

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

USER MANUAL

Vestavná trouba

Beépített sütő

Piekarnik do zabudowy

Встраиваемый духовой шкаф

Zabudovateľná rúra na pečenie

Obsah

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

Změny vyhrazeny

Bezpečnostní informace

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

Správné používání

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

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

i Poznámka ke smaltované vrstvě

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

Dětská pojistka

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

Všeobecné bezpečnostní informace

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

Instalace

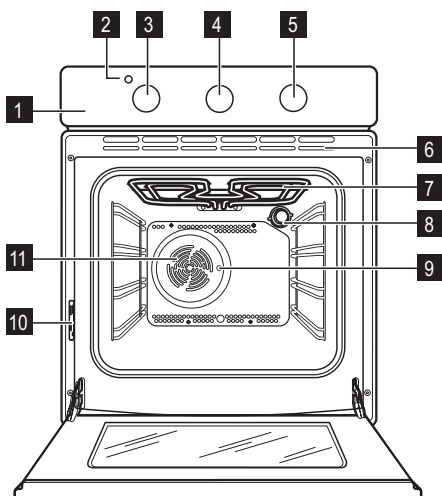
- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojíte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly.
- Vestavné spotřebiče se smí používat pouze po zabudování do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

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

⚠ Upozornění Dodržujte přesně pokyny k elektrickému připojení.

Popis spotřebiče

Celkový pohled



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

Příslušenství trouby

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

- **Hluboký plech na pečení**
Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Otočný rožeň**
K pečení větších kusů masa a drůbeže

Před prvním použitím

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

⚠ Pozor Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

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

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

Předehtřátí

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

Denní používání

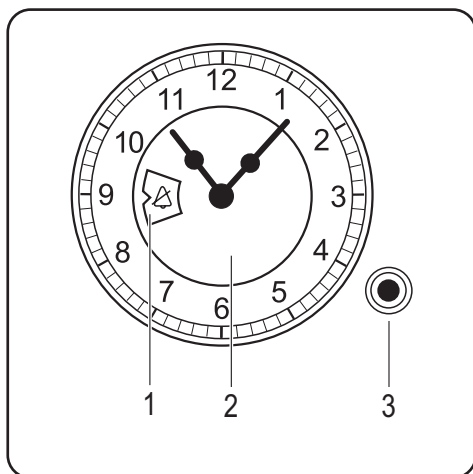
Zapnutí a vypnutí trouby

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

Časovač

Časovač nabízí tyto funkce:

- Denní čas
- Programátor konce pečení



- 1** Okénko
- 2** Číselník
- 3** Ovladač nastavení

se z povrchu vnitřního prostoru odstranily veškeré zbytky z výroby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při běžném používání. Během této doby se může uvolňovat pach. To je normální jev. Zajistěte dobré větrání místnosti.

Nastavení denního času

Denní čas nastavíte stisknutím a otočením ovladače nastavení směrem doleva, dokud nejsou ručičky hodin v požadované poloze. Po nastavení času nechte ovladač, aby se vrátil do původní polohy, nebo jej opatrně vytáhněte zpět.

Normální nastavení

V této poloze spotřebič ovládáte manuálně. Programátor konce pečení je vypnutý.

- Otočte ovladačem nastavení směrem doleva, dokud se v okénku neukáže .

Vypnutí zvukového signálu

V této poloze se po vypnutí spotřebiče nebude ozývat zvukový signál.

- Otočte ovladačem nastavení směrem doleva, dokud se v okénku neukáže .

Programátor konce pečení

Slouží k nastavení času automatického vypnutí funkce trouby.

i Použijte pouze u jídel, která nepotřebují během přípravy míchat nebo sledovat.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Otočte ovladačem nastavení směrem doleva, dokud se v okénku číselníku objeví požadovaný čas vypnutí (v minutách). Spustí se odpočet.
3. Po uplynutí nastaveného času zazní signál. Spotřebič se vypne.

