

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	21
LV	Lietošanas instrukcija	40

Trouba
Sütő
Cepeškrāsns

USER MANUAL

ZOB35752
ZOB535752
ZOB735752

ZANUSSI

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Užitečné rady a tipy	10
Bezpečnostní pokyny	3	Čištění a údržba	15
Popis spotřebiče	5	Co dělat, když...	18
Před prvním použitím	5	Technické údaje	18
Denní používání	6	Instalace	18
Funkce hodin	7	Poznámky k ochraně životního prostředí	20
Použití příslušenství	8		
Doplňkové funkce	9		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

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

Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Bezpečnostní pokyny

Instalace



Upozornění Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Připojení k elektrické síti



Upozornění Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče

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

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používali-li při přípravě jídla přísady obsahují-

cí alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.

- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

Čištění a údržba

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

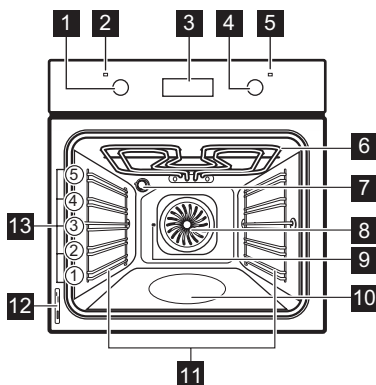
- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

Vnitřní osvětlení

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

Popis spotřebiče



- 1 Ovladač funkcí trouby
- 2 Kontrolka napájení
- 3 Elektronický programátor
- 4 Ovladač teploty
- 5 Ukazatel teploty
- 6 Gril
- 7 Žárovka trouby

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Likvidace

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

- 8 Ventilátor
- 9 Otvor pro otočný rožeň
- 10 Zásobník na čištění vodou
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Typový štítek
- 13 Polohy roštů

Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečené.
- **Hliníkový plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**
Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Otočný rožeň**
K pečení větších kusů masa a drůbeže.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.

Před prvním použitím

⚠ Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

První čištění

- Vyměňte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).

- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

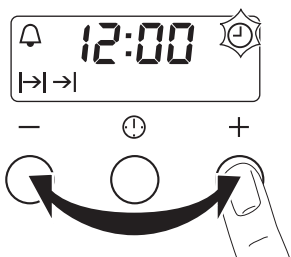
Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení času

-  Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení spotřebiče k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu ukazatel Denního času bliká.

Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a nastavte správný čas.



Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený denní čas.

-  Ke změně času opětovně stiskněte , dokud nezačne blikat ukazatel Denního času. Nesmíte zároveň nastavit funkci Trvání  či Ukončení .

Předehtání

Předehtání prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

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

Denní používání

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

Chcete-li spotřebič použít, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.

2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.
3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnutí.

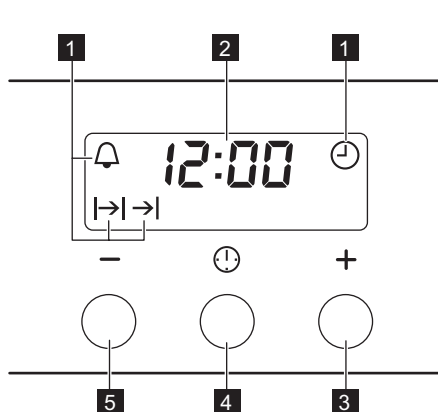
Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Osvětlení	Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Klasické pečení / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně. Pro více informací ohledně čištění vodou viz kapitola „Čištění a údržba“.

Funkce trouby		Použití
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze spodní topný článek.
	Grilování	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Gril a otočný rožeň	Ke grilování masa nebo pro kebab a menší kousky masa.
	Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče. Dolní topný článek a topný článek grilu zajišťují přímý ohřev a ventilátor cirkuluje horký vzduch k pečení náplně pizzy či koláčů.
	Pravé horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Ovladač teploty musí být v poloze vypnuto.

Funkce hodin

Elektronický programátor



- 1 Kontrolky funkcí
- 2 Displej času
- 3 Tlačítko +
- 4 Tlačítko volby
- 5 Tlačítko -

Funkce hodin		Použití
	Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
	Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby.
	Trvání	K nastavení potřebné délky provozu spotřebiče.
	Ukončení	K nastavení doby vypnutí spotřebiče.

i Funkci Trvání  a Ukončení  lze použít současně k nastavení doby, kdy se

spotřebič zapne a poté opět vypne. Nejprve nastavte funkci Trvání , pak Ukončení .

Nastavení funkcí hodin

1. U funkce Trvání I→I a Ukončení →I nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka .
2. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce hodin.



3. Pomocí + nebo - nastavte čas požadované funkce hodin.

Na displeji se zobrazí ukazatel nastavené funkce hodin. Po uplynutí nastaveného času, začne ukazatel blikat a na dvě minuty zazní zvukový signál.

-  U funkce Trvání I→I a Ukončení →I se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte tlačítko volby, dokud nezačne blikat ukazatel požadované funkce.
2. Stiskněte a podržte tlačítko -. Funkce hodin by měla zhasnout během několika sekund.

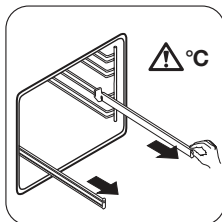
Použití příslušenství

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

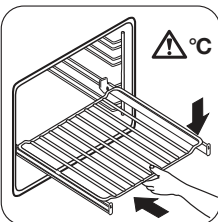
Teleskopické výsuvy

Důležité Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



- 1** Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



- 2** Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.

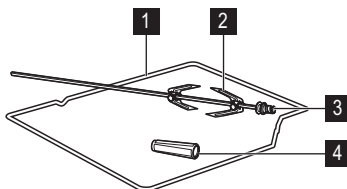
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

 **Pozor** Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

Otočný rožň

 **Upozornění** Při používání otočného rožně buďte opatrní. Vidlice a rožň jsou ostré. Hrozí nebezpečí úrazu.

 **Upozornění** Při vyjímání otočného rožně použijte chňapky. Otočný rožň a topný článek grilu je horký. Hrozí nebezpečí popálení.



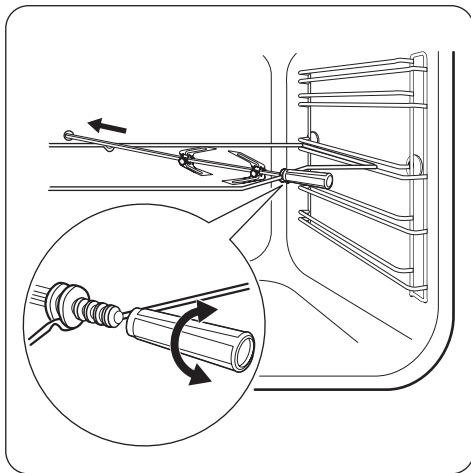
- 1** Rám otočného rožně

2 Vidlice

3 Rožeň

4 Držadlo

1. Zasuňte držadlo do otočného rožně.
2. Vložte plech na pečení na nejnižší úroveň trouby.
3. Vložte rám otočného rožně na třetí úroveň zdola.
4. Vložte první vidlici do rožně, poté na otočný rožeň rozmístěte maso a vložte druhou vidlici.
5. Pomocí šroubů vidlice dotáhněte.
6. Špičku rožně vložte do otvoru pro otočný rožeň. Viz část „Popis spotřebiče“.
7. Položte přední část rožně na rám otočného rožně.



