

RO

Manual de utilizare

2

SK

Návod na používanie

16

Cuptor

Rúra

USER MANUAL

Cuprins

Informații privind siguranța	2	Sfaturi utile	6
Descrierea produsului	4	Îngrijirea și curățarea	10
Înainte de prima utilizare	5	Ce trebuie făcut dacă...	12
Utilizarea zilnică	5	Date tehnice	13
Funcțiile ceasului	6	Instalarea	13
Funcții suplimentare	6	Protejarea mediului înconjurător	15

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

 **Avertizare** Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.

Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electri-

cian pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea



Avertizare Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoa-

te sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



Avertizare Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

Îngrijirea și curățarea

⚠️ Avertizare Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

⚠️ Avertizare Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

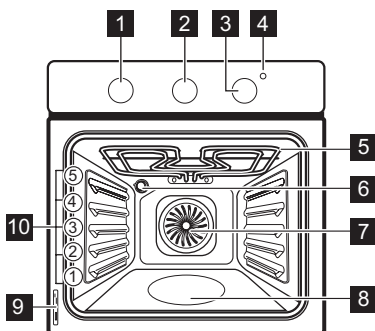
Aruncarea la gunoi

⚠️ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Buton pentru cronometru

- 3** Buton pentru temperatură
- 4** Indicatorul temperatură
- 5** Grătar
- 6** Bec cuptor
- 7** Ventilator
- 8** Recipient pentru curățarea Aqua
- 9** Plăcuță date tehnice
- 10** Poziții grătare

Accesorii ale cuptorului

- **Grătar**
Pentru vesală, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere mare aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.

Înainte de prima utilizare



Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Curățarea inițială

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

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

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este aerisită suficient.

Utilizarea zilnică



Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Activarea și dezactivarea aparatului

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

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

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

Funcții cuptor

Funcția cuptorului		Aplicație
	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Lumină	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
	Gătire convențională (încălzire de sus + jos) / Curățare cu apă	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățare Aqua, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit, pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
	Prepararea la grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.

Funcțiile ceasului

Cronometrul - Ceas avertizor

Utilizați-l pentru a seta un timp de numărare inversă pentru o funcție a cuptorului.

 Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.

2. Rotiți la maxim butonul pentru cronometru, după care rotiți-l la perioada de timp necesară.
3. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor.

Funcții suplimentare

Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

praîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostad de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.

- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

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

Gătirea cârnii și a peștelui

- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se reco-

mandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

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

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

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătit [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	1	160	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm pe un grătar
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stângă și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar ¹⁾
Ștrudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stângă și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/ tort bogat în fructe	2	170	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine ¹⁾
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Bezele	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci	3	190	3	180	15 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Eclere	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	1 (stânga și dreapta)	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de seară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau tavă pentru friptură ¹⁾
Pateuri	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tartă cu slănină și omletă	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾
Paste Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un grătar
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un grătar
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un grătar
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	Două bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120 - 150	Întreagă
Gâscă	2	175	1	160	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

Prepararea la grătar

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

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Prepararea la grătar		Durate de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	800	4	max.	12-15	12-14
Friptură de vită	4	600	4	max.	10-12	6-8
Cârnați	8	-	4	max.	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pui (tăiat în două)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Informații despre acrilamide

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

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

Îngrijirea și curățarea

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

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.

- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă

moale cu apă caldă și un agent de curățare.

- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

Pentru modelele din inox sau aluminiu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscăți-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

Curățarea garniturii ușii

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

Curățare cu apă

Procedura de curățare Aqua utilizează aburul pentru a îndepărta resturile de grăsimi și de mâncare din cuptor.

1. Puneți 300 ml de apă în recipientul pentru curățare Aqua din partea de jos a cuptorului.
2. Setați funcția cuptorului .
3. Setați temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interne ale cuptorului cu o lavetă.

 Avertizare Verificați dacă aparatul este rece înainte de a-l atinge. Pericol de arsuri.