Zrušení funkce programátoru konce pečení

1. Otočte vytaženým ovladačem nastavení směrem doprava, dokud se v okénku neobjeví .

Funkce trouby

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

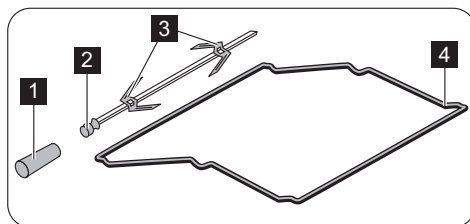
Chladicí ventilátor

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

Bezpečnostní termostat

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

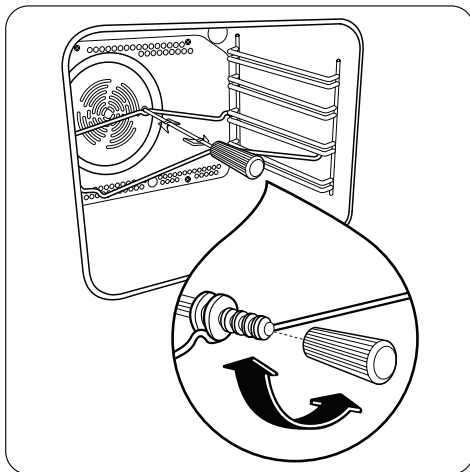
Otočný rožeň



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

 **Upozornění** Vidlice a rožeň otočného rožně jsou špičaté a ostré (pokud jsou součástí spotřebiče). Při jejich používání buďte opatrní.

1. Vložte hluboký plech na pečení na první úroveň zdola.
2. Vložte rám otočného rožně na druhou úroveň zdola.
3. Na rožeň nasadte první vidlici.
4. Připevněte jídlo ke grilování.
5. Nasadte druhou vidlici.
Pomocí šroubů vidlice dotáhněte.
6. Vložte špičku rožně do otvoru otočného rožně (viz „Popis spotřebiče“).
7. Položte přední část rožně na rám.
8. Odstraňte držadlo.
9. Nastavte funkci trouby a teplotu (viz „Tabulky vaření“).



Užitečné rady a tipy

- ⚠ Upozornění** Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.
- i** Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.
- i** Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.
- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.
- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte. Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití trouby seťfete vlhkost.

Pečení moučníků

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

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.
- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doby pečení

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

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

Tabulky vaření

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

Grilování

-  Vždy prázdnou troubu na 10 minut předehřejte.

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

Grilování s ventilátorem

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

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

Otočný rožeň

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

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

Čištění a údržba

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

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

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

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

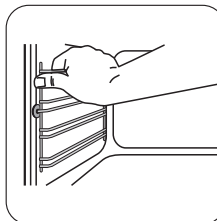
! **Pozor** Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se snadněji odstraní a nepřipečou se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Všechno příslušenství trouby vyčistěte po každém použití (měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.

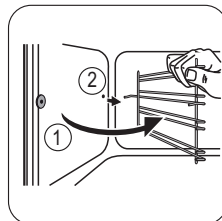
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce. Měli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Drážky na rošty

Odstranění drážek na rošty



1 Odtáhněte přední část kolejniček na rošty od stěny trouby.



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

Instalace drážek na zasunutí roštů

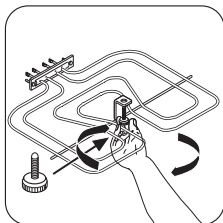
Drážky instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce drážek musejí směřovat dopředu!

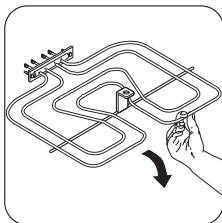
Strop trouby

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

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



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



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

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

Instalace topného tělesa

1. Topné těleso instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

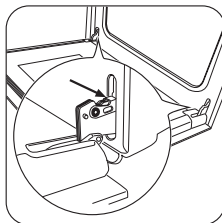
⚠ Upozornění Přesvědčte se, že je topné těleso správně nainstalováno a že nespadne.

Čištění dvířek trouby

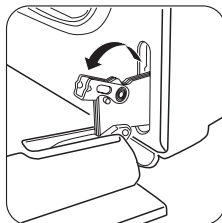
Před čištěním dvířek trouby doporučujeme jejich sejmutí.

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

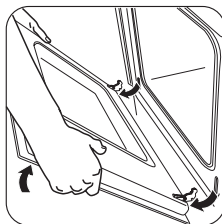
⚠ Upozornění Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.



1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka z jejich uchycení vytáhněte směrem dopředu. Položte je na pevnou plochu chráněnou měkkou látkou.

Skleněnou tabuli omyjte vodou se saponátem. Dobře ji osušte.