8. Odstraňte držadlo otočného rožně.
9. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy otočného rožně. Otočný rožeň se otáčí.
10. Nastavte potřebnou teplotu. Viz tabulky pečení.

i Pokud se dokončí funkce hodin (Trvání či Ukončení) a vy nevypnete spotřebič, otočný rožeň se bude dál otáčet.

Doplňkové funkce

Chladicí ventilátor

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

Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

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

Užitečné rady a tipy

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

Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslem	1	170	2	165	60 - 80	V koláčové formě o průměru 26 cm
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečení

- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

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

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

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / pro- užky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 - 100	Na plechu na pečení ¹⁾
Žemle	3	190	3	190	12 - 20	Na plechu na pečení ¹⁾
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	50 - 60	V koláčové formě o průměru 20 cm

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chle- ba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánek na plechu na pe- čení ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pe- čení nebo v hlubo- kém pekáči / ple- chu ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pe- čení ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový ná- kyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový ná- kyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾
Zapečené can- nelli	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

Gril



Prázdnou troubu vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14

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

Otočný rožeň



Prázdnou troubu vždy před přípravou jíd-
del na 10 minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Čas pečení [min]
Drůbež	1000	2	250	50 – 60
Pečeně	800	2	250	50 – 60

Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmra- zování (min)	Další čas rozmra- zování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený ta- lířek ve velkém talíři. V polo- vině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela roz- mražené kousky.
Zdobení dort	1400	60	60	-

Sušení - Pravý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Varování ohledně akrylamidů

Důležité Podle nejnovějších vědeckých poznatků mohou akrylamidy vznikající při

smažení jídel dohned (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 mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipírají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.

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

Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

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

Čištění dveřního těsnění

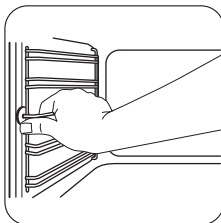
- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

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

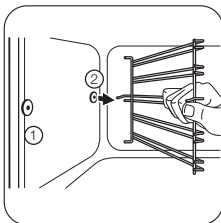
Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí drážek na rošty



1 Odtáhněte přední část drážky roštu od stěny trouby.



2 Odtáhněte zadní konec drážky roštu od stěny trouby a vytáhněte ji ven.

Instalace drážek na rošty

Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- i** Zakulacené konce drážek na rošty musí směřovat dopředu.

Čištění vodou

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

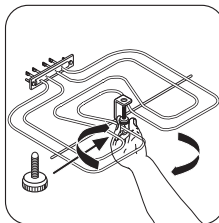
1. Do zásobníku na čištění vodou, který se nachází na dně trouby, nalijte 300 ml vody.
2. Nastavte funkci trouby .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Nechte spotřebič pracovat 30 minut.
5. Spotřebič vypněte a nechte jej vychladnout.
6. Když je spotřebič chladný, vyčistěte vnitřní plochy trouby pomocí hadru.

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

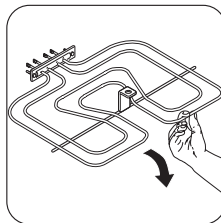
Strop trouby

Topné těleso grilu lze pro snazší čištění strop trouby vyjmout.

- !** **Upozornění** Před vyjmutím topného tělesa grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.



1 Vyšroubujte šroub, kterým je topné těleso grilu připevněno. Naprotivé použijte šroubovák.



2 Opatrně stáhněte topné těleso grilu dolů. Nyní můžete vyčistit strop trouby.

Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.

Instalace topného tělesa grilu

Topné těleso grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- !** **Upozornění** Ujistěte se, že je topné těleso grilu správně namontované a nepadá dolů.

Žárovka trouby

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

Před výměnou žárovky trouby:

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

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

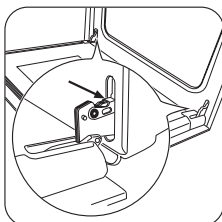
Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

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

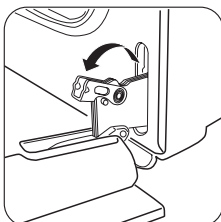
Čištění dvířek trouby

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

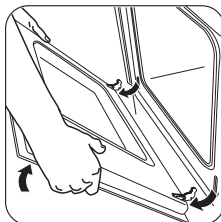
i Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



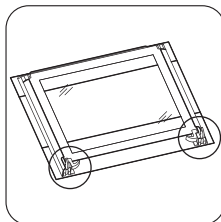
1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



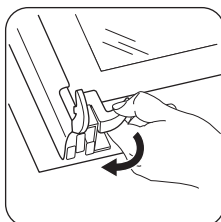
2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



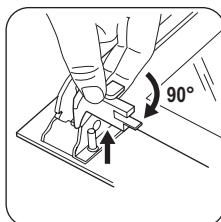
3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



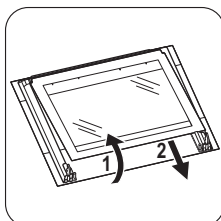
4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5 Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.



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



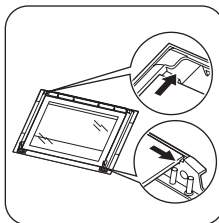
7 Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.

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

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu

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

Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.



Co dělat, když...

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže ji stíh vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na displeji se zobrazí 12.00 .	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu.	Nastavte hodiny.
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 na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

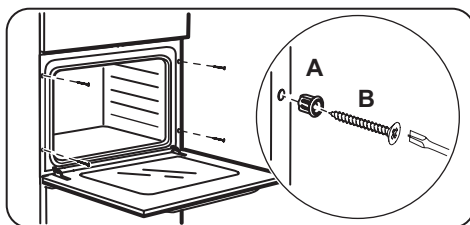
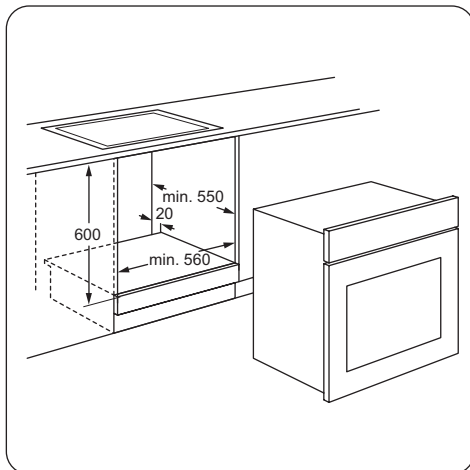
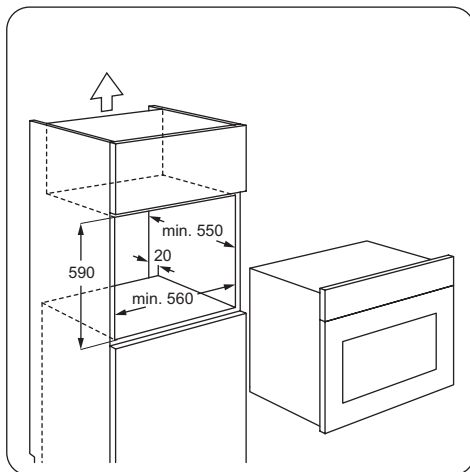
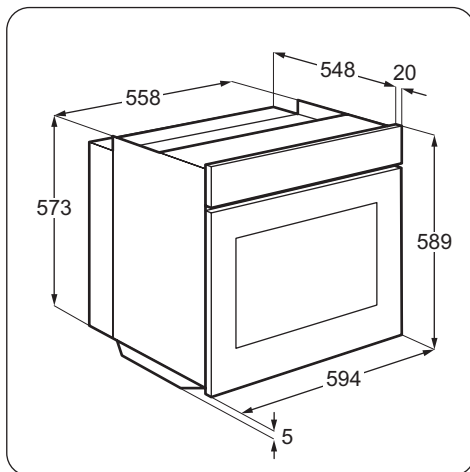
Technické údaje

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

Instalace

⚠ Upozornění Viz kapitola „Bezpečnostní informace“.

