

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	21
PL	Instrukcja obsługi	41

Trouba
Sütő
Piekarnik

USER MANUAL

Obsah


Bezpečnostní informace	2	Čištění a údržba	15
Popis spotřebiče	4	Co dělat, když...	18
Před prvním použitím	5	Technické údaje	19
Denní používání	5	Instalace	19
Funkce hodin	7	Poznámky k ochraně životního prostředí	20
Doplňkové funkce	8		
Užitečné rady a tipy	9		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace


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

Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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


Instalace

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

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

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


Připojení k elektrické síti

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

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


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

Použití spotřebiče

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


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

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při 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 nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Čištění a údržba

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

- Před čištěním nebo údržbou 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.

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

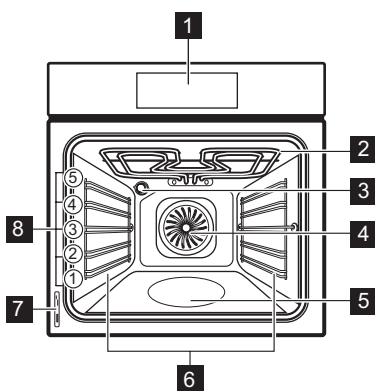
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Likvidace

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

Popis spotřebiče



1 Elektronický programátor

2 Gril

3 Žárovka trouby

4 Ventilátor

5 Zásobník na čištění vodou

6 Drážky na rošty, vyjímatelné

7 Typový štítek

8 Polohy roštů

Příslušenství trouby

• Tvarovaný rošt

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

• Plech na pečení

Na koláče a sušenky.

• Hluboký pekáč / plech

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Před prvním použitím

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


První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjmatelné držáky (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.



Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

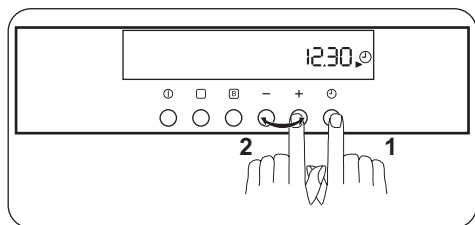
Nastavení a změna času

i Před provozem trouby musíte nastavit čas.

Po připojení trouby k elektrické síti nebo po výpadku elektrického proudu symbol  bliká. Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte správný čas.

Změna času




1. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat symbol .
2. Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte správný čas.



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

Předeheřátí

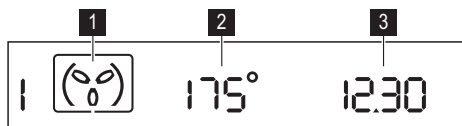
Předeheřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

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“.

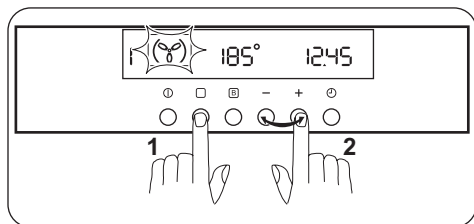
Displej



- 1 Pečící funkce
- 2 Teplota
- 3 Čas

Tlačítko	Funkce	Popis
⓪	Zap/Vyp	Vypnutí a zapnutí spotřebiče.
□	Výběr	Nastavení funkce trouby.
B	Rychlé zahřátí	Zapnutí funkce rychlého zahřátí.
⌚	Hodiny	Nastavení funkce hodin.
- / +	Mínus, plus	Nastavení času a teploty.

Nastavení funkce trouby



1. Zapněte spotřebič.
2. Opakovaně stiskněte **□**, dokud nezačne blikat symbol požadované funkce trouby. Na displeji se zobrazí výchozí teplota. Pokud teplotu do přibližně pěti sekund nezměníte, spotřebič začne pracovat.

3. Teplotu změňte stisknutím tlačítka **+** nebo **-**.

Změna teploty





Změna teploty za chodu spotřebiče:

1. Stiskněte tlačítko **□**. Symbol ° bliká.
2. Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** a změňte teplotu.

i Když nastavíte funkci trouby, symbol teploty **↓** bliká. Tento symbol znázorňuje zvyšování teploty ve spotřebiči. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a symbol teploty přestane blikat.

Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
	Osvětlení Zapne osvětlení trouby bez pečicí funkce.
	Pravý horký vzduch K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštích bez mísení vůní.
	Konvenční ohřev K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topná tělesa pracují současně.
	Gril Grilování plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Turbo gril K pečení velkých kusů masa. Střídavě funguje topné těleso grilu a ventilátor trouby, díky kterému horký vzduch cirkuluje okolo připravovaného jídla.
	Příprava pizzy K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče.
	Velkoplošný gril Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topné těleso plného grilu.

Funkce trouby		Použití
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze dolní topné těleso.
	Maso	K pečení masa. Horní a dolní topná tělesa pracují současně.
	Uchovat teplé	K udržování teploty jídla.
	Rozmrazování	K rozmrazování zmrazených jídel. Vhodné pro rozmrazování choulostivých potravin, které by mohlo horko poškodit, např. dortů se šlehačkou, mražených koláčů a dortů, chleba a jiných kynutých výrobků.

Funkce zbytkového tepla


S funkcí Trvání |→| se trouba automaticky vypne několik minut před koncem pečení. Trouba využívá k dokončení pečení zbytkového tepla, aniž by dále spotřebovávala energii.

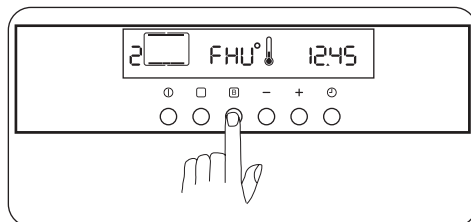
Důležité Funkci zbytkového tepla lze použít pouze tehdy, když je funkce Trvání |→| delší než 20 minut.

Funkce rychlého zahřátí

Využitím funkce rychlého zahřátí snížíte dobu předehřívání. Můžete ji použít spolu s každou funkcí trouby kromě funkce Uchovat teplé a Rozmrazování. Funkce rychlého zahřátí funguje pouze tehdy, když je potřebná teplota o 100 °C vyšší než aktuální teplota uvnitř trouby.



Důležité Nevkládejte do trouby žádné jídlo, dokud se funkce rychlého zahřátí nedokončí.


1. Nastavte funkci trouby. Je-li to nutné, změňte teplotu.
2. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „FHU“. Funkce rychlého zahřátí začne pracovat.



