Off) stāvoklī.

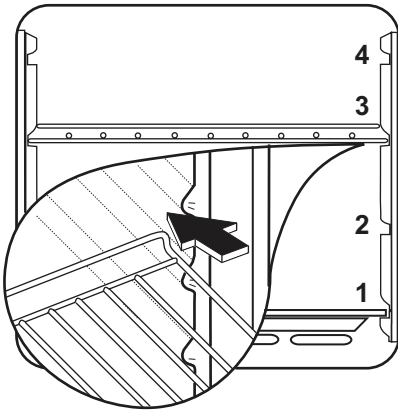
Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija		Pielietojums
	Pozīcija Izslēgts	Ierīce ir izslēgta.
	Abpusējā karsēšana	Karsē, izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu. Gatavošanai un cepšanai vienā līmenī.
	Augšējais sildelements	Karsē tikai no cepeškrāsns augšdaļas. Lai pabeigtu gatavot ēdienes.
	Apakšējais sildelements	Karsē tikai no cepeškrāsns apakšdaļas. Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu.

Piederumu lietošana

Cepeškrāsns piederumu uzstādīšana

Ielieciet iebīdāmos piederumus starp cepeškrāsns viena līmeņa vadotņu restēm.



Papildfunkcijas

Dzesējošais ventilators

Ierīces darbības laikā automātiski ieslēdzas dzesējošais ventilators, lai atdzesētu ierīces virsmas. Izslēdzot ierīci, tiek pārtraukta arī ventilatora darbība.

Drošības termostats

Lai novērstu bīstamu pārkaršanu (nepareizas iekārtas lietošanas vai bojātās detaļas dēļ),

Noderīgi ieteikumi un padomi

- Ierīcei ir četri plauktu līmeņi. Skaitiet plauktu līmeņus no ierīces apakšas.
- Dažādus ēdienus var gatavot divos līmeņos vienlaicīgi. Novietojiet plauktus 1. un 3. līmenī.
- Šai cepeškrāsnij ir speciāla sistēma, kas cirkulē gaisu un pastāvīgi recirkulē tvaiku. Ar šo sistēmu ēdienu var gatavot ar tvaiku palīdzību, uzturot to mīkstu iekšpusē un kraukšķīgu no ārpuses. Tas ievērojami samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.
- Ierīcē vai uz stikla durvīnām var sakrāties mitrums. Tas ir normāli. Ja lietošanas laikā atverat durvītas, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai mazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas darbiniet ierīci 10 minūtes.

cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

- Pēc katras ierīces lietošanas reizes noslaukiet mitrās vietas.
- Nelieciet priekšmetus tieši uz ierīces pamatnes un gatavošanas laikā neapsedziet komponentus ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emaljas pārklājumu.

Kūku cepšana

- Piemērotākā pīrāgu gatavošanas temperatūra ir robežās no 150 °C līdz 200 °C.
- Pirms pagatavošanas sakarsējiet cepeškrāsnī aptuveni 10 minūtes.
- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas seklās pannas, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Gaļas un zivju pagatavošana

- Negatavojiet cepeškrāsnī gaļu, kuras svars ir mazāks par 1 kg. Gatavojot gaļu nelielā daudzumā, tā izžūst.
- Lai sarkanā gaļa tiktu labi apcepta un vienlaikus sulīga, iestatiet temperatūru robežās no 200 °C-250 °C.
- Baltajai gaļai, piemēram, mājputnu gaļai un zivīm iestatiet temperatūru robežās no 150 °C -175 °C.
- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet dziļo cepešpannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet dziļajā cepešpannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.


Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma. Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiēt labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

Gatavošanas un cepšanas tabula


KŪKAS

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Biskvītkūkas	2	170	45-60	Kūku veidnē
Smiļšu mīkla	2	170	24-34	Kūku veidnē
Siera kūka	1	170	60-80	26 cm lielā kūku veidnē
Ābolkūka (ābolu pīrāgs)	1	170	100-120	Divas 20 cm kūku veidnes uz restotā plaukta
Strūdele	2	175	60-80	Uz cepešpannas
Ievārījuma kūka	2	170	30-40	26 cm lielā kūku veidnē
Augļu kūka	2	170	60-70	26 cm lielā kūku veidnē
Biskvītkūka (biskvītkūka bez tauku satura)	2	170	35-45	26 cm lielā kūku veidnē
Ziemassvētku kūka / trekna augļu kūka	2	170	50-60	20 cm lielā kūku veidnē
Plūmju kūka	2	170	50-60	Maizes formā ¹⁾
Kūciņas	3	170	20-30	Uz seklas cepešpannas
Cepumi	3	150	20-30	Uz seklas cepešpannas ¹⁾
Bezē	3	100	90-120	Uz seklas cepešpannas
Bulciņas	3	190	15-20	Uz seklas cepešpannas ¹⁾
Štopkūkas	3	190	25-35	Uz seklas cepešpannas ¹⁾

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Groziņi	3	180	45-70	20 cm lielā kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	1 vai 2	180	40-55	Kreisais + labais 20 cm lielā kūku veidnē


1) Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.

MAIZE UN PICA

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Baltmaize	1	190	60-70	1-2 klaipi, 500 g viens klaips ¹⁾
Rudzu maize	1	190	30-45	Maizes veidnē
Bulciņas	2	190	25-40	6-8 maizītes sekļajā cepešpannā ¹⁾
Pica	1	190	20-30	Dziļajā cepešpannā ¹⁾
Plāceņi	3	200	10-20	Uz seklas cepešpannas ¹⁾


1) Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.


VAĻĒJI PĪRĀGI

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem	2	180	40-50	Veidnē
Vaļējais dārzeņu pīrāgs	2	200	45-60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	1	190	40-50	Veidnē
Lazanja	2	200	25-40	Veidnē
Kaneloni	2	200	25-40	Veidnē
Jorkštras pudiņš	2	220	20-30	6 pudiņu veidnes ¹⁾


1) Iepriekš uzsildiet 10 minūtes.

GAĻA

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Liellopu gaļa	2	200	50-70	Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna

ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Cūkgaļa	2	180	90-120	Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna
Teļa gaļa	2	190	90-120	Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (asiņains)	2	210	44-50	Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	2	210	51-55	Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pilnībā izcepts)	2	210	55-60	Uz restotā plaukta un dziļa cepešpanna
Cūkas plecs	2	180	120-150	Dzīlajā cepešpannā
Cūkas stilbiņš	2	180	100-120	2 gabali dzīlajā cepešpannā
Jēra gaļa	2	190	110-130	Stilbs
Vista	2	200	70-85	Vesels — dzīlajā cepešpannā
Tītars	1	180	210-240	Vesels — dzīlajā cepešpannā
Pīle	2	175	120-150	Vesels — dzīlajā cepešpannā
Zoss	1	175	150-200	Vesels — dzīlajā cepešpannā
Trusis	2	190	60-80	Sadalīts gabalos
Zaķis	2	190	150-200	Sadalīts gabalos
Fazāns	2	190	90-120	Vesels — dzīlajā cepešpannā

ZIVIS


ĒDIENA VEIDS	Abpusējā karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Līmenis 	Temp. [°C]		
Forele / jūras asaris	2	190	40-55	3-4 zivis
Tuncis / lasis	2	190	35-60	4-6 filejas

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

produktu) brūninašana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdiena pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnāt.

Kopšana un tīrīšana

 **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

- Tīriet cepeškrāns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas samērcēta siltā ūdenī, kuram pievienots tīrīšanas līdzeklis.
- Lai notīrītu metāliskās virsmas, izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet cepeškrāns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tādējādi varēsiet vieglāk notīrīt netīrumus, un tie nepiedegs.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar īpašu cepeškrāns tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet visus cepeškrāns piederumus pēc katras lietošanas reizes ar siltā ūdenī samērcētu mīkstu drāniņu un tīrīšanas līdzekli, un pēc tam mitrās virsmas rūpīgi nosusiniet.
- Ja jums ir nepiedegoši piederumi, netīriet tos ar agresīviem tīrīšanas līdzekļiem, asiem priekšmetiem vai trauku mazgājamā mašīnā. Tas var sabojāt pretpiedegumu pārklājumu!