Vestavba



Elektrická instalace

⚠ Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

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

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Kabel

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

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

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

Celkový 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. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	21	További funkciók	29
Biztonsági előírások	22	Hasznos javaslatok és tanácsok	29
Termékleírás	24	Ápolás és tisztítás	34
Az első használat előtt	24	Mit tegyek, ha...	37
Napi használat	25	Műszaki adatok	38
Órafunkciók	26	Üzembe helyezés	38
Tartozékok használata	27	Környezetvédelmi tudnivalók	39

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

⚠ Vigyázat Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

Általános biztonság

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütő-

ből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Biztonsági előírások

Üzembe helyezés



Vigyázat A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

Elektromos csatlakoztatás



Vigyázat Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakértett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervízhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Használat

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

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.

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

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

Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.

- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez

használható. Otthona kivilágítására ne használja.

⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

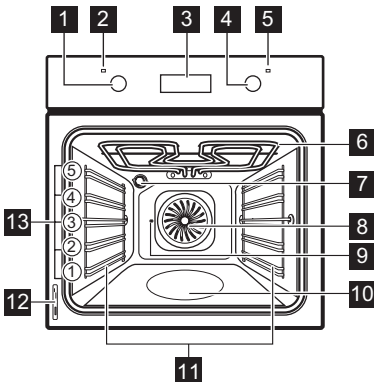
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

Ártalmatlanítás

⚠ Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

Termékleírás



- 1 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2 Bekapcsolás-visszajelző
- 3 Elektronikus programkapcsoló
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Hőmérséklet-visszajelző
- 6 Grill
- 7 Sütőlámpa

- 8 Ventilátor
- 9 Forgónyárs furata
- 10 Víz tisztítás tartálya
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Adattábla
- 13 Polcszintek

Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Alumínium sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Forgónyárs**
Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.
- **Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálcákhoz.

Az első használat előtt

Vigyzat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Kezdeti tisztítás

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

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

Az óra beállítása

i A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd. A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.



Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

i Az idő módosításához nyomja le többször a gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam $I \rightarrow I$ vagy Befejezés $\rightarrow I$ funkciót ugyanarra az időre beállítani.

Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

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

Napi használat

Vigyzat Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

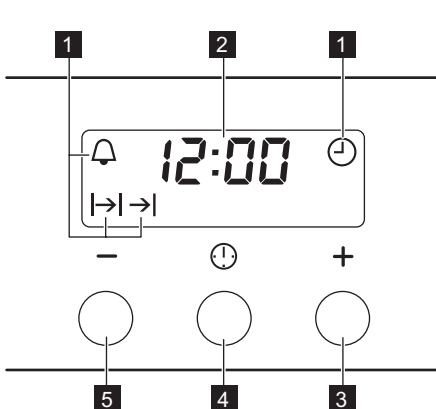
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Alsó + felső sütés / Vízisztítás	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem. A Vízisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
 Alsó sütés	Ropogós vagy kérges aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
 Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Pírlós készítéséhez.
 Grill + Forgónyárs	Hús grillezéséhez, beleértve a kebab vagy kisebb húsdarabok nyáron sütését.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

Órafunkciók

Elektronikus programkapcsoló



- 1 Funkciók visszajelzői
- 2 Idő kijelző
- 3 + gomb
- 4 Kiválasztó gomb
- 5 - gomb

Óra funkció		Alkalmazás
	Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.

i Egyidejűleg használhatja az Időtartam  és a Befejezés  funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először az Időtartamot , majd a Befejezést  állítsa be.

Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam  és a Befejezés  funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

i Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a - gombot.
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

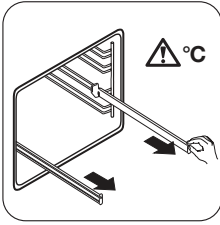
Tartozékok használata

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

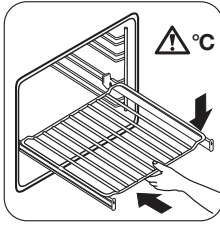
Teleszkópos sütősin

Fontos Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősinék szerelési útmutatóját.

A teleszkópos sütősinék segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



1 Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.



2 Helyezze a húzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

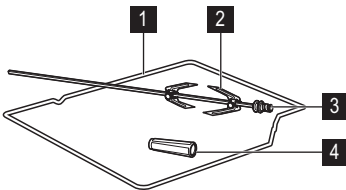
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Figyelem A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!

Forgónyárs

Vigyázat A forgónyárs használata közben legyen óvatos. A forgónyárs és a villák hegyesek. Sérülés veszélye áll fenn!

Vigyázat A forgónyárs kivételekor használjon sütőkesztyűt. A forgónyárs és a grillsütő forró. Égésveszély!



1 Nyárstartó állvány

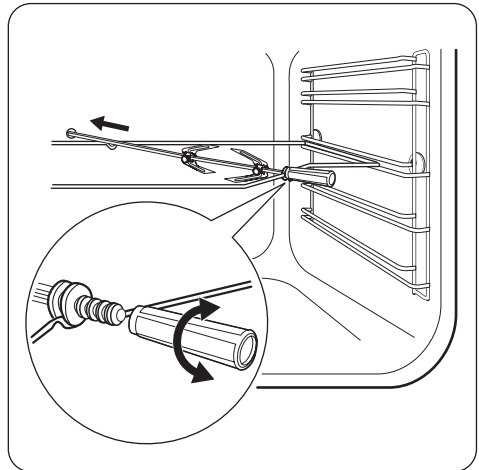
2 Villák

3 Nyárs

4 Fogantyú

1. Tegye fel a fogantyút a forgónyársra.

2. Helyezze a hússütő tepsit a legalsó polcszintre.
3. Helyezze a forgónyárstartó állványt alulról számolva a harmadik polcmagasságba.
4. Helyezze az első villát a forgónyársra, tegye a húst a forgónyársra, végül rögzítse a második villával.
5. Rögzítse a villákat a csavarok segítségével.
6. Helyezze a forgónyárs hegyét a forgónyárs-befogadó furatba. Lapozza fel a „Termékleírás” című fejezetet.
7. Helyezze a forgónyárs elülső részét a nyárstartó állványra.



8. Vegye le a forgónyárs fogantyúját.
9. A sütőfunkciók gombját forgassa el a forgónyárs helyzetbe. A forgónyárs forog.
10. Állítsa be a szükséges hőmérsékletet. Lásd a sütési táblázatokat.

i Amikor egy óra funkció (Időtartam vagy a Befejezés) véget ér, és nem kapcsolja ki a készüléket, a forgónyárs tovább fog működni.

