

HR	Upute za uporabu	2
CS	Návod k použití	18
PL	Instrukcja obsługi	34
RO	Informații pentru utilizator	51
SK	Návod na používanie	67

USER MANUAL

Pećnica
Trouba
Piekarnik
Cuptor
Rúra

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	2	Korisni savjeti i preporuke	8
Opis proizvoda	5	Čišćenje i održavanje	13
Prije prve uporabe	5	Rješavanje problema	15
Svakodnevna uporaba	6	Tehnički podaci	16
Funkcije sata	7	Postavljanje	16
Dodatne funkcije	8	Briga za okoliš	16

Zadržava se pravo na izmjene

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte ove upute:

- radi vaše osobne sigurnosti i sigurnosti vaše imovine,
- radi zaštite okoliša,
- radi pravilnog rada uređaja.

Isto tako, uvijek priložite ove upute uz uređaj ako ga premještate ili prodajete.

Proizvođač nije odgovoran za oštećenja uzrokovana neispravnim postavljanjem i korištenjem uređaja.

Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Držite sva pakiranja dalje od dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja ili fizičke ozljede.
- **UPOZORENJE:** Djecu i životinje držite dalje od uređaja dok su vrata otvorena ili uređaj radi jer se uređaj grije. Postoji opasnost od ozljeda ili drugih trajnih oštećenja.
- Ako uređaj ima funkciju Roditeljske blokade ili Blokade tipki, koristite ih. Sprječava djecu i životinje od slučajnog pokretanja uređaja.

Opća sigurnost

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja. Postoji opasnost od ozljeda i oštećenja uređaja.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok radi.
- Nakon svake uporabe isključite uređaj.

Postavljanje

- Samo ovlašteni električar može postaviti i priključiti uređaj. Obratite se ovlaštenom servisnom centru. Ovo je kako bi se spriječila opasnost od strukturnog oštećenja ili fizičkih ozljeda.
- Provjerite da uređaj nije oštećen tijekom transporta. Oštećeni uređaj ne priključujte. Ako je potrebno, obratite se dobavljaču.
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i prevlake iz uređaja prije prvog korištenja. Ne skidajte nazivnu pločicu. To može jamstvo učiniti nevažećim.
- U potpunosti se pridržavajte zakona, odredbi, smjernica i normi na snazi u zemlji u kojoj koristite uređaj (sigurnosnih propisa, pravila o recikliranju, pravila o električnoj ili plinskoj sigurnosti, itd.).
- Provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže tijekom postavljanja.
- Pazite prilikom pomicanja uređaja. Uređaj je vrlo težak. Uvijek koristite zaštitne rukavice. Ne povlačite uređaj za ručku.
- 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.

- Morate imati ispravne uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na navijanje izvaditi iz držača), prekidače uzemljenja i sklopke.
- Dijelovi za zaštitu od strujnog udara moraju biti pričvršćeni tako da ih se ne može odvojiti bez alata.
- Neki dijelovi uređaja su pod naponom. Zatvorite uređaj u element i osigurajte da ne bude slobodnog prostora. Time se sprečava mogućnost udara električne struje jer nema slučajnog kontakta s opasnim dijelovima.
- Prije instalacije provjerite da li je kuhinjski element odgovarajućih ugradnih dimenzija.
- Provjerite da li je uređaj postavljen ispod i blizu sigurnih konstrukcija.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Postavite uređaj s njegovim stražnjim dijelom i jednom bočnom stjenkom blizu višeg uređaja. Druga strana mora se postaviti pored kuhinjskom elementu iste visine.
- Uređaj se ne može postaviti na postolje.

Spajanje na električnu mrežu

- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na nazivnoj pločici s napajanjem u vašem kućanstvu.
- Informacije o naponu navedene su na nazivnoj pločici.
- Obvezno koristite ispravno postavljenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Pri spajanju uređaja na glavno napajanje pazite da se kabeli ne dodiruju i ne budu u blizini vrućih vrata uređaja.
- Nemojte koristiti strujne razdjelnike, konektore i produžne kabele. Postoji opasnost od požara.
- Nemojte mijenjati ili zamjenjivati kabel napajanja. Obratite se servisnom centru.

- Pripazite da za vrijeme postavljanja uređaja ne prignječite i ne oštetite strujni utikač (ako postoji) i kabel iza uređaja.
- Nakon postavljanja uređaja, utičnica treba biti lako dostupna.
- Nemojte povlačiti strujni kabel kako biste iskopčali uređaj. Uvijek povucite utikač, ako postoji.

Za postavljanje potrebnog vremena koristite

- Ovaj je uređaj samo za uporabu u domaćinstvu. Nemojte koristiti ovaj uređaj u komercijalne ili industrijske svrhe.
- Uređaj koristite samo za pripremu jela u kućanstvu. Ovo je kako biste spriječili fizičke ozljede na osobama ili oštećenje imovine.
- Nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili stavke koje su mokre sa zapaljivim proizvodima i/ili rastopljive predmete (izrađene od plastike ili aluminija) u, pored ili na uređaj. Postoji opasnost od eksplozije ili požara.
- Tijekom korištenja unutrašnjost uređaja se zagrijava. Postoji opasnost od opekline. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom umetanja ili uklanjanja pribora ili zdjela koristite rukavice.
- Pazite pri uklanjanju ili postavljanju pribora kako biste izbjegli oštećivanje emajla.
- Uvijek budite podalje od uređaja kada otvarate vrata dok je uređaj u radu. Oslobađa se vruća para. Postoji opasnost od opekline kože.
- Gubitak boje na emajlu nema utjecaj na rad uređaja, stoga nije nedostatak u smislu prava aktiviranja jamstva.
- Za sprečavanje oštećenja ili gubitak boje emajla:
 - Ne stavljajte nikakve predmete izravno na dno uređaja i ne prekrivajte ga aluminijskom folijom.
 - Ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - Ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.

- Nemojte koristiti uređaj ako je u kontaktu s vodom. Nemojte koristiti uređaj mokrim rukama.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Tijekom pečenja uvijek držite vrata uređaja zatvorenima, čak i pri pečenju na roštilju.

Čišćenje i održavanje

- Prije održavanja, isključite uređaj i odspojite uređaj iz mrežnog napajanja.
- Prije provođenja održavanja provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od opekline. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Uređaj uvijek mora biti čist. Nakupine masnoće ili drugi ostaci hrane mogu se zapaliti.
- Redovno čišćenje sprječava propadanje površine materijala
- Koristite duboku pliticu za pečenje za vrlo vlažne kolače, kako biste spriječili da sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Za vašu osobnu sigurnost i sigurnost vašeg vlasništva uređaj čistite samo sa sapunom. Nemojte koristiti zapaljive ili proizvode koji mogu dovesti do korozije.
- Nemojte uređaj čistiti s čistačima na paru, uređajima pod visokim tlakom, oštrim predmetima, abrazivnim sredstvima za čišćenje, spužvama za struganje i odstranjivačima mrlja
- Ako koristite sprej za pećnice, slijedite upute proizvođača.
- Nemojte čistiti staklena vrata abrazivnim sredstvima za čišćenje ili metalnom strugalicom. Površina otporna na toplinu unutarnjeg stakla može se razbiti i puknuti.
- Ako su stakla oštećena, postaju slaba i mogu se razbiti. Morate ih zamijeniti. Obratite se servisnom centru.
- Pazite pri skidanju vrata s uređaja. Vrata su teška!

- Nemojte čistiti katalitičku oblogu (ako postoji).

Opasnost od požara

- Pažljivo otvorite vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka. Postoji opasnost od požara.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Nemojte stavljati zapaljive predmete ili stavke koje su mokre sa zapaljivim proizvodima i/ili rastopljive predmete (izrađene od plastike ili aluminija) u, pored ili na uređaj.

Svjetlo pećnice

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite je za kućno osvjetljenje.
- Ako je potrebno zamijeniti žarulju, koristite žarulju iste snage i posebno namijenjenu samo za kućanske aparate.
- Prije zamjene žarulje pećnice odvojite uređaj od mrežnog napajanja. Postoji opasnost od električnog udara.

Servisni centar

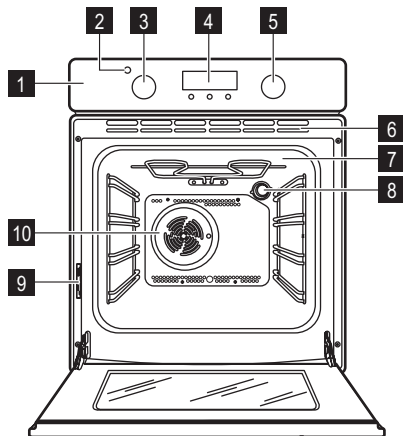
- Samo ovlašteni serviser smije popravljati uređaj ili raditi na njemu. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

Odlaganje uređaja

- Kako biste spriječili opasnost od tjelesnih ozljeda ili oštećenja
 - Odspojite uređaj iz mrežnog napajanja.
 - Prerežite glavni kabel i bacite ga.
 - Bacite kvaku na vratima. Time ćete spriječiti da djeca ili male životinje budu zatvoreni unutar uređaja. Postoji opasnost od gušenja.

Opis proizvoda

Opći pregled



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


Dodatni dijelovi pećnice

• Rešetka

Za posude za kuhanje, limove za pečenje mesa i kolača.

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

Prije prve uporabe


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

Početno čišćenje

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

Važno Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Postavljanje sata


 Pećnica radi samo kada je postavljen sat.





Nakon priključivanja uređaja na napajanje ili nakon prekida napajanja, indikator funkcije vremena automatski treperi.

Za postavljanje vremena koristite tipke "+" ili "-".

Nakon otprilike 5 sekundi treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

 Za promjenu sata ne smijete istovremeno postaviti automatsku funkciju (Trajanje I→I ili Kraj →I).


Predgrijavanje

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Ostavite praznu pećnicu da radi 45 minuta.
3. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.

4. Ostavite praznu pećnicu da radi 15 minuta.

Tako će izgorjeti svi ostaci u unutrašnjosti pećnice. Pribor se u ovom slučaju može zagrijati jače nego pri normalnoj upotrebi. Tijekom tog perioda može se osjetiti neugodan miris i pojaviti dim. To je sasvim normalno. Osigurajte dovoljan protok zraka.

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.

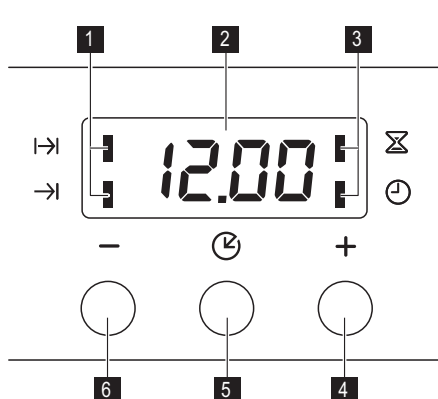
Indikator temperature uključuje se dok se temperatura u pećnici povećava.

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.
	Svjetlo pećnice	Uključuje se i bez funkcije pečenja.
	Gornji i donji grijač	Hrana se grije pomoću gornjeg i donjeg grijača. Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice.
	Pečenje prinudnom ventilacijom	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na više razina pećnice, bez miješanja mirisa.
	Roštilj	Uključuje se cijeli grijač roštilja. Za roštiljanje velikih količina hrane. Za pripremu tosta.

Zaslon



- 1 Indikatori funkcija
- 2 Prikaz vremena
- 3 Indikatori funkcija
- 4 Tipka "+"
- 5 Regulator
- 6 Tipka "-"

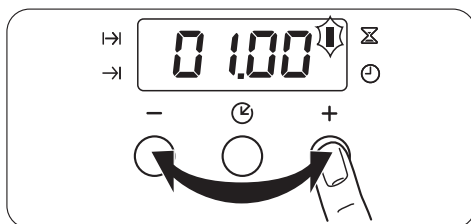
Funkcije sata

Funkcije sata		Primjena
	Vrijeme dana	Prikazuje vrijeme. Za postavljanje, mijenjanje ili provjeru vremena.
	Nadglednik minuta	Za podešavanje odbrojavanja. Nakon dovršetka odabranog razdoblja oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice.
	Trajanje	Za postavljanje koliko dugo će pećnica raditi.
	Kraj	Postavljanje vremena isključivanja za funkciju pećnice.

Trajanje i Kraj mogu se koristiti istovremeno ako kasnije treba uključiti ili isključiti automatski. U tom slučaju najprije postavite Trajanje , a zatim Kraj .

Postavljanje funkcija sata

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice (nije potrebno kad se koristi funkcija nadglednika minuta).
2. Pritisćite regulator dok ne počne treperiti indikator željene funkcije sata.



3. Kako biste postavili vrijeme za funkciju nadglednika minuta , Trajanje ili Završetak koristite tipke „+“ ili „-“. Uključuje se indikator odgovarajuće funkcije sata.
Po završetku postavljenog vremenskog razdoblja treperi indikator funkcije sata i na 2 se minute uključuje zvučni signal.

i Kad se koriste funkcije Trajanje |→| i Završetak →| pećnica se automatski isključuje.

4. Za prekid zvučnog signala pritisnite bilo koju tipku.
5. Okrenite gumb za funkcije pećnice i regulator temperature u položaj isključeno.

Dodatne funkcije

Rashladni ventilator

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

Sigurnosni termostat

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

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.

Poništavanje funkcije sata

1. Pritišćite regulator sve dok ne počne treperiti željeni indikator funkcije.
2. Pritisnite i držite tipku "-". Funkcija sata nestaje nakon nekoliko sekundi.