Bec cuptor

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

Înainte de a schimba becul cuptorului:

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

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

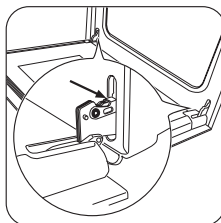
Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

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

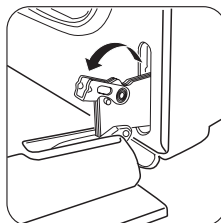
Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

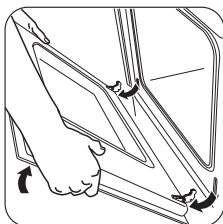
 Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



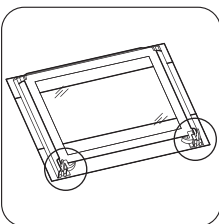
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



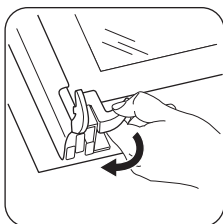
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



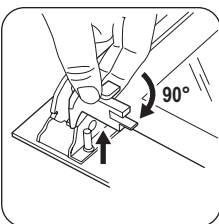
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



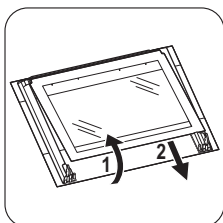
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5 Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



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



7 Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

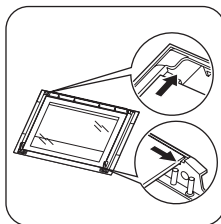
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



Ce trebuie făcut dacă...

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este activat.	Activați aparatul. Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Numărul produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S.N.)

.....

Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

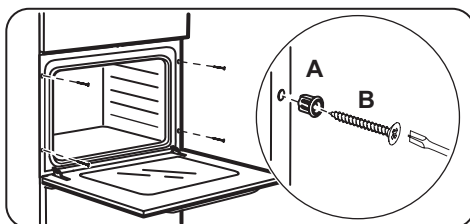
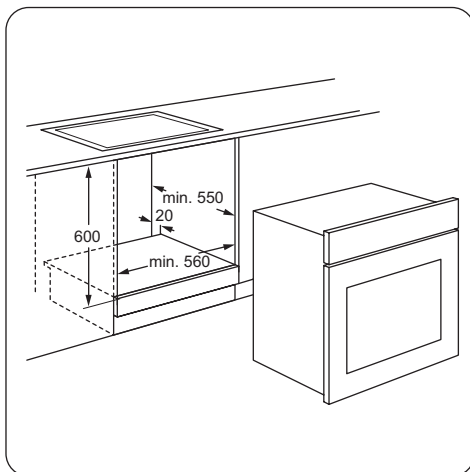
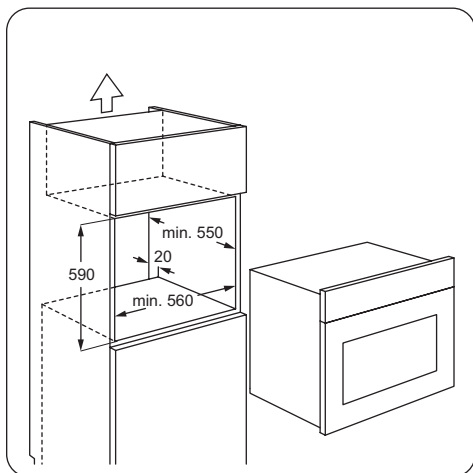
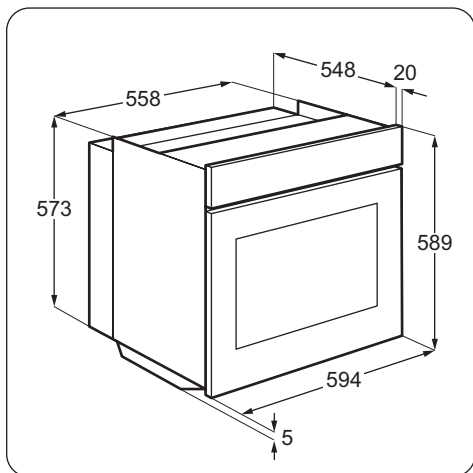
Instalarea



Avertizare Consultați capitolul

"Informații privind siguranța".