További funkciók

Hűtőventilátor

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

Biztonsági termosztát

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túl-

melegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Hasznos javaslatok és tanácsok

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

Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

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

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, 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.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

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

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Sütő tálcán ¹⁾
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

1) Melegítse elő a süttőt 10 percre.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Nyúlhús	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

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

Forgónyárs



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]
Szárnyasok	1000	2	250	50 – 60
Sülttek	800	2	250	50 – 60

Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészéjára egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kioltvasztási időtartam [perc]	További kioltvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Féldőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Féldőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

GYÜMÖLCS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

Ápolás és tisztítás

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

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerezes puha ruhával tisztítsa meg.

- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot!

Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

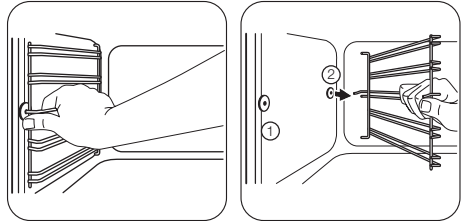
Az ajtó tömítések megtisztítása

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

Polctartók

A polctartók kiserelhetőek az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1 Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

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

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

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

Víz tisztítás

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

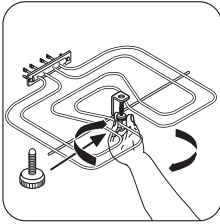
1. Öntsön 300 ml vizet a Víz tisztítás tartályába, mely a sütő alján található.
2. Állítsa be a sütő funkciót .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit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

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

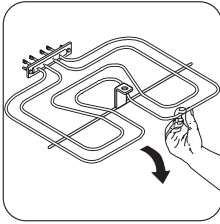
A sütő mennyezete

A sütő tetejének könnyebb tisztításához a grillező elem eltávolítható.

 **Vigyázat** A grillező elem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!



1 Csavarozza ki a grillező elemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzózt.



2 Óvatosan húzza lefelé a grillező elemet. A sütő tetejét előkészítette a tisztításra.

Meleg vizes és mosószeres puha törlőkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.

A grillező elem behelyezése

A grillező elemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

⚠ Vigyázat A grillező elem visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

Sütőlámpa

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

i Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmaradék ráégesének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

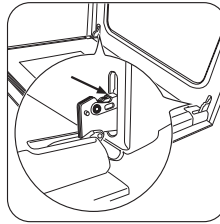
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

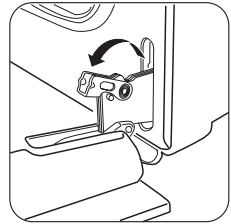
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtaja és a belső üveglap a tisztításhoz kivehetőek.

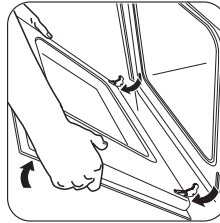
i A sütőajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy a sütőajtaja nincs leszerelve.



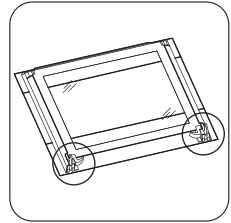
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



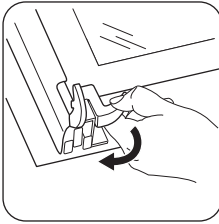
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



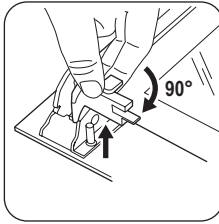
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



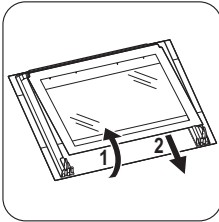
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



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

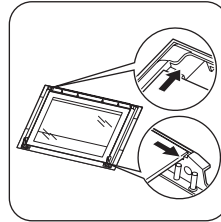
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

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

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

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



Mit tegyek, ha...

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszere-lőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a következő látható: 12.00	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

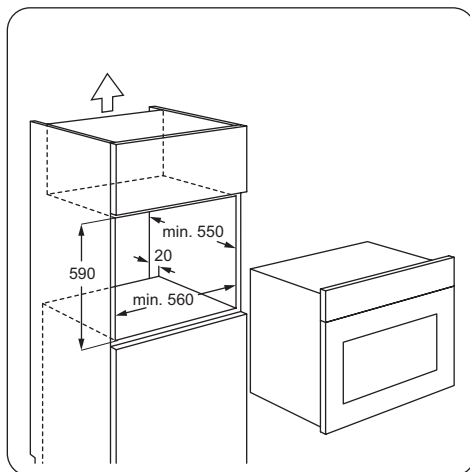
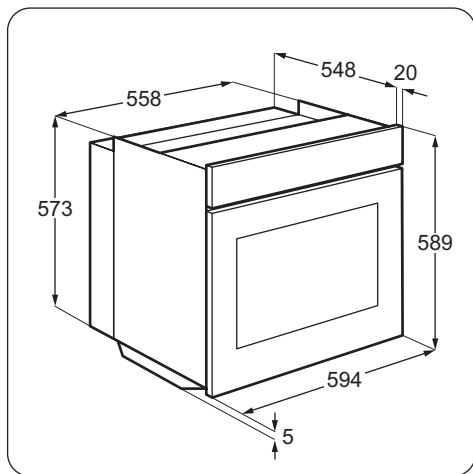
Műszaki adatok

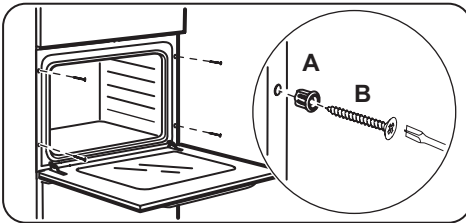
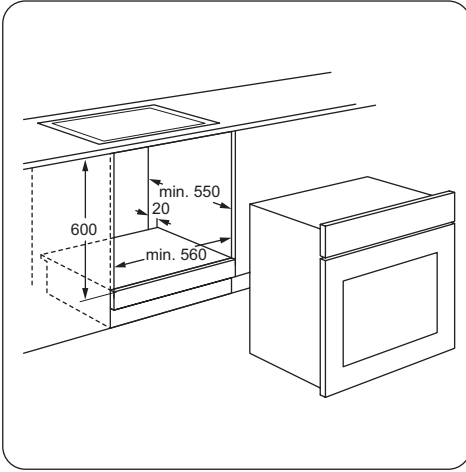
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés

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

Beépítés





Elektromos üzembe helyezés



Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képzett személy végezheti el.

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

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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

Kábel

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

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

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



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



Csomagolóanyag

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

Saturs

Drošības informācija	40	Papildfunkcijas	47
Drošības norādījumi	41	Noderīgi ieteikumi un padomi	47
Izstrādājuma apraksts	43	Kopšana un tīrīšana	53
Pirms pirmās ieslēgšanas	43	Ko darīt, ja ...	56
Izmantošana ikdienā	44	Tehniskie dati	56
Pulksteņa funkcijas	45	Uzstādīšana	56
Piederumu lietošana	46	Apsvērumi par vides aizsardzību	58

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

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

Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

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

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabāji iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvojies ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

Vispārīgi drošības norādījumi

- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantoji cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot piederumus vai cepeškrāsns traukus.

- Nelietot tvaika tīrītāju, lai tīrītu ierīci.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet strāvas padevi.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Drošības norādījumi

Uztādīšana

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

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet vai nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Nodrošiniet minimālo attālumu no citām ierīcēm un mēbelēm.
- Pārbaudiet, vai ierīce uzstādīta zem un pie drošām ietaisēm.
- Ierīces sāniem jāatrodas blakus pie tāda paša augstuma ierīcēm vai mēbelēm.