3. Jakmile se funkce rychlého zahřátí dokončí, zazní zvukový signál. Na displeji se přestane zobrazovat „FHU“. Nastavená funkce trouby bude pokračovat.
4. Vložte jídlo do trouby.

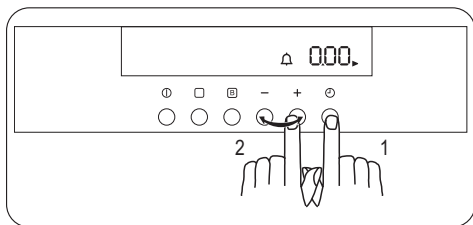
Funkce hodin

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.

 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 \rightarrow a Ukončení \rightarrow nastavte funkci trouby a teplotu. Toto není nutné u funkce Minutka 🔔 . Viz „Nastavení funkce trouby“.
2. Opakovaně stiskněte ⌚ , dokud nezačne blikat symbol požadované funkce hodin.
3. Pomocí + nebo - nastavte potřebnou funkci hodin.

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

i U funkce Trvání \rightarrow a Ukončení \rightarrow se spotřebič vypne automaticky.

4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Vypněte spotřebič.

Zrušení funkce hodin

1. Opakovaně stiskněte ⌚ , dokud na displeji nezačne blikat symbol požadované funkce hodin a \blacktriangleright .
2. Stiskněte a podržte tlačítko -, dokud se nepřestane funkce hodin zobrazovat.

Doplňkové funkce

Dětská bezpečnostní pojistka

i Jestliže je zapnutá funkce dětské pojistky, spotřebič nelze ovládat.

Zapnutí funkce dětské pojistky

1. Stisknutím ⌚ vypněte spotřebič.
2. Současně stiskněte \square a -, dokud se na displeji neobjeví **SAFE**. Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky

Dětskou pojistku vypnete zopakováním stejného postupu.

Ozvučení tlačítek

Vypnutí zvukového signálu ovládání

1. Stisknutím ⌚ vypněte spotřebič.
2. Současně stiskněte a na přibližně dvě sekundy podržte a \square a +, dokud nezazní zvukový signál.

Zvukový signál ovládání je vypnutý.

Zapnutí zvukového signálu ovládání

Zvukový signál ovládání zapnete zopakováním stejného postupu.

Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době vypne:

- Pokud je spuštěna funkce trouby.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota trouby	Čas vypnutí
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 – max. hodnota °C	3.0 h

Po automatickém vypnutí spotřebič zcela vypněte. Pak jej můžete znovu zapnout.

Důležité Automatické vypnutí se vypne, když nastavíte funkcí Trvání a Ukončení.

Chybový kód

Jestliže některé parametry nejsou správné, řídicí jednotka zastaví běžící funkce a zobrazí příslušný chybový kód. Řiďte se částí „Co dělat, když...“.

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval po-

vrch 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 předehejete.
- 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 podmáslím	1	170	2	165	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm

- 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 najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
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
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	150	40 - 50	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	150 - 160	20 - 30	Na plechu na pečení ¹⁾
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečení ¹⁾
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 - 150	30 - 45	Na plechu na pečení ¹⁾
Sušenky / pro ušky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / pro ušky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / pro ušky 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

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Banány - 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
Piškotový dort	1	170	2 (vlevo a vpravo)	160	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLĚB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	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 chleba
Dalamánky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 - 40	6 - 8 dalamánek na plechu na pečení ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový náky	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový náky	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě ¹⁾

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě ¹⁾
Zapečené cannelloni	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 roštu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném ro- štu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném ro- štu
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném ro- štu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném ro- štu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném ro- štu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném ro- štu
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 jí-
del na 10 minut přehřejte.

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
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

Turbo gril

Hovězí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí fi- let, nepropečený	na cm tloušťky	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí fi- let, středně propečený	na cm tloušťky	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Přehřejte troubu.

Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkoviče, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drůbež

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
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 rozmražené kousky.
Zdobený 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 dohněda (zejména u škrobnatých potravin) poškozovat zdraví. Doporučujeme proto vařit při nejnižších teplotách a nenechávat jídlo příliš zhnědnout.

Čištění a údržba

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

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a 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 nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

i **Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:**

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

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

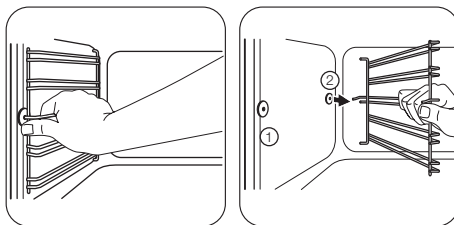
Čištění dveřního těsnění

- 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 jídel 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.

Žárovka trouby

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

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.

- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

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

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

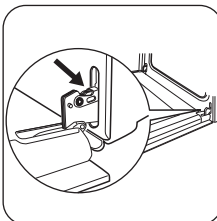
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasadte skleněný kryt.

Čištění dvířek trouby

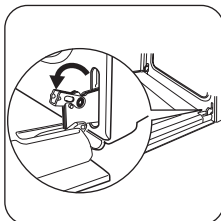
Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

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

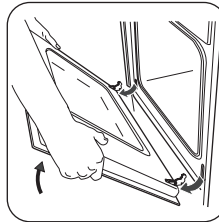
Vysazení dvířek trouby a skleněných panelů



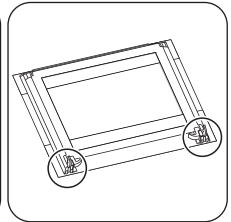
1 Dvířka zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



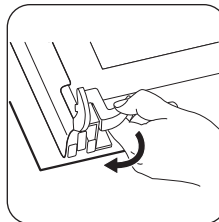
2 Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



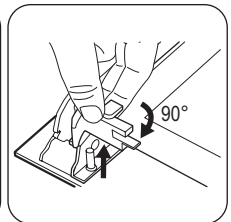
3 Zavřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



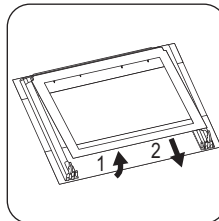
4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5 Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