Încorporarea



Conectarea la alimentarea electrică

⚠ Avertizare Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

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

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

Cablu

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

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

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

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



Protejarea mediului înconjurător

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

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



Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	16	Užitočné rady a tipy	19
Popis výrobku	18	Ošetrovanie a čistenie	23
Pred prvým použitím	18	Čo robiť, keď...	25
Každodenné používanie	19	Technické údaje	26
Časové funkcie	19	Inštalácia	26
Doplňkové funkcie	19	Ochrana životného prostredia	27

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.



Bezpečnostné pokyny

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

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb



Varovanie Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou spôsobilosťou ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami. Tieto osoby musia byť pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo ich táto osoba musí poučiť o správnom používaní spotrebiča.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Všetky obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď je v činnosti alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.

Inštalácia



Varovanie Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

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

Elektrické zapojenie



Varovanie Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

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

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

Používanie



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

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

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



Varovanie Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

Ošetrovanie a čistenie



Varovanie Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

Vnútorné osvetlenie

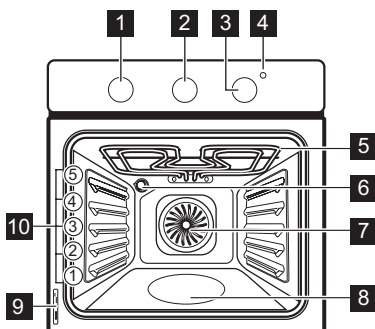
- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Neponúčajte ich na osvetlenie domácnosti.

Varovanie Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

Popis výrobku

Celkový prehľad



1 Ovládač funkcií rúry

2 Ovládač časomera

Likvidácia

Varovanie Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

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

3 Ovládač teploty

4 Ukazovateľ teploty

5 Gril

6 Osvetlenie rúry

7 Ventilátor

8 Nádržka na čistenie vodou

9 Typový štítok

10 Úrovne v rúre

Príslušenstvo rúry

• Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

• Veľký pohlinikovaný plech na pečenie

Na koláče a sušienky.

Pred prvým použitím

Varovanie Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Prvé čistenie

- Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty (ak sú k dispozícii).
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.

Dôležité upozornenie Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Prvé zohriatie rúry

Prázdnu rúru treba zohriať, aby sa vypálili zvyšky z výroby.

1. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.

2. Spotrebič nechajte spustený 45 minút.

3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.

4. Spotrebič nechajte spustený 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Zo spotrebiča môže vychádzať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie.

Každodenné používanie

Varovanie Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Otočný ovládač funkcií rúry otočte na príslušnú funkciu.

2. Otočný ovládač teploty otočte na príslušnú teplotu. Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
3. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte otočný ovládač funkcie rúry a otočný ovládač teploty do polohy VYP.

Funkcie rúry

Funkcia rúry na pečenie		Použitie
	Poloha Vypnuté	Spotrebič je vypnutý.
	Osvetlenie	Na zapnutie osvetlenia rúry bez funkcie pečenia.
	Tradičné pečenie / čistenie vodou	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Horný a dolný ohrevný článok sú zapnuté súčasne. Viac informácií o čistení vodou nájdete v kapitole „Ošetrovanie a čistenie“.
	Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)	Na pečenie mäsa alebo pečenie múčnych a mäsových pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použití viacerých zásuvných roštov bez prenosu arómy.
	Grilovanie	Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Na prípravu hriankov.

Časové funkcie

Časomer – Kuchynský časomer

Pomocou tejto funkcie nastavíte čas odpočítavania pre funkciu rúry.