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

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 iscuri sok.
- Da biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje. Da biste smanjili kondenziranje dima, dodajte vode svaki put čim ona ispari.



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.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.

Tablice za pečenje slastica i mesa/ribe

KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Kolači s istućenim tijestom	2	170	2 (1 i 3)	165	45-60	U kalupu za kolače
Prhko tijesto	2	170	2 (1 i 3)	160	24-34	U kalupu za kolače
Kolač od sira s mlijekom i maslacem	1	170	2	165	60-80	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od jabuka (Pita od jabuka)	1	170	2 (1 i 3)	160	100-120	2 kalupa za tortu od 20 cm na rešetki
Savijača	2	175	2	150	60-80	Na plitici za pečenje
Torta s marmeladom	2	170	2 (1 i 3)	160	30-40	U kalupu za kolače od 26 cm
Voćna torta	2	170	2	155	60-70	U kalupu za kolače od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta (kolač bez masti)	2	170	2	160	35-45	U kalupu za kolače od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	2	170	2	160	50-60	U kalupu za kolače od 20 cm
Kolač od šljiva	2	170	2	165	50-60	U kalupu za kruh ¹⁾

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina ☰	Temp. [°C]	Razina ☰	Temp. [°C]		
Keksi	3	170	3 (1 i 3)	165	20-30	Na ravnoj plitici za pečenje
Biskviti	3	150	3 (1 i 3)	140	20-30	Na ravnoj plitici za pečenje ¹⁾
Puslice	3	100	3	115	90-120	Na ravnoj plitici za pečenje
Žemlje	3	190	3	180	15-20	Na ravnoj plitici za pečenje ¹⁾
Lisnato tijesto	3	190	3 (1 i 3)	180	25-35	Na ravnoj plitici za pečenje ¹⁾
Kore za torte	3	180	2	170	45-70	U kalupu za kolače od 20 cm
Sendvič Victoria	1 ili 2	180	2	170	40-55	Lijevo + desno u kalupu za kolače od 20 cm

1) Prethodno zagrijte 10 minuta.

KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Pečenje gornji +donji grijač		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina ☰	Temp. [°C]	Razina ☰	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	195	60-70	1-2 komada, 500 g jedan komad ¹⁾
Raženi kruh	1	190	1	190	30-45	U kalupu za kruh
Krušna peciva	2	190	2 (1 i 3)	180	25-40	6-8 peciva na ravnom pladnju za pečenje kolača ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	U dubokoj posudi za pečenje ¹⁾
Pogačice	3	200	2	190	10~20	Na ravnom pladnju za pečenje ¹⁾

1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.

ZAPEČENA JELA

VRSTA JELA	Pečenje gornji + donji grijač		Pečenje s ventilatorom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Zapečena jela s tjesteninom	2	180	2	180	40-50	U kalupu
Zeljanica	2	200	2	200	45-60	U kalupu
Slane pite	1	190	1	190	40-50	U kalupu
Lazanje	2	200	2	200	25-40	U kalupu
Kaneloni	2	200	2	200	25-40	U kalupu
Jorkširski puding	2	220	2	210	20-30	6 kalupa za puding ¹⁾

1) Prethodno zagrijati u trajanju od 10 minuta.

MASO


VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50-70	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Svinjetina	2	180	2	180	90-120	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Teletina	2	190	2	175	90-120	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Pečena govedina, slabo pečeno	2	210	2	200	44-50	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Pečena govedina, srednje pečeno	2	210	2	200	51-55	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Pečena govedina, jako pečena	2	210	2	200	55-60	Na žičanoj rešetki i u dubokoj posudi za pečenje
Svinjska plečka	2	180	2	170	120-150	U dubokoj posudi za pečenje
Svinjske nogice	2	180	2	160	100-120	2 komada u dubokoj posudi za pečenje

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Janjetina	2	190	2	190	110-130	But
Pile	2	200	2	200	70-85	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Puretina	1	180	1	160	210-240	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Patka	2	175	2	160	120-150	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Guska	1	175	1	160	150-200	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje
Zec	2	190	2	175	60-80	Razrezan na komade
Kunić	2	190	2	175	150-200	Razrezan na komade
Fazan	2	190	2	175	90-120	Cijeli u dubokoj posudi za pečenje

RIBA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme pripreme [min]	Napomena
	Razina 	Temp. [°C]	Razina 	Temp. [°C]		
Pastrva/komarča	2	190	2 (1 i 3)	175	40-55	3 – 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2 (1 i 3)	175	35-60	4 – 6 fileta

Pečenje na roštilju

 Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama 	
	komada	g	Razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Goveđi file	4	800	3	250	12-15	12-14
Goveđe pečenje	4	600	3	250	10-12	6-8
Kobasice	8	/	3	250	12-15	10-12

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama 🕒	
	komad a	g	Razina 📊	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Svinjski kotlet	4	600	3	250	12-16	12-14
Pile (polovice)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ražnjići	4	/	3	250	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgeri	6	600	3	250	20-30	
Riblji fileti	4	400	3	250	12-14	10-12
Topli sendviči	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

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. Obrišite 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.

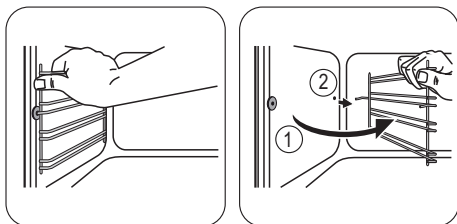
Čišćenje brtve na vratima

- 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.

Vodilice za police

Vodilice za police možete ukloniti kako biste očistili bočne stranice.

Uklanjanje vodilica za police



- 1 Povucite prednji dio vodilice za police od bočne stjenke.
- 2 Povucite stražnju vodilicu za police s bočne stjenke i skinite je.

Postavljanje vodilica za police

Vodilice za police postavite obrnutim redoslijedom.

- i** Zaobljeni krajevi vodilica za police moraju biti okrenuti prema naprijed.

Svjetlo pećnice

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

Prije zamjene žarulje:

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

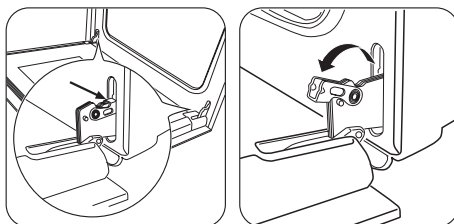
- i** Stavite krpu na dno pećnice radi zaštite žaruljice i staklenog poklopca.

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i skinite 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.

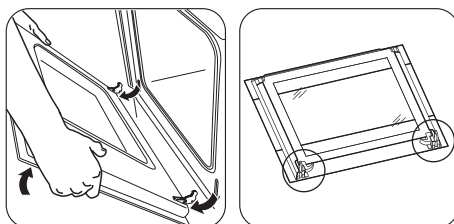
Čišćenje vrata pećnice

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

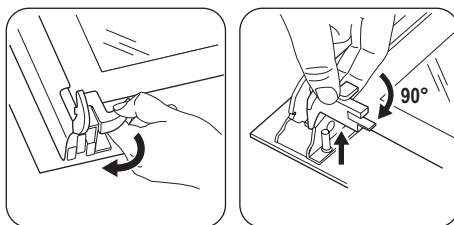
- i** Ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego uklonite vrata, vrata pećnice bi se mogla zatvoriti.



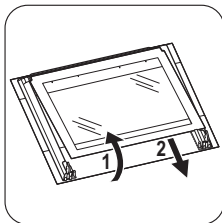
- 1 Otvorite vrata do kraja i pridržite šarke vrata.
- 2 Podignite i okrenite ručice na dvjema šarkama.



- 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 izvadite ih iz ležišta.



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

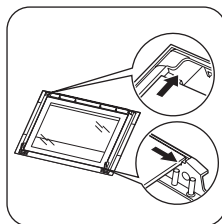
Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Umetanje vrata i staklene ploče

Prilikom postavljanja ploče s ukrasnim okvirom, pobrinite se da dio s tiskom bude okre-

nut 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
Pećnica se ne grije.	Pećnica nije uključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite postavke.
Pećnica se ne grije.	Pregorio je osigurač.	Provjerite osigurač. Ako osigurač pregori više puta, pozovite ovlaštenog električara.
Žaruljica pećnice ne radi.	Žaruljica pećnice je u kvaru.	Zamijenite žaruljicu.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili posuđe u pećnici.	Ne ostavljajte posuđe u pećnici dulje od 15-20 minuta nakon dovršetka pečenja.
Na zaslonu se prikazuje „12.00“.	Nestanak struje.	Ponovno postavite sat.

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:

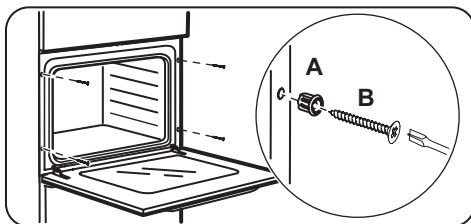
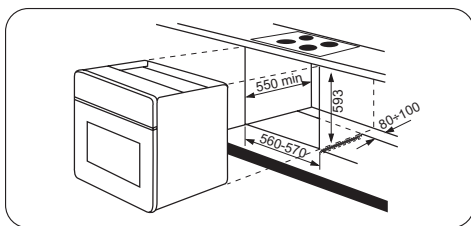
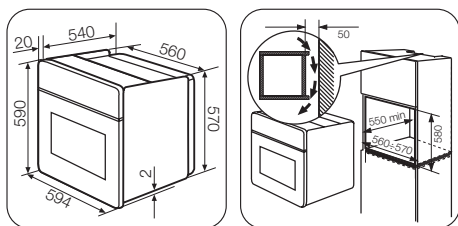
Model (MOD.)
 Broj proizvoda (PNC)
 Serijski broj (S.N.)

Tehnički podaci


Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

Postavljanje

⚠ Upozorenje Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.



Briga za okoliš

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne

Električna instalacija

⚠ Upozorenje Uređaj smije instalirati samo kvalificirana i kompetentna osoba.

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

Uređaj se isporučuje samo s kabelom 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 smeđi kabel).

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	18	Čištění a údržba	29
Popis spotřebiče	21	Co dělat, když...	31
Před prvním použitím	21	Technické údaje	32
Denní používání	22	Instalace	32
Funkce hodin	23	Poznámky k ochraně životního prostředí	33
Doplňkové funkce	24		
Užitečné rady a tipy	24		

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod:

- Abyste ochránili svoji bezpečnost i svůj majetek.
 - Abyste chránili životní prostředí.
 - Abyste spotřebič správně používali.
- Tento návod k použití vždy uchovejte spolu se spotřebičem i v případě jeho stěhování nebo prodeje.

Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací či chybným používáním spotřebiče.

Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Zabraňte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení nebo zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Jsou-li dvířka spotřebiče otevřená, nebo je-li spotřebič v provozu, nedovolte z důvodu vysokých teplot, aby se k němu přibližovaly děti nebo zvířata. Hrozí nebezpečí úrazu nebo jiných trvalých následků.
- Pokud je spotřebič vybaven funkcí dětského zámku nebo blokování tlačítek, použí-

vejte ji. Zabráníte tak dětem a zvířatům v náhodném použití spotřebiče.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu nebo poškození spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat a zapojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Kontaktujte autorizované servisní středisko. Předjedete tak poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zkontrolujte, zda se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. V případě nutnosti se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie. Neodstraňujte typový štítek. Mohlo by dojít k porušení záruky.
- Vždy dodržujte zákony, vyhlášky, směrnice nebo normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní nebo recyklační směrnice, bezpečnostní normy pro elektrická nebo plynová zařízení atd.).
- Během instalace musí být spotřebič odpojený od elektrické sítě.
- Při stěhování spotřebiče buďte opatrní. Tento spotřebič je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice. Netahejte spotřebič za držadlo.

- 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.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Části ochrany proti úrazu elektrickým proudem musejí být upevněny tak, aby je nešlo odstranit bez nástrojů.
- Některé části spotřebiče jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič skříňkou a zkontrolujte, že není volně přístupný. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem při náhodné dotyku nebezpečných částí.
- Před instalací zkontrolujte, zda má prostor v kuchyňské lince vhodné rozměry.
- Dbejte na to, aby byl spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Instalujte spotřebič zadní stranou a jednou boční stranou směrem k vyššímu spotřebiči. Druhou stranu je nutné umístit ke spotřebiči, který je stejně vysoký.
- Tento spotřebič nesmí být umístěn na podstavec.

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry vaší domácí elektrické sítě.
- Informace o napětí naleznete na typovém štítku.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti rázovému proudu.
- Po připojení spotřebiče k síťové zásuvce se kabely nesmí dotýkat horkých dvířek spotřebiče nebo být v jejich blízkosti.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.

- Nevyměňujte ani neupravujte napájecí kabel. Kontaktujte servisní středisko.
- Dávejte pozor, abyste zástrčku a síťový kabel (je-li součástí vybavení) za spotřebičem neskřípli nebo jinak nepoškodili.
- Zkontrolujte, zda je síťová zásuvka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte síťový kabel ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku (pokud je jí spotřebič vybaven).

Používání

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
- Spotřebič používejte pouze pro vaření v domácnosti. Zabráňte tak fyzickým úrazům osob či poškození majetku.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavými nebo spékávacími předměty (například z plastu nebo hliníku). Hrozí nebezpečí výbuchu nebo požáru.
- Vnitřek spotřebiče se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádob používejte rukavice.
- Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.
- Pokud je zařízení v provozu, při otevření dvířek vždy stůjte v dostatečné vzdálenosti. Může dojít k uvolnění horké páry. Hrozí nebezpečí popálení.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče, a tak se nejedná o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte žádné předměty přímo na dno spotřebiče ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií.

- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Nepoužívejte spotřebič, došlo-li k jeho kontaktu s vodou. Nepoužívejte spotřebič, máte-li mokré ruce.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Dvířka spotřebiče vždy zavřete, i když grilujete.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťového napájení.
- Před údržbou se ujistěte, že je spotřebič již chladný. Hrozí nebezpečí popálení. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky nebo zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení stavu povrchového materiálu.
- Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody používejte hluboký plech, abyste zabránili úniku ovocných šťáv, které mohou způsobit trvalé škvrny.
- Z důvodu osobní bezpečnosti a ochrany majetku čistěte spotřebič pouze vodou a mýdlem. Nepoužívejte hořlavé prostředky nebo prostředky, které mohou způsobit kožní.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čisticí zařízení, vysokotlaká čisticí zařízení, ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky, drsné houbičky ani odstraňovače skvrn.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a následně se roztříštit.
- Pokud se poškodí skleněné tabule dvířek, zkrěhnou a mohou prasknout. Je nutné je vyměnit. Kontaktujte servisní středisko.

- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Nečistěte katalytický smalt (je-li součástí spotřebiče).

Nebezpečí požáru!

- Dvířka otvóřte velmi opatrně. Používáte-li při přípravě jídla v troubě přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem. Hrozí nebezpečí požáru.
- Při otvóřání dveří nesmí být v blízkosti jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty, předměty nasáklé hořlavinami nebo spékávací předměty (například z plastu nebo hliníku).

Žárovka trouby

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.
- Pokud je žárovka potřeba vyměnit, použijte pouze žárovku se stejným výkonem a určitou speciálně pro domácí spotřebiče.
- Před výměnou žárovky trouby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Servisní středisko

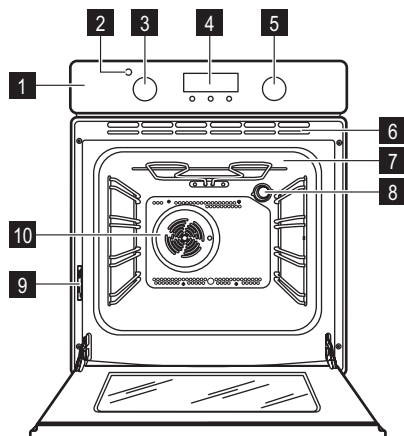
- Spotřebič může opravovat pouze kvalifikovaný technik. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

Likvidace spotřebiče

- Aby nedošlo k úrazu nebo vzniku škod:
 - Odpojte zařízení od elektrické sítě.
 - Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
 - Odstraňte dveřní západku. Zabráníte tak tomu, aby uvnitř spotřebiče uvízly děti nebo malá zvířata. Hrozí nebezpečí udušení.

Popis spotřebiče

Celkový pohled




- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka teploty
- 3 Ovladač teploty
- 4 Displej
- 5 Ovladač funkcí trouby
- 6 Větrací otvory
- 7 Gril
- 8 Žárovka trouby
- 9 Typový štítek
- 10 Ventilátor

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“.

Nastavení času


-  Trouba funguje jen v případě, že byl nastaven denní čas.





Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká kontrolka funkce Čas.

K nastavení aktuálního denního času použijte tlačítko "+" nebo "-".

Přibližně po 5 vteřinách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.


-  Chcete-li čas změnit, nesmíte nastavit automatickou funkci (Délka I→I nebo Konec →I) současně.

Předehtřátí

1. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
2. Zahřejte troubu na 45 minut bez jídla.
3. Nastavte funkci  a maximální teplotu.
4. Zahřejte troubu na 15 minut bez jídla.

Tímto se spálí veškeré usazeniny na stěnách trouby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při normálním používání. Během této doby může varná deska vydávat nepříjemný zápach. To je normální jev. Zajistěte dostatečné proudění vzduchu.

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.

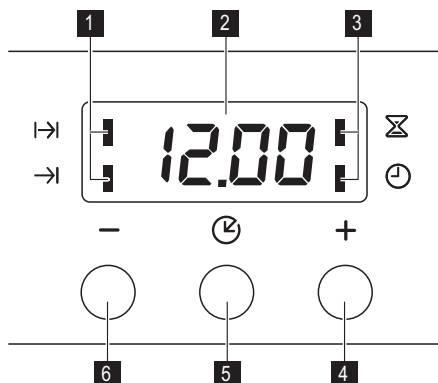
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.

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.
	Žárovka trouby	Svítl bez jakékoliv zapnuté funkce pečení.
	Klasické pečení	Teplo přichází z horního i dolního topného tělesa. Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Intenzivní horkovzdušné pečení	Pečení masa nebo moučnicků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštích bez mísení vůní.
	Gril	Je zapnuté celé topné těleso grilu. Grilování plochých kusů ve velkém množství. Opékání topinek.





Displej



- 1 Kontrolky funkcí
- 2 Displej času
- 3 Kontrolky funkcí
- 4 Tlačítko "+"
- 5 Tlačítko voliče
- 6 Tlačítko "-"

Funkce hodin




Funkce hodin	Použití
 Denní čas	Ukazují čas. Nastavení, změna nebo kontrola času.
 Minutka	Odpočítávání času. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
 Délka	Nastavení délky zapnutí trouby.
 Konec	Nastavení času vypnutí funkce trouby.



i Funkce Délka  a Konec  lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí trouby. V tomto případě nejprve nastavte funkci Délka , pak Konec .

Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte funkci a teplotu trouby (není nutné u funkce Minutka).
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat kontrolka požadované funkce hodin.



3. K nastavení času pro funkci Minutka , Trvání  nebo Ukončení  použijte tlačítko „+“ nebo „-“. Rozsvítí se ukazatel funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času ukazatel funkce hodin zabliká a na dvě minuty zazní zvukový signál.

i U zapnutých funkcí Trvání  a Ukončení  se spotřebič vypne automaticky.

4. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko voliče, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.

Doplňkové funkce

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se spustí automaticky k ochlazení povrchu spotřebiče. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Trouba je vybavena bezpečnostním termostatem, který v případě nutnosti přeruší do-

Užitečné rady a tipy

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte rošty do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena 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.
- V troubě nebo na skle dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek trouby během pečení vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když troubu vždy před pečením na 10 minut předehejte.
- Po každém použití setřete vlhkost uvnitř trouby.
- Při pečení na dno trouby nestavte žádné předměty a žádnou část trouby nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smaltový povrch.

2. Stiskněte a podržte „-“. Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

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

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheťat.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šňavnaté 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 nevytvorily obtížně odstranitelné skvrny.

- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.



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



Doby pečení

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

Tabulka pro pečení masa a moučníků



KOLÁČE

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Šlehané recepty	2	170	2 (1 a 3)	165	45-60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	2 (1 a 3)	160	24-34	V koláčové formě
Máslovo-tvarohový koláč	1	170	2	165	60-80	V koláčové formě 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	1	170	2 (1 a 3)	160	100-120	2 koláčové formy o průměru 20 cm na drátěném roštu
Štrúdl	2	175	2	150	60-80	Na plechu
Marmeládový dort	2	170	2 (1 a 3)	160	30-40	V koláčové formě 26 cm
Ovocný koláč	2	170	2	155	60-70	V koláčové formě 26 cm
Piškotový koláč (netučný piškotový koláč)	2	170	2	160	35-45	V koláčové formě 26 cm
Vánoční dort/ Bohatý ovocný dort	2	170	2	160	50-60	V koláčové formě 20 cm
Švestkový koláč	2	170	2	165	50-60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé moučníky	3	170	3 (1 a 3)	165	20-30	Na mělkém plechu

DRUH JÍDLA	Klasické peče- ní		Intenzivní hor- kovzdušné pe- čení		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Teplo- ta [°C]	Úro- veň 	Teplo- ta [°C]		
Malé pečivo	3	150	3 (1 a 3)	140	20-30	Na mělkém plechu ¹⁾
Pusinky	3	100	3	115	90-120	Na mělkém plechu
Žemle	3	190	3	180	15-20	Na mělkém plechu ¹⁾
Odpalované těsto	3	190	3 (1 a 3)	180	25-35	Na mělkém plechu ¹⁾
Ploché koláče s náplní	3	180	2	170	45-70	V koláčové formě 20 cm
Piškotový dort	1 nebo 2	180	2	170	40-55	Vlevo + vpravo v dortové formě 20 cm


1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Klasické peče- ní		Intenzivní hor- kovzdušné pe- čení		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Úro- veň 	Teplo- ta [°C]	Úro- veň 	Teplo- ta [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	195	60-70	1-2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	190	30-45	Ve formě na chleba
Dalamánky	2	190	2 (1 a 3)	180	25-40	6-8 kusů na mělkém plechu na pečení ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na hlubokém plechu na pečení ¹⁾
Čajové koláč- ky	3	200	2	190	10~20	Na mělkém plechu ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Těstovinový nákyp	2	180	2	180	40-50	Ve formě na pečení
Zeleninový nákyp	2	200	2	200	45-60	Ve formě na pečení
Lotrinské koláče	1	190	1	190	40-50	Ve formě na pečení
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Těstoviny Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Ve formě na pečení
Yorkshirský puding	2	220	2	210	20-30	Forma na 6 kusů ¹⁾



1) Přeدهřát po dobu 10 minut.

MASO


DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Hovězí maso	2	200	2	190	50-70	Na drátěném roštu a hlubokém plechu na pečení
Vepřové maso	2	180	2	180	90-120	Na drátěném roštu a hlubokém plechu na pečení
Telecí	2	190	2	175	90-120	Na drátěném roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, krvavý	2	210	2	200	44-50	Na drátěném roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	51-55	Na drátěném roštu a hlubokém plechu na pečení
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	55-60	Na drátěném roštu a hlubokém plechu na pečení

DRUH JÍDLA	Klasické pečení		Intenzivní horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Úroveň 	Teplo- ta [°C]	Úroveň 	Teplo- ta [°C]		
Vepřové plečko	2	180	2	170	120-150	Na hlubokém plechu na pečení
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100-120	2 kusy na hlubokém plechu na pečení
Jehněčí	2	190	2	190	110-130	Kýta
Kuře	2	200	2	200	70-85	V celku na hlubokém plechu na pečení
Krůta	1	180	1	160	210-240	V celku na hlubokém plechu na pečení
Kachna	2	175	2	160	120-150	V celku na hlubokém plechu na pečení
Husa	1	175	1	160	150-200	V celku na hlubokém plechu na pečení
Králík	2	190	2	175	60-80	Nakrájený na kousky
Zajíc	2	190	2	175	150-200	Nakrájený na kousky
Bažant	2	190	2	175	90-120	V celku na hlubokém plechu na pečení

RYBY

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

Grilování

 Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehřejte.

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

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

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

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 nepřílišné příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými

předměty, ani je nemýjte v myčce. Mohli byste zničit nepřílišnou úpravu.

i Spotřebič z nerezové oceli nebo hliníku:

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

Čištění dveřního těsnění

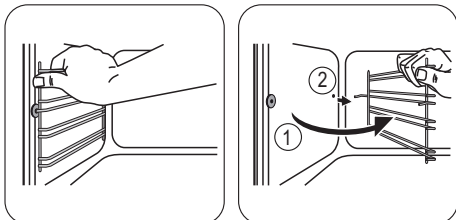
- Dveřní těsnění pravidelně kontrolujte. Dveřní těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li dveřní těsnění poškozeno. Kontaktujte servisní středisko.

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

Kolejničky na rošty

Snadnějšího čištění stěn dosáhnete odstraněním kolejniček na rošty.

Odstranění kolejniček na rošty



- 1 Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby.
- 2 Odtáhněte zadní část kolejniček na rošt od stěny trouby a vytáhněte je z trouby.

Instalace kolejniček na rošty

Kolejničky na rošty instalujte opačným způsobem jejich demontáže.

- i** Zakulacené konce kolejniček musejí směřovat dopředu.

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.

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

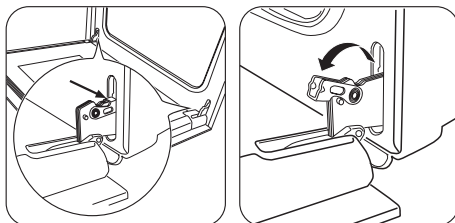
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku v troubě vyměňte za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.

4. Nasadte skleněný kryt.

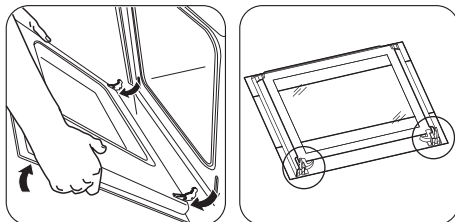
Čištění dvířek trouby

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

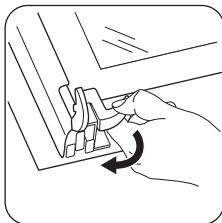
- i** Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněnou tabuli před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



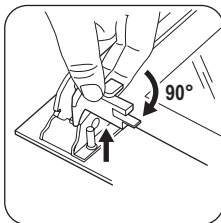
- 1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
- 2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



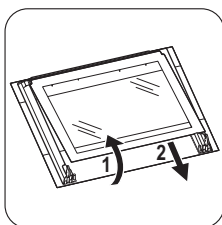
- 3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu.
- 4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5 Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněnou tabuli.