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



7 Po jednom opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněné panely. Začněte od vrchního panelu.

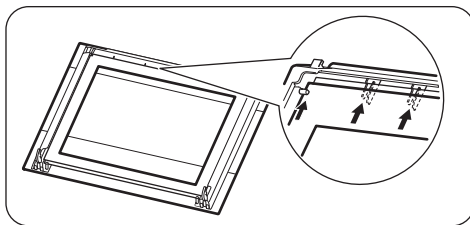
Skleněné panely omyjte saponátovou vodou. Skleněné panely pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadíte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Druhý panel má ozdobný rám. 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 vrchní skleněný panel při zpětné instalaci umístili správně (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.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská pojistka je zapnutá.	Viz „Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skřínce (vybavený jistič).	Zkontrolujte pojistku (znovu aktivujte jistič). Jestliže jistič vypadne vícekrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Trouba nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se objeví ► nebo ⌚.	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte spotřebič. 2. Na přibližně dvě sekundy stiskněte a podržte tlačítko ⌚. Zazní zvukový signál. 3. Současně stiskněte a podržte tlačítko ⌚ a —, dokud opět nezazní zvukový signál a ukazatel nezhasne.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není na seznamu.	Došlo k závadě na elektronice.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. 2. Pokud se chybový kód opět zobrazí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	<ul style="list-style-type: none"> Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte jídla ve spotřebiči 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)

.....

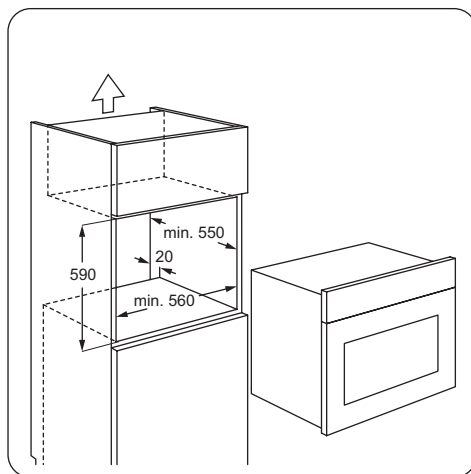
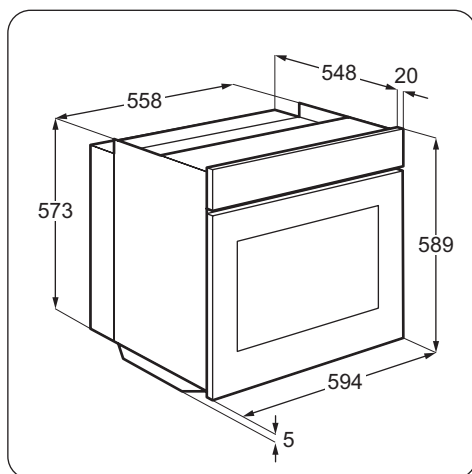
Technické údaje

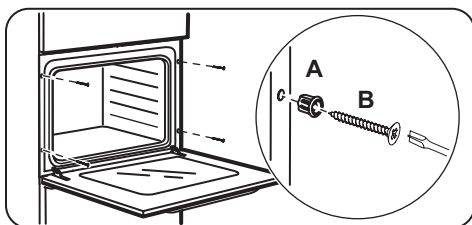
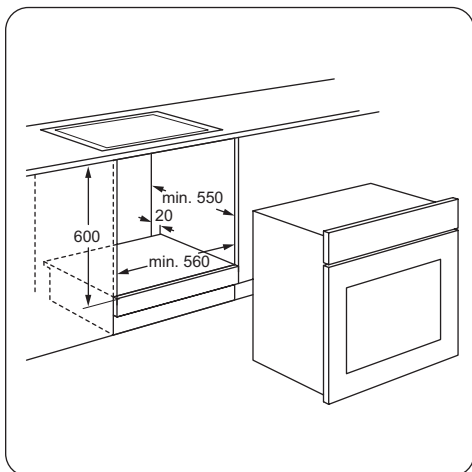
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

Instalace

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

Vestavba






Elektrická instalace

⚠ Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

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

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
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



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	Hasznos javaslatok és tanácsok _____	28
Termékleírás _____	23	Ápolás és tisztítás _____	35
Az első használat előtt _____	24	Mit tegyek, ha... _____	37
Napi használat _____	24	Műszaki adatok _____	38
Órafunkciók _____	27	Üzembe helyezés _____	38
További funkciók _____	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, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- 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.

Üzembe helyezés

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

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

Elektromos csatlakoztatás


 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

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

bel cserére szorul, forduljon a márkaszer-
vizhez 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 el-
távolítani 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 többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Használat

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

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

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

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

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

hez. A gyümölcsök leve maradandó folto-
kat ejthet.

Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy 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 tisztítószerrel 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.

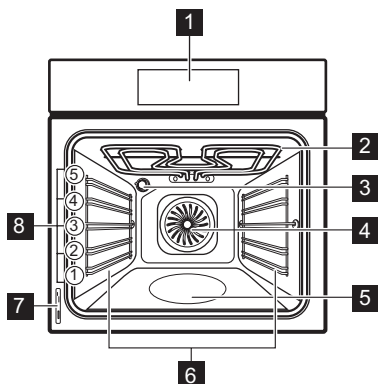
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

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



- 2** Grill
- 3** Sütőlámpa
- 4** Ventilátor
- 5** Víztisztítás tartálya
- 6** Polcartartó, eltávolítható
- 7** Adattábla
- 8** Polcszintek

Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálcá**
Tortákhoz és süteményekhez.

1 Elektronikus programkapcsoló

• Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat 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 idő beállítása és módosítása

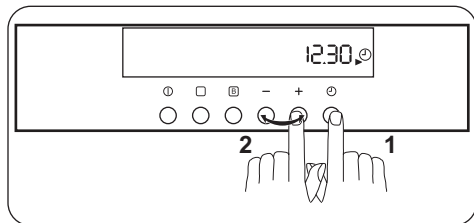
i A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az **⌚** szimbólum villog.

A **+** vagy **-** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Az idő módosítása

1. Nyomja meg többször a(z) **⌚** gombot, amíg a(z) **⌚** szimbólum villogni nem kezd.
2. A **+** vagy **-** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.



Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Előmelegítés

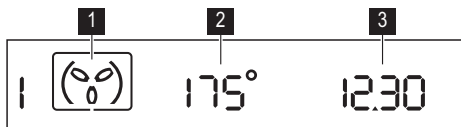
Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

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

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

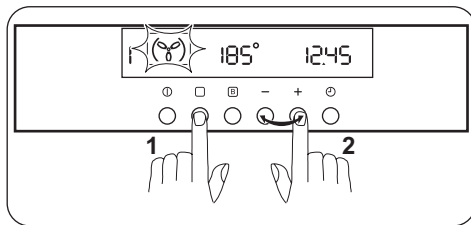
Kijelző



- 1 Sütőfunkció
- 2 Hőmérséklet
- 3 Idő

Gomb	Funkció	leírása
⓪	Be / ki	A készülék be- és kikapcsolásához.
□	Kiválasztás	A sütőfunkció beállítása.
B	Gyors felfűtés	A gyorsfelfűtés funkció bekapcsolása.
⌚	Óra	Egy óra funkció beállítása.
- / +	Mínusz, plusz	A pontos idő és hőmérséklet beállítása.

A sütőfunkció beállítása



- Kapcsolja be a készüléket.
- Nyomja meg többször a □ gombot mindaddig, míg a megfelelő sütőfunkció szimbóluma villogni nem kezd. A kijelző az alapértelmezett hőmérsékletet jeleníti meg. Ha a hőmérsékletet nem módosítja kb. öt másodpercen belül, a készülék elkezd a működést.

- A hőmérséklet módosításához nyomja meg a + vagy - gombot.

Hőmérséklet módosítása

Hőmérséklet módosítása a készülék működésekor:

- Nyomja meg a □ gombot. A ° szimbólum villog.
- Nyomja meg a + vagy - gombot a hőmérséklet módosításához.

i Ha beállít egy sütőfunkciót, a hőmérséklet szimbólum villogni kezd. A szimbólum jelzi, hogy a hőmérsékletet a készülékben emelkedik.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés szólal meg, és a hőmérséklet szimbólum villogása leáll.

Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
□	Sütővilágítás A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
⌘	Hőlégbefűtés, nagy hőfok Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
☐	Alsó + felső sütés Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Grill	A polc közepére helyezett lapos étel grillezéséhez. Pírtós készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
	Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez.
	Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmeiszter grillezéséhez. Pírtós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
	Hús	Hús sütéséhez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
	Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
	Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. Kényes ételmeiszterek, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek kiolvasztásához.

Maradékhő funkció

Az Időtartam I→J funkció használatakor a sütő néhány perccel a program lejártá előtt automatikusan kikapcsol. A készülék a maradékhő segítségével befejezi a sütési folyamatot, energiafogyasztás nélkül.

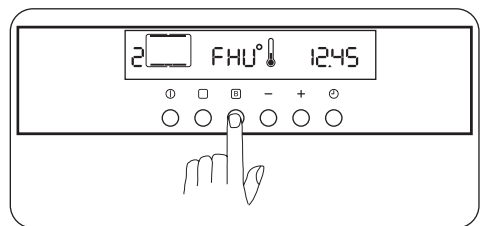
Fontos A maradékhő funkció csak abban az esetben használható, ha az Időtartam I→J hosszabb 20 percnél.

Gyors felfűtés funkció

A gyorsfelfűtés funkció segítségével csökkenteni lehet a felfűtési időt. Az összes sütőfunkcióval használható, a Melegen tartás és a Kiolvasztás funkciók kivételével. A gyorsfelfűtés funkció kizárólag akkor működik, ha a szükséges hőmérséklet 100 °C-kal magasabb a sütőben uralkodó hőmérsékletnél.





Fontos Ne tegyen ételt a sütőbe, amíg a gyorsfelfűtés funkció be nem fejeződik.





1. Állítson be egy sütőfunkciót. Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a **B** gombot. A kijelzőn a következő látható: **FHU**. A gyorsfelfűtés funkció elkezdte a működését.



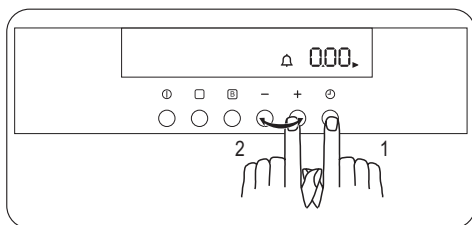
3. Amikor a gyorsfelfűtés funkció működése végét ér, hangjelzés hallható. Az **FHU** jelzőfény kialszik. A beállított sütőfunkció folytatja a működését.
4. Helyezze be az ételt a sütőbe.





Órafunkciók

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. Lásd „A sütőfunkció beállítása” című részt.
2. Nyomja meg többször a(z)  gombot mindaddig, míg a megfelelő óra funkció szimbóluma villogni nem kezd.

További funkciók

Gyerekszár

i Amíg a Gyerekszár funkció aktív, nem lehet használni a készüléket.

A Gyerekszár funkció aktiválása

1. Nyomja meg a  gombot a készülék kapcsolásához.
2. Nyomja meg a  és a - gombot egyszerre, amíg a kijelzőn a **SAFE** üzenet meg


nem jelenik. A Gyerekszár be van kapcsolva.

A Gyerekszár kikapcsolása



A Gyerekszár kikapcsolásához ismétlje meg a fenti lépéseket.

Gomb jelzőhang

A gomb jelzőhangok kikapcsolása



1. Nyomja meg a  gombot a készülék kapcsolásához.

3. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállított óra funkció szimbóluma. Ha a beállított idő letelik, a szimbólum 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. Kapcsolja ki a készüléket.

Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg többször a(z)  gombot mindaddig, míg a megfelelő óra funkció szimbóluma és a  villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Tartsa nyomva a - gombot, míg az óra funkció szimbóluma el nem tűnik.

2. Tartsa lenyomva a és + gombokat körülbelül 2 másodpercig, amíg hangjelzés nem hallatszik.

A hangjelzés kikapcsol.

A gomb jelzőhangok bekapcsolása

A gomb jelzőhangok bekapcsolásához ismétlje meg a fenti műveletet.

Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 - 115 °C	12.0 ó
120 - 195 °C	8.5 ó
200 - 245 °C	5.5 ó
250 - maximális hőmérséklet	3.0 ó

Az automatikus leállítás után teljesen kapcsolja ki a készüléket. Ezután újra be tudja kapcsolni.

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.

Fontos Ha beállítja az Időtartam vagy a Befejezés funkciót, az automatikus kikapcsolás nem aktivizálódik.