Elektriskais savienojums

 **Brīdinājums** Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.

- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm, it īpaši, ja durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudni.
- Izmantojiet tikai pareizas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla

poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

Izmantošana

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

- Izmantojiet šo ierīci māsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces iekšpuse darbības laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem ierīces iekšpusē. Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimds, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ierīces darbības laikā vienmēr turiet ierīces durvis aizvērtas.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholū saturu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Neļaujiet dzirkstelēm un atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat cepeškrāsns durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

 **Brīdinājums** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai emalja nesaplaisātu un nezaudētu krāsu:
– neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;

- nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
- neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
- neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
- izņemot vai uzstādot papildpiederumus, rīkojieties uzmanīgi.

- Emaljas krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību. Garantijas likumdošanas izpratnē tas nav defekts.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet cepamo pannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.

Apkope un tīrīšana

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

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Cepeškrāsnī atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu (ja tāds ir) ar jebkāda veida tīrīšanas līdzekli.

Iekšējais apgaismojums

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

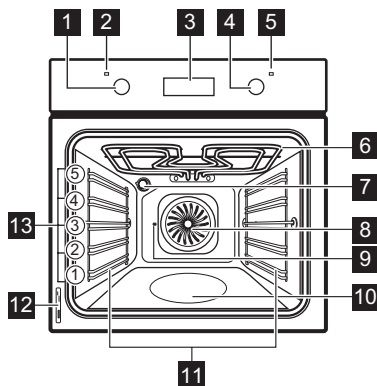


Brīdinājums Pastāv risks gūt elektrošoku!

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

Ierīces utilizācija

Izstrādājuma apraksts



- 1** Cepeškrāsns funkciju regulators
- 2** Strāvas indikators
- 3** Elektroniskais programmētājs
- 4** Temperatūras regulators
- 5** Temperatūras indikators
- 6** Grīls
- 7** Cepeškrāsns lampas



Brīdinājums Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

- 8** Ventilators
- 9** Rotējošā iesma padziļinājums
- 10** Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 11** Izņemams plaukta atbalsts
- 12** Tehnisko datu plāksnīte
- 13** Plauktu stāvoņi

Cepeškrāsns papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku traukiem, cepešiem.
- **Alumīnija cepamā paplāte**
Kūkām un cepumiem.
- **Grīls- / cepešpanna**
Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Rotējošais iesms**
Lielāku gaļas un putnu gaļas cepešu cepšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Plaktiem un paplātēm.

Pirms pirmās ieslēgšanas



Brīdinājums Skatiet sadaļu "Drošības informācija".

Pirmā tīrīšana

- Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes (ja tādas ir).
- Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas.

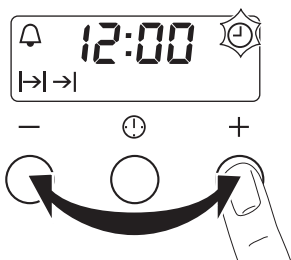
Svarīgi Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".

Laika iestatīšana



Pirms cepeškrāsns ieslēgšanas jāiestata laiks.

Kad pieslēdzat ierīci elektrības padevei vai pēc barošanas pārrāvuma, mirgo diennakts laika funkcijas indikators. Piespiediet taustiņu + vai -, lai iestatītu pareizo laiku.



Pēc aptuveni piecām sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda iestatīto diennakts laiku.

- i** Lai mainītu laika iestatījumu, vairākas reizes spiediet , kamēr sāk mirgot Diennakts laika funkcija. Nedrīkst vienlaikus iestatīt Darb. laika I->I vai Beigu ->I funkciju.

Izmantošana ikdienā

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

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirzās uz āru.

Ierīces aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru, lai izvēlētos cepeškrāsns funkciju. Jaudas indikators iedegas, kad ierīce darbojas.

Cepeškrāsns funkcijas

Cepeškrāsns funkcija		Lietojums
	Pozīcija Izslēgts	Ierīce ir izslēgta.
	Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu cepeškrāsns lampu bez gatavošanas.
	Augš. + apakškaršēšana/Tīrīšana ar ūdeni	Lai ceptu un grauздētu vienā cepeškrāsns līmenī. Vienlaicīgi darbojas augšējais un apakšējais sildelements. Plašāku informāciju par Tīrīšanu ar ūdeni, skatiet sadaļā "Kopšana un tīrīšana".
	Apakškaršēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni. Darbojas tikai apakšējais sildelements.
	Grilēšana	Lai grilētu plakanu pārtiku nelielos daudzumos plaukta vidū. Lai grauздētu maizi.

Uzkarsēšana

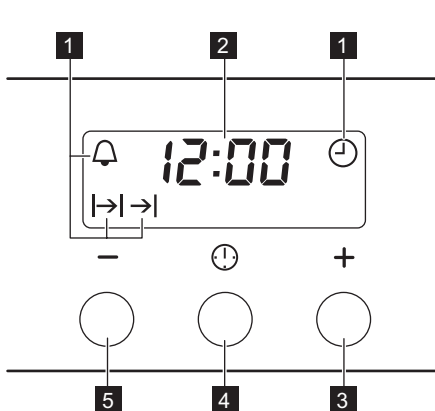
Lai nodedzinātu atlikušos taukus, uzkarsējiet ierīci, kad tā ir tukša.

1. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
2. Ļaujiet ierīcei darboties vienu stundu.
3. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes.
5. Iestatiet  funkciju un maksimālo temperatūru.
6. Ļaujiet ierīcei darboties desmit minūtes. Papildpiederumi var kļūt karstāki nekā parasti. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Tas ir normāli. Pārbaudiet, vai gaisa plūsma ir pietiekama.

Cepeškrāsns funkcija		Lietojums
	Grils + rotējošais iesms	Gaļas un kebabu, kā arī mazāku gaļas gabalu grilēšanai.
	Picas uzstādījumi	Picas vai pīrāga pagatavošanai. Grila un apakšējais elements nodrošina tiešu karstā gaisa padevi, ventilators - sakarsētā gaisa cirkulāciju, lai pagatavotu picas virskārtu un pīrāga pildījumu.
	Ventilatora karsēšana	Lai grauzdētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
	Atkausēšana	Lai atlaidinātu saldētu pārtiku. Temperatūras rokturim jābūt izslēgtā pozīcijā.

Pulksteņa funkcijas

Elektroniskais programētājs



- 1 Funkciju indikatori
- 2 Laika displejs
- 3 Taustiņš +
- 4 Izvēles taustiņš
- 5 Taustiņš -

Pulksteņa funkcija		Lietojums
	Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
	Laika atgādinājums	Lai iestatītu laika atskaitīšanu. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību.
	Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi ierīcei jādarbojas.
	Beigas	Lai iestatītu laiku, kad ierīce nepieciešams deaktivizēt.

i Funkcijas Darb. laiks $\rightarrow$ un Beigu laiks $\rightarrow$ var izmantot vienlaicīgi, ja ierīce ir jāaktivizē un jādeaktivizē vēlāk. Vispirms iestatiet darbības laiku $\rightarrow$, pēc tam beigas $\rightarrow$.

Pulksteņa funkciju iestatīšana

1. Darb. laikam $\rightarrow$ un Beigām $\rightarrow$ iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru. To nav nepieciešams darīt, lietojot funkciju Laika atgādinājums .