i **Ierīces no nerūsējošā tērauda vai alumīnija:**

Tīriet cepeškrāns durvis tikai ar mitru sūkli. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet tērauda vilnu, skābes vai abrazīvus materiālus, jo tie var sabojāt cepeškrāns virsmu. Tīriet cepeškrāns vadības paneli, ievērojot iepriekš minētos norādījumus

Durtiņu blīvējuma tīrīšana

- Regulāri pārbaudiet durtiņu blīvējumu. Durtiņu blīvējums aptver cepeškrāns iekšpuses rāmi. Nelietojiet ierīci, ja durtiņu blīvējums ir bojāts. Sazinieties ar tuvāko servisa centru.
- Lai tīrītu durvju blīvējumu, skatiet vispārējo informāciju par tīrīšanu.

Cepeškrāns lampa

⚠ Brīdinājums Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāns lampu. Var gūt elektrošoku.

Pirms nomaināt cepeškrāns lampu:

- Deaktivizējiet cepeškrānsni.
- Izņemiet drošinātājus no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet slēgiekārtu.

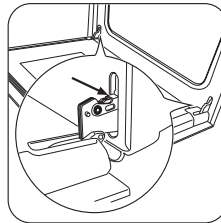
i Novietojiet audumu cepeškrānsn apakšā, lai aizsargātu cepeškrāns lampu un stikla apvalku.

1. Pagrieziet stikla pārsegu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrānsn apgaismojuma spuldzi ar piemērotu siltumizturīgu cepeškrānsn spuldzi ar 300 °C nominālu. Izmantojiet tāda paša tipa cepeškrānsn lampu.
4. Uzlieciet stikla pārsegu.

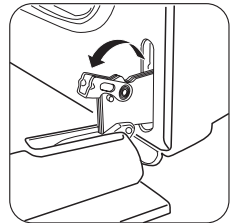
Cepeškrānsn durvju tīrīšana

Cepeškrānsn durvis ir aprīkotas ar diviem stikla paneļiem. Cepeškrānsn durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu.

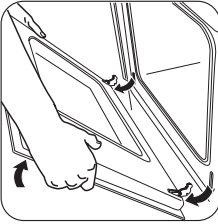
i Cepeškrānsn durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durtiņas vēl nav noņemtas.



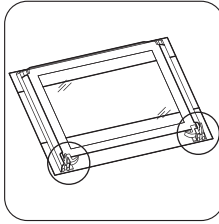
1 Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



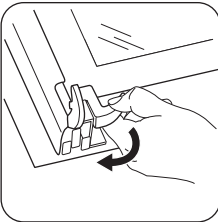
2 Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



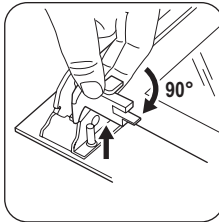
3 Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (pusvirus). Tad Pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



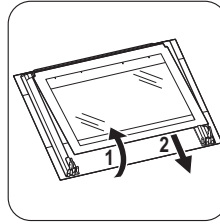
4 Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



5 Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



6 Pagrieziet abus stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



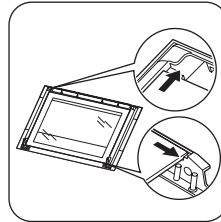
7 Uzmanīgi paceļiet (1. solis) un izņemiet (2. solis) stikla paneli.

Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Durvju un stikla paneļa uzstādīšana

Ievietojot paneli ar dekoratīvo ietvaru, pārliecinieties, ka drukātā teksta zona ir vērsta pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvars vietās, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš, kad tam pieskaraties.

Ārējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi (skatiet attēlu).



Ko darīt, ja ...