Hibakód

Ha egyes paraméterek nem megfelelőek, a vezérlőegység leállítja az éppen működő funkciókat, és a kijelzőn megjelenik a megfelelő hibakód. Lásd a „Mit tegyek, ha...” c. részt.

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

- 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.
- 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 ehetnek.
- 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 állagától és mennyiségétől függ.

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

Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

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	80 - 100	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
Gyümölcs torta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	150	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcs torta 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	150 - 160	20 - 30	Sütő tálcán ¹⁾
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán ¹⁾
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán ¹⁾
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Kecsze / 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⁾
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	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyerésütő 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		Hőlégbefűvés, 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
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 sütőt 10 percig.


HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°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
Bífsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	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	-
Pirítós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

Infrasütés

Marhahús

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Marhasült vagy -szel, véresen	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marhasült vagy -szel, közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy -szel, átsütve	vastagság (cm) szerint	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Borjú roston	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Szárnyasok

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Hal egészben	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben 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 – Hőlégbefúvás, 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 tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem 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 mosogatógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot!

i 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.

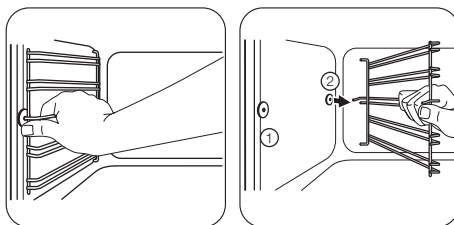
Az ajtótomítések megtisztítása

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

Polctartók

A polctartók kiszerezhetők 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 kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

i 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 sütőfunkciót .
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!

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 ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

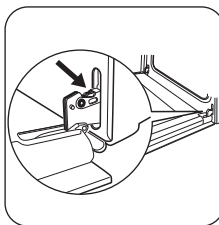
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőajtó tisztítása

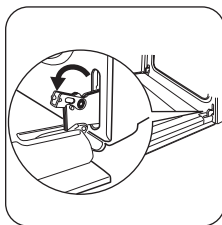
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglap a tisztításhoz kivehetőek.

i A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

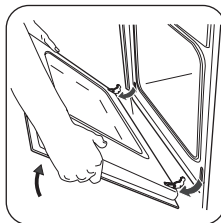
A sütőajtó és az üveglapok eltávolítása



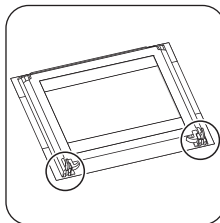
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



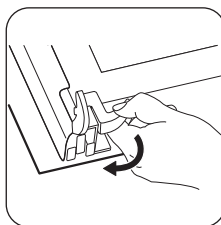
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



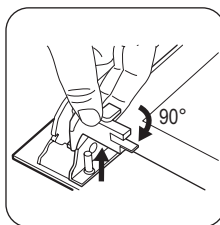
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



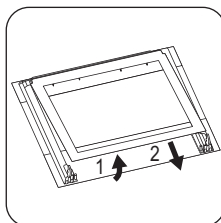
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszéréséhez.



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



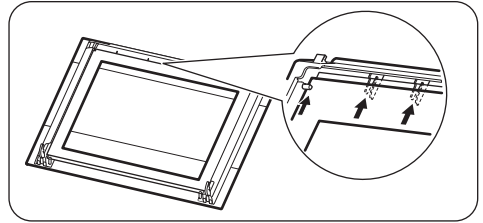
7 Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.

Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

A sütőajtó és az üveglapok visszاسzerelése





A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételve meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat megfelelő sorrendben tegye vissza. A második lapnak díszkerete van. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a felső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (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.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár kikapcsolása” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A sütő nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn a következő látható: ▶ vagy  .	A demo üzemmód bekapcsolva.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a készüléket. Tartsa lenyomva a  gombot kb. két másodpercig. Hangjelzés hallatszik. Tartsa nyomva egyszerre a  és  gombot mindaddig, amíg ismét hangjelzést nem hall, és a jelzőfény ki nem alszik.
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba lépett fel.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	<ul style="list-style-type: none"> • Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. • Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a készülékben.

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.)

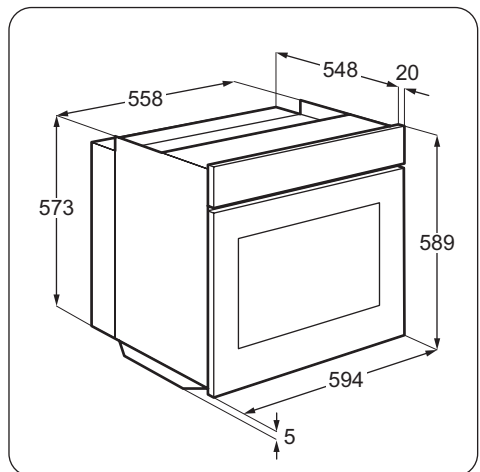
Műszaki adatok

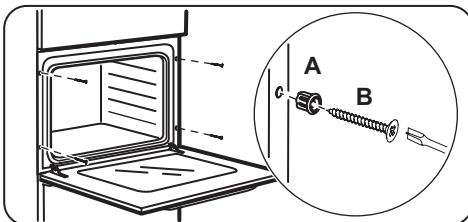
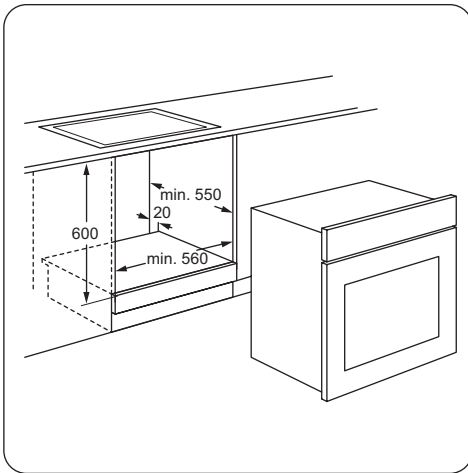
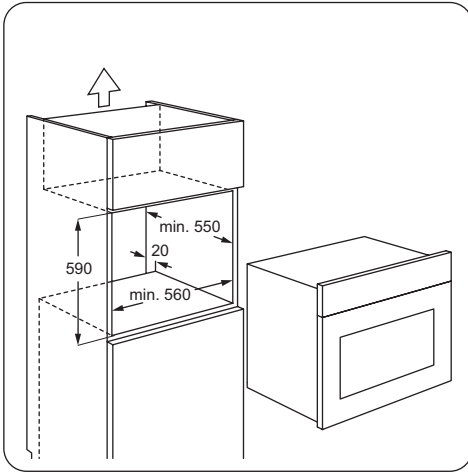
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés

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

Beépítés





Elektromos üzembe helyezés

! **Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képzett személy végezheti el.

