

 Manual de utilizare
 Návod na používanie

2
16

Cuptor
Rúra

USER MANUAL

ZOB21301

ZANUSSI

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
Functiile ceasului	6	Instalarea	13
Functii 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 răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacitate 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 râcește. 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 aparițe și corpușe de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparițe 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 plăcuță 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 electrician.

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 retea 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 întrebunțare.
- 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 accesori sau vase.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcționare. 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 funcționare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umeziți 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 aparat fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătitului.
 - 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 crăciuță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

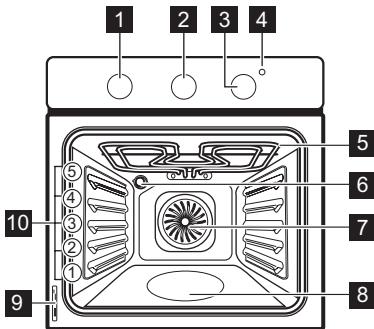
Îngrijirea și curățarea

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 detergenti neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solventi sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Descrierea produsului

Prezentare generală



1 Buton pentru funcțiile cuptorului

2 Buton pentru cronometru

- Nu curătați emailul catalitic (dacă este cauzul) 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.

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

Accesoriile cuptorului

• Grătar

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

• Tavă de coacere mare aluminizată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Înainte de prima utilizare

⚠️ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranță".

Curățarea inițială

- Scoateți toate accesorile și suporturile raf-turilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsi-mile rămase.

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

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

Utilizarea zilnică

⚠️ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranță".

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, roțiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

Funcții cuptor

Funcția cuptorului	Aplicație	
	Pozitia 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 gătire, 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.

Functiile ceasului

Cronometrul - Ceas avertizor

Utilizați-l pentru a seta un timp de numărire inversă pentru o funcție a cupitorului.

i Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cupitorului.

1. Selectați o funcție a cupitorului 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.

Functii 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, cupotorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cupotorul 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 puneti obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneti 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 cupotorului 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 cărnii și a peștelui

- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cupor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelungă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cupor 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 consistență 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		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compozitie 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 băut	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 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar ¹⁾
Ştrudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	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⁾
Prăjitori mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjitori 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 cuporul 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 secară	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		Durata 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		Durata 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
Vîtel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezescă, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezescă, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezescă, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un grătar
Ceață 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
Rată	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
Cârneați	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 siguranță".

- 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 accesorile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă

moale cu apă caldă și un agent de curățare.

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

i Pentru modelele din inox sau aluminiu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete moale. Usați-o cu o lăvă moale.

A nu se folosi bureți din sărmă, 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 cavityi cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați Centrul de Service.
- Pentru a curăta 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.

- Puneți 300 ml de apă în recipientul pentru curățare Aqua din partea de jos a cuptorului.
- Setați funcția cuptorului .
- Setați temperatură la 90 °C.
- Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
- Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Când aparatul este rece, curățați suprafetele interne ale cuptorului cu o lăvă.

⚠ 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.

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

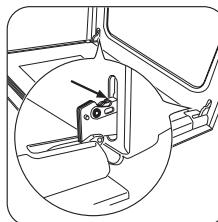
Înăuntru, întăriți becul halogen cu ajutorul unei cărpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsimi pe bec.

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

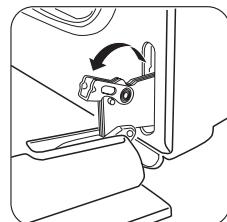
Curățarea ușii cuptorului

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

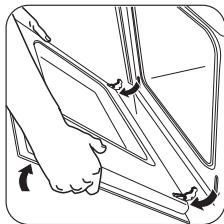
i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



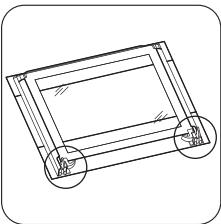
1 Deschideți complet ușa și apăcați de cele două balamale.



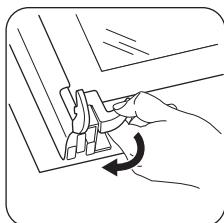
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale ale ușii.



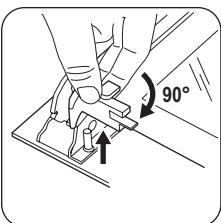
- 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



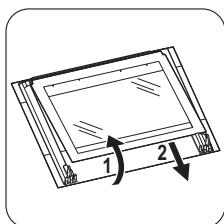
- 4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



- 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.



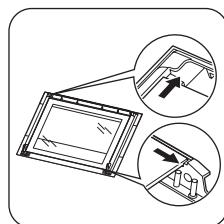
- 7** Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

Curătați 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 curătare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pași de mai sus în ordine inversă. Zona serigrafiată 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 ati montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



Ce trebuie făcut dacă...

Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranță".

Problema	Cauza posibila	Solutie
Aparatul nu functioneaza.	Aparatul nu este activat.	Activati aparatul. Consultati capitolul "Utilizarea zilnica".
Aparatul nu functioneaza.	Siguranta din tabloul de sigurante este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu functioneaza.	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 problema, 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.)

.....

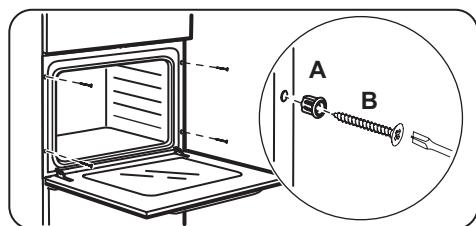
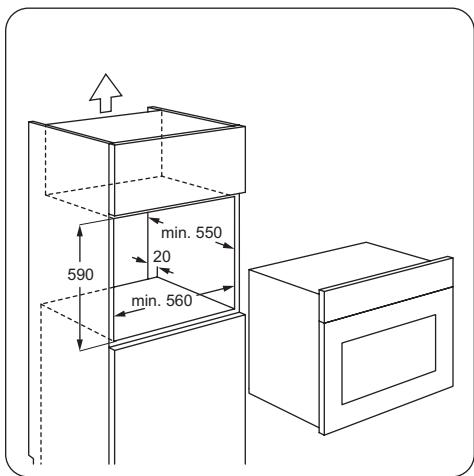
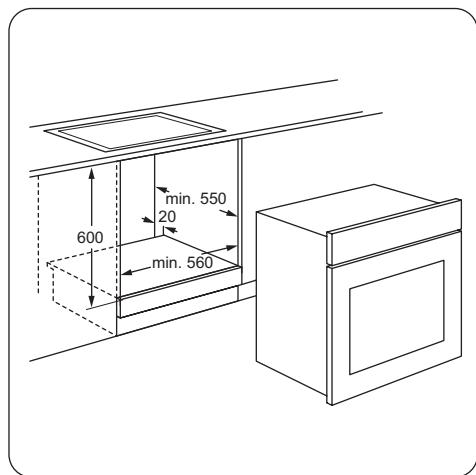
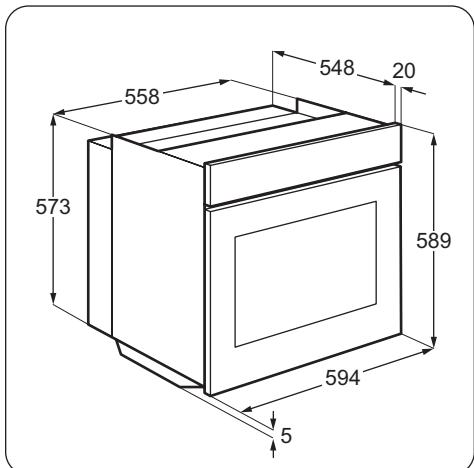
Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

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

Încorporarea



Conecțarea la alimentarea electrică

Avertizare Conecțarea 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 siguranță”.

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

Cabul 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 este 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 ati 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. Componențele 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 ne-správnou 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 zniženou 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 použiť o správnom používaní spotrebiča.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Všetky obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám zvierať 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 ľahký. 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 prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak chcete vymeniť prívodný 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 napäťom 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 napájacie kábel. Vždy Ųahajte za zástrčku napájacieho kábla.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- Elektrická siet v domácnosti musí mať izolačné zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých pôloch. 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 zohrajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladani príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dverka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dverka musia byť zavreté vždy, keď je spotrebič v činnosti.
- Dverka spotrebiča otvárajte opatne. Použitím príasad 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 vkladani príslušenstva postupujte opatne.
- 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 škvry, 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 sklené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely poškodené, ihneď ich nechajte vymeniť. Kontaktujte servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatne. Dvierka sú ľahké!
- 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

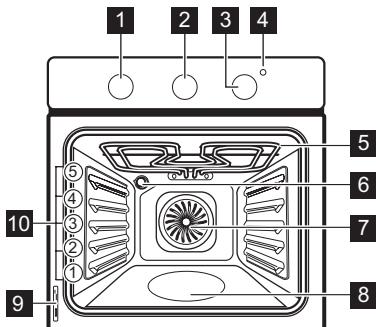
- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebici je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ich na osvetlenie domácnosti.

⚠ Varovanie Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebici 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 udusenia.

- Spotrebici odpojte od elektrickej siete.
- Odrezte elektrický napájací kábel a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domáčich zvierat v spotrebici.