 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

1. Zvoľte funkciu pečenia a teplotu.
2. Ovládač časomera otočte do krajnej polohy a následne ním nastavte potrebný čas.
3. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

Doplňkové funkcie

Chladiaci ventilátor

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

Bezpečnostný termostat

Pri nesprávnom ovládaní spotrebiča alebo poškodených súčiastkach môže dôjsť k nebezpečnému prehriatiu. Aby sa tomu zabránilo, rúra má zabudovaný bezpečnostný termostat, ktorý odpojí napájanie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

Užitočné rady a tipy

- Spotrebič má päť úrovní zasunutia. Úrovne zasunutia počítajte od dna vnútorného priestoru spotrebiča.
- Spotrebič má špeciálny systém na cirkuláciu vzduchu a nepretržitú recykláciu pary. Tento systém umožňuje pečenie v pare, takže jedlá sú mäkké vo

vnútri a chrumkavé na povrchu. Systém skracuje čas pečenia a znižuje spotrebu energie na minimum.

- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. Ak chcete znížiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebič utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprivrážajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Inak sa môžu zmeniť výsledky varenia a poškodiť smalt rúry.

Pečenie koláčov

- Dvierka rúry neotvárajte, kým neuplynuli 3/4 doby pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Tabuľka pečenia mäsa

KOLÁČE

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Šľahané cestá	2	170	3	160	45 - 60	Vo forme na koláče
Krehké cesto	2	170	3	160	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	1	170	1	160	70 - 80	V 26 cm forme na koláče na drôtenom rošte
Jablkový koláč	2	170	2 (vľavo a vpravo)	160	80 - 100	V dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečenie
Džemová torta	2	170	2 (vľavo a vpravo)	165	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	2	170	2	160	50 - 60	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štola/biskupský chlebiček	2	170	2	150	90 - 120	V 20 cm forme na koláče ¹⁾
Slivkový koláč	1	175	2	160	50 - 60	Vo forme na chlieb ¹⁾
Malé koláčiky – jedna úroveň	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Na plechu na pečenie
Malé koláčiky – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	25 - 35	Na plechu na pečenie

Pečenie mäsa a rýb

- Pri pečení veľmi masťného mäsa použite nádobu na odkvapkavanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvrn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.
- Do nádoby na odkvapkavanie nalejte trochu vody, aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu pri pečení. Aby ste predišli kondenzácii dymu, pridajte malé množstvo vody vždy, keď sa odparí.

Doby prípravy jedla

Doby prípravy jedla závisia od druhu pokrmu, jeho konzistencie a objemu

Na začiatku používania si všimajte proces pečenia.

Snažte sa nájsť najlepšie nastavenia pri použití tohto spotrebiča (teplota, čas varenia a pod.)

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Sušienky/koláče z lístkového cesta – jedna úroveň	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Na plechu na pečenie
Sušienky/koláče z lístkového cesta – dve úrovne	-	-	2 a 4	140 - 150	35 - 40	Na plechu na pečenie
Snehové pečivo	3	120	3	120	80 - 100	Na plechu na pečenie
Žemličky	3	190	3	180	15 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾
Plnené zákusky	3	190	3	170	25 - 35	Na plechu na pečenie
Plochy koláč	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	1	170	1 (vľavo a vpravo)	160	50 - 60	V 20 cm forme na koláče ¹⁾

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

CHLIEB A PIZZA

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Biely chlieb	1	190	1	190	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g ¹⁾
Ražný chlieb	1	190	1	180	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči ¹⁾
Čajové pečivo	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečenie ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.

ZAPEKANÉ POKRMY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Zapekané cestoviny	2	200	2	180	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	2	200	2	175	45 - 60	Vo forme

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Quiche (slaný koláč)	1	180	1	180	50 - 60	Vo forme ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vo forme ¹⁾

1) Predhrievajte 10 minút.

MÄSO

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Hovädzie mäso	2	200	2	190	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	2	180	2	180	90 - 120	Na drôtenom rošte
Telacie mäso	2	190	2	175	90 - 120	Na drôtenom rošte
Anglický rozbif, krvavý	2	210	2	200	50 - 60	Na drôtenom rošte
Anglický rozbif, stredne prepečený	2	210	2	200	60 - 70	Na drôtenom rošte
Anglický rozbif, prepečený	2	210	2	200	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kožou
Bravčové koleno	2	180	2	160	100 - 120	Dva kusy
Jahňacie mäso	2	190	2	175	110 - 130	Stehno
Kurča	2	220	2	200	70 - 85	Vcelku
Morka	2	180	2	160	210 - 240	Vcelku
Kačka	2	175	2	220	120 - 150	Vcelku
Hus	2	175	1	160	150 - 200	Vcelku
Králik	2	190	2	175	60 - 80	Porciovaný
Zajac	2	190	2	175	150 - 200	Porciovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Vcelku