2. Pieskarieties izvēles taustiņam vairākas reizes, līdz sāk mirgot vajadzīgās pulksteņa funkcijas indikators.



3. Piespiediet + vai -, lai iestatītu nepieciešamo pulksteņa funkciju. Displejā redzams iestatītās pulksteņa funkcijas indikators. Kad iestatītais laiks

beidzies, indikators mirgo un divas minūtes skan skaņas signāls.

- i** Ar funkcijām Darb. laiks I→I un Beigas →I ierīce izslēdzas automātiski.

4. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
5. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā stāvoklī.

Pulksteņa funkciju atcelšana

1. Vairākas reizes nospiediet izvēles taustiņu, līdz sāk mirgot vajadzīgās funkcijas indikators.
2. Nospiediet un turiet taustiņu -. Pulksteņa funkcija nodzēst pēc dažām sekundēm.

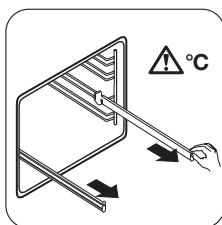
Piederumu lietošana

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

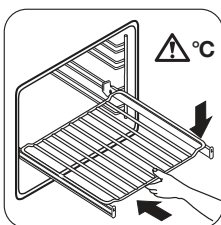
Teleskopiskās vadotnes

Svarīgi Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas instrukciju vēlākai izmantošanai.

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.



- 1** Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.



- 2** Uzlieciet restes uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī.

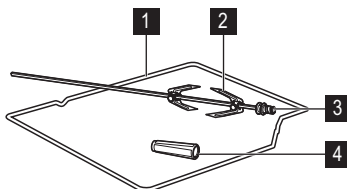
Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas ierīcē.

- ⚠ Uzmanību** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

Rotējošais iesms

- ⚠ Brīdinājums** Ievērojiet piesardzību, izmantojot rotējošo iesmu. Dakšiņas un iesms ir asi. Pastāv risks savainoties.

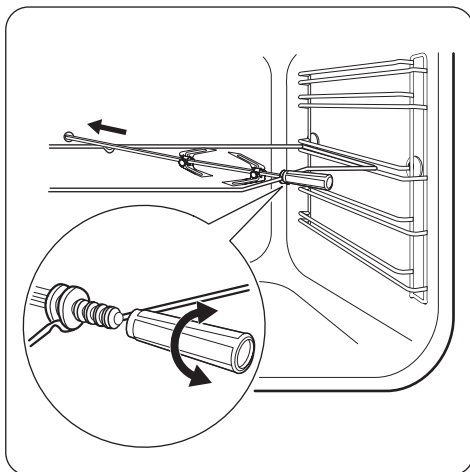
- ⚠ Brīdinājums** Rotējošā iesma noņemšanai izmantojiet cimdus. Rotējošais iesms un grils ir karsti. Iespējams gūt apdegumus.



- 1** Rotējošā iesma rāmis
- 2** Dakšiņas
- 3** Iesms
- 4** Rokturis

1. Ievietojiet rotējošā iesma rokturi iesmā.

2. Novietojiet cepešpannu zemākajā cepšanas līmenī.
3. Novietojiet rotējošā iesma rāmi trešajā līmenī no apakšas.
4. Uztādiet uz iesma pirmo dakšīņu, pēc tam uz rotējošā iesma uzlieciet gaļu un uztādiet otro dakšīņu.
5. Nostipriniet dakšīņas ar skrūvēm.
6. Ievietojiet iesma galu rotējošā iesma padziļinājumā. Skatiet sadaļu „Izstrādājuma apraksts”.
7. Novietojiet iesma priekšējo daļu uz rotējošā iesma rāmja.



8. Noņemiet rotējošā iesma rokturi.
9. Pagrieziet cepeškrāsns funkciju regulatoru rotējošā iesma pozīcijā. Rotējošais iesms rotē.
10. Iestatiet vajadzīgo temperatūru. Skatiet gatavošanas tabulas.

i Ja izbeidzas pulksteņa funkcija (Darb. ilgums vai Beigas) un Jūs neizslēdzat ierīci, rotējošais iesms turpina darboties.

Papildfunkcijas

Dzesēšanas ventilators

Kad ierīce darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Drošības termostats

Nepareiza ierīces lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to

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

Noderīgi ieteikumi un padomi

- Ierīcei ir pieci cepšanas līmeņi. Skaitiet cepšanas līmeņus no ierīces apakšas.
- Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā

ēdienus mīkstu to iekšpusē un kraukšītgus ārpusē. Turklāt līdz minimumam tiek samazināts gatavošanas laiks un elektroenerģijas patēriņš.

- Ierīces iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Tas ir normāli. Atverot cepeškrāsns durvis gatavošanas laikā, obligāti stāviet atstātus no ierīces. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes.
- Pēc katras ierīces lietošanas reizes notīriet mitrās virsmas.
- Nenovietojiet uz cepeškrāsns pamatnes priekšmetus un gatavošanas laikā nepārklājiet ierīces daļas ar alumīnija foliju. Tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus un bojāt emalju.

Kūku cepšana

- Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.
- Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Gatavošanas un cepšanas tabula

KŪKAS

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškaršēšana		Ventilatora karšēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Putotas receptes	2	170	3 (2 un 4)	160	45 - 60	Kūku veidnē
Smilšu mīkla	2	170	3 (2 un 4)	160	20 - 30	Kūku veidnē
Paniņu siera kūka	1	170	2	165	60 - 80	26 cm kūku veidnē
Ābolkūka	2	170	2 (kreisais un labais)	160	80 - 100	Divās 20 cm kūku veidnēs uz restotā plaukta ¹⁾
Strūdele	3	175	2	150	60 - 80	Uz cepamās paplātes
Ievārījuma kūka	2	170	2 (kreisais un labais)	165	30 - 40	26 cm kūku veidnē
Biskvītkūka	2	170	2	160	50 - 60	26 cm kūku veidnē

Gaļas un zivju pagatavošana

- Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenotīrāmi traipi.
- Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.
- Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pielejiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā ieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodi labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Ziemassvētku kūka/trekna augļu kūka	2	160	2	150	90 - 120	20 cm kūku veidnē ¹⁾
Plūmju kūka	1	175	2	160	50 - 60	Maizes traukā ¹⁾
Nelielas kūkas - viens līmenis	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - divi līmeņi	-	-	2 un 4	140 - 150	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Nelielas kūkas - trīs līmeņi	-	-	1, 3 un 5	140 - 150	30 - 45	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - vienā līmenī	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - divos līmeņos	-	-	2 un 4	140 - 150	35 - 40	Uz cepamās paplātes
Biskvīti / konditorejas izstrādājumi - trīs līmeņos	-	-	1, 3 un 5	140 - 150	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Bezē – vienā līmenī	3	120	3	120	80 - 100	Uz cepamās paplātes
Bezē – divos līmeņos	-	-	2 un 4	120	80 - 100	Uz cepamās paplātes ¹⁾
Bulciņas	3	190	3	190	12 - 20	Uz cepamās paplātes ¹⁾
Eklēri – vienā līmenī	3	190	3	170	25 - 35	Uz cepamās paplātes
Eklēri – divos līmeņos	-	-	2 un 4	170	35 - 45	Uz cepamās paplātes
Groziņi	2	180	2	170	45 - 70	20 cm kūku veidnē
Bagātīgs augļu pīrāgs	1	160	2	150	110 - 120	24 cm kūku veidnē
Biskvītkūka ar pildījumu	1	170	2 (kreisais un labais)	160	50 - 60	20 cm kūku veidnē

1) Iepriekš uzsildīt 10 minūtes.