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

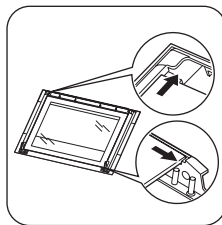


7 Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněnou tabuli.

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 obrázky).



Co dělat, když...

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Hodiny nejsou nastavené	Nastavte hodiny
Trouba nehřeje	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Trouba nehřeje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se objeví "12.00"	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu	Nastavte znovu čas

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.)

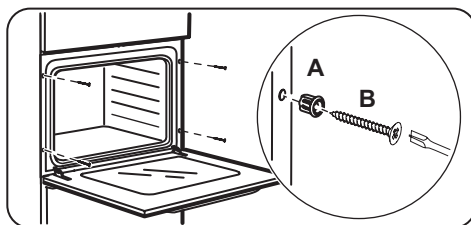
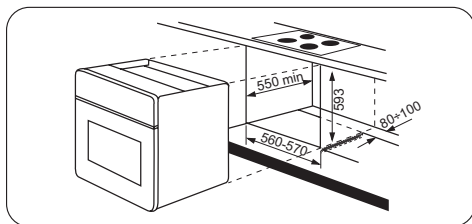
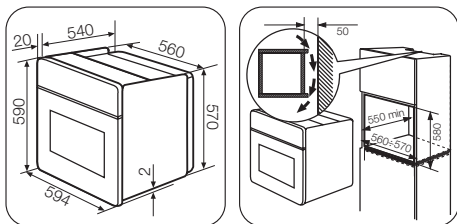
.....

Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

Instalace

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



Elektrická instalace

! **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.

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

Spotřebič se dodává s 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

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

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

Poznámky k ochraně životního prostředí

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

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



Obalové materiály

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

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	34	Przydatne rady i wskazówki	40
Opis urządzenia	37	Konserwacja i czyszczenie	46
Przed pierwszym użyciem	38	Co zrobić, gdy...	48
Codzienna eksploatacja	38	Dane techniczne	49
Funkcje zegara	39	Instalacja	49
Dodatkowe funkcje	40	Ochrona środowiska	50

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed instalacją i eksploatacją urządzenia należy uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi:

- Ze względu na własne bezpieczeństwo oraz bezpieczeństwo mienia
- Ze względu na dbałość o środowisko
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

Instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem – również w przypadku jego sprzedaży lub przeprowadzki.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia.

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

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Występuje ryzyko uduszenia lub urazów ciała.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia lub gdy jego drzwi są otwarte, dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się

w bezpiecznej odległości od urządzenia, ponieważ mocno się ono nagrzewa. Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Jeśli urządzenie posiada funkcję blokady uruchomienia lub blokady przycisków (blokady sterowania), należy jej użyć. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu urządzenia przez dzieci lub zwierzęta domowe.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.

Instalacja

- Instalację i podłączenie urządzenia może przeprowadzić jedynie uprawniony elektryk. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Pozwoli to uniknąć ryzyka istotnych uszkodzeń lub obrażeń ciała.
- Należy upewnić się, że urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Nie wolno podłączać uszkodzonego urządzenia. W razie konieczności należy skontaktować się z dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię. Nie usuwać tabliczki znamionowej. Może to spowodować utratę gwarancji.

- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa instalacji elektrycznych i/lub gazowych itp.).
- Upewnić się, że podczas instalacji urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia. Urządzenie jest ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych. Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Konieczne jest również zastosowanie odpowiednich urządzeń odcinających zasilanie, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- Elementy zabezpieczające przed porażeniem prądem muszą być zamocowane w taki sposób, aby nie można było zdemontować ich bez narzędzi.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Urządzenie należy obudować, upewniając się, że nie występują żadne wolne przestrzenie. Zapobiegnie to porażeniu prądem elektrycznym poprzez uniemożliwienie przypadkowego dotknięcia niebezpiecznych części.
- Przed montażem należy upewnić się, że wnęka w zabudowie kuchennej ma odpowiednie wymiary.
- Urządzenie musi być zainstalowane pod odpowiednio bezpieczną konstrukcją.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Urządzenie należy zamontować w taki sposób, aby jego tylny bok oraz jeden bok przylegały do wyższego urządzenia. Drugi bok urządzenia musi być natomiast usta-

wiony w pobliżu mebli o tej samej wysokości.

- Urządzenie nie jest przystosowane do ustawienia na cokole.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry elektryczne podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami domowej instalacji elektrycznej.
- Informacja dotycząca wymaganego napięcia znajduje się na tabliczce znamionowej.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd sieciowych z uziemieniem.
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych do gniazd sieciowych należy zwrócić uwagę, aby ich przewody nie stykały się ani znajdowały w pobliżu gorących drzwi urządzenia.
- Nie używać rozgałęziaczy, łączników ani przedłużaczy. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- Nie zmieniać ani nie wymieniać samodzielnie przewodu zasilającego. Skontaktować się z punktem serwisowym.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie przygnięść ani nie uszkodzić wtyczki (jeśli ma zastosowanie) oraz przewodu zasilającego, za urządzeniem.
- Należy zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Przy odłączaniu urządzenia nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową – jeśli dotyczy.

Eksploatacja

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie należy używać urządzenia do celów komercyjnych ani przemysłowych.
- Używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw w domu. Pozwoli to unik-

nać ryzyka odniesienia obrażeń lub uszkodzenia mienia.

- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi i/lub przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium). Istnieje ryzyko eksplozji lub pożaru.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia mocno się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wkładania lub wyjmowania naczyń bądź akcesoriów należy używać rękawic ochronnych.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić emalii.
- Przy otwieraniu drzwi urządzenia podczas jego pracy należy stać możliwie jak najdalej od urządzenia. Może dojść do uwolnienia gorącej pary. Istnieje ryzyko poparzenia skóry.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia, nie stanowi więc wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia, ani przykrywać go folią aluminiową.
 - Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli ma ono kontakt z wodą. Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Drzwi piekarnika należy zawsze zamykać podczas pieczenia, nawet podczas grillowania.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przeprowadzeniem konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest zimne. Istnieje ryzyko poparzenia. Istnieje ryzyko pęknięcia szyby w drzwiach urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości. Osad z tłuszczu lub resztek potraw może stać się przyczyną pożaru.
- Regularne czyszczenie pozwala utrzymać powierzchnie urządzenia w dobrym stanie.
- W przypadku bardzo wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy do pieczenia, aby zapobiec trwałemu zabrudzeniu urządzenia przez sok z owoców.
- Ze względu na bezpieczeństwo własne oraz mienia należy czyścić urządzenie wyłącznie wodą z mydłem. Nie stosować łatwopalnych produktów lub produktów powodujących korozję.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych, myjek wysokociśnieniowych, ostrych przedmiotów, środków ściernych, szorstkich gąbek ani odplamiaczy.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników, należy przestrzegać instrukcji producenta.
- Nie czyścić szyby w drzwiach piekarnika ściernymi środkami czyszczącymi ani metalowymi skrobakami. Może dojść do uszkodzenia i pęknięcia żaroodpornej powierzchni szyby wewnętrznej.
- Uszkodzenia szyby powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. Konieczna jest ich wymiana. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Zachować ostrożność przy demontażu drzwi urządzenia. Drzwi są ciężkie!
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli jest w wyposażeniu).

Niebezpieczeństwo pożaru

- Ostrożnie otwierać drzwi. Stosowanie składników zawierających alkohol może

spowodować mieszkankę alkoholu i powietrza. Istnieje ryzyko pożaru.

- Nie wolno zbliżać iskrzących przedmiotów lub otwartego płomienia do urządzenia podczas otwierania drzwi.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu produktów łatwopalnych, przedmiotów nasączonych produktami łatwopalnymi i/lub przedmiotów z materiałów topliwych (plastiku lub aluminium).

Oświetlenie piekarnika

- Żarówka lub żarówka halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy jej używać do oświetlania pomieszczeń.
- Jeżeli konieczna będzie wymiana żarówki, należy wymienić ją na żarówkę o takiej samej mocy i przeznaczoną wyłącznie do urządzeń domowych.
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki oświetlenia piekarnika należy odłączyć

urządzenie od zasilania. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

Serwis

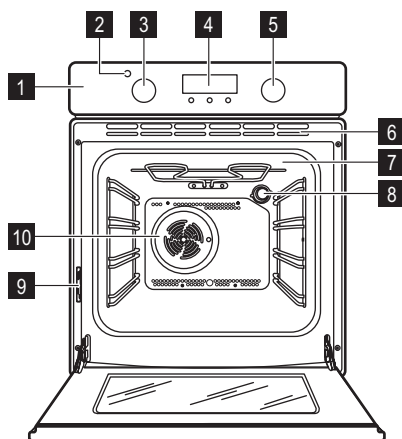
- Wszelkie naprawy i prace przy urządzeniu może wykonywać tylko uprawniony pracownik serwisu. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Do napraw należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Utylizacja starego urządzenia

- Aby uniknąć ryzyka odniesienia obrażeń lub uszkodzeń:
 - Odłączyć urządzenia od źródła zasilania.
 - Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.
 - Usunąć zamek w drzwiach. Zapobiega to zatrzaśnięciu się wewnątrz urządzenia dziecka lub małego zwierzęcia. Istnieje ryzyko uduszenia.

Opis urządzenia

Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Wskaźnik temperatury
- 3 Pokrętko regulacji temperatury
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 6 Otwory wentylacyjne
- 7 Grill
- 8 Oświetlenie piekarnika
- 9 Tabliczka znamionowa
- 10 Wentylator

Akcesoria piekarnika

- Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- Płytki blacha do pieczenia

Do pieczenia ciast i ciastek.

Przed pierwszym użyciem

⚠ Ostrzeżenie! Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Czyszczenie wstępne

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

Ważne! Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Ustawianie aktualnej godziny

i Piekarnik działa wyłącznie po ustawieniu aktualnej godziny.



Po podłączeniu urządzenia do zasilania, a także w przypadku przerwy w dostawie energii, zaczną automatycznie migać wskaźniki aktualnej godziny.

Codzienna eksploatacja

⚠ Ostrzeżenie! Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0 Pozycja WYŁĄCZENIA	Urządzenie jest wyłączone.

Aby ustawić aktualną godzinę, należy użyć przycisku " + " lub " - ".

Po około 5 sekundach miganie ustaje, a na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina.





i Nie można jednocześnie ustawiać aktualnej godziny i funkcji automatycznej ("Czas pieczenia" I→I lub "Czas zakończenia pieczenia" →I).

Nagrzewanie wstępne

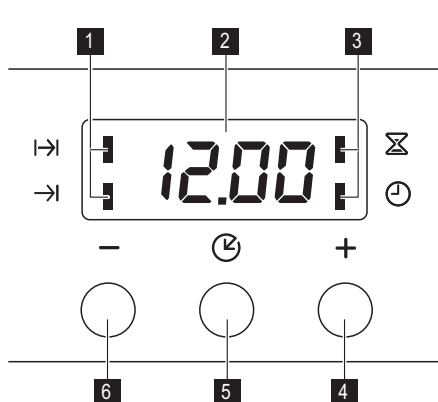
1. Ustawić funkcję oraz temperaturę maksymalną.
2. Uruchomić pusty piekarnik na 45 minut.
3. Ustawić funkcję oraz temperaturę maksymalną.
4. Uruchomić pusty piekarnik na 15 minut. Ma to na celu wypalenie wszystkich osadów produkcyjnych z powierzchni komory. Akcesoria mogą rozgrzać się silniej niż w przypadku ich normalnego użytkowania. W tym czasie może powstawać dym oraz intensywny zapach. Jest to stan normalny. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Wskaźnik temperatury włącza się gdy temperatura w urządzeniu wzrasta.

3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.



Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Oświetlenie piekarnika	Włącza się bez włączania funkcji pieczenia.
	Pieczenie tradycyjne	Ciepło dochodzi zarówno z górnej, jak i dolnej grzałki. Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Pieczenie z termoobiegiem	Do pieczenia mięsa oraz do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Grill	Włączona jest pełna grzałka grilla. Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów.

Wyświetlacz



- 1** Wskaźniki funkcji
- 2** Wyświetlacz zegara
- 3** Wskaźniki funkcji
- 4** Przycisk "+"
- 5** Przycisk wyboru
- 6** Przycisk "-"

Funkcje zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
	Aktualna godzina	Pokazuje aktualną godzinę. Służy do ustawiania, zmieniania i sprawdzania aktualnej godziny.
	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu. Po upływie czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja nie ma wpływu na pracę piekarnika.
→	Czas trwania	Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika.
→	Czas zakończenia pieczenia	Służy do ustawiania godziny wyłączenia funkcji piekarnika.

i Funkcje "Czas pieczenia" |→| i "Czas zakończenia pieczenia" →| można stosować

jednocześnie programując piekarnik, aby automatycznie włączył i wyłączył się w pó-

źniejszym czasie. W takim przypadku należy najpierw ustawić "Czas pieczenia" I→I, a następnie "Czas zakończenia pieczenia" →I.

Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika (nie jest to konieczne w przypadku opcji minutnika).
2. Naciskać przycisk wyboru dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji zegara.