Po vyčištění dvířka trouby nasadte zpět. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

i Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem.

Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

Žárovka trouby

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

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

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

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem dolů a odstraňte ho.

2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Co dělat, když...

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

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

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

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

! **Upozornění** Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný

elektrikář nebo jiná osoba s příslušným oprávněním.

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

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

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

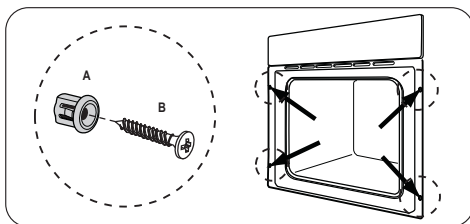
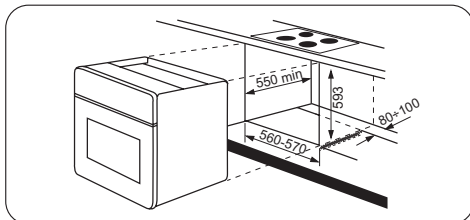
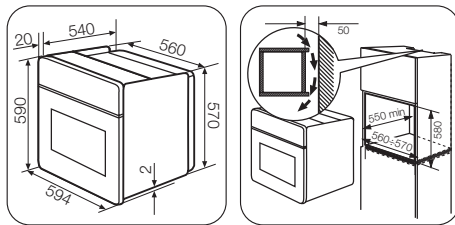
Instalace**Vestavba**

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

pracovníka, nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.

- Před vestavbou spotřebiče do kuchyňské skříňky zkontrolujte, zda jsou rozměry výklenku vhodné.

- Přesvědčte se, zda instalace zajišťuje ochranu před úrazem elektrickým proudem.
- V souladu s platnými předpisy musí být všechny části zajišťující ochranu před úrazem elektrickým proudem připevněny tak, aby šly odstranit pouze s použitím nějakého nástroje.
- Některé části trouby jsou pod proudem. Uzavřete spotřebič skříňkou a zkontrolujte, že není nikde přístupný. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem náhodným dotykem nebezpečných částí.
- Tento spotřebič je možné umístit jeho zadní částí a jednou stranou ke spotřebičům nebo stěnám, které jsou vyšší. Druhou stranu je ale nutné umístit k nábytku nebo spotřebičům, které jsou stejně vysoké.
- Vestavné trouby a varné desky jsou vybaveny speciálními spojovacími systémy. Z bezpečnostních důvodů je možné kombinovat jen spotřebiče od stejného výrobce.
- Chcete-li připevnit troubu ke kuchyňské skříňce, otevřete dveře trouby, do otvorů vložte 4 vložky a utáhněte 4 šrouby do dřeva (viz obrázek).



Připojení k elektrické síti

⚠ Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná a oprávněná osoba.

- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení těchto bezpečnostních pokynů.
- Uzemněte spotřebič v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Přesvědčte se, že jmenovité napětí a typ napájení na výrobním štítku odpovídají napětí a výkonu místního zdroje napájení.
- Spotřebič se dodává s elektrickým přívodním kabelem bez zástrčky.
- Jakýkoli elektrický díl smí vyměnit pouze technik poprodejního servisu nebo kvalifikovaný pracovník servisu.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Připojte spotřebič k síti s použitím zařízení, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm, tedy např. ochranné vypínače vedení, spouštěče uzemnění nebo pojistky.
- Informace o napětí je uvedeno na typovém štítku (viz "Popis výrobku").

Poznámky k ochraně životního prostředí

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

Obalové materiály

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

Likvidace spotřebiče

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

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	14	Ápolás és tisztítás	22
Termékleírás	15	Mit tegyek, ha... ..	24
Az első használat előtt	16	Üzembe helyezés	24
Napi használat	16	Elektromos csatlakoztatás	25
Hasznos javaslatok és tanácsok	19	Környezetvédelmi tudnivalók	26
Ételkészítési táblázatok	19		

A változtatások jogát fenntartjuk

Biztonsági információk

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

i Megjegyzés a zománcbevonattal kapcsolatban

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

Gyermekbiztonság

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

Általános biztonság

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

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

Üzembe helyezés

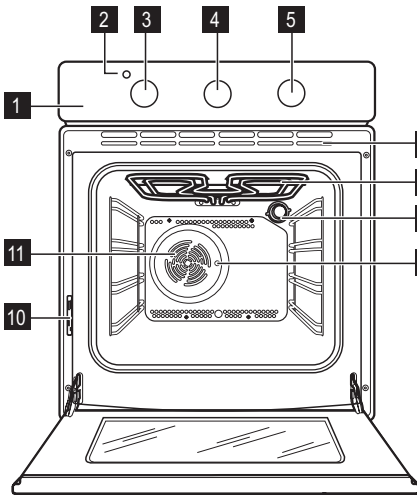
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

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

⚠ Vigyázat Gondosan tartsa be az elektromos csatlakozásokkal kapcsolatos utasításokat.

