

CS	Návod k použití	2
DE	Benutzerinformation	16
RU	Инструкция по эксплуатации	29
SK	Návod na používanie	46
UK	Інструкція	59

USER MANUAL

Elektrický sporák
Elektroherd
Электрическая плита
Elektrický sporák
Електрична плита

Obsah

Bezpečnostní informace	2	Tabulky vaření	8
Popis spotřebiče	5	Varná deska - čištění a údržba	12
Před prvním použitím	6	Trouba - péče a čištění	12
Varná deska - denní použití	6	Co dělat, když...	14
Trouba - denní používání	6	Instalace	14
Varná deska - užitečné rady a tipy	7	Likvidace	15
Trouba - užitečné rady a tipy	7		

Změny vyhrazeny



Bezpečnostní informace

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

Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací a použitím.

Bezpečnost dětí a hendikepovaných osob

- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly. Hrozí nebezpečí poranění nebo trvalých zdravotních následků.
- Jestliže je spotřebič vybaven zablokováním zapnutí nebo blokováním tlačítek, používejte tyto funkce. Zabráníte tak náhodnému zapnutí spotřebiče dětmi a domácími zvířaty.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Změna technických parametrů nebo jakákoli jiná úprava spotřebiče je zakázána. Hrozí poranění a poškození spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, nálepky a folie.
- Po každém použití nastavte varné zóny do polohy "vypnuto".

Použití

- Spotřebič je určen výlučně k domácímu vaření.
- Nepoužívejte ho jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru. V případě požáru vypněte spotřebič. **Požár uhasťte pokličkou**, nikdy nepoužívejte vodu.
- **Nebezpečí popálení!** Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, například přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Jestliže na varnou desku spadne nádobí nebo jiný předmět, může se povrch poškodit.
- Nádobí vyrobené z litiny, hliníkové slitiny nebo s poškozeným dnem mohou při posouvání po povrchu varnou desku poškrábat.
- Jestliže se povrch poškrábe, odpojte spotřebič od elektrické sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Pokud nechcete-li nádobí a povrch varné desky poškodit, nenechávejte nádobí vypražit do sucha.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Barevné změny na smaltu nemají vliv na výkon spotřebiče. Záruka se tím neruší.
- Dveře trouby neotvírejte nikdy násilím.
- Vnitřek trouby se při použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení. Při zasunování nebo vyjímání příslušenství nebo hrnců vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte (zejména při pečení s párou). Nahromaděná pára nebo teplo tak mohou bezpečně uniknout.
- Nechcete-li, aby se smalt poškodil, nebo zbarvil:
 - nestavte přímo na dno trouby žádné předměty, ani ho nezakrývejte hliníkovou fólií
 - nelijte horkou vodu přímo do trouby
 - nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla
- Nepoužívejte sporák, jestliže je na něm voda. Nepoužívejte ho ani tehdy, máte-li vlhké ruce.
- Nenechávejte v troubě po dopečení vlhká jídla, protože vlhkost může poškodit smalt, nebo se dostat do dílů trouby.
- Nepokládejte hořlavé materiály a kapaliny nebo předměty, které by se mohly roztavit (z plastu nebo hliníku) na spotřebič nebo do jeho blízkosti, ani je na něm neskladujte.
- Do zásuvky pod troubou můžete ukládat pouze tepelně odolné příslušenství. **V žádném případě tam neukládejte hořlavé materiály.**
- Vždy zkontrolujte, zda je průduch trouby, který je umístěn uprostřed na zadní straně varné desky, volný a může zajišťovat větrání vnitřku trouby.

Víko (je-li ve výbavě)

- Pokud je zavřené, chrání povrch před prachem; pokud je otevřené, zachycuje rozstříknuté tuky. **K jiným účelům ho nepoužívejte. Než víko zavřete, ujistěte se, že je spotřebič studený.**
- Víko neustále udržujte v čistotě.

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě. Přesvědčte se, zda spotřebič už vychladl.
- Spotřebič udržujte neustále v čistotě. Usazené tuky a zbytky jídla mohou způsobit požár.
- Pravidelným čištěním zabráníte zhoršení povrchového materiálu.
- Spotřebič čistěte pouze vodou se saponátem. Ostré předměty, abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky a odstraňovače skvrn mohou spotřebič poškodit.
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parními nebo vysokotlakými čisticími přístroji.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky. Žárovzdorný povrch vnitřní skleněné tabule může popraskat a rozbít se.
- Před čištěním skleněných tabulí zkontrolujte, zda už vychladly. Sklo by totiž mohlo prasknout.
- Při snímání dveří trouby buďte opatrní. Dveře jsou těžké!
- Jestliže jsou skleněné tabule poškozené, je sklo křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v servisním středisku.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se pokyny výrobce. Nikdy nestříkejte nic na tukový filtr (je-li součástí vybavení), topná tělesa a čidlo termostatu.
- Během pyrolytického čištění (je-li jím trouba vybavena), mohou připečené nečistoty poškodit barvu povrchu.
- Katalytický smalt (je-li u modelu) nečistěte.

- Při výměně žárovky buďte opatrní. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Instalace

- Tento spotřebič smí instalovat, připojit nebo opravovat jen autorizovaný servisní technik.
- Vždy dodržujte zákony, předpisy, směrnice a normy platné v zemi použití spotřebiče (bezpečnostní a recyklační předpisy, elektrické anebo plynové bezpečnostní normy)!
- V případě nedodržení instalačních pokynů nebudete moci v případě závady uplatnit záruku.
- Ujistěte se, že se spotřebič při dopravě nepoškodil. Poškozený spotřebič nezapojujte. Je-li to nutné, obraťte se na dodavatele.
- Neumist'ujte sporák v blízkosti snadno hořlavých látek (záclony, utěrky na nádobí atd.)
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly.
- Tento spotřebič je těžký. Při jeho stěhování buďte proto opatrní. Vždy použijte ochranné rukavice. Nikdy netahejte sporák za držadlo trouby nebo za varnou desku.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od dalších spotřebičů a nábytku!
- Důležité! Nestavte sporák na další podstavec nebo jiný díl, který by ho měl zvýšit. Znamenalo by to větší riziko převrnutí!

Připojení k elektrické síti

- Spotřebič musí být podle zákona uzemněn.

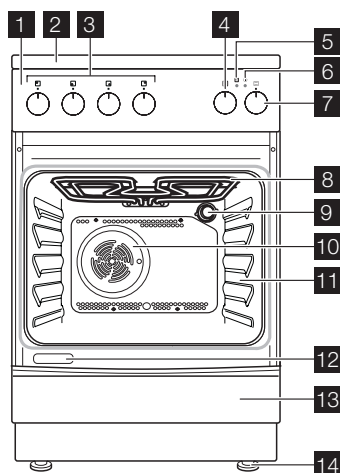
- Přesvědčte se, že údaje o připojení do elektrické sítě na výrobním štítku odpovídají zdroji napájení ve vašem bytě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku odolnou proti nárazu.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Hrozí nebezpečí požáru.
- Nevyměňujte, ani neupravujte sami síťový kabel. Obrat'te se na servisní středisko.
- Spotřebič musí mít elektrickou instalaci, která umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Zkontrolujte, zda nejsou zástrčka nebo kabel stlačené nebo poškozené zadní stranou spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka po instalaci spotřebiče přístupná.
- Neodpojujte spotřebič od sítě tahem za síťový kabel. Vždy zatáhněte za zástrčku.
- Je nutné instalovat správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), spouštěče uzemnění a stykače.
- Informace o napětí je uvedena na výrobním štítku.