3. Aby ustawić funkcję Minutnik I→I, Czas I→I lub Koniec →I, należy nacisnąć przycisk „+” lub „-”.

Dodatkowe funkcje

Wentylator chłodzący

Gdy urządzenie pracuje, wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby chłodzić powierzchnie urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący działa jeszcze przez pewien czas, dopóki urządzenie nie ostygnie.

Termostat bezpieczeństwa

Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu (w wyniku nieprawidłowego użycia urządze-

Przydatne rady i wskazówki

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na czterech różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw są liczone od dołu.
- Możliwe jest jednoczesne pieczenie różnych potraw na dwóch poziomach. Umieścić blachy na poziomach 1 i 3.
- Urządzenie jest wyposażone w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pa-

Włączy się odpowiedni wskaźnik funkcji zegara.

Po upływie ustawionego czasu wskaźnik funkcji zegara zacznie migać i przez 2 minuty emitowany będzie sygnał dźwiękowy.

- i** Jeśli włączono funkcję Czas I→I lub Koniec →I, urządzenie wyłączy się automatycznie.

4. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.
5. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

Anulowanie funkcji zegara

1. Naciskać przycisk wyboru, aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „-”. Funkcja zegara wyłączy się w ciągu kilku sekund.

nia lub wad komponentów), piekarnik został wyposażony w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Piekarnik włącza się z powrotem automatycznie po obniżeniu temperatury.

- ry, umożliwiają przygotowanie potraw delikatnych wewnątrz oraz chrupkich z wierzchu. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybie drzwi może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania

pary wodnej, należy rozgrzewać urządzenie przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

Pieczenie ciast

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

Pieczenie mięsa i ryb

- Nie piec mięsa o wadze poniżej 1 kg. W przypadku pieczenia zbyt małych ilości mięsa staje się ono zbyt suche.
- Aby uzyskać czerwone mięso dobrze wypieczone na zewnątrz i soczyste w środku,

należy ustawić temperaturę pomiędzy 200°C i 250°C

- W przypadku białego mięsa, drobiu i ryb temperaturę należy ustawić na 150°C-175°C.
- Użycie ociekacza w przypadku pieczenia bardzo tłustych potraw zapobiega powstawaniu trudnych do usunięcia plam w piekarniku.
- Po upieczeniu mięsa, doradza się odczekać co najmniej 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wypłynęły z niego soki.
- Aby nie dopuścić do powstawania nadmiernej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia mięsa do ociekacza należy wlać nieco wody. Aby ograniczyć zjawisko kondensacji należy dolewać wody po trochu za każdym razem, gdy wyparuje.



Czas pieczenia



Czas pieczenia uzależniony jest od rodzaju potrawy, jej konsystencji i ilości.

Na początku należy obserwować efekty pracy piekarnika. Należy znaleźć optymalne ustawienia (ustawienie temperatury, czasu pieczenia itp.) dla naczyń używanych w urządzeniu, przepisów oraz ilości potraw.

Tabela pieczenia


CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Ciasta ucierane	2	170	2 (1 i 3)	165	45-60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	2	170	2 (1 i 3)	160	24-34	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	60-80	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm

RODZAJ PO- TRAWY	Pieczenie tra- dycyjne		Pieczenie z na- wiewem gorą- cego powietrza		Czas pie- czenia [minuty]	Uwagi
	Po- ziom 	Tem- peratu- ra [°C]	Po- ziom 	Tem- peratu- ra [°C]		
Jabłecznik (szarlotka)	1	170	2 (1 i 3)	160	100-120	2 foremki do ciasta o średnicy 20 cm na rusz- cie piekarnika
Strudel	2	175	2	150	60-80	Na blasze do pieczenia
Tarta z dże- mem	2	170	2 (1 i 3)	160	30-40	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Ciasto z owo- cami	2	170	2	155	60-70	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Ciasto bisz- koptowe (cias- to biszkoptowe bez tłuszczu)	2	170	2	160	35-45	W foremce do ciasta o średnicy 26 cm
Keks/ciasto owocowe	2	170	2	160	50-60	W foremce do ciasta o średnicy 20 cm
Ciasto ze śliw- kami	2	170	2	165	50-60	W formie do chleba ¹⁾
Małe ciastecz- ka	3	170	3 (1 i 3)	165	20-30	Na płytce blasze do pie- czenia
Ciastka	3	150	3 (1 i 3)	140	20-30	Na płytce blasze do pie- czenia ¹⁾
Bezy	3	100	3	115	90-120	Na płytce blasze do pie- czenia
Buleczki	3	190	3	180	15-20	Na płytce blasze do pie- czenia ¹⁾
Ciasto na py- sie	3	190	3 (1 i 3)	180	25-35	Na płytce blasze do pie- czenia ¹⁾
Tarty płaskie	3	180	2	170	45-70	W foremce do ciasta o średnicy 20 cm
Biszkopt kró- wej Wiktorii	1 lub 2	180	2	170	40-55	Po lewej i po prawej w foremce do ciasta o średnicy 20 cm


1) Rozgrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Biały chleb	1	190	1	195	60-70	1-2 sztuki po 500 g ¹⁾
Chleb żytni	1	190	1	190	30-45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (1 i 3)	180	25-40	6-8 bułek na płytce blasze do pieczenia ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Na głębokiej blasze do pieczenia ¹⁾
Drożdżówki	3	200	2	190	10~20	Na płytce blasze do pieczenia ¹⁾



1) Rozgrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.



ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Zapiekanek makaronowa	2	180	2	180	40-50	W formie
Zapiekanek warzywna	2	200	2	200	45-60	W formie
Quiche	1	190	1	190	40-50	W formie
Lasagne	2	200	2	200	25-40	W formie
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	W formie
Pudding Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 foremek do puddingu ¹⁾



1) Rozgrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

MIĘSO


RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Wołowina	2	200	2	190	50-70	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Wieprzowina	2	180	2	180	90-120	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Cielęcina	2	190	2	175	90-120	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Rostbef (krwisty)	2	210	2	200	44-50	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Rostbef (średnio wypieczony)	2	210	2	200	51-55	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Rostbef (dobrze wypieczony)	2	210	2	200	55-60	Na ruszcie piekarnika i głębokiej blasze do pieczenia
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120-150	Na głębokiej blasze do pieczenia
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100-120	2 kawałki na głębokiej blasze do pieczenia
Jagnięcina	2	190	2	190	110-130	Udziec
Kurczak	2	200	2	200	70-85	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Indyk	1	180	1	160	210-240	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Kaczka	2	175	2	160	120-150	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Gęś	1	175	1	160	150-200	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia
Królik	2	190	2	175	60-80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150-200	W kawałkach



RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Bażant	2	190	2	175	90-120	W całości, na głębokiej blasze do pieczenia

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Pieczenie z nawiewem gorącego powietrza		Czas pieczenia [minuty]	Uwagi
	Poziom 	Temperatura [°C]	Poziom 	Temperatura [°C]		
Pstrąg/Dorada	2	190	2 (1 i 3)	175	40-55	3-4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	2	190	2 (1 i 3)	175	35-60	4-6 filetów

Grillowanie

 Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać pusty piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 	
	Kawałki	g	poziom 	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	3	250	12-15	12-14
Befszyki	4	600	3	250	10-12	6-8
Kiełbaski	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Pierś drobiowa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Filet z ryby	4	400	3	250	12-14	10-12

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grillowanie		Czas pieczenia w minutach 🕒	
	Kawałki	g	poziom 📊	Temp. (°C)	1. strona	2. strona
Zapiekane kanapki	4-6	/	3	250	5-7	/
Tosty	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza

zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

Konserwacja i czyszczenie

⚠️ Ostrzeżenie! Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

- Prząd urządzenia należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia.
- Powierzchnie metalowe należy czyścić przy użyciu standardowego środka do czyszczenia.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Ułatwi to usuwanie brudu i pozwoli zapobiec przypaleniu resztek potraw.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia usunąć specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wszystkie akcesoria piekarnika należy myć miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka do czyszczenia, po każdym użyciu i pozostawić je, aż wyschną.
- Akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu!

i Modele wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika należy używać tylko zwilżonej gąbki. Następnie należy je wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Nie używać drucianych myjek ani środków zawierających kwasy lub substancje ściernie, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Stosować te same środki ostrożności podczas czyszczenia panelu sterowania piekarnika.

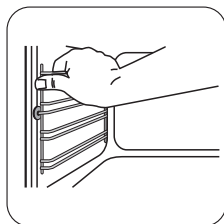
Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

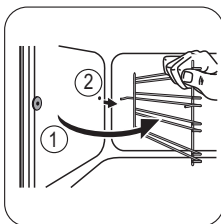
Prowadnice blach piekarnika

W celu oczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od ściany bocznej.



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

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

i Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

Oświetlenie piekarnika

! **Ostrzeżenie!** Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażenia prądem.

Przed wymianą żarówki piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

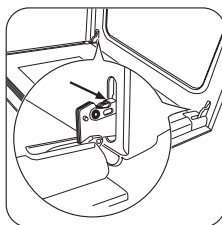
i Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C. Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

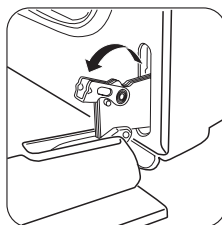
Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika składają się z dwóch szyb. Drzwi piekarnika oraz wewnętrzną szybę można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

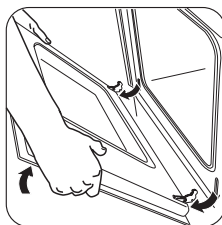
i Drzwi piekarnika mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej, jeśli drzwi nie zostały uprzednio zdemontowane.



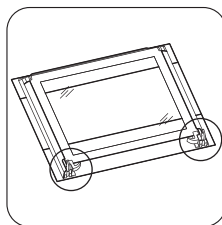
1 Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



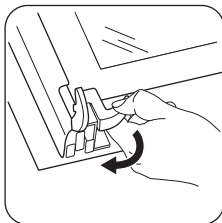
2 Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



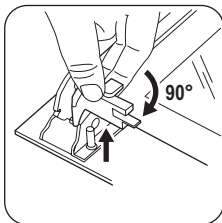
3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągnąć drzwi do siebie i wyjąć je z mocowania.



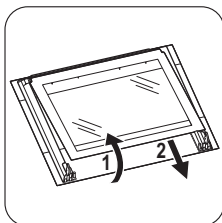
4 Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5 Zwolnić system blokujący w celu wymontowania wewnętrznej szyby.



6 Obrócić dwa elementy mocujące o 90° i wyjąć je z ich gniazd.



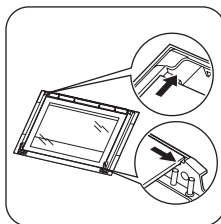
7 Ostrożnie podnieść (krok 1) i wyjąć (krok 2) szybę.

Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Montaż szyby oraz drzwi

Podczas montażu szyby z dekoracyjnym obramowaniem należy upewnić się, że nadruk na szybie jest skierowany do wewnątrz drzwi. Upewnić się, czy po zamontowaniu powierzchnia ramy szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Należy upewnić się, czy szyba została prawidłowo osadzona na swoim miejscu (patrz rysunek).



Co zrobić, gdy...

! **Ostrzeżenie!** Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie ustawiono aktualnej godziny	Ustawić aktualną godzinę
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Piekarnik nie nagrzewa się	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15–20 minut po zakończeniu procesu pieczenia
Wyświetlacz pokazuje „12.00”	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić zegar

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa

za znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

.....

Numer produktu (PNC)

.....

Numer seryjny (S.N.)

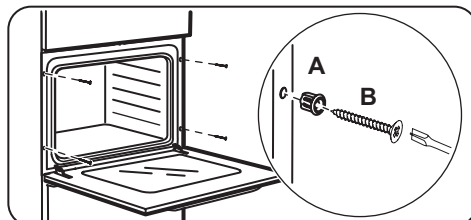
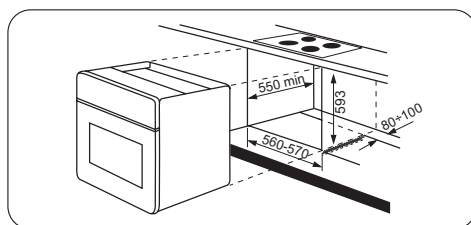
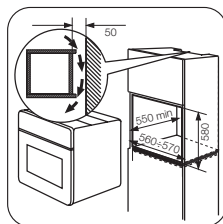
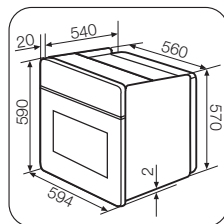
.....

Dane techniczne


Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz


Instalacja

⚠ Ostrzeżenie! Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Podłączenie do instalacji elektrycznej

 **Ostrzeżenie!** Instalacja elektryczna musi być wykonana przez wykwalifikowaną i kompetentną osobę.


 Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, podanych w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie jest dostarczone wyłącznie z przewodem zasilającym.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Ochrona środowiska


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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Moc całkowita	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (brązowy i niebieski).

lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

 **Materiały opakowaniowe**
Materiały, z których wykonano opakowanie są przyjazne dla środowiska i nadają się do ponownego przetworzenia. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Cuprins

Informații privind siguranța	51	Sfaturi utile	57
Descrierea produsului	54	Îngrijirea și curățarea	62
Înainte de prima utilizare	54	Ce trebuie făcut dacă...	65
Utilizarea zilnică	55	Date tehnice	65
Funcțiile ceasului	56	Instalarea	65
Funcții suplimentare	57	Protejarea mediului înconjurător	66

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



Informații privind siguranța

Înainte de instalare și utilizare, citiți cu atenție acest manual:

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră.
 - Pentru respectul față de mediu
 - Pentru utilizarea corectă a aparatului.
- Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți.
- Producătorul nu este responsabil dacă instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului provoacă daune.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii sau animalele să se apropie de aparat atunci când ușa este deschisă sau aparatul este în funcțiune, deoarece acesta devine fierbinte. Există riscul de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.
- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare taste (Blocare), fo-

loșiți-le. Acestea previn pornirea accidentală a aparatului de către copii sau animale.