Termékleírás

Általános áttekintés



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

A sütő tartozékai

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

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

Az első használat előtt

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

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

A legelső tisztítás

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

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

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

Előmelegítés

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

Napi használat

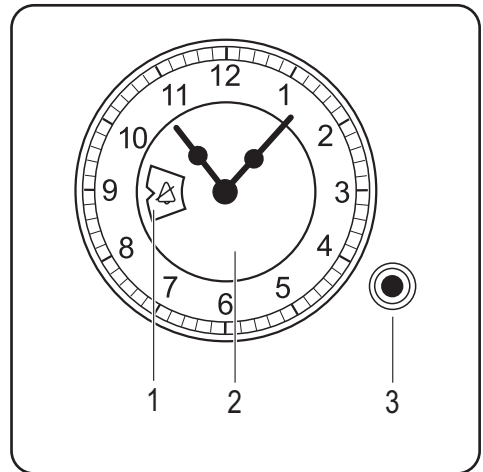
A sütő be- és kikapcsolása

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

Az időzítő

Az időzítő a következő funkciókkal rendelkezik:

- Pontos idő
- A sütési program vége



- 1** Ablak
- 2** Tárcsa
- 3** Beállítások gomb

A pontos idő beállítása

A pontos idő beállításához nyomja be és az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa el a beállítások gombot, amíg az óramutatók a megfelelő helyzetbe kerülnek. Miután az időt beállította, hagyja, hogy a beállí-

tások gomb a kiindulási helyzetébe visszaterjen, vagy óvatosan húzza vissza azt.

Normál beállítás

Ebben a helyzetben a készüléket manuálisan működteti. A Sütési program vége kikapcsolt állapotban van.

- Tekerje az óramutató járásával ellenkező irányba a beállítások gombot amíg a  meg nem jelenik az ablakban.

A hangjelzés kikapcsolása

Ebben a helyzetben nincs hangjelzés miután a készülék kikapcsol.

- Tekerje az óramutató járásával ellenkező irányba a beállítások gombot amíg a  meg nem jelenik az ablakban.

A sütési program vége

Segítségével beállíthatja valamely sütőfunkció automatikus kikapcsolási időpontját.

 Olyan ételek készítésénél használja, melyet nem kell keverni vagy felügyelni a sütési folyamat során.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el a beállítások gombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a kikapcsolás szükséges ideje (percben) meg nem jelenik a tárcsa ablakában. A visszaszámlálás elindul.
3. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.

A sütési program végének törlése

1. Fordítsa a beállítások gombot a kiterjesztett helyzetbe, amíg a  megjelenik az ablakban.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	KI állás.
	Légbefúvásos sütés
	Termikus grillezés
	Teljes grill
	Nyárs
	Belső grill
	Alsó fűtőelem
	Felső fűtőelem

A készülék ki van kapcsolva.

Többféle étel egyszerre történő sütéshez. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.

A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, és forró levegőt keringet az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez. **A maximális hőmérséklet enél a funkciónál 200 °C.**

A teljes grillelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez. Píritós készítéséhez.

Hús nyárson sütéséhez vagy kisebb húsdarabokhoz.

Kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Píritós készítéséhez.

Csak a sütő aljáról fűt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.

Csak a sütő tetejéről fűt. Már elkészített ételek befejezéséhez.

	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hagyományos sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a süttőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hús-sütéshez.