MAIZE UN PICA

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Baltmaize	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 gabali, 500 g uz katra gabala ¹⁾
Rudzu maize	1	190	1	180	30 - 45	Maizes traukā
Bulciņas	2	190	2 (2 un 4)	180	25 - 40	6 – 8 maizītes uz cepamās paplātes ¹⁾
Pica	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Cepamajā paplātē vai cepamajā pannā ¹⁾
Plāceņi	3	200	3	190	10 - 20	Uz cepamās paplātes ¹⁾

1) Iepriekš uzsildīt 10 minūtes.

PĪRĀGI

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Valējais pīrāgs ar makaroniem	2	200	2	180	40 - 50	Veidnē
Valējais dārzeņu pīrāgs	2	200	2	175	45 - 60	Veidnē
Sāļie pīrāgi	1	180	1	180	50 - 60	Veidnē ¹⁾
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Veidnē ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Veidnē ¹⁾

1) Iepriekš uzsildīt 10 minūtes.

GAĻA

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Liellopu gaļa	2	200	2	190	50 - 70	Uz restota plaukta
Cūkgaļa	2	180	2	180	90 - 120	Uz restota plaukta

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Teļa gaļa	2	190	2	175	90 - 120	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	2	210	2	200	50 - 60	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	2	210	2	200	60 - 70	Uz restota plaukta
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	2	210	2	200	70 - 75	Uz restota plaukta
Cūkas plecs	2	180	2	170	120 - 150	Ar ādu
Cūkas stilbiņš	2	180	2	160	100 - 120	2 gab.
Jēra gaļa	2	190	2	175	110 - 130	Stilbs
Vista	2	220	2	200	70 - 85	Vesela
Tītars	2	180	2	160	210 - 240	Vesela
Pīle	2	175	2	220	120 - 150	Vesela
Zoss	2	175	1	160	150 - 200	Vesela
Trusis	2	190	2	175	60 - 80	Sadalīts gabalos
Zaķis	2	190	2	175	150 - 200	Sadalīts gabalos
Fazāns	2	190	2	175	90 - 120	Vesela

ZIVS

ĒDIENA VEIDS	Augš. + apakškarsēšana		Ventilatora karsēšana		Gatavošanas laiks [min.]	Piezīmes
	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]		
Forele/jūras plaudis	2	190	2	175	40 - 55	3-4 zivis
Tuncis / lasis	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filejas

Grilēšana



Sakarsējiet tukšu cepeškrāsi 10 minūtes pirms gatavošanas.

ĒDIENA VEIDS	Daudzums		Grilēšana		Gatavošanas laiks [min.]	
	Gabali	(g)	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Viena puse	Otra puse
Filejas steiki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Liellopu gaļas steiki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Sardeles	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Vista (sadalīta uz pusēm)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebabi	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Vistas krūtiņa	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	4	maks.	20-30	-
Zivs fileja	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Grauzdiņi ar garnējumu	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Grauzdiņš	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

Rotējošais iesms



Sakarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas.

ĒDIENA VEIDS	(g)	Plaukta pozīcija	Temp. [°C]	Gatavošanas laiks [min.]
Putnu gaļa	1000	2	250	50 – 60
Cepeši	800	2	250	50 – 60

Atkausēšana

ĒDIENA VEIDS	(g)	Atkausēšanas laiks [minūtēs]	Papildu atkausēšanas laiks [minūtēs]	Piezīmes
Vista	1000	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz apgrieztas apakšstases lielā šķīvī. Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	1000	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Gaļa	500	90 - 120	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
Forele	150	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	300	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	250	30 - 40	10 - 15	-
Krējums	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Torte	1400	60	60	-

Žāvēšana - Ventilatora karsēšana

Pārklājiet cepeškrāsns plauktus ar cepamo papīru.

DĀRZEŅI

ĒDIENA VEIDS	Plaukta pozīcija		Temperatūra [°C]	Laiks [st.]
	1 līmenis	2 līmeņi		
Pupas	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pipari	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Sēnes	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

AUGĻI

ĒDIENA VEIDS	Plaukta pozīcija		Temperatūra [°C]	Laiks [st.]
	1 līmenis	2 līmeņi		
Plūmes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikozes	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Ābolu šķēles	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Bumbieri	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnināt.

Kopšana un tīrīšana

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

- tīriet ierīces priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet parastu tīrīšanas līdzekli.
- Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tad varēs vieglāk noņemt netīrumus un tie nepiedegs;
- piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālo cepeškrāsnij paredzēto tīrīšanas līdzekli;
- Notīriet visus cepeškrāsns piederumus pēc katras lietošanas reizes un ļaujiet tiem no-

žūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli;

- piedegumdrošus papildpiederumus nedrīkst tīrīt ar agresīviem līdzekļiem, priekšmetiem ar asām šķautnēm vai trauku mazgājamā mašīnā. Tā var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.

 **Ierīces no nerūsējošā tērauda vai alumīnija:**

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

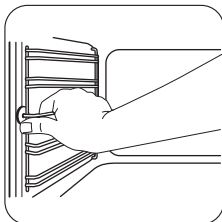
Durtiņu blīvējuma tīrīšana

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

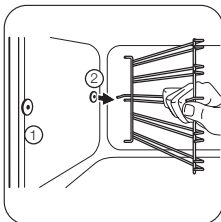
Plauktu atbalsti

Plauktu atbalstus var izņemt, lai notīrītu iekšējās sānu sienas.

Plauktu atbalstu izņemšana



- 1** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



- 2** Pavelciet plauktu atbalstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

Plauktu atbalstu uzstādīšana

Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- i** Noapaļotajiem plauktu balstu galiem jābūt vērstiem uz priekšpusi.

Tīrīšana ar ūdeni

Tīrīšana ar ūdeni izmanto tvaiku, lai palīdzētu notīrīt no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārlikumus.

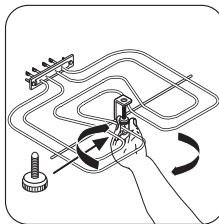
- Ielejiet 300 ml ūdens tvertnē tīrīšanai ar ūdeni cepeškrāsns apakšā.
- Iestatiet cepeškrāsns funkciju .
- Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
- Ļaujiet ierīcei darboties 30 minūtes.
- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar audumu.

- !** **Brīdinājums** Pirms pieskaraties ierīcei, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.

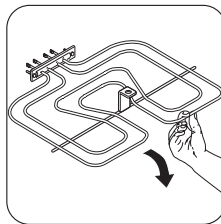
Cepeškrāsns griesti

Lai atvieglotu cepeškrāsns griestu tīrīšanu, grilu var izņemt.

- !** **Brīdinājums** Pirms grila izņemšanas deaktivizējiet ierīci. Pārliecinieties, ka ierīce atdzisusi. Iespējams gūt apdegumus.



- 1** Izņemiet skrūvi, kas notur grilu. Pirmajā reizē izmantojiet skrūvgriezi.



- 2** Uzmanīgi pavelciet grilu uz leju. Tagad var tīrīt cepeškrāsns griestus.