Servis

- Tento spotřebič smí opravovat jen autorizovaný servisní technik. Použijte výhradně originální náhradní díly. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.

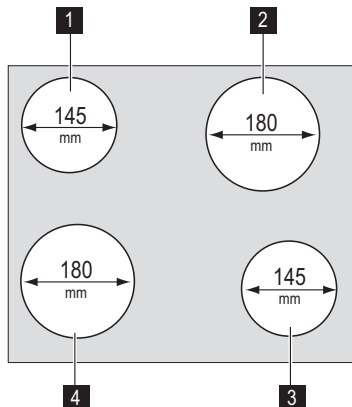
Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Varná deska
- 3 Ovladače varné desky
- 4 Ovladač teploty trouby
- 5 Kontrolka teploty
- 6 Kontrolka napájení varné desky
- 7 Ovladač funkcí trouby
- 8 Gril
- 9 Žárovka trouby
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky trouby
- 12 Výrobní štítek
- 13 Zásuvka
- 14 Seřiditelné nožičky

Uspořádání varné desky



- 1 Jednoduchá varná zóna 1000 W
- 2 Jednoduchá varná zóna 1500 W
- 3 Jednoduchá varná zóna 1000 W
- 4 Jednoduchá varná zóna 2000 W

Příslušenství

- **Hluboký plech na pečení**
Pro pečení moučníků a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Rošt trouby**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plochý hliníkový plech na pečení**

Na koláče a drobné pečivo.

- **Ukládací zásuvka (pokud je k dispozici)**
Pod prostorem trouby se nachází ukládací zásuvka.

 **Upozornění** Během provozu spotřebiče se ukládací zásuvka může značně zahřát.

Před prvním použitím

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

 **Pozor** Při otvírání vždy držte držadlo dveří uprostřed.

První čištění

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

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

Varná deska - denní použití

Nastavení teploty

Ovladač	Funkce
0	Poloha Vypnuto
1-6	Nastavení teploty (1 = nejnižší teplota; 6 = nejvyšší teplota)

1. Otočte ovladačem na požadovanou teplotu.

Předeheřtí

Nastavte  na maximální teplotu a prázdnou troubu ponechte běžet 45 minut, aby se z povrchu vnitřního prostoru odstranily veškeré zbytky z výroby. Příslušenství se může zahřát na vyšší teplotu než při běžném používání. Během této doby se může uvolňovat pach. To je normální jev. Zajistěte dobré větrání místnosti.

2. Vaření ukončíte nastavením ovladače na "0".

Rychlá plotýnka

 Červené značky ukazují rychlou plotýnku na vaší varné desce. Mají zabudovanou ochranu proti přehřátí.

 **Upozornění** Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Trouba - denní používání

Zapnutí a vypnutí trouby

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na funkci trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Jakmile je trouba v provozu, rozsvítí se kontrolka napájení.
Současně se zvyšováním teploty se zapne displej teploty.
3. K vypnutí trouby otočte ovladačem funkcí trouby a ovladačem teploty do polohy Vypnuto.

Bezpečnostní termostat

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

Funkce trouby

Funkce trouby		Význam
0	Trouba je vypnutá	
	Klasické pečení	Teplo přichází z horního i dolního topného tělesa. Pro pečení moučníků a masa na jedné úrovni trouby.
	Dolní topné těleso	Teplo přichází pouze z dolní části trouby. K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou.
	Plný gril	Je zapnuté celé grilovací těleso. Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Maximální teplota pro tuto funkci je 210 °C
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo pečení masa a moučníků, které vyžadují stejnou teplotu pečení na několika roštích bez mísení chuti.
	Pizza - Eco	K rychlému pečení masa nebo masa společně s moučníky na jedné úrovni pomocí grilu a dolních topných článků s podporou ventilátoru.

Varná deska - užitečné rady a tipy

Nádoby

-  • Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Úspora energie

-  • Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

- Nádobu postavte na pevnou varnou plotýnku a teprve potom ji zapněte.
- Pevnou plotýnku vypněte několik minut před koncem vaření, abyste využili zbytkového tepla.
- Dno nádoby musí být stejně velké jako příslušná pevná plotýnka.

Trouba - užitečné rady a tipy

 **Upozornění** Vždy zavřete dveře trouby, i když grilujete.

 Na dno trouby nestavte pekáč ani plech, protože by se mohl poškodit smalt trouby.

 Při vyjímání nebo vkládání příslušenství trouby buďte opatrní, abyste nepoškodili smalt trouby.

- Trouba má čtyři úrovně roštů. Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

- Můžete péct různá jídla současně na dvou úrovních trouby. Zasuňte police do úrovně 1 a 3.
- Trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- V troubě nebo na skle dveří se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dveří trouby během pečení vždy odstupte.

Ke snížení kondenzace troubu vždy před pečením na 10 minut předehejte.

- Po každém použití trouby setřete vlhkost.

Pečení moučníků

- Nejlepší teplota k pečení moučníků je mezi 150 °C a 200 °C.
- Před pečením nechte troubu přibližně 10 minut předeheť.
- Neotvírejte dveře, dokud neuplynou 3/4 nastaveného času k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Pečte pouze maso s váhou nad 1 kg. Při pečení příliš malého množství se maso vysušuje.
- Chcete-li mít červené maso dobře propečené zvenku a šťavnaté uvnitř, nastavte teplotu mezi 200 °C-250 °C.

- Bílé maso, drůbež a ryby pečte při teplotě 150 °C-175 °C.
- Při pečení velmi mastného jídla použijte hluboký plech na zachycení tuku, aby se v troubě nevytvořily obtížně odstranitelné skvrny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého plechu na zachycení tuku nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Jakmile vyschne, dolijte opět vodu, aby se z pekáče nekouřilo.

Doby pečení

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

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

Tabulky vaření

i Chcete-li zjistit, jakou funkci trouby můžete použít, přečtěte si seznam funkcí trouby v části Denní používání.