! **Brīdinājums** Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Ierīce nesakarst.	Ierīce ir izslēgta.	Ieslēdziet ierīci. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Ierīce nesakarst.	Nedarbojas mājas elektrosistēmas drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs atvienojies vairākkārtīgi, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neieslēdzas cepeškrāsns lampa.	Cepeškrāsns lampa ir bojāta.	Nomainiet cepeškrāsns lampu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Uz pārtikas un ierīces iekšpusē parādās tvaiks un kondensāts.	Ēdieni ierīcē atstāti pārāk ilgi.	Neļaujiet produktiem palikt ierīcē ilgāk par 15-20 minūtēm pēc gatavošanas beigām.

Ja neizdodas atrisināt problēmu pašam, sazinieties ar savu izplatītāju vai apkopes centru. Servisa centram nepieciešamie dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītē. Tehnisko datu plāks-

nīte atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz priekšējā rāmja.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (mod.)

.....

Izstrādājuma Nr. (PNC)

.....

Sērijas numurs (S.N.)

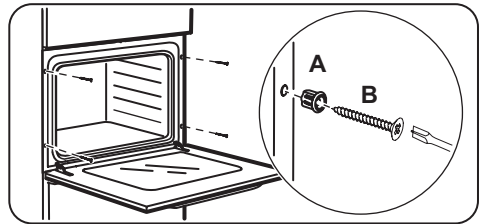
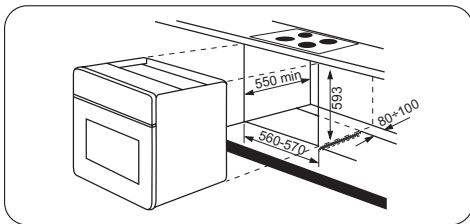
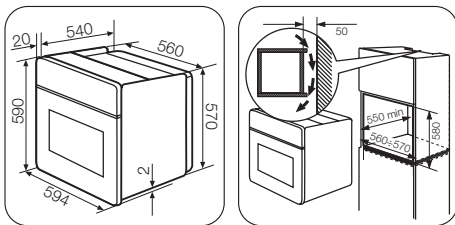
.....

Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 Hz

Uzstādīšana

⚠ Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".



Elektroinstalācija

⚠ Brīdinājums Tikai kvalificēts un kompetents speciālists drīkst veikt elektroinstalācijas darbus.

i Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti sadaļā "Drošības informācija".

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

Kabelis


Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu (uz tehnisko datu plāksnītes) un tabulu:

Kopējā jauda	Kabeļa šķērsgriezums
maksimums 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Kopējā jauda	Kabeļa šķērsgriezums
maksimums 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimums 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrāla-jiem kabeļiem (zili un brūni kabeļi).

Apsvērumi par vides aizsardzību

Simbols  uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju

par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pašvaldību, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.



Iepakojuma materiāli

Iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un otrreizēji pārstrādājami. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskajiem saīsinājumiem PE, PS utt. Utilizējiet iepakojumu vietējā atkritumu apsaimniekotāja nodrošinātajos konteineros.

Obsah


Bezpečnostné pokyny	50	Užitočné rady a tipy	54
Popis výrobku	52	Ošetrovanie a čistenie	57
Pred prvým použitím	52	Čo robiť, keď...	58
Každodenné používanie	53	Technické údaje	59
Používanie príslušenstva	53	Inštalácia	59
Doplňkové funkcie	53	Ochrana životného prostredia	60

Vyhradujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Bezpečnostné pokyny


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

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

 **Varovanie** Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí smú používať spotrebič, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby, alebo ak boli osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť, poučené o používaní spotrebiča.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Všetky obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru.


Inštalácia

 **Varovanie** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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


Elektrické zapojenie

 **Varovanie** Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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


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

Používanie

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


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

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

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

Ošetrovanie a čistenie

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

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

Vnútorné osvetlenie

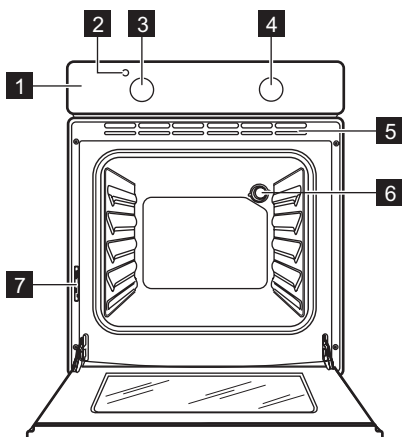
- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácnosti.