3	Ovládač teploty
4	Ukazovateľ teploty
5	Gril
6	Osvetlenie rúry
7	Ventilátor
8	Nádržka na čistenie vodou
9	Typový štitok
10	Úrovne v rúre

Príslušenstvo rúry

• Drôtený rošt

Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

• Veľký pohliníkovovaný 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 spotrebici 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. Spotrebici nechajte spustený 45 minút.

3. Nastavte funkciu a maximálnu teplotu.

4. Spotrebici nechajte spustený 15 minút.

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

Každodenné používanie

 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

- Otočný ovládač funkcií rúry otočte na príslušnú funkciu.

- Otočný ovládač teploty otočte na príslušnú teplotu. Indikátor teploty svieti, kým sa teplota v spotrebiči zvyšuje.
- 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 műčnych 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 műčnych a mäsových pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia, pri použíti viacerých zásuvných rošťov bez prenosu arómy.
	Grilovanie Na grilovanie malých množstiev plochých potravín v strede roštu. Na prípravu hrianok.

Časové funkcie

Časomer – Kuchynský časomer

Pomocou tejto funkcie nastavíte čas odpočítavania pre funkciu rúry.

 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

- Zvoľte funkciu pečenia a teplotu.
- Ovládač časomera otočte do krajnej polohy a následne ním nastavte potrebný čas.
- 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 ovládaniu spotrebiča alebo poškodených súčastiach môže dojsť k nebezpečnému prehriataniu. Aby sa tomu zabránilo, rúra má zabudovaný bezpečnostný termostat, ktorý odpojí napájanie. Po poklesе teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

Užitočné rady a tipy

- Spotrebič má päť úrovni 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 spotrebú energie na minimum.

- V spotrebici alebo na sklenených paneloch dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebici. Ak chcete znižiť kondenzáciu, rúru zapnite 10 minút pred pečením.
- Po každom použití spotrebici utrite od vlhkosti
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte 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, nechávajte 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	Teplo- ta (°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 chlebíček	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 mastného mäsa použite nádobu na odkvapkávanie tuku, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn v rúre, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytieklá šťava.
- Do nádoby na odkvapkávanie 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	Teplo- ta (°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
Plochý koláč	2	180	2	170	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Biskupský chlebíček	1	160	2	150	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	1	170	1 (vlavo 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	Teplo- ta (°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	Teplo- ta (°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	Teplo- ta (°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	Teplo- ta (°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, kravavý	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 pliecko	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 peče-nie		Teplovzdušné pečenie (ventilá-tor s ohrevom)		Doba pe-čenia (min.)	Poznámky
	Úroveň v rúre	Teplo-ta (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)		
Pstruh/prážma mor-ská	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 mi-nút.

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 steaky	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	-
Rybne 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 ocistite mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s príavkom čistiaceho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite bežný čistiaci prostriedok.

- Vnútorný priestor rúry na pečenie vyčistite po každom použití. Jednoduchšie tak odstráňte nečistoty, ktoré sa nepripália.
- 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 príavkom čistiaceho prostriedku.

- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríhľavej vrstvy.

i Antikorové alebo hliníkové spotrebiče

Dvierka rúry čistite iba vlhkou špongiou. Vysuňte 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 riadte všeobecnými pokynmi v návode na používanie ohľadne čistenia.

Čistenie vodou

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

- Do nádržky na čistenie vodou v spodnej časti rúry nalejte 300 ml vody.
- Nastavte funkciu rúry .
- Nastavte teplotu 90 °C.
- Spotrebič nechajte spustený 30 minút.
- Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
- Keď spotrebič vychladne, vycistite 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.

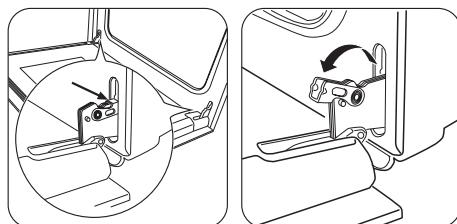
Halogénovú žiarovku uchopte vždy handričkou, aby ste zabránili pripáleniu zvyškov tuku na žiarovke.

- Otočte sklenený kryt dočava a vyberte ho.
- Vycistite sklenený kryt.
- Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku osvetlenia rúry s tepelnou odolnosťou do 300 °C. Použite ten istý druh žiarovky osvetlenia rúry.
- Nasadte sklenený kryt.