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření ⌚ v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň ⌚	tepl. °C	Úroveň ⌚	tepl. °C		
	Šlehané recepty	2	170	2	160	45 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Křehké pečivo	2	170	2 (1 a 3)	160	20 ~ 30	V dortové formě na roštu
	Tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	V dortové formě na roštu
	Jablečný koláč	1	180	2 (1 a 3)	170	40 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Závin	2	175	2	150	60 ~ 80	V dortové formě na roštu

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření ⌚ v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň 📊	tepl. °C	Úroveň 📊	tepl. °C		
	Koláč s marmeládou	2	175	2 (1 a 3)	160	30 ~ 40	V dortové formě na roštu
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V dortové formě
	Piškotová buchta	1	175	2	160	30 ~ 40	V dortové formě na roštu
	Vánočka	1	170	1	160	40 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	V dortové formě na roštu
	Malé koláčky	2	170	2 (1 a 3)	160	25 ~ 35	Na plechu na pečení
	Sušenky	3	190	3	170	15 ~ 25	Na plechu na pečení
	Sněhové pusinky	2	100	2	100	90 ~ 120	Na plechu na pečení
	Briošky	2	190	2	180	12 ~ 20	Na plechu na pečení
	Pečivo: z páleného těsta	2	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 25	Na plechu na pečení
1000	Bílý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kusy na plechu na pečení
500	Žitný chléb	1	190	1	180	30 ~ 45	V chlebové formě na roštu
500	Dalamánky	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 kusů na plechu na pečení
250	Pizza	1	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 30	Na plechu na pečení na roštu
	Těstovinový koláč	2	200	2 (1 a 3)	175	40 ~ 50	V dortové formě na roštu
	Zeleninový koláč	2	200	2 (1 a 3)	175	45 ~ 60	V dortové formě na roštu

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření ⌚ v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň 📊	tepl. °C	Úroveň 📊	tepl. °C		
	Slané koláče	1	200	2 (1 a 3)	180	35 ~ 45	V dortové formě na roštu
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	V dortové formě na roštu
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	V dortové formě na roštu
1000	Hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	Na roštu a odkapávací pánvi
1200	Vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na roštu a odkapávací pánvi
1000	Telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	Na roštu a odkapávací pánvi
1500	Anglická hovězí pečeně, nepropečená	2	210	2	200	50 ~ 60	Na roštu a odkapávací pánvi
1500	Anglická hovězí pečeně, střední	2	210	2	200	60 ~ 70	Na roštu a odkapávací pánvi
1500	Anglická hovězí pečeně, propečená	2	210	2	200	70 ~ 80	Na roštu a odkapávací pánvi
2000	Vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží - s odkapávací pánvi
1200	Vepřová kližka	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy - v odkapávací pánvi
1200	Jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	Kýta - v odkapávací pánvi
1000	Kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	Celé - v odkapávací pánvi
4000	Krůta	2	180	2	160	210 ~ 240	Celá - v odkapávací pánvi

Váha (kg)	Typ jídla	Klasické pečení		Horkovzdušné pečení		Doba vaření ⌚ v minutách	POZNÁMKY
		Úroveň 📊	tepl. °C	Úroveň 📊	tepl. °C		
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá - v odká-pávací pánvi
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá - v odká-pávací pánvi
1200	Králík	2	190	2	175	60 ~ 80	Nakrájený na kousky
1500	Zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	Nakrájený na kousky
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Celý
1200	Pstruh/mořský cejn	2	190	2 (1 a 3)	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuňák/losos	2	190	2 (1 a 3)	175	25 ~ 35	4-6 plátků

Grilování

i Vždy na 10 minut přehřejte prázdnou troubu.

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba vaření v minutách ⌚	
	Kusy	g	Úroveň 📊	Tepl. (°C)	1. strana	2. strana
Masové stejky bez kostí	4	800	3	210	12-15	12-14
Bifteky	4	600	3	210	10-12	6-8
Uzeniny	8	/	3	210	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	3	210	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	210	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	3	210	20-30	
Rybí filé	4	400	3	210	12-14	10-12
Zapékané sendviče	4-6	/	3	210	5-7	/

DRUH JÍDLA	Množství		Grilování		Doba vaření v minutách	
	Kusy	g	Úroveň 	Tepl. (°C)	1. strana 	2. strana
Toast	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Pizza Eco

 **Upozornění** Pro tuto funkci zvolte maximální teplotu 210 °C.

	Poloha roštu zdola	Předehřátí v minutách	Teplota °C	Doba vaření (minuty)
Smaltovaný plech	1	-	200°	20-30

Varná deska - čištění a údržba

Důležité Nebezpečí popálení zbytkovým teplem!

Nechte spotřebič vychladnout.

Spotřebič čistěte po každém použití.
Používejte vždy nádoby s čistým dnem.

 **Upozornění** Ostré předměty a abrazivní čisticí prostředky mohou varnou desku poškodit.

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

 Škrábance nebo tmavé skvrny nemají vliv na funkci spotřebiče.

Odstranění nečistot:

1. K odstranění nečistot použijte jemný čisticí prášek nebo houbičku.

2. Vyčistěte spotřebič vlhkým hadříkem s troškou čisticího prostředku.
3. Pak plotýnku zapněte na nízkou teplotu a nechte vyschnout.
4. Varné plotýnky udržujte tak, že do nich vetřete trochu oleje na mazání šicích strojů a vyleštíte savým papírem.

Důležité Na okraje varné desky z nerezové oceli použijte čisticí prostředek na nerez.

 Nerezové okraje plotýnky se mohou časem v důsledku tepelné zátěže mírně zbarvit.

Trouba - péče a čištění

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

čeným v roztoku teplé vody a čisticího prostředku) a nechte ho vyschnout.

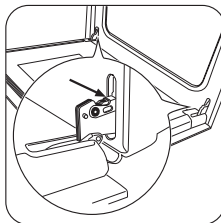
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Čištění dveří trouby

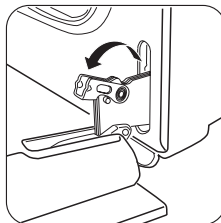
Před čištěním dveří je sejměte z trouby.

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

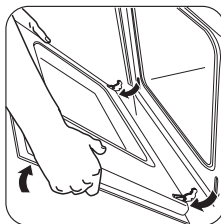
⚠ Upozornění Jestliže jsou skleněné tabule poškozené nebo poškrábané, sklo je pak křehké a může prasknout. Skleněné tabule je potom nutné vyměnit. Další informace získáte v místním servisním středisku.



1 Plně otevřete dveře a uchopte jejich závěsy.



2 Páčky na závěsech zvedněte a otočte.



3 Dveře uzavřete v poloze prvního otevření (v polovině). Pak zatáhněte směrem vpřed a vyndejte je z uložení. Dveře položte na stabilní povrch chráněný měkkou látkou.

Skleněnou tabuli omyjte saponátovou vodou. Dobře ji osušte.

Po vyčištění dveře trouby opět nasadte. Proveďte stejný postup v obráceném pořadí.

i Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Čistíte dveře trouby pouze vlhkou houbou. Potom je vysušte měkkým hadříkem.

Nepoužívejte ocelové drátěnky ani kyselé nebo abrazivní prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

Žárovka trouby

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před výměnou žárovky trouby:

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

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

Výměna žárovky osvětlení trouby/čištění skleněného krytu

1. Skleněným krytem otočte směrem doleva a odstraňte ho.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce	Zkontrolujte pojistku. Jestliže pojistka vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Trouba nehřeje	Trouba není zapnutá	Zapněte troubu
Trouba nehřeje	Neprovedli jste nutná nastavení	Zkontrolujte nastavení
Osvětlení trouby nesvítí	Žárovka trouby je vadná	Vyměňte žárovku trouby
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát	Nechali jste nádoby v troubě příliš dlouho	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15-20 minut

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

! **Upozornění** Tento spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář nebo jiná osoba s příslušným oprávněním.