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

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

Popis výrobku

Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ukazovateľ teploty
- 3 Ovládač teploty
- 4 Ovládač funkcií rúry
- 5 Vetracie otvory
- 6 Osvetlenie rúry
- 7 Typový štítok

Príslušenstvo rúry na pečenie

• Drôtený rošt

Na riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Pred prvým použitím

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

Prvé čistenie

- Zo spotrebiča vyberte všetky súčasti.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Dôležité upozornenie Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.

Likvidácia

! **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

• Plochý plech na pečenie

Na koláče a sušienky.

Predohrev

Tento postup slúži na vypálenie všetkých zvyškov z vnútorného povrchu. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnom používaní. Počas tejto doby môže z rúry unikať pach. Je to normálne. Postarajte sa o dostatočné vetranie.

Nastavte funkciu  na 1 hodinu.

Každodenné používanie





Varovanie Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

- Otočte otočný ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.

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

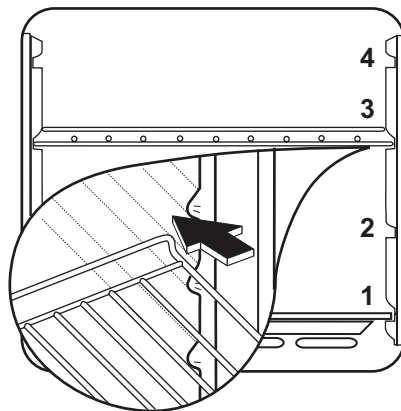
Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
 Poloha VYPNUTÉ	Spotrebič je vypnutý.
 Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)	Teplo sa privádza z vrchného aj zo spodného výhrevného telesa. Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Vrchný ohrev	Teplo sa privádza z vrchnej časti rúry. Na dopečenie jedál.
 Spodný ohrev	Teplo sa privádza zo spodnej časti rúry. Pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.

Používanie príslušenstva

Inštalovanie príslušenstva rúry

Zatlačte zásuvné príslušenstvo medzi vodiace tyče jednej z úrovní rúry.



Doplňkové funkcie

Chladiaci ventilátor

Počas prevádzky spotrebiča sa chladiaci ventilátor zapína automaticky, aby udržiaval chladný povrch spotre-

biča. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor sa zastaví.

Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho použitia spotrebiča alebo chybou die-

lov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

Užitočné rady a tipy


- Spotrebič má štyri úrovne zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- V rúre môžete piecť súčasne viacero jedál na dvoch úrovniach. Umiestnite rošty do úrovni 1 a 3.
- Spotrebič má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Systém skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na skle dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otvorení dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití vytrite vnútro rúry dosucha.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Môže to mať vplyv na výsledky pečenia alebo môže dôjsť k poškodeniu smaltu rúry.

Pečenie koláčov

- Najvhodnejšou teplotou na pečenie koláčov je teplota od 150 °C do 200 °C.
- Rúru predohrejte počas približne 10 minút pred pečením.
- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastavenej doby pečenia.

Tabuľka pečenia

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]		
Šľahané cestá	2	170	45-60	Vo forme na koláče
Krehké cesto	2	170	24-34	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	60-80	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm

- 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 sa červené mäso dobre prepieklo na povrchu a ostalo šťavnaté vnútri, nastavte teplotu v rozmedzí 200 - 250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa nastavte teplotu 150 - 175 °C.
- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na odkvapkavanie tuku, predídete tým tvorbe neodstrániteľných mastných škvŕn.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte približne 15 minút odstáť, aby z neho neunikala šťava.
- Do nádoby na odkvapkavanie nalejte trochu vody, aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení. Keď sa voda odparí, pridajte znovu malé množstvo vody, aby ste predišli kondenzácii dymu.