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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábel-lel 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).



Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem

kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és

elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan,

kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



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.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	41	Przydatne rady i wskazówki	48
Opis urządzenia	44	Konserwacja i czyszczenie	55
Przed pierwszym użyciem	44	Co zrobić, gdy...	58
Codzienna eksploatacja	45	Dane techniczne	59
Funkcje zegara	47	Instalacja	60
Dodatkowe funkcje	48	Ochrona środowiska	61

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.



Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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

⚠ Ostrzeżenie! Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

Instalacja

⚠ Ostrzeżenie! Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ Ostrzeżenie! Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.

- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźnione, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

Obsługa



Ostrzeżenie! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.



Ostrzeżenie! Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.

Konserwacja i czyszczenie

- ⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalizacyjnej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

- ⚠ **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

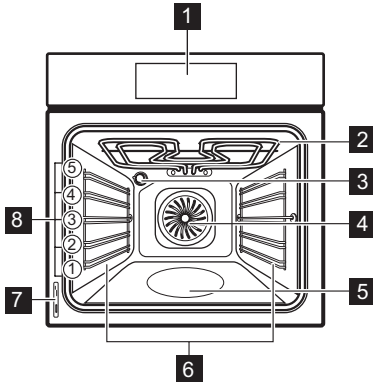
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Utylizacja

- ⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

Opis urządzenia



1 Sterowanie elektroniczne

2 Grill

3 Oświetlenie piekarnika

4 Wentylator

5 Zbiornik systemu czyszczenia wodą

6 Prowadnice blach, wyjmowane

7 Tabliczka znamionowa

8 Poziomy piekarnika

Akcesoria piekarnika

• Ruszt

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

• Blacha do pieczenia ciasta

Do pieczenia ciast i ciastek.

• Blacha do pieczenia/opiekania mięsa

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Przed pierwszym użyciem

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


Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Ważne! Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.



Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

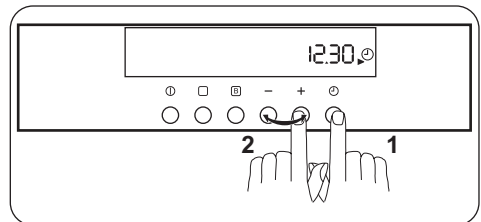
i Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Po podłączeniu piekarnika do źródła zasilania lub po wystąpieniu przerwy w zasilaniu zacznie migać symbol .

Nacisnąć przycisk + lub -, aby ustawić prawidłowy czas.

Zmiana ustawienia czasu



1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol .
2. Nacisnąć przycisk + lub -, aby ustawić prawidłowy czas.




Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczny ustawiony aktualny czas.

Nagrzewanie wstępne

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję  i temperaturę maksymalną.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Ustawić funkcję  i temperaturę maksymalną.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

- Ustawić funkcję  i temperaturę maksymalną.
- Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

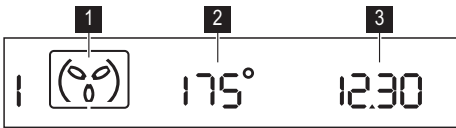
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się

nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Codzienna eksploatacja

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

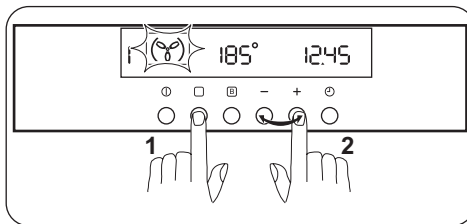
Wyświetlacz




- 1** Funkcja pieczenia
- 2** Temperatura
- 3** Czas

Przycisk	Funkcja	Opis
	Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Wybór	Ustawianie funkcji piekarnika.
	Szybkie nagrzewanie	Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania.
	Zegar	Ustawianie funkcji zegara.
- / +	Minus, plus	Ustawianie czasu i temperatury.

Ustawianie funkcji piekarnika



- Włączyć urządzenie.
- Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol żądanej funkcji piekarnika.


Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona domyślna temperatura. Jeżeli temperatura nie zostanie zmieniona w ciągu około



pięciu sekund, urządzenie zacznie pracować.

- Aby zmienić temperaturę, nacisnąć + lub -.

Zmiana temperatury

Aby zmienić temperaturę podczas pracy urządzenia:












- Nacisnąć przycisk . Zacznie migać symbol °.
- Nacisnąć przycisk + lub -, aby zmienić temperaturę.

 Po ustawieniu funkcji piekarnika zaczyna migać symbol temperatury . Migający

symbol sygnalizuje wzrost temperatury w urządzeniu.

Po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy, a symbol temperatury przestaje migać.

Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działa górna i dolna grzałka.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku rusztu. Do przyrządzania tostów.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placek.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem. Działa tylko dolna grzałka.
	Mięso	Do pieczenia ciasta. Jednocześnie działa górna i dolna grzałka.
	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw. Ustawienie odpowiednie do rozmrażania delikatnych potraw, np. ciast z kremem i owocami, ciast lukrowanych, wyrobów cukierniczych, chleba oraz innych produktów na bazie ciasta drożdżowego.

Funkcja ciepła resztkowego

Gdy włączona jest funkcja Czas \rightarrow , piekarnik wyłącza się automatycznie na kilka minut przez upływem czasu pieczenia. Piekarnik wykorzystuje ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia i nie pobiera w tym czasie energii.

Ważne! Funkcja ciepła resztkowego działa tylko wtedy, gdy funkcja Czas \rightarrow jest ustawiona na dłużej niż 20 minut.

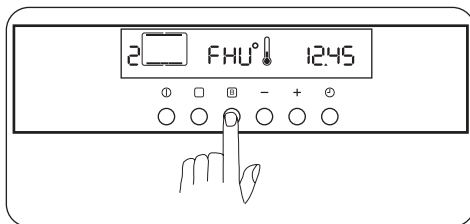
Funkcja szybkiego nagrzewania

Funkcja szybkiego nagrzewania umożliwia skrócenie czasu wstępnego nagrzewania. Można jej używać ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji Podtrzymywanie temp. i Rozmrażanie. Funkcja szybkiego

nagrzewania działa tylko wtedy, gdy docelowa temperatura jest o 100°C wyższa od aktualnej temperatury w piekarniku.