Aspecte generale privind siguranța

- Nu modificați specificațiile acestui aparat. Există riscul vătămării persoanelor și deteriorării aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Oprțiți aparatul după fiecare utilizare.

Instalarea

- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămărilor corporale.
- Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului. Nu conectați un aparat deteriorat. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați toate ambalajele, etichetele și straturile de protecție de pe aparat. Nu înlăturați plăcuța cu datele tehnice. În caz contrar garanția poate fi anulată.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, reglementările vizând utilizarea sigură a curentului electric sau gazului, etc.).

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursele de alimentare pe durata instalării.
- Procedați cu atenție când mutați aparatul. Aparatul este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul de izolare trebuie să fie prevăzut cu o deschidere a contactelor de cel puțin 3 mm.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Componentele care asigură protecția la șoc electric trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără scule.
- Unele componente ale aparatului sunt sub tensiune. Închideți aparatul cu mobilier și asigurați-vă că nu există spații libere. Acest lucru previne șocurile electrice pentru că nu puteți atinge în mod accidental componentele periculoase.
- Anterior instalării, asigurați-vă că dimensiunile spațiului pentru încorporare sunt potrivite.
- Aparatul trebuie instalat sub structurile de siguranță adiacente.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul cu partea din spate și o latură aproape de mobilierul mai înalt. Partea opusă trebuie amplasată aproape de mobilierul cu aceeași înălțime.
- Aparatul nu poate fi amplasat pe un soclu.

Conexiunea electrică

- Aparatul trebuie conectat la împământare.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.

- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericol de incendiu.
- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecherul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.
- Pentru deconectarea aparatului nu trageți de cablul electric. Trageți întotdeauna de ștecher - dacă este disponibil.

Utilizarea

- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale.
- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Astfel veți preveni producerea de vătămări corporale persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Există riscul de arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire din aparat. Folosiți mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau vaselor.
- Procedați cu atenție când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smalțului acestuia.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării

acestui. Este posibilă scăparea de aburi fierbinți. Există pericol de arsuri.

- Decolorarea emailului nu are nici un efect asupra performanțelor aparatului, neconstituind un defect în sensul dat de legislația cu privire la garanție.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea stratului de email:
 - Nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu.
 - Nu puneți apă fierbinte direct în aparat.
 - Nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- Nu folosiți aparatul dacă intră în contact cu apa. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Când gătiți, închideți întotdeauna ușa aparatului, chiar și atunci când folosiți grătarul.

Întreținerea și curățarea

- Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare electrică.
- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Există pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Păstrați aparatul curat în permanență. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței
- Utilizați tava pentru coacere intensă atunci când preparați prăjituri suculente, pentru a preveni pătarea cu suc de fructe. Petele de suc de fructe pot fi permanente.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru înlăturarea petelor și obiecte ascuțite.

- În cazul în care utilizați un spray pentru curățat cuptoare, respectați instrucțiunile producătorului.
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă a sticlei interioare se poate fisura și sparge.
- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.
- Procedați cu atenție la demontarea ușii de pe aparat. Ușa este grea!
- Nu curățați smaltul catalitic (dacă este disponibil).

Pericol de incendiu!

- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Există pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

Lampa cuptorului

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Dacă este necesar să înlocuiți un bec, folosiți un altul de aceeași putere și care este destinat numai pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.
- Înainte de a înlocui becul cuptorului deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Există pericol de electrocutare.

Centrul de service

- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

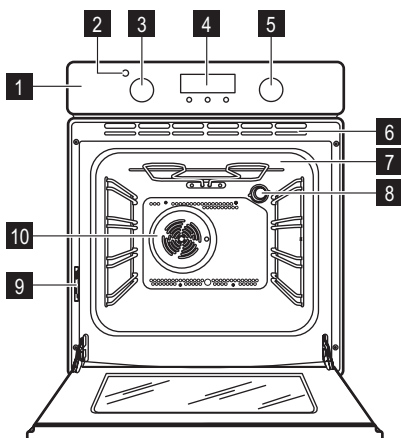
Cașarea aparatului

- Pentru prevenirea vătămărilor corporale sau deteriorării bunurilor
 - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

- Tăiați cablul electric și aruncați-l.
- Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare a acestora.

Descrierea produsului

Scurtă prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Indicator de temperatură
- 3 Buton pentru temperatură
- 4 Afișaj
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Fante pentru ventilație
- 7 Grătar
- 8 Bec cuptor
- 9 Plăcuță date tehnice
- 10 Ventilator

Accesoriile cuptorului

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

- **Tavă de copt plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.

Înainte de prima utilizare

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

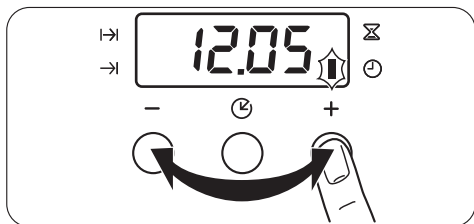
Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Curățarea și întreținerea".

Setarea orei zilei

- i** Cuptorul funcționează numai după setarea orei.



Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau dacă a avut loc o întrerupere a curentului, indicatorul funcției Timp clipește automat.

Pentru a seta ora zilei utilizați butonul " + " sau " - ".

După aproximativ 5 secunde nu mai clipește și afișajul indică ora setată a zilei.

i Pentru modificarea timpului, trebuie să nu setați o funcție automată (Durata l→) sau Sfârșit →) în același timp.

Utilizarea zilnică

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.

Funcții cuptor

Funcția cuptorului	Aplicație
Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
Bec cuptor	Se aprinde fără nici o funcție de gătire.
Căldură de sus + jos	Încălzește folosind ambele elemente, cel superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
Gătit forțat cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente care necesită aceeași temperatură de gătire, utilizând mai mult de un raft, fără transfer de aromă.


Preîncălzirea

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze gol timp de 45 de minute.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze gol timp de 15 de minute.

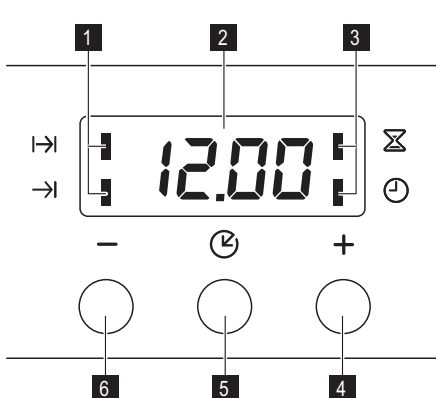
Acest lucru permite arderea oricărui reziduu de pe suprafața interioară. Accesoriile se pot încălzi mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.





Funcția cuptorului		Aplicație
	Grătar	Elementul grătar complet este pornit. Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită.





Afișajul



- 1** Indicatoarele funcției
- 2** Afișaj timp
- 3** Indicatoarele funcției
- 4** Buton "+"
- 5** Buton selector
- 6** Buton "-"

Funcțiile ceasului

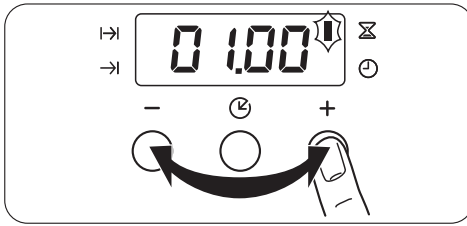
Funcția ceasului		Aplicație
	Ora curentă	Arată ora zilei. Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta timpul de funcționare a cuptorului.
	Terminare	Pentru a seta ora de oprire a unei funcții a cuptorului.




i Durată  și Sfârșit  pot fi utilizate simultan, în cazul în care cuptorul urmează a fi pornit și oprit automat, ulterior. În acest caz first setați mai întâi Durata , apoi Sfârșitul .

Setarea funcțiilor ceasului.

1. Setati o funcție și o temperatură pentru cuptor (nu este necesar în cazul ceasului avertizor).

2. Apăsati repetat butonul de selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.



3. Pentru a seta ora pentru Ceas avertizor , Durată  sau Sfârșit , apăsați butonul „+” sau „-”. Se aprinde indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului. După încheierea perioadei de timp, indicatorul funcției ceasului se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de 2 minute.



Funcții suplimentare

Ventilatorul de răcire

Când aparatul funcționează, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a

i Cu funcțiile Durată  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

4. Apăsați orice buton pentru a opri semnalul sonor.
5. Rotiți butonul funcției cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul „-”. După câteva secunde funcția ceasului se stinge.

componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

Sfaturi utile

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze

- întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150 °C și 200 °C.

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și succulentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.
- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.

- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, adăugați puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.



Durate de gătit



Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

Tabel pentru coacere și frigere



PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu tel	2	170	2 (1 și 3)	165	45-60	În formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	2 (1 și 3)	160	24-34	În formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză de vaci	1	170	2	165	60-80	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	1	170	2 (1 și 3)	160	100-120	2 forme de prăjituri de 20 cm pe raftul tip grătar
Ștrudel	2	175	2	150	60-80	În tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (1 și 3)	160	30-40	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	2	170	2	155	60-70	În formă pentru prăjituri de 26 cm

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Pandișpan (Pandișpan fără grăsimi)	2	170	2	160	35-45	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun/ Prăjitură bogată în fructe	2	170	2	160	50-60	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune	2	170	2	165	50-60	în tava de pâine ¹⁾
Prăjituri mici	3	170	3 (1 și 3)	165	20-30	În tava plată de coacere
Tarte mici	3	150	3 (1 și 3)	140	20-30	În tava plată de coacere ¹⁾
Bezele	3	100	3	115	90-120	În tava plată de coacere
Chifle	3	190	3	180	15-20	În tava plată de coacere ¹⁾
Choux	3	190	3 (1 și 3)	180	25-35	În tava plată de coacere ¹⁾
Tarte	3	180	2	170	45-70	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Sandviș Victoria	1 sau 2	180	2	170	40-55	Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	195	60-70	1-2 bucăți, 500 gr per bucată ¹⁾
Pâine de secară	1	190	1	190	30-45	în tava de pâine
Chifle	2	190	2 (1 și 3)	180	25-40	6-8 role în tava plată de coacere ¹⁾

TIP DE MÂN-CARE	Gătit conven- țional		Gătutul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel ☺	Temp [°C]	Nivel ☺	Temp [°C]		
Pizza	1	190	1	190	20-30	În tava pentru coacere intensă ¹⁾
Biscuiți	3	200	2	190	10~20	În tava plată de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.


TARTE

TIP DE MÂN-CARE	Gătit conven- țional		Gătutul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel ☺	Temp [°C]	Nivel ☺	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	180	2	180	40-50	În formă
Tarte cu legu- me	2	200	2	200	45-60	În formă
Tartă cu slănină și om- letă	1	190	1	190	40-50	În formă
Lasagna	2	200	2	200	25-40	În formă
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	În formă
Budincă Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 forme de budincă ¹⁾



1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE


TIP DE MÂN-CARE	Gătit conven- țional		Gătutul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel ☺	Temp [°C]	Nivel ☺	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50-70	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere in- tensă
Carne de porc	2	180	2	180	90-120	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere in- tensă



TIP DE MÂN-CARE	Gătit conven- țional		Gătitul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Vițel	2	190	2	175	90-120	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească în sânge	2	210	2	200	44-50	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească gătită mediu	2	210	2	200	51-55	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	55-60	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Ceafă de porc	2	180	2	170	120-150	În tava pentru coacere intensă
Picior de porc	2	180	2	160	100-120	2 bucăți în tava pentru coacere intensă
Miel	2	190	2	190	110-130	Pulpă
Pui	2	200	2	200	70-85	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Curcan	1	180	1	160	210-240	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Rață	2	175	2	160	120-150	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Gâscă	1	175	1	160	150-200	Totul este pus în tava pentru coacere intensă
Iepure de casă	2	190	2	175	60-80	Tăiat în bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150-200	Tăiat în bucăți
Fazan	2	190	2	175	90-120	Totul este pus în tava pentru coacere intensă

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Gătutul forțat cu ventilator		Durate de gătire [min]	Note
	Nivel 	Temp [°C]	Nivel 	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2 (1 și 3)	175	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	2 (1 și 3)	175	35-60	4-6 fileuri

Frigerea la grătar

 Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute, înainte de gătire.


TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 	
	Bucăți	g	nivel 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftec	4	600	3	250	10-12	6-8
Cârnați	8	/	3	250	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
File de pește	4	400	3	250	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	/	3	250	5-7	/
Pâine prăjită	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

i **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed. Uscăți cu o cârpă moale. Nu utilizați bureți de sârmă, acizi sau materiale abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție

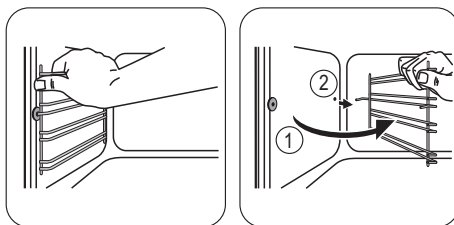
Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului de la ușa cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați Centrul de Service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Ghidajele de sprijinire a rafturilor

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate ghidajele de sprijinire a rafturilor.

Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor



1 Trageți partea din față a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din peretele lateral.

2 Trageți partea din spate a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din peretele lateral și îndepărtați-le.

Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.

i Capetele rotunde ale ghidajelor de sprijinire a rafturilor trebuie îndreptate spre înainte.

Bec cuptor

! **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

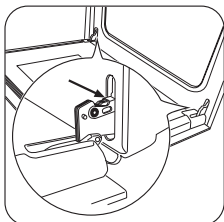
i Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

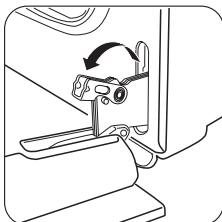
Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri din sticlă. Puteți să scoateți ușa și panoul din sticlă interior al cuptorului pentru a le curăța.

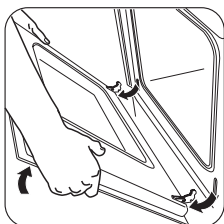
i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul interior din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



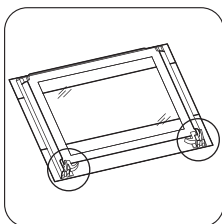
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



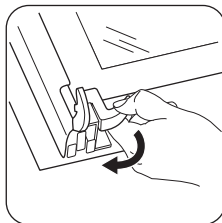
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



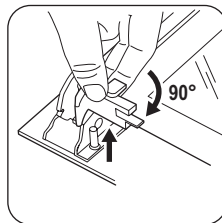
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



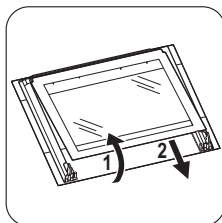
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5 Pentru a scoate panoul din sticlă interior eliberați sistemul de blocare.



6 Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.

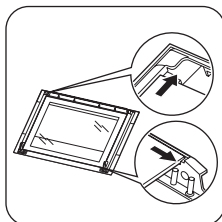


7 Ridicați cu grijă (pasul 1) și scoateți (pasul 2) panoul din sticlă.


Curățați panoul din sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul din sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

Când instalați panoul interior marcat cu un cadru decorativ, asigurați-vă că partea imprimată este îndreptată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă cu cadre decorative nu prezintă asperități la atingere. Asigurați-vă că ați montat panoul intern din sticlă în poziția corectă (consultați imaginea).



Ce trebuie făcut dacă...

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Cuptorul nu se încălzește	Siguranța din tabloul de siguranțe este declanșată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Lampa cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătit
Afișajul indică „12.00”	Pană de curent	Resetați ceasul

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de servicii.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)


PNC (codul numeric al produsului)

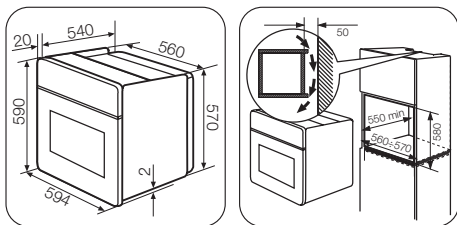
Numărul de serie (S-N.)

Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".



i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații despre siguranță”.

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

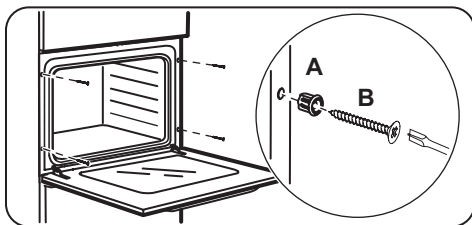
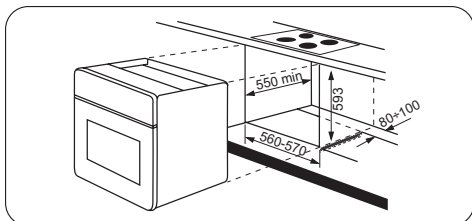
Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală consumată	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maxim 2300 W	3 x 1 mm ²
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²


Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



Instalația electrică

! **Avertizare** Instalația electrică trebuie efectuată numai de către o persoană competentă și calificată.

Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din facilitățile comunitare pentru deșeuri.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	67	Užitočné rady a tipy	73
Popis výrobku	70	Ošetrovanie a čistenie	77
Pred prvým použitím	70	Čo robiť, keď...	79
Každodenné používanie	71	Technické údaje	80
Časové funkcie	72	Inštalácia	80
Doplňkové funkcie	73	Ochrana životného prostredia	80

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.



Bezpečnostné pokyny

Pred inštaláciou a použitím si pozorne prečítajte túto príručku:

- v záujme vašej osobnej bezpečnosť a ochrany vášho majetku
 - v záujme ochrany životného prostredia
 - v záujme správnej prevádzky spotrebiča.
- Dbajte na to, aby táto príručka zostala vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte.
- Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo nevhodným použitím.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Obaly ukladajte mimo dosahu detí. Hrozí riziko udusenía alebo fyzického zranenia.
- **VAROVANIE:** Keď sú dvierka otvorené alebo je spotrebič v činnosti, nedovoľte deťom ani domácim zvieratám, aby sa k spotrebiču priblížili, pretože je horúci. Hrozí riziko zranenia alebo iného trvalého poškodenia zdravia.
- Ak má spotrebič funkciu detskej poistky alebo zablokovania tlačidiel (ovládania), použite ju. Zabráni deťom a zvieratám v náhodnom použití spotrebiča.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.

Inštalácia

- Spotrebič môže nainštalovať a pripojiť iba elektrikár s príslušným certifikátom. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Predchádza sa tak riziku konštrukčného poškodenia alebo fyzického zranenia.
- Uistite sa, že spotrebič sa pri preprave nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade potreby sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, nálepky a fólie. Neodstraňujte typové štítky. Môže tým zaniknúť záruka.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia (bezpečnostné pravidlá, predpisy o recyklácii, pravidiel elektrickej bezpečnosti alebo bezpečnosti plynových spotrebičov atď.).
- Skontrolujte, či je spotrebič počas inštalácie odpojený od elektrickej siete.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte opatrní. Spotrebič je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice. Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov izolačného zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Musia sa používať správne izolačné zariadenia: ochranné ističe, poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Časti, slúžiace na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, musia byť pripevnené tak, aby sa nedali odmontovať bez použitia vhodného nástroja.
- Niektoré súčasti spotrebiča sú vodivé. Obstavajte spotrebič nábytkom a uistite sa, že nikde nie je voľný priestor. Zabráňte tak úrazu elektrickým prúdom,

pretože nemáte možnosť náhodne sa dotknúť nebezpečných častí.

- Pred samotnou inštaláciou skontrolujte, či sú rozmery výklenku v kuchynskej linke vhodné.
- Uistite sa, že konštrukcie, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte zadnou stenou a jednou bočnou stenou do blízkosti vyššieho spotrebiča. Druhá bočná stena spotrebiča musí byť umiestnená vedľa spotrebiča s rovnakou výškou.
- Spotrebič nesmie byť umiestnený na podložke/podstavci.

Zapojenie do elektrickej siete

- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Skontrolujte, či elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom domácej elektrickej siete.
- Informácie o napätí sú na typovom štítku.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Keď v blízkosti spotrebiča zapájate iné elektrické spotrebiče do elektrickej siete, nedovoľte, aby sa káble dotýkali alebo prechádzali v blízkosti horúcich dveriek spotrebiča.
- Nepoužívajte rozdvojky, konektory ani predlžovacie káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Napájací elektrický kábel nevymieňajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri zapájaní spotrebiča postupujte opatrne, aby ste nestlačili alebo nepoškodili napájaciu zástrčku (ak je k dispozícii) ani kábel za spotrebičom.
- Skontrolujte, či je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte napájací elektrický kábel. Vždy ťahajte zástrčku, ak je k dispozícii.

Používanie

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič nepoužívajte na komerčné ani priemyselné účely.
- Spotrebič používajte len na varenie v domácnosti. Predídete tak fyzickému poraneniu osôb alebo poškodeniu na majetku.

- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
- Horľavé produkty alebo veci, ktoré obsahujú horľavé látky, alebo predmety, ktoré by sa mohli roztaviť (zhotovené z plastu alebo hliníka), nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo požiaru.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zohrieva. Hrozí riziko popálenín. Nedotýkajte sa ohrevných článkov spotrebiča. Keď vkladáte alebo vyberáte príslušenstvo alebo nádoby, používajte vhodné rukavice (chňapky).
- Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva postupujte opatrne, aby sa nepoškodil smaltovaný povrch rúry.
- Vždy, keď je spotrebič v činnosti, držte si od neho pri otváraní dveriek bezpečnostný odstup. Môže dôjsť k úniku horúcej pary. Hrozí riziko popálenia pokožky.
- Zmena farby smaltu nemá vplyv na výkon spotrebiča, preto sa nejedná o nedostatok v zmysle zákona o záruke.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - Na dno spotrebiča nekladte žiadne predmety a dno neprikrývajte hliníkovou fóliou.
 - Nelejte horúcu vodu priamo do spotrebiča.
 - V rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Pri pečení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené, aj počas grilovania.

Údržba a čistenie

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej siete.
- Pred údržbou skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenín. Existuje riziko, že sklené panely môžu prasknúť.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvarený tuk a ostatné zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov
- Pri pečení koláčov s vysokým obsahom vlhkosti použite hlboký pekáč, aby ste predišli riziku vytvorenia trvalých škvrn vnútri spotrebiča.

- Kvôli osobnej bezpečnosti a bezpečnosti vášho majetku spotrebič čistite iba vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte horľavé produkty ani produkty, ktoré spôsobujú koróziu.
- Spotrebič nečistite pomocou parných čističov, tlakových čistiacich zariadení, ostrých predmetov, abrazívnych čistiacich prostriedkov, abrazívnych špongií ani odstraňovačov škvŕn.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Sklenené dvierka nikdy nečistite pomocou abrazívnych čistiacich prostriedkov ani kovovou škrabkou. Teplodzorné vnútorné sklo sa môže rozbiť a rozsypať.
- Keď sú sklené panely dvierok poškodené, zoslabnú a môžu sa rozbiť. Je nutné ich vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Nečistite katalytický smalt (ak je k dispozícii).

Nebezpečenstvo požiaru!

- Dvierka otvárajte opatrne. Použitie prísad s alkoholom môže mať za následok zmiešanie alkoholu so vzduchom. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pri otváraní dvierok sa nesmú v blízkosti spotrebiča vyskytovať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo veci, ktoré obsahujú horľavé látky, alebo predmety, ktoré by sa mohli roztaviť

(zhotovené z plastu alebo hliníka), nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

Osvetlenie rúry

- Žiarovky použité v tomto spotrebiči sú špeciálne žiarovky určené iba na použitie v domácich spotrebičoch. Nie je možné používať ich na úplné alebo čiastočné osvetľovanie miestností v domácnosti.
- Ak je potrebné žiarovku vymeniť, použite žiarovku s rovnakým príkonom špeciálne určenú na použitie v domácich spotrebičoch.
- Pred výmenou osvetlenia rúry odpojte spotrebič od napájacieho zdroja. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Autorizované servisné stredisko

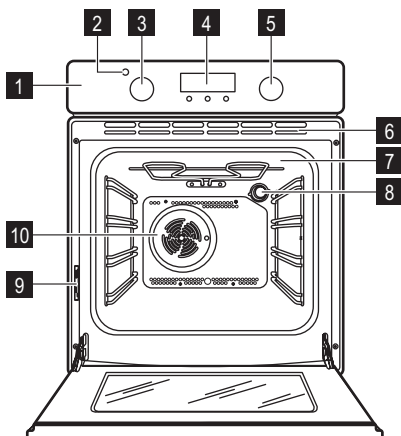
- Spotrebič smie opravovať iba autorizovaný technik. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia spotrebiča

- Aby ste predišli riziku fyzického zranenia alebo poškodenia
 - Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
 - Odrežte napájací elektrický kábel a zlikvidujte ho.
 - Zlikvidujte západku dvierok. Týmto zabránite uviaznutiu detí alebo domácich zvierat vo vnútri spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Popis výrobku

Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ukazovateľ teploty
- 3 Ovládač teploty
- 4 Displej
- 5 Ovládač funkcií rúry
- 6 Vetracie otvory
- 7 Gril
- 8 Osvetlenie rúry
- 9 Typový štítok
- 10 Ventilátor

Príslušenstvo rúry na pečenie

- **Drôtený rošť**
Na riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

- **Plochý plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.

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“.

Nastavenie času

i Rúra sa uvádza do činnosti až po nastavení času.





Keď spotrebič pripojíte k elektrickému napájaniu alebo v prípade výpadku napájacieho napätia sa automaticky rozblíkajú indikátory časovej funkcie.

Na nastavenie aktuálneho času použite tlačidlo "+" alebo "-".

Približne po 5 sekundách sa blikanie zastaví a displej zobrazí nastavený denný čas.


i Pri zmene času nesmie byť súčasne nastavená automatická funkcia (Doba pečenia I→I) alebo Čas ukončenia pečenia →I).

Predohrev

1. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
2. Nechajte zohrievať prázdnu rúru po dobu 45 minút.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Nechajte zohrievať prázdnu rúru po dobu 15 minút.

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.