Doby pečenia


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

Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistíte najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]		
Jablkový koláč	1	170	100-120	2 formy na koláče s priemerom 20 cm na drôtenom rošte.
Závin	2	175	60-80	Na plechu na pečenie
Džemová torta	2	170	30-40	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Ovocný koláč	2	170	60-70	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Piškóťový koláč (bez tuku)	2	170	35-45	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Vianočka/ovocný koláč	2	170	50-60	Vo forme na koláče s priemerom 20 cm
Slivkový koláč	2	170	50-60	Vo forme na chlieb ¹⁾
Drobné pečivo	3	170	20-30	Na plytkom plechu na pečenie
Sušienky	3	150	20-30	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Snehové pečivo	3	100	90-120	Na plytkom plechu na pečenie
Žemličky	3	190	15-20	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Odpaľované cesto	3	190	25-35	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Plochý koláč	3	180	45-70	Vo forme na koláče s priemerom 20 cm
Viktóriin koláč	1 alebo 2	180	40-55	Vľavo + vpravo v 20 cm forme na koláče


1) Predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]		
Biely chlieb	1	190	60-70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusu 500 g ¹⁾
Ražný chlieb	1	190	30-45	Vo forme na chlieb
Rožky	2	190	25-40	6 – 8 rožkov na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Pizza	1	190	20-30	V hlbokom pekáči ¹⁾
Čajové pečivo	3	200	10-20	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾


1) Predhrievajte 10 minút.

TORTOVÉ KORPUSY


DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]		
Zapekané cestoviny	2	180	40-50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	45-60	Vo forme
Slané plnené torty	1	190	40-50	Vo forme
Lasagne	2	200	25-40	Vo forme
Cannelloni	2	200	25-40	Vo forme
Yorkshirský puding	2	220	20-30	6 pudingových foriem ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.

MÄSO

DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]		
Hovädzie mäso	2	200	50-70	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Bravčové	2	180	90-120	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Tefacie mäso	2	190	90-120	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Krvavý anglický rozbíť	2	210	44-50	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Stredne prepečený anglický rozbíť	2	210	51-55	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Prepečený anglický rozbíť	2	210	55-60	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Bravčové pliecko	2	180	120-150	V hlbokom pekáči
Bravčové koleno	2	180	100-120	2 kusy v hlbokom pekáči
Jahňacie mäso	2	190	110-130	Stehno
Kurča	2	200	70-85	Vcelku v hlbokom pekáči
Morka	1	180	210-240	Vcelku v hlbokom pekáči
Kačka	2	175	120-150	Vcelku v hlbokom pekáči
Hus	1	175	150-200	Vcelku v hlbokom pekáči
Králik	2	190	60-80	Porciovaný
Zajac	2	190	150-200	Porciovaný
Bažant	2	190	90-120	Vcelku v hlbokom pekáči

RYBY


DRUH JEDLA	Vrchný a spodný ohrev (Tradičné pečenie)		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]		
Pstruh/morský okuň	2	190	40-55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	35-60	4 – 6 filetov

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri

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

Ošetrovanie a čistenie

 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Nečistoty odstráňte ľahšie, nepripáľa sa.
- Ťažko odstrániteľné škvrny očistite špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistite všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
- Teflónový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflónový povrch!

 **Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:**


Na čistenie dvierok rúry používajte iba vlhkú špongiu. Osušte ich mäkkou handrou. Nepoužívajte drôtenky, kyseliny ani abrazívne látky, pretože by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panela rúry dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia

Čistenie tesnenia dverí

- Tesnenie dverí pravidelne kontrolujte. Tesnenie dverí sa nachádza okolo rámu dutiny rúry. Ak je tesnenie dverí poškodené, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko.


- Pri čistení tesnenia sa riadte príslušnými pokynmi v návode na používanie.

Osvetlenie rúry

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

Pred výmenou žiarovky v rúre:


- Vypnite rúru.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete (odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite elektrický istič).

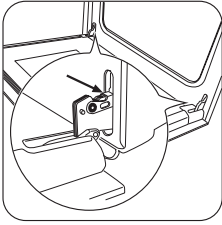
 Položte na dno rúry handru, aby ste zabránili poškodeniu osvetlenia rúry a skleneného krytu.