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

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

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

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

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

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

Instalace

Důležité Nejdříve si pozorně přečtěte kapitolu Bezpečnost.

Technické údaje

Spotřebič třídy 2, podtřídy 1 a třídy 1.

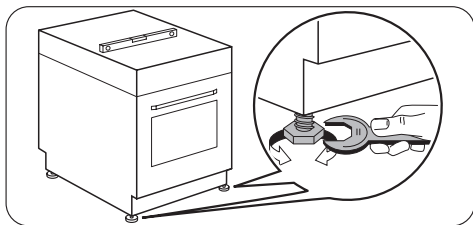
Rozměry	
Výška	850 mm
Šířka	500 mm

Rozměry	
Hloubka	600 mm
Kapacita trouby	49 l

⚠ Upozornění Nestavte spotřebič na podstavec.

Vyrovnaní

Povrch sporáku vyrovnejte s přiléhajícími plochami pomocí malých nožiček na spodní části spotřebiče.



Likvidace

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

Elektrická instalace

⚠ Upozornění Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný a zkušený elektrikář.

i Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nedodržení bezpečnostních pokynů z kapitoly "Bezpečnost".

Tento spotřebič se dodává bez síťové zástrčky a kabelu.

Vhodné typy kabelů: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

♻ Obalový materiál

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Obalový materiál odnešte prosím do příslušných kontejnerů ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

⚠ Upozornění Před likvidací spotřebiče je nutné ho znehodnotit tak, aby nebyl nebezpečný.

Postupujte tak, že vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a odstraníte napájecí kabel od spotřebiče.

Inhalt

Sicherheitshinweise	16	Kochtabellen	22
Gerätebeschreibung	19	Kochfeld - Reinigung und Pflege	25
Vor der ersten Inbetriebnahme	20	Backofen - Reinigung und Pflege	26
Kochfeld - Täglicher Gebrauch	20	Was tun, wenn	27
Backofen - Täglicher Gebrauch	20	Gerät aufstellen	27
Kochfeld - Hilfreiche Hinweise und Tipps	21	Entsorgung	28
Backofen - Hilfreiche Hinweise und Tipps	21		

Änderungen vorbehalten



Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen Weiterverkauf des Geräts oder einen späteren Umzug auf. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit den Bedienungs- und Sicherheitshinweisen gut vertraut sein.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Sicherheit von Kindern

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit und Unkenntnis können das Gerät bedienen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder die Gefahr irreversibler Gesundheitsschäden.
- Wenn das Gerät über eine Einschaltsperrung oder Tastersperre verfügt, nutzen Sie diese. Sie verhindern damit, dass kleine Kinder oder Haustiere das Gerät versehentlich einschalten können.

Allgemeine Sicherheit

- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.

- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Einsatzbereich

- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät bei Feuer aus.
Löschen Sie das Feuer mit einem Pfannendeckel, aber niemals mit Wasser.

- **Verbrennungsgefahr!** Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Oberfläche des Kochfelds fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Oberfläche des Kochfelds beim Verschieben verkratzen.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Sicherung aus, um das Gerät spannungslos zu machen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls können das Kochgeschirr und die Oberfläche des Kochfelds beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keine Mängel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Üben Sie keinen Druck auf die Gerätetür aus.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie zum Einschieben oder Herausnehmen von Kochgeschirr oder Zubehör immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sich nie direkt vor das Gerät, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen (besonders beim Dampfgaren). Lassen Sie zunächst Dampf und Hitze entweichen.
- So vermeiden Sie Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung:
 - Stellen Sie nichts direkt auf den Boden des Geräts und legen Sie es nicht mit Alufolie aus.
 - Geben Sie niemals heißes Wasser direkt in das Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Gerät stehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nass oder mit Wasser in Kontakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Gerät stehen. Die Feuchtigkeit könnte das Email schädigen oder sich im Gerät niederschlagen.
- Stellen Sie entflammare Flüssigkeiten, entflammables Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Im Fach unter dem Herd kann ausschließlich hitzebeständiges Zubehör gelagert werden. **Lagern Sie dort keine brennbaren Materialien.**
- Stellen Sie sicher, dass der Dampf aus dem Backofen über den hinten mittig im Kochfeld liegenden Kanal ungehindert nach oben entweichen kann.

Die Abdeckung (falls vorhanden)

- Verhindert das Ansammeln von Staub, wenn sie geschlossen ist, und fängt Spritzer ab, wenn sie geöffnet ist. **Benutzen Sie sie für keinen anderen Zweck. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Abdeckung schließen.**
- Halten Sie die Abdeckung stets sauber.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.

- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit Wasser und Spülmittel. Scharfe Gegenstände, Scheuermittel, Scheuerschwämme und Fleckentferner können das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder metallenen Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden, so dass die Glasscheibe bricht.
- Warten Sie mit dem Reinigen, bis die Glasscheiben abgekühlt sind. Andernfalls besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheiben können brechen. In diesem Fall müssen sie ausgetauscht werden. Weitere Informationen dazu erhalten Sie beim Kundendienst.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers. Sprühen Sie nichts auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizelemente und den Thermostatsensor.
- Bei der Pyrolysereinigung (falls vorhanden) können hartnäckige Verunreinigungen die Oberfläche verfärben.
- Reinigen Sie nicht die Katalyse-Beschichtung (falls vorhanden).
- Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe vorsichtig vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Installation

- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, abgeschlossen oder repariert werden.
- Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit und/oder Sicherheit von Gasinstallationen usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!

- Bei einem Verstoß gegen die Installationsanweisungen entfällt im Schadensfall der Garantieanspruch.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien (z. B. Vorhängen, Geschirrtüchern usw.)
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.
- Dieses Gerät ist schwer. Vorsicht beim Transport! Tragen Sie immer Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nie am Griff oder am Kochfeld.
- Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
- Wichtig! Stellen Sie den Herd nicht auf einen zusätzlichen Sockel oder eine höhenvergrößernde Vorrichtung. Dadurch würde sich das Kipprisiko für das Gerät erhöhen!

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrischen Anschlusswerte auf dem Typenschild mit denen Ihres Hausanschlusses übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuergefahr.

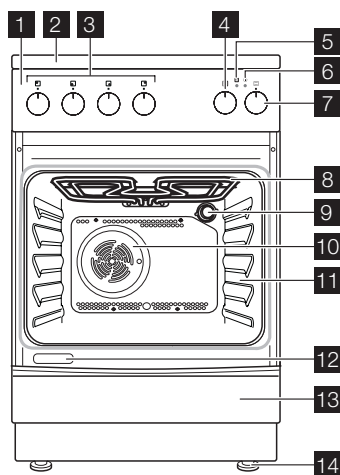
- Tauschen Sie das Netzkabel nicht selbst aus und nehmen Sie keine Veränderungen daran vor. Wenden Sie sich dafür an den Kundendienst.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker und das Netzkabel nicht von der Geräterückseite gequetscht oder beschädigt wird.
- Wählen Sie eine Steckdose, die auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Netzversorgung trennen möchten. Ziehen Sie immer den Netzstecker.
- Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Angaben zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild.