Každodenné používanie






 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

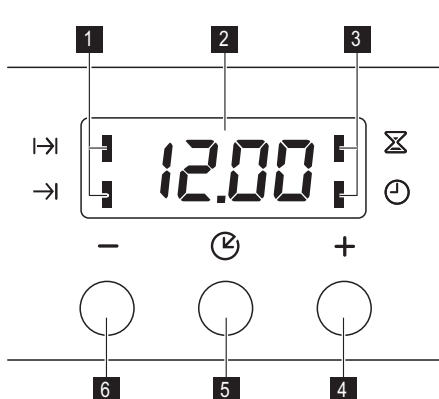
1. Otočte otočný ovládač funkcií rúry na príslušnú funkciu.

2. Otočte otočný ovládač teploty na príslušnú teplotu. Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči sa zvyšuje.
3. 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.
	Osvetlenie rúry	Rozsvieti sa svetlo bez funkcie pečenia.
	Tradičné pečenie	Teplo sa privádza z horného aj z dolného ohrevného telesa. Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
	Ventilátor s ohrevom	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových jedál, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov, bez prenosu arómy.
	Gril	Je zapnuté celé výhrevné teleso grilu. Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Na prípravu hriankov.

Indikácia



- 1 Kontrolky funkcií
- 2 Displej času
- 3 Kontrolky funkcií
- 4 Tlačidlo "+"
- 5 Tlačidlo voliča
- 6 Tlačidlo "-"

Časové funkcie

Funkcia časomeru		Používanie
	Denný čas	Zobrazuje čas. Služí na nastavenie, zmenu alebo zistenie denného času.
	Kuchynský časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
	Doba trvania	Nastavenie času činnosti rúry.
	Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu rúry.

i Funkciu dĺžka trvania I->I a skončenie pečenia ->I možno použiť súčasne, ak sa rúra má zapnúť aj vypnúť automaticky v nastavenom čase. V takomto prípade nastavte najprv dĺžku trvania I->I a skončenie pečenia ->I.

Nastavenie funkcií hodín

1. Nastavte funkciu rúry a teplotu (nie je potrebné pre funkciu Časomer).
2. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie časomeru.



3. Na nastavenie času pre funkcie Časomer , Trvanie I->I alebo Koniec ->I, stlačte tlačidlo „+“ alebo „-“.
Zobrazí sa ukazovateľ príslušnej funkcie časomeru.
Po uplynutí nastaveného času začne blikať kontrolka funkcie časomeru a asi na 2 minúty zaznie zvukový signál.

i Pri funkciách Trvanie I->I a Koniec ->I sa spotrebič vypne automaticky.

4. Signál vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
5. Otočte otočný ovládač na funkciu rúry a otočný ovládač teploty do vypnutej polohy.

Zrušenie časových funkcií

1. Opakovane stláčajte tlačidlo výberu, kým nezačne blikať ukazovateľ požadovanej funkcie.

Doplnkové funkcie

Chladiaci ventilátor

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

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 otvaraní 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 nastavej doby pečenia.

2. Stlačte a podržte tlačidlo „-“. Časová funkcia sa o niekoľko sekúnd vypne.

Bezpečnostný termostat

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

- Pri použití dvoch plechov na pečenie súčasne nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

Pečenie mäsa a rýb

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

Doby pečenia

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



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

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň ☹☹☹	Teplota [°C]	Úroveň ☹☹☹	Teplota [°C]		
Šľahané cestá	2	170	2 (1 a 3)	165	45-60	Vo forme na koláče
Krehké cesto	2	170	2 (1 a 3)	160	24-34	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	2	165	60-80	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Jablkový koláč	1	170	2 (1 a 3)	160	100-120	2 formy na koláče s priemerom 20 cm na drôtenom rošte.
Štrúdľa	2	175	2	150	60-80	Na plechu na pečenie
Džemové tortičky	2	170	2 (1 a 3)	160	30-40	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Ovocný koláč	2	170	2	155	60-70	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Piškótový koláč (bez tuku)	2	170	2	160	35-45	Vo forme na koláče s priemerom 26 cm
Vianočka/ovocný koláč	2	170	2	160	50-60	Vo forme na koláče s priemerom 20 cm
Slivkový koláč	2	170	2	165	50-60	Vo forme na chlieb ¹⁾
Drobné pečivo	3	170	3 (1 a 3)	165	20-30	Na plytkom plechu na pečenie
Drobné pečivo	3	150	3 (1 a 3)	140	20-30	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Snehové pečivo	3	100	3	115	90-120	Na plytkom plechu na pečenie
Žemličky	3	190	3	180	15-20	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Odpaľované cesto	3	190	3 (1 a 3)	180	25-35	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Malé tortičky	3	180	2	170	45-70	Vo forme na koláče s priemerom 20 cm
Viktóriin koláč	1 alebo 2	180	2	170	40-55	Vľavo + vpravo v 20 cm forme na koláče


1) Predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Biely chlieb	1	190	1	195	60-70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusu 500 g ¹⁾
Ražný chlieb	1	190	1	190	30-45	Vo forme na chlieb
Rožky	2	190	2 (1 a 3)	180	25-40	6 – 8 rožkov na plytkom plechu na pečenie ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	V hlbokom pekáči ¹⁾
Čajové pečivo	3	200	2	190	10-20	Na plytkom plechu na pečenie ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.



TORTOVÉ KORPUSY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Zapečené cestoviny	2	180	2	180	40-50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	200	45-60	Vo forme
Slané plnené torty	1	190	1	190	40-50	Vo forme
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Vo forme
Cannelloni	2	200	2	200	25-40	Vo forme
Yorkshirský puding	2	220	2	210	20-30	6 pudingových foriem ¹⁾


1) Predhrievajte 10 minút.

MÄSO


DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50-70	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči


DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Bravčové mäso	2	180	2	180	90-120	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Telacie mäso	2	190	2	175	90-120	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Krvavý anglický rozbíf	2	210	2	200	44-50	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Stredne prepečený anglický rozbíf	2	210	2	200	51-55	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Prepečený anglický rozbíf	2	210	2	200	55-60	Na drôtenom rošte a v hlbokom pekáči
Bravčové pliecko	2	180	2	170	120-150	V hlbokom pekáči
Bravčové koleno	2	180	2	160	100-120	2 kusy v hlbokom pekáči
Jahňacie mäso	2	190	2	190	110-130	Stehno
Kurča	2	200	2	200	70-85	Vcelku v hlbokom pekáči
Morka	1	180	1	160	210-240	Vcelku v hlbokom pekáči
Kačica	2	175	2	160	120-150	Vcelku v hlbokom pekáči
Hus	1	175	1	160	150-200	Vcelku v hlbokom pekáči
Králik	2	190	2	175	60-80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150-200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90-120	Vcelku v hlbokom pekáči

RYBY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Doba pečenia [min.]	Poznámky
	Úroveň 	Teplota [°C]	Úroveň 	Teplota [°C]		
Pstruh/morský okúň	2	190	2 (1 a 3)	175	40-55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	35-60	4 – 6 filetov

Grilovanie

 Pred pečením predohrejte prázdnu rúru počas 10 minút.


DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana 	2. strana
Plátky roštenky	4	800	3	250	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	3	250	10-12	6-8
Klobásky	8	/	3	250	12-15	10-12
Bravčové kottlety	4	600	3	250	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	250	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Rybie filé	4	400	3	250	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	/	3	250	5-7	/
Hrianky	4-6	/	3	250	2-4	2-3

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 vyčistíte mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripáľa sa.
- Ťažko odstrániteľné škvrny očistíte špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistíte 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

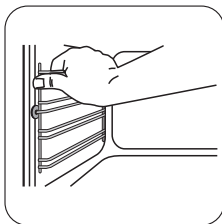
Čistenie tesnenia dverí

- 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.

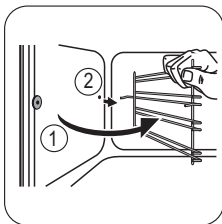
Zasúvacie lišty

Ak chcete vyčistiť bočné steny, môžete vybrať zasúvacie lišty rúry.

Wybieranie zasuwacich list6w



1 Wytiahnite predn6u 6as67 zasuwacej listy z bo6nej steny.



2 Zadn6u 6as67 zasuwacich list6w odtiahnite od bo6nej steny a vyberte ju.

Instalowanie zasuwacich list6w

Zasuwacice listy nainstalujemy opacnym postupom.

i Zaoblen6e konce zasuwacich list6w musia smerowa6 dopredu.

Oswietlenie r6ry

! **Varovanie** Pri wymene 7iarovky oswietlenia bu6d6e opatrn6i. Hroz6i nebezpe6enstvo 6razu elektr6ckym pr6dom.

Pred wymenou 7iarovky v r6re:

- Wypnite r6ru.
- Odst6a6nite poistky z poistkovej skrine alebo preru6te elektr6cky 6bvod.

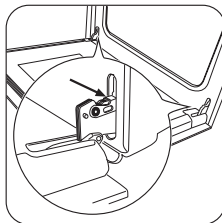
i Polo6te v spodnej 6asti r6ry utierku, aby ste och6ranili oswietlenie r6ry a sklenen6y kryt.

1. Oto6te sklenen6y kryt do6lawa a vyberte ho.
2. Wycz6stite sklenen6y kryt.
3. Wyme6nite 7iarovku za vhodn6u 7iarovku oswietlenia r6ry s tepelnou odolnos66ou do 300 6C. Pou66te ten ist6y druh 7iarovky.
4. Nainstaluj6te sklenen6y kryt.

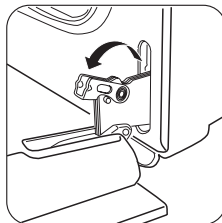
66istenie dvierok r6ry

Dvierka r6ry pozost6wawaj6 z dvoch sklenen6ch panel6w. Dvierka r6ry a wn6utorn6y sklenen6y panel m666ete wybra66 a wycz6sti66.

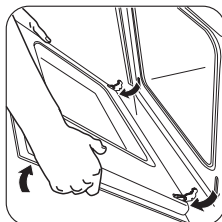
i Ak by ste sa pok666ali wn6utorn6y sklenen6y panel wybra66, kym s6 dvierka namontowane, mohli by sa dvierka zatvori66.



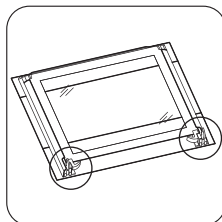
1 Dvierka r6ry 6plne otvorte a prid6r6te z6wesy dvierok.



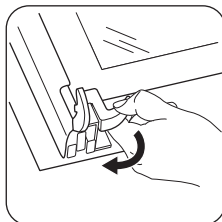
2 Nadvihnite pr6chytky na oboch z6wesoch a preklopte ich.



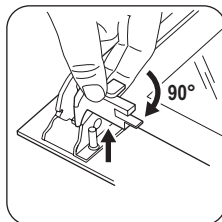
3 Dvierka r6ry pr6vrite, aby zostali v prvej polo6e (do polovice otvorene). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z l66ka.



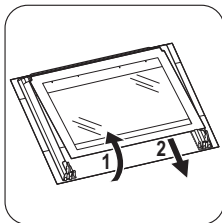
4 Dvierka polo6te na m66kk6u tkaninu na stabiln6y povrch.



5 Uvo6nite blokovac6i syst6m, aby sa dali wybra66 wn6utorn6y sklenen6y panely.



6 Oto6te dve 6chytky o 906 a vyberte ich z ich l666ok.



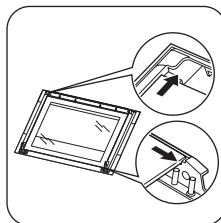
7 Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.

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 dierok.

Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlačie 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	Odstránenie
Rúra na pečenie neheje	Rúra na pečenie nie je zapnutá	Rúru na pečenie zapnite
Rúra na pečenie neheje	Hodiny nie sú nastavené	Nastavte hodiny
Rúra na pečenie neheje	Nie sú nastavené potrebné nastavenia	Skontrolujte nastavenia
Rúra na pečenie neheje	Uvoľnila sa poistka	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka uvoľní viackrát, opravu zverte kvalifikovanému elektrikárovi.
Nesvieti osvetlenie rúry	Osvetlenie rúry je pokazené	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút
Na displeji sa zobrazuje „12.00“	Výpadok el. prúdu	Resetujte hodiny

Ak problém nedokážete 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

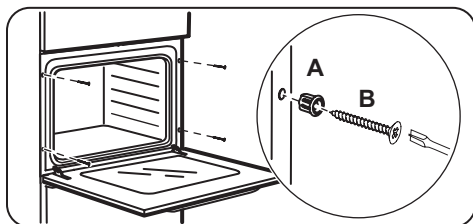
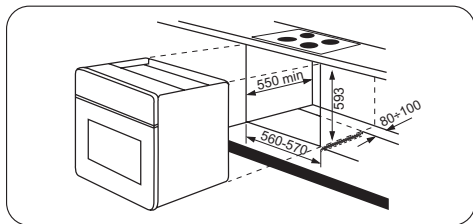
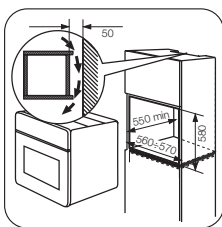
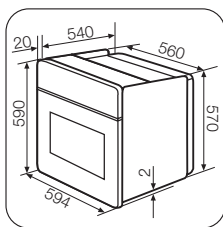
230 V

Frekvencia

50 Hz

Inštalácia

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



Elektrická inštalácia

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

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

Spotrebič sa dodáva s 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 príkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

Ochrana životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom.

Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho

zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber.

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

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



Obalový materiál

Obalový materiál 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