Notīriet cepeškrāsns griestus ar mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī un tīrīšanas līdzeklī, un ļaujiet tiem nožūt.

Grila uzstādīšana

Uzstādiet grilu, veicot iepriekšminētās darbības apgrieztā secībā.

- !** **Brīdinājums** Pārliecinieties, ka grils ir uzstādīts pareizi un nekrīt nost.

Cepeškrāsns lampas

- !** **Brīdinājums** Esiet piesardzīgi, mainot cepeškrāsns lampu. Var gūt elektrošoku.

Pirms nomaināt cepeškrāsns lampu:

- Deaktivizējiet cepeškrāsns.
- Izņemiet drošinātāju no drošinātāju kārbas vai deaktivizējiet slēgiekārtu.

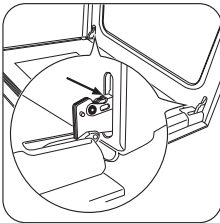
- i** Novietojiet audumu cepeškrāsns apakšā, lai aizsargātu cepeškrāsns lampu un stikla apvalku. Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar audumu, lai neļautu tauku nosēdumiem piedegt pie spuldzes.

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

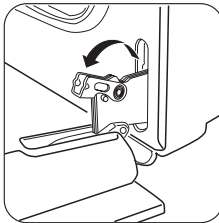
Cepeškrāsns durvju tīrīšana

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

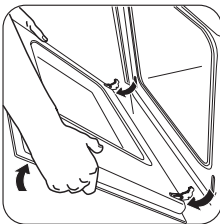
i Cepeškrāsns durvis var aizvērties, ja mēģināsi izņemt iekšējo stikla paneli, kamēr durvis vēl nav noņemtas.



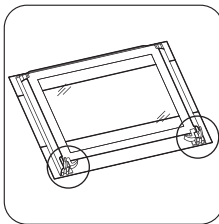
1 Atveriet durvis līdz galam un turiet abas durvju eņģes.



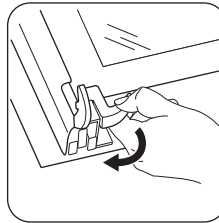
2 Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras.



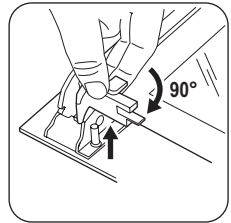
3 Veriet ciet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (pusvirus). Tad pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



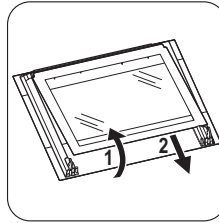
4 Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



5 Atbrīvojiet bloķēšanas sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



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



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

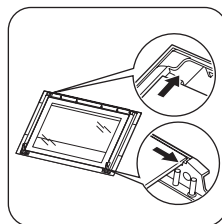
Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneli.

Durvju un stikla paneļa uzstādīšana

Kad tīrīšana pabeigta, uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis. Veiciet augstāk minētās darbības pretējā secībā.

Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa ietvars vietās, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupijs, kad tam pieskaraties.

Iekšējais stikla panelis noteikti jāuzstāda ligzdā pareizi. Skatiet attēlu.



Ko darīt, ja ...

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

Problēmas	Iespējamie iemesli	Risinājums
Cepeškrāsns nesakarst.	Ierīce ir izslēgta.	Ieslēdziet ierīci.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nav iestatīti nepieciešamie iestatījumi.	Pārļiecinieties, vai iestatījumi ir pareizi.
Cepeškrāsns nesakarst.	Nedarbojas mājas elektrosistēmas drošinātājs.	Pārbaudiet drošinātāju. Ja drošinātājs atvienojies vairākkārtīgi, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Neieslēdzas cepeškrāsns lampa.	Cepeškrāsns lampa ir bojāta.	Nomainiet cepeškrāsns apgaismojuma lampu.
Displejā ir redzams 12.00 .	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.	Iestatiet pulksteni.
Uz produktiem un ierīcē veidojas tvaiks un kondensāts.	Ēdieni cepeškrāsnī atstāti pārāk ilgi.	Pabeidzot gatavošanu, neatstājiet ēdienus cepeškrāsnī ilgāk par 15-20 minūtēm.

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu

plāksnīte atrodas ierīces iekšpusē uz priekšējā rāmja.

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)

.....

Izstrādājuma numurs (PNC)

.....

Sērijas numurs (S.N.)

.....

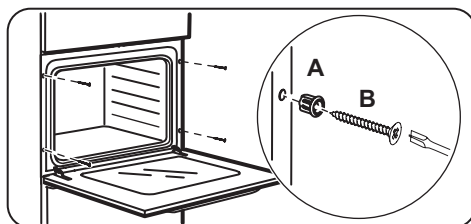
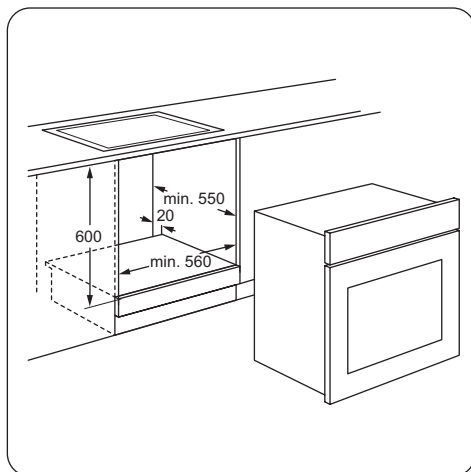
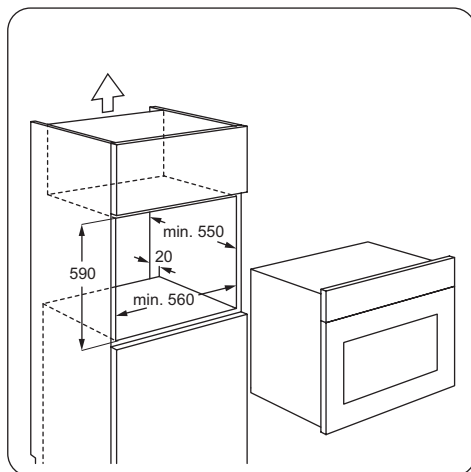
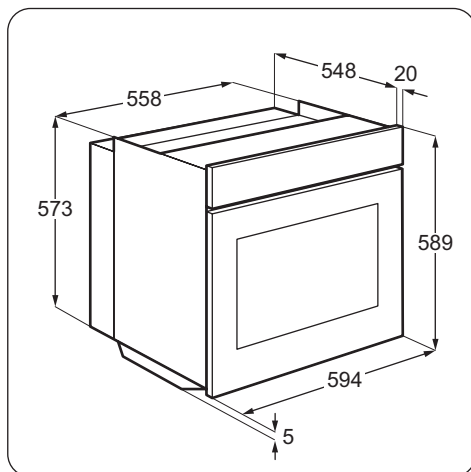
Tehniskie dati

Spriegums	230 V
Frekvence	50 Hz

Uzstādīšana

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

Iebūvēšana



Elektroinstalācija

⚠ Brīdinājums Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.

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

Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

Kabelis

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

Kopējā jauda	Kabeļa šķērssgriezums
maksimums 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimums 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimums 3680 W	3 x 1,5 mm ²

lezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrāliem kabeļiem (zili un brūni kabeļi).



Apsvērumi par vides aizsardzību

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

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



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



www.zanussi.com/shop