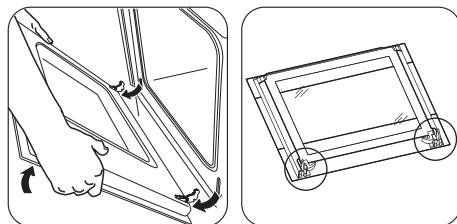
Čistenie dverok rúry

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

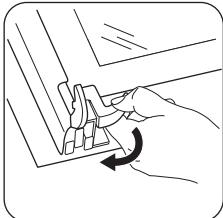
i Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dverka namontované, mohli by sa dverka zatvoríť.



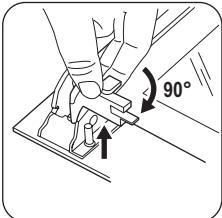
① Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte závesy dverok.
② Príchytky na oboch závesoch nadvihnite a preklopite ich.



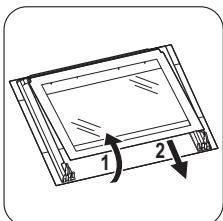
③ Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (do polovice otvorené). Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.
④ Dvierka položte na mäkkú tkanicu na stabilný povrch.



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.

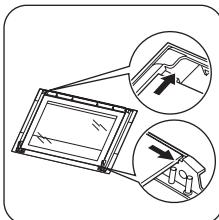
Sklenený panel umyte vodou s príďavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Montáž dvierok a sklenených panelov

Po ukončení čistenia namontujte sklenený panel a dvierka rúry. Pri montáži zvolte opačný postup.

Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch skleného 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 vyhodi viackrát, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Žiarovka v rúre je vypálená.	Vymenite 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 dĺžie ako 15 – 20 minút.

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

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

Odporučame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Modeli (MOD.)

.....

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S. N.)

Technické údaje

Elektrické napätie

230 V

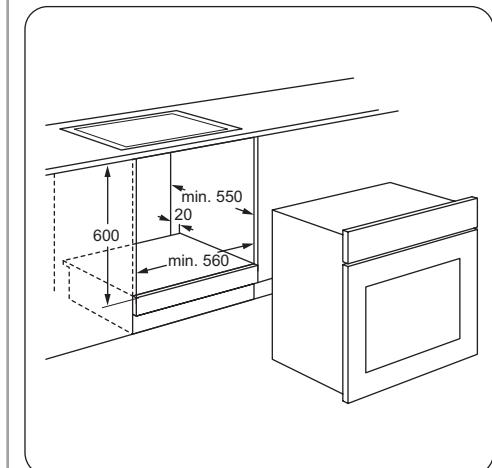
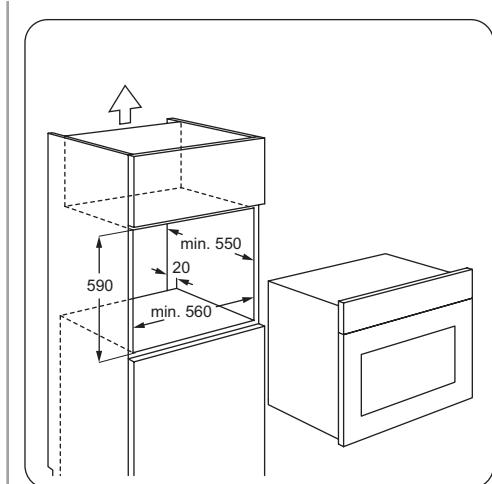
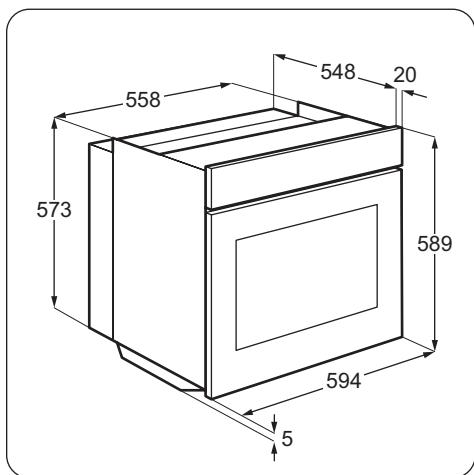
Frekvencia

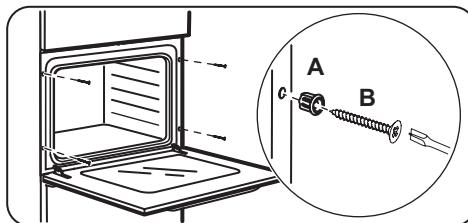
50 Hz

Inštalácia

 **Varovanie** Pozrite si príslušné bezpečnostné pokyny.

Zabudovanie





Ohľadne parametrov kábla sa riadte podľa celkového prikonu (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

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 prívodným elektrickým káblom.

Kábel

Typy kálov 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 zaobchádať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber.

Prispejte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodený environmentálne vhodným spôsobom tak,

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



CE

397253401-A-062012