Ważne! Nie należy umieszczać potraw w piekarniku do czasu zakończenia działania funkcji szybkiego nagrzewania.

1. Wybrać funkcję piekarnika. W razie potrzeby zmienić ustawienie temperatury.
2. Nacisnąć przycisk **B**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **FHU**. Włączy się funkcja szybkiego nagrzewania.



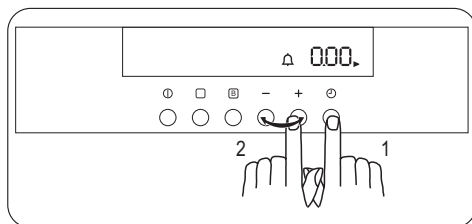
3. Gdy zakończy się działanie funkcji szybkiego nagrzewania, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zniknie wskazanie **FHU**. Ustawiona funkcja piekarnika będzie nadal działać.
4. Włożyć potrawę do piekarnika.

Funkcje zegara

Funkcja zegara		Zastosowanie
⌚	Aktualny czas	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
🔔	Minutnik	Odliczanie ustawionego czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
⌄	Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
⌄	Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.

i Istnieje możliwość jednoczesnego użycia funkcji Czas ⌄ i Koniec ⌄, jeśli urządzenie ma włączyć się i wyłączyć automatycznie w późniejszym czasie. Najpierw należy ustawić funkcję Czas ⌄, a następnie Koniec ⌄.

Ustawianie funkcji zegara



1. Dla funkcji Czas ⌄ i Koniec ⌄ należy ustawić funkcję piekarnika oraz temperaturę. Nie jest to konieczne w przypadku korzystania z funkcji minutnika 🔔. Patrz „Ustawianie funkcji piekarnika”.

2. Nacisnąć kilkakrotnie ⌚, aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol żądanej funkcji zegara.
3. Nacisnąć + lub -, aby ustawić żądaną funkcję zegara.
Na wyświetlaczu pojawi się symbol ustawionej funkcji zegara. Gdy upłynie ustawiony czas, symbol zacznie migać i przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

- i** Jeśli została włączona funkcja Czas ⌄ lub Koniec ⌄, urządzenie wyłączy się automatycznie.
4. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 5. Wyłączyć urządzenie.

Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⌚, aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol żądanej funkcji zegara oraz ►.



- Nacisnąć i przytrzymać przycisk -, aż nastąpi wyłączenie funkcji zegara.

Dodatkowe funkcje

Blokada uruchomienia

- i** Gdy włączona jest blokada uruchomienia, nie można uruchomić urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia



- Nacisnąć , aby wyłączyć urządzenie.
- Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i -, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **SAFE**. Blokada uruchomienia jest włączona.

Wyłączanie blokady uruchomienia

Aby wyłączyć blokadę uruchomienia, należy wykonać te same czynności.

Dźwięki przycisków

Włączanie sygnału kontrolnego

- Nacisnąć , aby wyłączyć urządzenie.
- Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez około 2 sekundy przyciski  i +, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Sygnał kontrolny jest wyłączony.

Włączanie sygnału kontrolnego

Aby włączyć sygnał kontrolny, należy wykonać te same czynności.

Samoczynne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- jeśli włączona jest funkcja piekarnika,
- jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
30 - 115°C	12.0 godz.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
120 - 195°C	8.5 godz.
200 - 245°C	5.5 godz.
250°C – temp. maks.	3.0 godz.

Po samoczynnym wyłączeniu należy całkowicie wyłączyć urządzenie. Następnie można włączyć je ponownie.

Ważne! Po ustawieniu funkcji Czas lub Koniec funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa.

Kody błędów

Jeśli jakieś parametry nie są poprawne, piekarnik zatrzymuje działające funkcje i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni kod błędu. Patrz rozdział „Rozwiązywanie problemów”.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włącza się ponownie.

Przydatne rady i wskazówki

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulację pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych po-

traw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emalowanej powłoki.

Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta

Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

RODZAJ PO- TRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pie- czenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Tempe- ratura (°C)	Poziom pie- karnika	Tempe- ratura (°C)		
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	170	2	150	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta ¹⁾
Ciasto ze śliw- kami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chle- ba ¹⁾
Małe ciasteczka - jeden poziomy	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Na blasze do pie- czenia ciasta ¹⁾
Małe ciasteczka - dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pie- czenia ciasta ¹⁾
Małe ciasteczka - trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pie- czenia ciasta ¹⁾
Ciasteczka/cias- ta przekładane - jeden poziomy	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Na blasze do pie- czenia ciasta
Ciasteczka/cias- ta przekładane - dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pie- czenia ciasta
Ciasteczka/cias- ta przekładane - trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pie- czenia ciasta
Bezy - jeden po- ziomy	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pie- czenia ciasta
Bezy - dwa po- ziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pie- czenia ciasta ¹⁾
Drożdżówki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pie- czenia ciasta ¹⁾
Eklery - jeden poziomy	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pie- czenia ciasta
Eklery - dwa po- ziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pie- czenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królo- wej Wiktorii	1	170	2 (po lewej i po prawej)	160	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta ¹⁾

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g ¹⁾
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze ¹⁾
Babeczki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta ¹⁾

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Zapiekanek makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanek warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie ¹⁾

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO


RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na ruszcie

RODZAJ PO-TRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na ruszcie
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na ruszcie
Łopátka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBY

RODZAJ PO-TRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3-4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filetów

Grill

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

Turbo grill

Wołowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Rozmrażanie

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

Suszenie - termoobieg

Umieścić papier do pieczenia na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupeę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE


RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informacja na temat akryloamidów

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

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

Konserwacja i czyszczenie

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

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.

- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

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

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

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

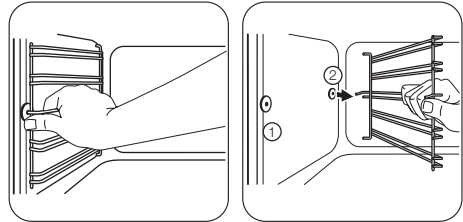
Czyszczenie uszczelki drzwi

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

Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

2 Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

i Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

Czyszczenie wodą

System czyszczenia wodą wykorzystuje parę, aby ułatwiać usuwanie pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do zbiornika systemu czyszczenia wodą na dnie komory piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika .
3. Ustawić temperaturę 90°C.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 30 minut.
5. Wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż ostygnie.
6. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyścić wewnętrzne powierzchnie komory piekarnika szmatką.