Kundendienst

- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich dafür an eine autorisierte Kundendienststelle.

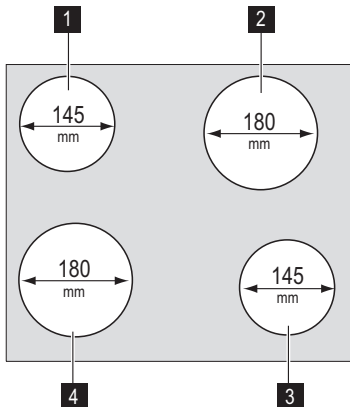
Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kochfeld
- 3 Bedienknöpfe des Kochfelds
- 4 Schalter für die Backofen-Temperatur
- 5 Temperatur-Kontrolllampe
- 6 Betriebs-Kontrolllampe des Kochfelds
- 7 Schalter Backofen-Funktionen
- 8 Grill
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Auszüge
- 12 Typenschild
- 13 Geschirrwagen
- 14 Verstellbare Füße

Ausstattung des Kochfelds



- 1 Einkreis-Kochzone 1.000 W
- 2 Einkreis-Kochzone 1.500 W
- 3 Einkreis-Kochzone 1.000 W
- 4 Einkreis-Kochzone 2.000 W

Zubehör

- **Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Rost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Flaches Aluminiumbackblech**

Für Kuchen und Plätzchen.

- **Schublade für Koch- und Backutensilien (falls vorhanden)**

Unterhalb des Garraums befindet sich eine Schublade für Koch- und Backutensilien.

! Warnung! Diese Schublade kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

-  Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.
-  **Vorsicht!** Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
 - Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.
-  **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere

Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Vorheizen

Stellen Sie  ein und wählen Sie die maximale Temperatur. Lassen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang in Betrieb, damit alle Rückstände im Innenraum vollständig verbrennen. Das Zubehör kann heiß werden als beim normalen Gebrauch. Während dieser Zeit kann es zu einer Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch

Kochstufen

Schalter	Funktion
0	Position Aus
1-6	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe; 6 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.

2. Drehen Sie den Schalter auf die Position "0", um den Kochvorgang zu beenden.

Schnellheizplatte

-  Die roten Markierungen zeigen die Schnellheizplatte an Ihrem Kochfeld an. Sie sind mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet.
-  **Warnung!** Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Backofen - Täglicher Gebrauch

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf eine gewünschte Temperatur.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen und den Schalter für die Temperaturwahl auf die Position AUS, um den Backofen auszuschalten.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktionen		Anwendung
	Der Backofen ist ausgeschaltet	
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Heizelement für Unterhitze	Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Großflächengrill	Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten. Die maximale Temperatur für diese Funktion ist 210 °C
	Heißluft mit Ringheizkörper	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gar-temperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Pizza-Funktion	Bei dieser Einstellung können Speisen schnell auf einer Ein-satzebene mit Grill und unterem Heizelement, unterstützt vom Ventilator, gebraten bzw. gebacken werden.

Kochfeld - Hilfreiche Hinweise und Tipps

Kochgeschirr

-  • Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Energie sparendes Kochen

-  • Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochplatte und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochplatte bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochplatte sollten gleich groß sein.

Backofen - Hilfreiche Hinweise und Tipps

 **Warnung!** Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofen-Tür, ebenso beim Grillen.

 Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.

 Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs sorgsam vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Zählen Sie die Einsatzebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Ein-satzebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche auf die Ein-satzebenen 1 und 3.

- Der Backofen besitzt ein spezielles Umluft- und Dampfsystem. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; es macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Gerätes weg.

Kuchenbacken

- Die beste Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Ein-satzebene frei gelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Braten Sie rotes Fleisch, das außen leicht gebräunt und innen saftig sein soll, bei höheren Temperaturen zwischen 200 °C und 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.

- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindes-tens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu ver-meiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, emp-fiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazu-zugeben.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Fin-den Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Re-zepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Kochtabellen

 Das Kapitel "Backofen - Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den geeigneten Backofenfunktio-nen.

Gewicht (g)	Gericht	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheiz-körper		Dauer ⌚ Minuten	HINWEISE
		Ebene 	Temp. °C	Ebene 	Temp. °C		
	Rührteig	2	170	2	160	45 ~ 60	Kuchenform auf Rost
	Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	20 ~ 30	Kuchenform auf Rost
	Buttermilch-Käse-kuchen	1	160	2	150	60 ~ 80	Kuchenform auf Rost
	Gedeckter Apfel-kuchen	1	180	2 (1 und 3)	170	40 ~ 60	Kuchenform auf Rost
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Kuchenform auf Rost
	Marmeladentört-chen	2	175	2 (1 und 3)	160	30 ~ 40	Kuchenform auf Rost
	Obstkuchen	1	175	1	160	45 ~ 60	Kuchenform

Gewicht (g)	Gericht	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer 🕒 Minuten	HINWEISE
		Ebene 	Temp. °C	Ebene 	Temp. °C		
	Biskuitkuchen	1	175	2	160	30 ~ 40	Kuchenform auf Rost
	Stollen	1	170	1	160	40 ~ 60	Kuchenform auf Rost
	Früchtebrot	1	170	1	160	50 ~ 60	Kuchenform auf Rost
	Kleine Kuchen	2	170	2 (1 und 3)	160	25 ~ 35	Backblech
	Kleingebäck	3	190	3	170	15 ~ 25	Backblech
	Eiweißgebäck, Baiser	2	100	2	100	90 ~ 120	Backblech
	Brötchen	2	190	2	180	12 ~ 20	Backblech
	Gebäck: Brandteig	2	200	2 (1 und 3)	190	15 ~ 25	Backblech
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40 ~ 60	2 Stück auf Backblech
500	Roggenbrot	1	190	1	180	30 ~ 45	Brotform auf Rost
500	Brötchen	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 Stück auf Backblech
250	Pizza	1	200	2 (1 und 3)	190	15 ~ 30	Backblech oder Rost
	Nudelaufguss	2	200	2 (1 und 3)	175	40 ~ 50	Aufgussform auf Rost
	Gemüseaufguss	2	200	2 (1 und 3)	175	45 ~ 60	Aufgussform auf Rost
	Quiche	1	200	2 (1 und 3)	180	35 ~ 45	Aufgussform auf Rost
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Aufgussform auf Rost
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Aufgussform auf Rost
1000	Rindfleisch	2	190	2	175	50 ~ 70	Auf Rost mit Fettpfanne
1200	Schweinefleisch	2	180	2	175	100 ~ 130	Auf Rost mit Fettpfanne
1000	Kalbfleisch	2	190	2	175	90 ~ 120	Auf Rost mit Fettpfanne