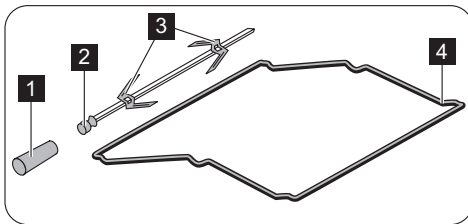
Hűtőventilátor

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

Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Forgónyárs

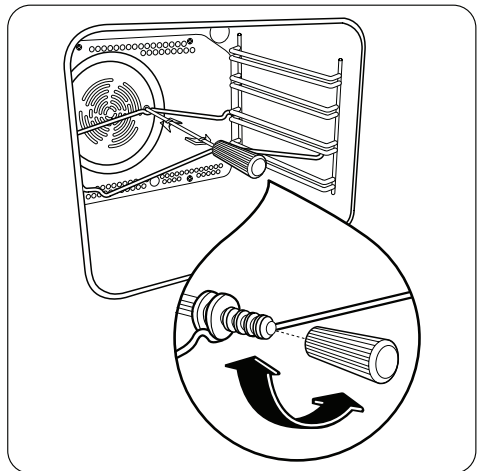


- 1 Fogantyú
- 2 Nyárs
- 3 Villák
- 4 Nyárstartó állvány

⚠ Vigyázat A villák és a nyárs hegyesek, illetve élesek lehetnek (ha mellékelve vannak). Működtetéskor legyen körültekintő.

- Helyezze a mély hússütő tepsit alulról számolva az első polcmagasságba.
- Helyezze a forgónyárstartó állványt alulról számolva a második polcmagasságba.

- Illessze be az első villát a nyársba.
- Helyezze rá az ételt, amit grillezni szeretne.
- Rögzítse a második villát.
A villák rögzítéséhez használja a csavarokat.
- A nyárs csúcsát helyezze a sütőtérben lévő nyársrögzítő furatba (lásd a "Termékleírás" című részt).
- Helyezze a nyárs elülső részét a nyárstartó állványra.
- Vegye le a fogantyút.
- Állítsa be a kívánt sütőfunkciót és hőmérsékletet (lásd a „Ételkészítési táblázatok” című részt).



Hasznos javaslatok és tanácsok

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

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

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

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

Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a beállított sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek sütése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C–175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.

Sütési időtartamok

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

Ételkészítési táblázatok

Súly (kg)	Étel	Sütőfunkció	Polcma-gasság	Sütő hő-mérsék-le (°C)	Sütési idő (perc)
1	Sertés / bárány		2	180	100-110

Súly (kg)	Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Sütő hőmérséklete (°C)	Sütési idő (perc)
1	Borjú / Marha		2	190	70-100
1,2	Csirke/Nyúl		2	200	70-80
1,5	Kacsa		1	160	120-150
3	Liba		1	160	150-200
4	Pulyka		1	180	210-240
1	Hal		2	190	30-40
1	Töltött pepperoni paradicsom/Sült burgonya		2	190	50-70
	Gyors sütemények		2	160	45-55
1	Pite		2	160	80-100
	Aprósütemény		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Fehér kenyér		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

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

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ☺	
	Darab	g	polcma-gasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pírtós	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Termikus grillezés

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

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

Nyárs

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percre a sütés előtt.

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

Ápolás és tisztítás

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

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

⚠ Figyelem Ne használjon rozsdadoldó vagy súroló tisztítószeret, éles tárgyakat, folttisztítókat vagy dörzsszivacsot.

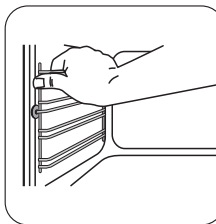
⚠ Vigyázat Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. Megsérülhet a belső üveglap hőálló felülete.

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

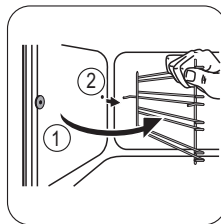
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnék rá a felületre.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

Polctartó sínek

A polctartó sínek eltávolítása



1 Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



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

A polctartó sínek visszahelyezése

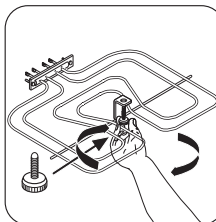
A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

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

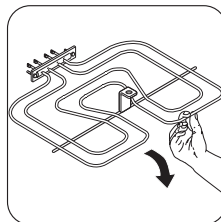
A sütő mennyezete

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

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



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



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

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

A fűtőelem behelyezése

1. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával helyezze be.