! **Ostrzeżenie!** Przed dotknięciem urządzenia należy upewnić się, że jest ono chłodne. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Oświetlenie piekarnika

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

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

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

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

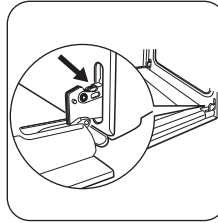
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C. Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

Czyszczenie drzwi piekarnika

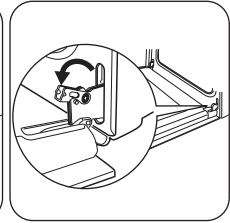
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

i Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

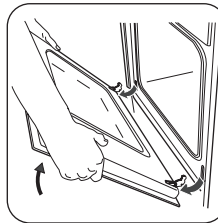
Demontaż drzwi piekarnika i szyb



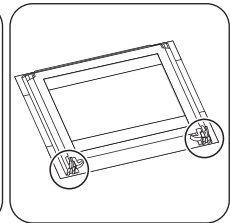
1 Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



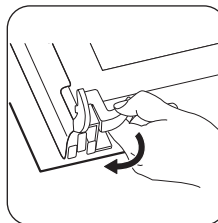
2 Podnieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



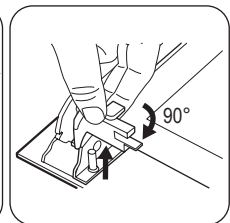
3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



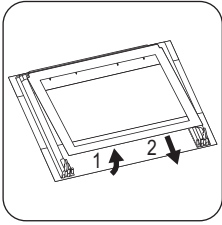
4 Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



5 Zwolnić system blokujący w celu wymontowania szyby.



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



7 Ostrożnie unieść (krok 1) i pojedynczo wyjąć (krok 2) szyby. Zacząć od górnej szyby.

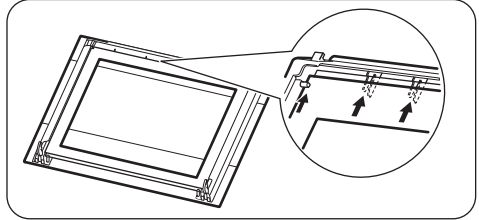
Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha.

Montaż drzwi i szyb

Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.





Co zrobić, gdy...

Należy pamiętać, aby umieścić szyby w prawidłowej kolejności. Druga szyba ma ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. Sprawdzić, czy górna szyba została osadzona we właściwych miejscach (patrz rysunek).



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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Wyłączanie blokady uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika.	Żarówka oświetlenia piekarnika jest przepalona.	Wymienić żarówkę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ► lub  .	Włączony jest tryb demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć urządzenie. 2. Nacisnąć i przytrzymać przez około dwie sekundy przycisk  . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. 3. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przyciski  i  , aż ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zniknie wskaźnik.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, którego nie uwzględniono na liście.	Usterka układu elektronicznego.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika instalacji domowej lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. 2. Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat o błędzie, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Potrawy pieką się zbyt długo lub zbyt szybko.	Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> • Dostosować ustawienie temperatury. • Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w piekarniku osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w urządzeniu dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym. Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tab-

liczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
 Numer produktu (PNC)
 Numer seryjny (S.N.)

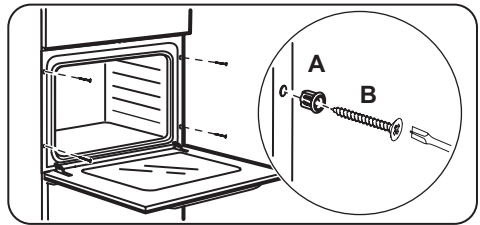
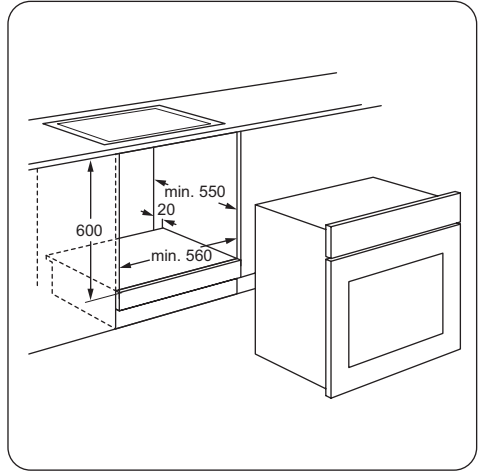
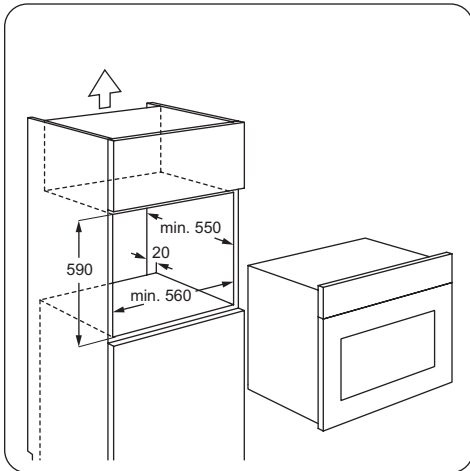
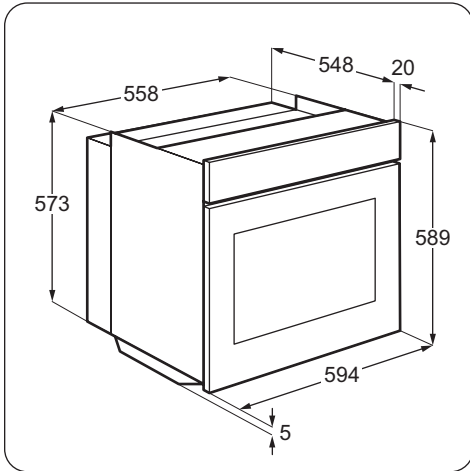
Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

Instalacja

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

Zabudowa urządzenia



Instalacja elektryczna

! **Ostrzeżenie!** Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

i Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Przewody

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


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

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

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



Ochrona środowiska

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

urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Opakowanie

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



www.zanussi.com/shop