Gewicht (g)	Gericht	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer ⌚ Minuten	HINWEISE
		Ebene 	Temp. °C	Ebene 	Temp. °C		
1500	Roastbeef, Englisch	2	210	2	200	50 ~ 60	Auf Rost mit Fett-pfanne
1500	Roastbeef, medium	2	210	2	200	60 ~ 70	Auf Rost mit Fett-pfanne
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70 ~ 80	Auf Rost mit Fett-pfanne
2000	Schweineschulter	2	180	2	170	120 ~ 150	Mit Kruste - in Fett-pfanne
1200	Schweinshaxe/Eisbein	2	180	2	160	100 ~ 120	2 Stück - in Fett-pfanne
1200	Lammfleisch	2	190	2	175	110 ~ 130	Keule - in Fett-pfanne
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60 ~ 80	Ganz - in Fett-pfanne
4000	Truthahn/Pute	2	180	2	160	210 ~ 240	Ganz - in Fett-pfanne
1500	Ente	2	175	2	160	120 ~ 150	Ganz - in Fett-pfanne
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Ganz - in Fett-pfanne
1200	Kaninchen	2	190	2	175	60 ~ 80	Stücke/zerlegt
1500	Hase	2	190	2	175	150 ~ 200	Stücke/zerlegt
800	Fasan	2	190	2	175	90 ~ 120	Ganz
1200	Forelle/Meerbrasse	2	190	2 (1 und 3)	175	30 ~ 40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)	175	25 ~ 35	4-6 Filets

Grillen

 Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten ⌚	
	Stück	g	Ebene 	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filet/Steaks	4	800	3	210	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	210	10-12	6-8

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten 🕒	
	Stück	g	Ebene 🍳	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Bratwürste	8	/	3	210	12-15	10-12
Schweinekotelett	4	600	3	210	12-16	12-14
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Fleischspieße	4	/	3	210	10-15	10-12
Hähnchenbrust	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	210	20-30	
Fischfilet	4	400	3	210	12-14	10-12
Getoastete Sandwiches	4-6	/	3	210	5-7	/
Toast	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Pizza-Funktion

⚠️ **Warnung!** Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 210 °C.

	Einsatzebene von unten	Vorheizdauer in Minuten	Temperatur in °C	Garzeit (Minuten)
Emailliertes Blech	1	-	200°	20-30

Kochfeld - Reinigung und Pflege

Wichtig! Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!
Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

⚠️ **Warnung!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.
Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

🔍 **Info!** Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. Verschmutzungen können mit feinem Scheuerpulver oder einem Scheuerschwämmchen entfernt werden.

2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Heizen Sie anschließend die Kochplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Zur Pflege der Kochplatten von Zeit zu Zeit ein wenig Nähmaschinenöl auf den Platten verreiben und dann mit saugfähigem Papier polieren.

Wichtig! Für Edelstahlkochmulden verwenden Sie bitte ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.

🔍 **Info!** Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

Backofen - Reinigung und Pflege

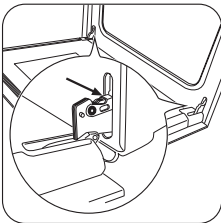
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigung der Backofen-Tür

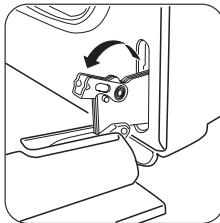
Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit ihrer Reinigung beginnen.

⚠️ Warnung! Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben vor dem Reinigen ganz abgekühlt sind. Im anderen Fall besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.

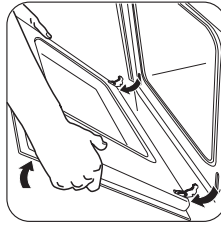
⚠️ Warnung! Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe kann brechen. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen bitte an Ihren Kundendienst.



1 Klappen Sie die Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



2 Klappen Sie die Klemmhebel an den beiden Türscharnieren nach vorne.



3 Schließen Sie die Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung (halbe Stellung). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung. Legen Sie die Tür auf eine weiche, ebene Unterlage.

Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

i Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:

Reinigen Sie die Backofen-Tür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende des Ofens ebenso vorsichtig.

Backofenlampe

⚠️ Warnung! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

i Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

- 1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.

- 2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
- 4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst	Kontrollieren Sie die Sicherung. Falls die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie den Backofen ein
Der Backofen heizt nicht auf	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen	Kontrollieren Sie die Einstellungen
Die Backofenlampe funktioniert nicht	Die Backofenlampe ist defekt	Tauschen Sie die Backofenlampe aus
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder	Sie haben die Speisen zu lange im Backofen stehen lassen	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.

 **Warnung!** Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch des Kundendienstes oder Händlers eine Gebühr an.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Kundendienst.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann: Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung")

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S No.)

 **Hinweis für Geräte mit Metallfront:**
Wenn Sie die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang öffnen, kann das Türglas beschlagen.

Gerät aufstellen

Wichtig! Lesen Sie zunächst das Kapitel mit den Sicherheitshinweisen genau durch.

Technische Daten

Gerätekategorie 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

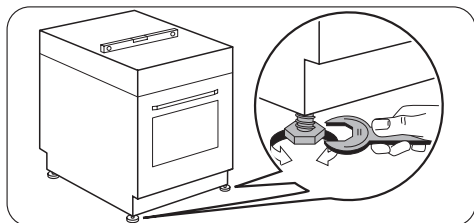
Abmessungen	
Höhe	850 mm
Breite	500 mm

Abmessungen	
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	49 l

 **Warnung!** Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.

Ausrichten

Mit den kleinen Füßen am Sockel des Geräts können Sie die Höhe des Gerät so verstellen, dass die Oberfläche des Herds bündig mit anderen Oberflächen abschließt.



Elektrischer Anschluss

⚠️ Warnung! Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Das Gerät wird ohne Netzkabel und Netzstecker geliefert. Geeignete Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Entsorgung

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

♻️ Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

⚠️ Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.

Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

Содержание

Сведения по технике безопасности	29
Описание изделия	32
Перед первым использованием	33
Варочная поверхность: повседневная эксплуатация	34
Духовой шкаф: повседневная эксплуатация	34
Варочная поверхность: полезные советы и рекомендации	35

Духовой шкаф - Полезные советы и рекомендации	35
Таблицы приготовления пищи	36
Варочная поверхность: чистка и уход	41
Духовой шкаф: чистка и уход	41
Что делать, если	43
Установка	44
Утилизация	44

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.

- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.
- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.

- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут накалиться.
- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гаражантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держитесь подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не лейте воду непосредственно в прибор;
 - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

Крышка (если имеется)

- В закрытом положении защищает поверхность от загрязнения, в открытом – собирает брызги жира. **Не используйте крышку в других целях. Прежде чем закрывать крышку, проверьте, чтобы плита остыла.**
- Постоянно следите, чтобы крышка была чистой.

Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.

- Для чистки прибора не применяйте парочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повреждаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жиронавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на

территории которой устанавливается прибор!

- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или прочие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим

отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.

- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохра-

ительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

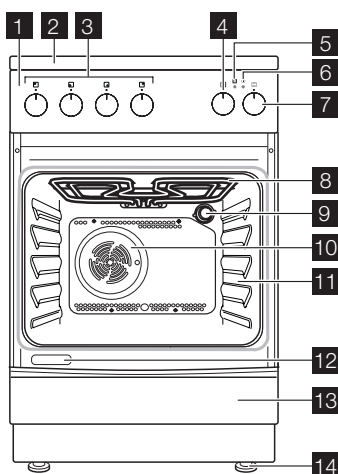
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Применяйте только оригинальные запасные части. Обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр.