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

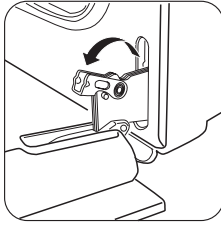
Čistenie dvierok rúry

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

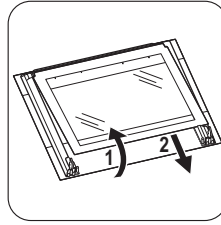
 Ak by ste sa pokúšali vnútorný sklenený panel vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



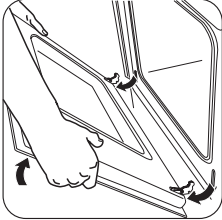
1 Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



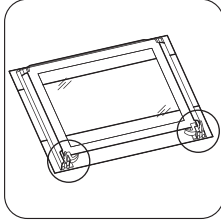
2 Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



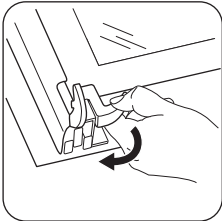
7 Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.



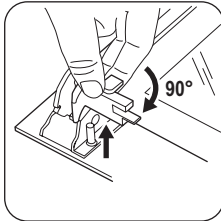
3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



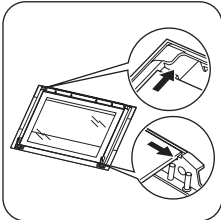
4 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



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



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



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

Montáž dvierok a sklenených panelov

Pri montáži panela s dekoratívnym rámom skontrolujte, či je potlač otočená smerom k vnútornej strane dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Skontrolujte, či ste dali vnútorný sklenený panel do správnych lôžok (pozri uvedený obrázok).

Čo robiť, keď...

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

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Spotrebič je vypnutý.	Spotrebič zapnite. Pozrite si časť Každodenné používanie.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotrebič nehreje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka v rúre je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Na jedle a vo vnútri spotrebiča sa zraža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v spotrebiči príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlo v spotrebiči dlhšie ako 15 – 20 minút.

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

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MOD.)

Výrobné číslo (PNC)

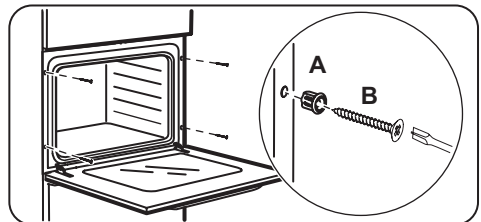
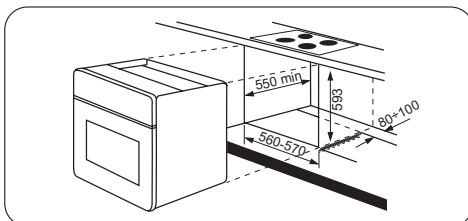
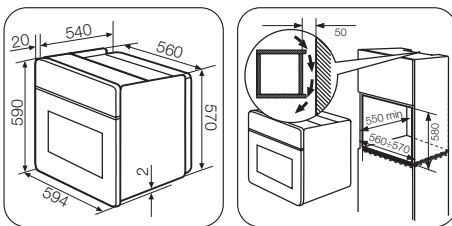
Sériové číslo (S. N.)

Technické údaje

Elektrické napätie	230 V
Frekvencia	50 Hz

Inštalácia

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



Elektrické zapojenie

! **Varovanie** Elektrické zapojenie smie vykonať iba kvalifikovaná a kompetentná osoba.

i Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v príslušnej kapitole.

Tento spotrebič sa dodáva s elektrickou zástrčkou a prívodným elektrickým káblom.

Kábel

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


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

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²

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

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

Ochrana životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber.

Prispajte 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.envirom.sk.



Obalový materiál

Obalový materiál je šetrný k životnému prostrediu a recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami, napríklad PE, PS atď. Obalový materiál odovzdajte v kontajneroch určených na tento účel v lokálnych priestoroch na likvidáciu odpadu.



www.zanussi.com/shop