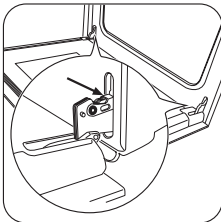
⚠ Vigyázat Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem helyesen be van helyezve, és nem esik le.

A sütőajtó tisztítása

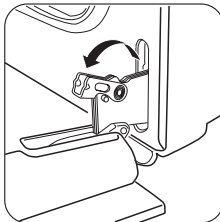
Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, szerelje le a sütőről.

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

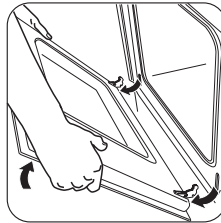
⚠ Vigyázat Ha az ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a helyi szakszervizhez.



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



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



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

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

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

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

Sütőlámpa

⚠ Vigyázat Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

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

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

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.

2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelet.

Mit tegyek, ha...

Hibajelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt (lásd a "Napi használat" című fejezetet).
A sütő nem melegszik fel	A biztosíték dobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételtlen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa	A sütőlámpa meghibásodott	Cserélje ki a sütőlámpát.
Gőz és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

Ha nem talál megoldást az adott problémára, forduljon az eladóhoz vagy a szervizközpontoz.

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

- A modell leírása
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S.N.)

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

Üzembe helyezés

Beépítés

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

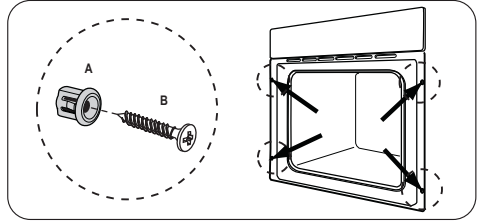
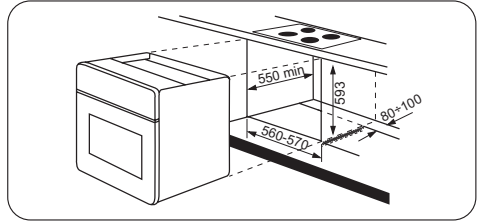
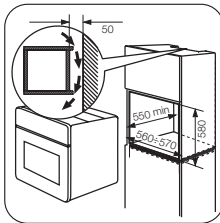
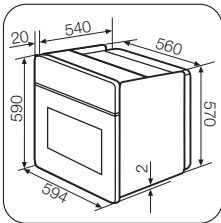
Fontos Ha nem megfelelően üzemelteti a készüléket, a szervizközpont szerelőjének vagy az eladónak a kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem.

 **Javaslatok a fém előlappal rendelkező készülékekhez:**

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

- Mielőtt üzembe helyezné a beépített készüléket a konyhaszekrénybe, győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek-e.
- Győződjön meg arról, hogy az üzembe helyezéshez van-e érintésvédelem.

- Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áramütés elleni védelmet biztosító minden alkatrészt úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.
- A sütő egyes részei áramot vezetnek. Rögzítse a készüléket a bútorhoz, és győződjön meg arról, hogy nincsenek szabad térközök. Ez megelőzi az áramütést, mivel nem lehet a veszélyes részekhez véletlenül hozzáérni.
- A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala magasabb készülékekhez vagy falakhoz van közel. A másik oldalt ugyanolyan magasságú bútorok mellé kell állítani.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. Biztonsági okokból kizárólag ugyanattól a gyártótól származó készülékeket kombináljon.
- A sütőnek egy beépített szekrényhez való rögzítéséhez nyissa ki a sütő ajtaját, tegye a 4 távtartót a lyukakba, és húzza meg a 4 facsavart.



Elektromos csatlakoztatás

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

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.
- Földelje a készüléket a biztonsági óvintézkedéseknek megfelelően.
- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtí-

pus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.

- Ez a készülék dugasz nélküli hálózati tápkábellel kerül szállításra.
- Az elektromos alkatrészeket csak szerviz-műszerész vagy képezített szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésviztos aljzatot használjon.

- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz hozzáférhető legyen az üzembe helyezés után.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Olyan eszközzel csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, amelynél az érintke-

zők megszakítási távolsága minden pólusnál legalább 3 mm; ilyen az automatikus vonalmegszakító, a földzárlatkioldó vagy a biztosíték.