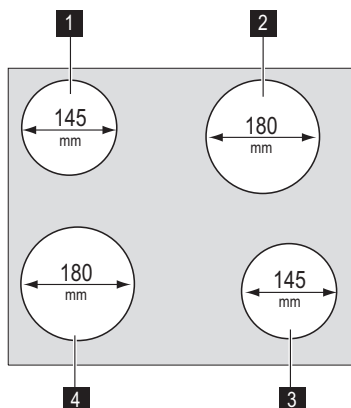
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Варочная поверхность
- 3 Ручки управления конфорками варочной поверхности
- 4 Ручка термостата духового шкафа
- 5 Индикаторная лампочка термостата
- 6 Индикатор включения варочной панели
- 7 Ручка выбора режима духового шкафа
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Вентилятор
- 11 Направляющая решетки
- 12 Табличка с техническими данными
- 13 Выдвижной ящик
- 14 Регулируемые ножки

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная конфорка 1000 Вт
- 2** Одноконтурная конфорка 1500 Вт
- 3** Одноконтурная конфорка 1000 Вт
- 4** Одноконтурная конфорка 2000 Вт

Принадлежности

• Сотейник

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

• Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

• Плоский алюминиевый противень для выпечки

Для пирогов и печенья.

• Ящик для хранения принадлежностей (если предусмотрен)

Под камерой духового шкафа находится ящик для хранения принадлежностей.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора ящик для хранения принадлежностей может нагреваться.

Перед первым использованием

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу холостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

Варочная поверхность: повседневная эксплуатация

Уровни мощности нагрева

Ручка управления	Выполняемое действие
0	Положение "Выкл"
1-6	Уровни мощности нагрева (1 = самая низкая мощность нагрева; 6 = самая высокая мощность нагрева)

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.

2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

Быстрая конфорка

 Красная отметка показывает на быструю конфорку на варочной поверхности. Конфорки имеют встроенную защиту от перегрева.

 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Духовой шкаф: повседневная эксплуатация

Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы работы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Назначение
0	Духовой шкаф выключен.	
	Традиционный режим приготовления	Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.

Режимы духового шкафа		Назначение
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
	Режим "Полный гриль"	В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов. В этом режиме максимальная температура нагрева равна 210 °C
	Приготовление в режиме конвекции	Позволяет одновременно жарить или запекать разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Пицца: экономичный режим	Для быстрого запекания или выпечки и запекания на одном уровне с использованием гриля и нижнего нагревательного элемента с участием вентилятора.

Варочная поверхность: полезные советы и рекомендации

Кухонная посуда

-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Экономия электроэнергии

-  • По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

Духовой шкаф - Полезные советы и рекомендации

 **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

 Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

 Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок

уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.

- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.

- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.
- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.

- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблицы приготовления пищи

i Чтобы определить, какой режим духового шкафа следует использовать, см. список режимов духового шкафа в гла-

ве "Духовой шкаф: повседневная эксплуатация".

Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
	Изделия из взбитого теста	2	170	2	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Изделия из песочного теста	2	170	2 (1 и 3)	160	20 ~ 30	В форме для выпечки на решетке
	Сырный сливочный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)	170	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	На противне для выпечки на решетке
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Фруктовый торт	1	175	1	160	45 ~ 60	В форме для выпечки
	Бисквитный торт	1	175	2	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Сливовый торт	1	170	1	160	50 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Пирожные	2	170	2 (1 и 3)	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Печенье	3	190	3	170	15 ~ 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На противне для выпечки

Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
	Булочки	2	190	2	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Заварные пирожные	2	200	2 (1 и 3)	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	2 батона на противне для выпечки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В форме для выпечки хлеба на решетке
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 шт. на противне для выпечки
250	Пицца	1	200	2 (1 и 3)	190	15 ~ 30	На противне для выпечки на решетке
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)	175	40 ~ 50	В форме для выпечки на решетке
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)	175	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Открытые пироги	1	200	2 (1 и 3)	180	35 ~ 45	В форме для выпечки на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	В форме для выпечки на решетке
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме для выпечки на решетке
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке или противне

Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке или противне
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке или противне
1500	Ростбиф (с кровью)	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке или противне
1500	Ростбиф (среднепрожаренный)	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке или противне
1500	Ростбиф (хорошо прожаренный)	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке или противне
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	Со шкуркой - на противне
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 шт. - на противне
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога - на противне
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком - на противне
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком - на противне
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком - на противне
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком - на противне
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком

Вес (г)	Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Продолжительность приготовления ⌚ в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	25 ~ 35	4-6 кусков филе

Режим "Гриль"

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	210	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	210	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	210	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	210	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	210	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	210	12-15	12-14
Гамбургеры	6	600	3	210	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	210	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	210	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Экономичный режим "Пицца"

 **ВНИМАНИЕ!** Используйте этот режим с максимальной температурой 210°C.

	Положение решетки, считая снизу	Предварительный прогрев (мин)	Температура °C	Время приготовления (мин)
Эмалированный противень	1	-	200°	20-30

Варочная поверхность: чистка и уход

ВАЖНО! Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

 **ВНИМАНИЕ!** Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.

Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности **запрещена**.

 Царапины или темные пятна не оказывают никакого влияния на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. Для удаления загрязнений используйте мелкозернистый чистящий порошок или чистящую губку.

2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
3. Прогрейте конфорку на низкой температуре и дайте ей высохнуть.
4. Для поддержания конфорок в надлежащем состоянии периодически натирайте их небольшим количеством машинного масла, протирая после этого впитывающей бумажной салфеткой.

ВАЖНО! Для чистки кромок из нержавеющей стали используйте чистящие средства для нержавеющей стали.

 Кромка конфорки из нержавеющей стали может немного изменить свой цвет из-за тепловой нагрузки.

Духовой шкаф: чистка и уход

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

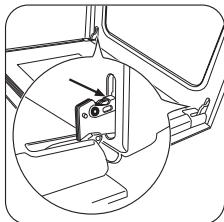
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

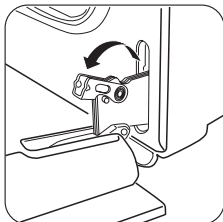
Прежде чем приступить к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять с него.

ВНИМАНИЕ! Перед тем, как начинать очистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

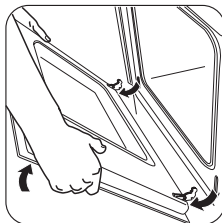
ВНИМАНИЕ! Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, укрытую мягкой тканью.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхность духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности.

Лампочка освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не произведены необходимые установки	Проверьте установки
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюдо было оставлено в духовом шкафу на слишком длительное время	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

i **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

Установка

ВАЖНО! Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Безопасность".

Технические данные

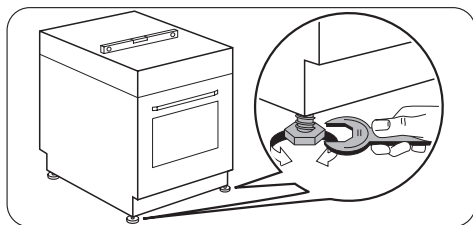
Прибор класса 2 подкласса 1 и класса 1.