RYBY

DRUH JEDLA	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie (ventilátor s ohrevom)		Doba pečenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Pstruh/pražma morská	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 filetov

Grilovanie

 Pred pečením predohrejte prázdnu rúru na 10 minút.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia (min.)	
	Kusy	(g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	1. strana	2. strana
Steaky fillet	4	800	4	max.	12-15	12-14
Hovädzie steak	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Rybie filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	-	4	max.	5-7	-
Hrianky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri

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

Ošetrovanie a čistenie

 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.

- Vnútny priestor rúry na pečenie vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstránite nečistoty, ktoré sa neprípália.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čističom na rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo rúry a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú tkaninu namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Ak máte prísľušenstvo s nelepivým povrchom, nečistíte ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepriľnavej vrstvy.

i Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

Dvierka rúry čistíte iba vlhkou špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panelu dodržiavajte rovnaké ochranné opatrenia.

Čistenie tesnenia dverí

- Tesnenie dverí pravidelne kontrolujte. Tesnenie dverí sa nachádza okolo rámu dutiny rúry. Ak je tesnenie dverí poškodené, spotrebič nepoužívajte. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri čistení tesnenia sa riaďte všeobecnými pokynmi v návode na používanie ohľadne čistenia.

Čistenie vodou

Funkcia čistenia vodou používa paru a pomáha z rúry odstraňovať zvyšky tuku a potravín.

1. Do nádržky na čistenie vodou v spodnej časti rúry nalejte 300 ml vody.
2. Nastavte funkciu rúry .
3. Nastavte teplotu 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 minút.
5. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
6. Keď spotrebič vychladne, vyčistite handričkou vnútorné plochy rúry.

! **Varovanie** Nedotýkajte sa spotrebiča, ktorý ešte nevychladol. Hrozí riziko popálenia.

Osvetlenie rúry

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

Pred výmenou žiarovky v osvetlení rúry:

- Vypnite rúru.
- Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo vypnite elektrický istič.

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

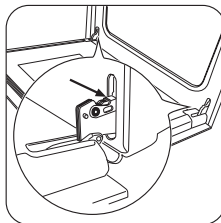
Halogénovú žiarovku uchopte vždy handričkou, aby ste zabránili pripáleniu zvyškov tuku na žiarovke.

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

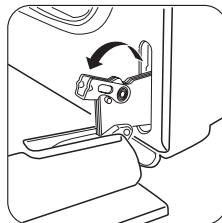
Čistenie dvierok rúry

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

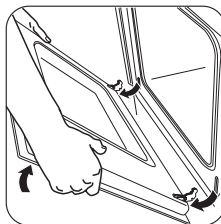
i Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



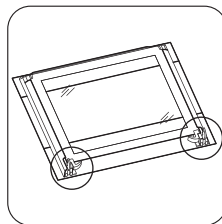
1 Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dvierok.



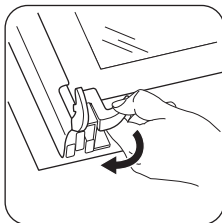
2 Prichytky na oboch závesoch nadvihnite a preklopte ich.



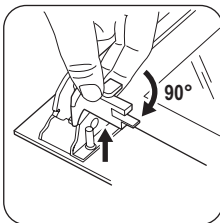
3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



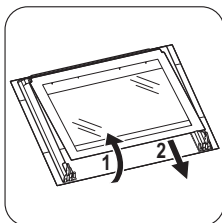
4 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



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



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

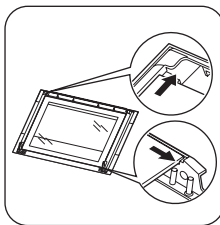


7 Opatrne nadvihnite (krok 1) a vyberte (krok 2) sklenený panel.

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

Montáž dveriek a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dverka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dveriek. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Uistite sa, že ste vnútorný sklenený panel namontovali do lôžok správne. Pozri uvedený obrázok.