- A feszültséggel kapcsolatos adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

Környezetvédelmi tudnivalók

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

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

Csomagolóanyagok

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

A készülék hulladékba helyezése

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

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	27	Tabela pieczenia	33
Opis urządzenia	28	Konserwacja i czyszczenie	35
Przed pierwszym użyciem	29	Co zrobić, gdy... ..	37
Codzienna eksploatacja	29	Instalacja	38
Przydatne rady i wskazówki	32	Podłączenie do sieci elektrycznej	38
		Ochrona środowiska	39

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

Prawidłowa obsługa

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

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

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

i Informacja dotycząca powłok emaliowanych

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także niepo-

siadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

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

Instalacja

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

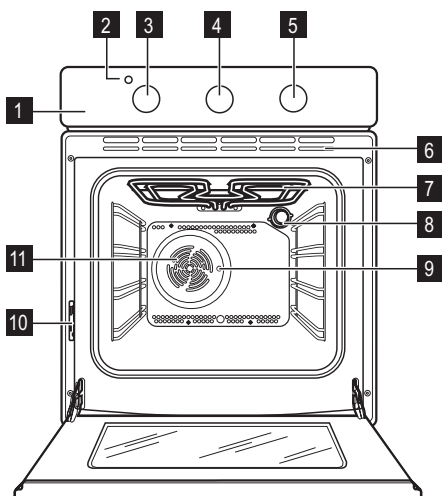
łączać uszkodzonego urządzenia. W razie konieczności skontaktować się z dostawcą.

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

⚠ Ostrzeżenie! Należy skrupulatnie przestrzegać instrukcji połączenia elektrycznego.

Opis urządzenia

Widok urządzenia



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

Akcesoria piekarnika

- **Ruszt piekarnika**
Do naczyni, form do ciast, oraz do pieczenia mięsa i grillowania

- **Płytki blacha do pieczenia**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha do pieczenia**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania tłuszczu.

• Rożen

Przed pierwszym użyciem

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

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

Czyszczenie wstępne

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

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

Do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu.

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

Rozgrzewanie wstępne

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

Codzienna eksploatacja

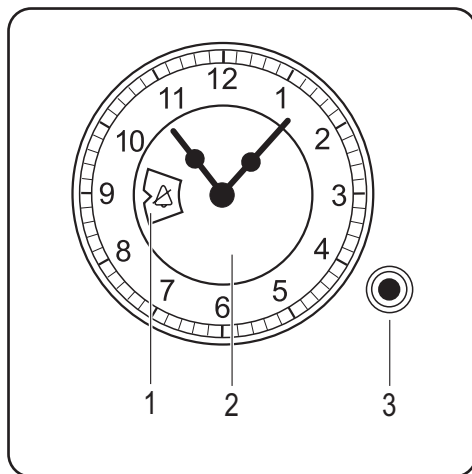
Włączanie i wyłączanie piekarnika

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

Zegar

Zegar pełni następujące funkcje:

- Czas dobowy
- Programator czasu zakończenia pieczenia



- 1 Okienko
- 2 Tarcza
- 3 Pokrętko sterujące

Ustawianie aktualnej godziny

Aby ustawić aktualną godzinę, należy nacisnąć i obrócić pokrętko sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż wskazówki zegara znajdą się w odpo-

wiednim położeniu. Po ustawieniu godziny należy umożliwić powrót pokrętła do pierwotnego położenia lub ostrożnie je wyciągnąć.

Ustawienie normalne

W tym ustawieniu urządzenie jest sterowane ręcznie. Programator czasu zakończenia pieczenia jest wyłączony.

- Obrócić pokrętło sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku pojawi się symbol .

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

W tym ustawieniu po wyłączeniu się urządzenia nie jest emitowany sygnał dźwiękowy.

- Obrócić pokrętło sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku pojawi się symbol .

Programator czasu zakończenia pieczenia

Umożliwia ustawienie czasu wyłączenia funkcji piekarnika.

Funkcje piekarnika

 Należy używać go tylko w przypadku potraw, które nie wymagają mieszania ani nadzoru podczas pieczenia.

1. Wybrać funkcję piekarnika i temperaturę.
2. Obrócić pokrętło sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku na tarczy zegara pojawi się żądany czas do wyłączenia (w minutach). Rozpocznie się odliczanie czasu.
3. Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się.