Čo robiť, keď...



Varovanie Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je zapnutý.	Spotrebič zapnite. Pozrite si časť Každodenné používanie.
Spotrebič nefunguje.	Vyhodená poistka v poistkovej skrinke.	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka vyhodí viackrát, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka v rúre je vypálená.	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry.
Vo vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vzniká skondenzovaná voda.	Jedlá ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.

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

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:
Modeli (MOD.)

.....

Číslo produktu (PNC)

.....

Sériové číslo (S. N.)

.....

Technické údaje

Elektrické napätie

230 V

Frekvencia

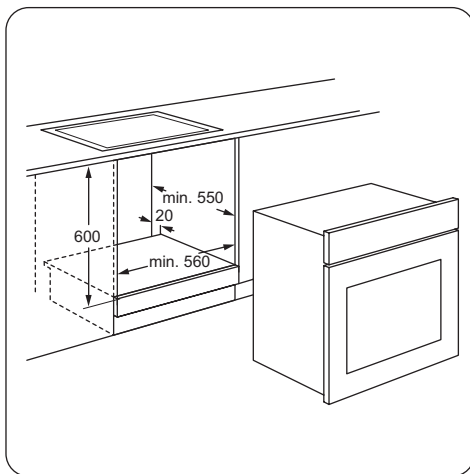
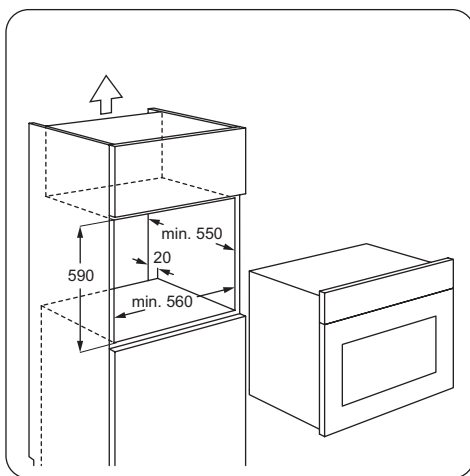
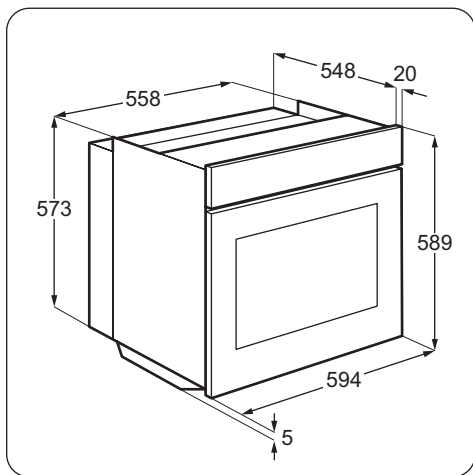
50 Hz

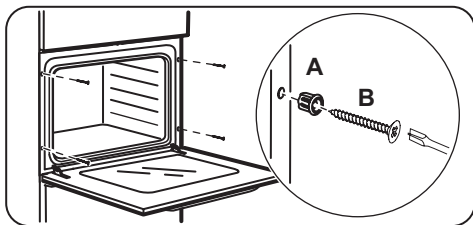
Inštalácia



Varovanie Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zabudovanie





Elektrická inštalácia

Varovanie Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený pracovník.

i Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných pokynov uvedených v kapitole „Bezpečnostné pokyny“.

Tento spotrebič sa dodáva so zástrčkou a prírodným elektrickým káblom.

Kábel

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

Ochrana životného prostredia

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

Prispajte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak,

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

Celkový výkon	Prierez kábla
maximálne 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximálne 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.

Obalový materiál

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami, ako napr. PE, PS atď. Obalový materiál zlikvidujte prostredníctvom kontajnerov určených na tento účel na mieste likvidácie odpadu.



www.zanussi.com/shop



397253401-A-062012