Anulowanie działania programatora czasu zakończenia pieczenia

1. Obrócić wysunięte pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż w okienku pojawi się symbol .

	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Pozycja wyłączenia.	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia kilku różnych potraw jednocześnie. Do przyrządzania domowej roboty owoców w syropie oraz suszenia grzybów lub owoców.
	Grill turbo	Grzałka grilla działa na przemian z wentylatorem piekarnika wywołującym obieg gorącego powietrza wokół potrawy. Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 200 °C.
	Duży grill	Włączona jest pełna grzałka grilla. Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach. Do opiekania pieczywa.
	Rożen obrotowy	Do grillowania pieczeni lub mniejszych kawałków mięsa.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw w niewielkich ilościach, ułożonych na środku rusztu. Do opiekania pieczywa.

	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Dolna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez dolną grzałkę. Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Górna grzałka	Ciepło wytwarzane jest wyłącznie przez górną grzałkę. Do wykańczania upieczonych potraw.
	Pieczenie tradycyjne	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Do pieczenia mięsa albo ciasta na jednym poziomie.

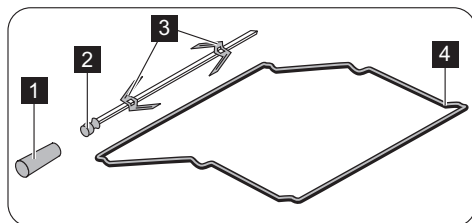
Wentylator chłodzący

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

Termostat bezpieczeństwa

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

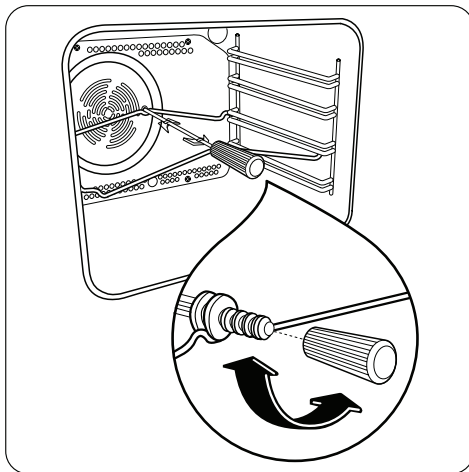
Rożen obrotowy



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

⚠ Ostrzeżenie! Widelki oraz pręt rożna są ostre (jeśli są w wyposażeniu). Należy zachować ostrożność podczas obsługi.

1. Umieścić głęboką blachę do pieczenia na pierwszym poziomie od dołu.
2. Zamontować ramę rożna na drugim poziomie od dołu.
3. Założyć pierwsze widelki na pręt rożna.
4. Wsunąć na rożen potrawę do grillowania.
5. Założyć drugie widelki.
Dokręcić śruby widełek.
6. Włożyć końcówkę pręta rożna w otwór rożna (patrz „Opis urządzenia”).
7. Umieścić przednią część pręta rożna na ramie rożna.
8. Zdemontować uchwyt.
9. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika (patrz „Tabela pieczenia”).



Przydatne rady i wskazówki

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

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

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

- Piekarnik posiada cztery poziomy pieczenia. Poziomy liczy się od dołu piekarnika.
- Istnieje możliwość równoczesnego pieczenia potraw na dwóch różnych poziomach. Umieścić potrawy na poziomie 1 i 3.
- Piekarnik jest wyposażony w specjalny system zapewniający ciągły obieg powietrza i ponowne przetwarzanie pary. Umożliwia on przyrządzanie potraw przy wykorzystaniu pary, co czyni je miękkimi w środku i chrupiącymi na zewnątrz. Skraca on również do minimum czas pieczenia i zmniejsza zużycie energii.
- Wilgoć może skraplać się wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach. Jest to normalne zjawisko. Podczas otwierania drzwi piekarnika w trakcie lub pod koniec przygotowywania potrawy należy się zawsze cofnąć. W celu ograniczenia zjawiska kondensacji należy zawsze włączyć piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Po każdorazowym użyciu piekarnika należy go wytrzeć do sucha, aby usunąć wilgoć.

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

Waga (kg)	Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom	Tempera- tura
--------------	---------	--------------------	--------	------------------

This job requires more memory than is available in this printer.

Try one or more of the following, and then print again:

- For the output format, choose Optimize For Portability.

- In the Device Settings page, make sure the Available PostScript

- Reduce the number of fonts in the document.

- Print the document in parts.