Габариты	
Высота	850 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем камеры духового шкафа	49 л

! **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



Утилизация

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным лицом.

i Производитель не несет ответственности, при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в разделе "Безопасность".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использовать кабели следующих типов : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к

местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные

материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Bezpečnostné pokyny	46	Tabuľky varenia	52
Popis výrobku	48	Varná doska - Starostlivosť a čistenie	55
Pred prvým použitím	49	Rúra - Starostlivosť a čistenie	56
Varná doska - Každodenné používanie	50	Čo robiť, keď...	57
Rúra - Každodenné používanie	50	Inštalácia	57
Varná doska - Užitočné rady a tipy	51	Likvidácia	58
Rúra - Užitočné rady a tipy	51		

Zmeny vyhradené



Bezpečnostné pokyny

Aby bola zaručená správna prevádzka spotrebiča, pred jeho inštaláciou a používaním si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Tento návod na používanie nechávajte vždy so spotrebičom, aj keď sa presťahujete alebo ho predáte. Používatelia musia dokonale poznať prevádzku a bezpečnostné predpisy pri obsluhu spotrebiča.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a poznatkov smú používať tento spotrebič, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučení o bezpečnej obsluhu spotrebiča a pochopili hroziace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Všetky obaly odstráňte z dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Nedovoľte deťom, aby sa priblížili ku spotrebiču. Hrozí riziko poranenia alebo iné trvalé následky.
- Ak je na spotrebiči k dispozícii funkcia zablokovania zapnutia alebo zablokovanie ovládačov, použite ich. Predídete tak náhodnému zapnutiu spotrebiča malými deťmi a domácimi zvieratami.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Nemeňte technické vlastnosti spotrebiča ani ho nemodifikujte. Hrozí riziko úrazu alebo poškodenia spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky obaly a nálepky.
- Po každom použití varné zóny vypnite.

Aplikácia

- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovnú plochu ani ako odkladaciu plochu.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru. V prípade požiaru spotrebič vypnite. **Požiar uduste pokrievkou**, nikdy nepoužívajte vodu.
- **Hrozí nebezpečenstvo popálenín!** Na varný povrch nekladte žiadne kovové predmety, napríklad príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu veľmi rozohriať.
- Varný povrch sa môže poškodiť pádom rôznych predmetov alebo nárazmi riadu.
- Riad vyrobený z liatiny, odlievaného hliníka alebo s poškodeným dnom môže sklokeramikou pri presúvaní po povrchu poškrabať.
- V prípade prasklín na povrchu treba spotrebič odpojiť od elektrického napájania, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli poškodeniu riadu a sklokeramického povrchu, nedovoľte, aby jedlo vo varnej nádobe vyvrelo alebo sa úplne pripálilo, či odparilo.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Farebné zmeny smaltu neovplyvnia výkon spotrebiča. Záruka spotrebiča nestratí platnosť.
- Nevytvárajte tlak na dvierka spotrebiča.
- Vnútro spotrebiča sa počas používania zohreje. Hrozí riziko popálenín. Pri vkladaní a vyberaní príslušenstva a hrncov používajte rukavice.
- Pri otváraní dvierok počas prevádzky (predovšetkým pri pečení s parou) vždy ustúpte. Umožníte tým únik nahromadenej pary a tepla.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo farebným zmenám smaltu:
 - žiadne predmety nekladte priamo na dno spotrebiča ani nevykladajte jeho dno alobalom
 - horúcu vodu nevlievajte priamo do spotrebiča
 - jedlá a potraviny s vysokým obsahom vlhkosti nenechávajte po príprave v spotrebiči.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je v kontakte s vodou. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Jedlá a potraviny nenechávajte po príprave v spotrebiči, pretože vlhkosť môže poškodiť smalt a vniknúť do jednotlivých.
- Do spotrebiča, na spotrebič alebo do jeho blízkosti nedávajte horľavé kvapaliny a materiály a látky, ktorý by sa mohli roztaviť (plastové alebo hliníkové predmety).
- Do zásuvky pod rúrou môžete vkladať iba tepelne odolné pomôcky. **Nevkladajte do nej horľavé materiály.**
- Vždy sa uistite, že je ventilačný otvor rúry nachádzajúci sa v strednej zadnej časti varného poľa voľný a že zaručuje vetranie vnútra rúry.

Kryt (ak je k dispozícii)

- Keď je veko zatvorené, chráni povrch varného poľa pred prachom, keď je otvorené, zachytáva striekajúci tuk. **Nepoužívajte ho na iné účely. Skôr ako zavriete veko, uistite sa, že sporák je už vychladnutý.**
- Veko udržiavajte stále čisté.

Čistenie a starostlivosť

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Skontrolujte, či spotrebič vychladol.
- Spotrebič vždy udržiavajte čistý. Priškvarený tuk a zvyšky jedál môžu spôsobiť požiar.
- Pravidelným čistením sa predchádza poškodeniu povrchových materiálov.
- Na čistenie spotrebiča používajte iba vodu a jemný saponát. Ostré predmety, abrazívne čistiace prípravky, drsné špongie a čističe škvŕn môžu spotrebič poškodiť.
- Spotrebič nečistite prúdom pary, ani spotrebičmi produkujúcimi vysokotlakový prúd vody a pary.
- Sklenené dvierka rúry nečistite abrazívnymi čistiacimi prípravkami ani kovovými drôtenkami. Tepelne

odolný povrch vnútorného skleneného panela môže prasknúť.

- Pred čistením sklenených panelov sa uistite, že vychladli. Hrozí nebezpečenstvo prasknutia skla.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte veľmi opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Keď sú sklenené panely dvierok poškodené, oslabia sa a môžu prasknúť. Musíte ich vymeniť. Podrobnejšie informácie dostanete v servisnom stredisku.
- Pri používaní spreja na čistenie rúry postupujte podľa pokynov výrobcu. Nikdy nič nestriekajte na tukový filter (ak je k dispozícii), na ohrevné teleso ani na senzor termostatu.
- Počas pyrolytického čistenia (ak je k dispozícii), môžu odolné škvrny poškodiť farbu povrchu.
- Nikdy nečistíte katalytický smalt (ak je k dispozícii).
- Pri výmene žiarovky rúry dávajte pozor. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Inštalácia

- Tento spotrebič smie nainštalovať, pripojiť alebo opravovať iba technik autorizovaného servisu.
- Dôsledne dodržiavajte zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajine použitia spotrebiča (bezpečnostné predpisy, smernice o recyklácii odpadov, pravidlá elektrickej bezpečnosti atď.)!
- V prípade nedodržania pokynov o inštalácii sa v prípade poškodenia nebude na spotrebič vzťahovať záruka.
- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil. Poškodený spotrebič nezapájajte. V prípade nutnosti kontaktujte dodávateľa.
- Spotrebič inštalujte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov (napr. záclony, utierky a pod.).
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obalové materiály.
- Spotrebič je ťažký. Pri jeho premiestňovaní buďte opatrní. Vždy používajte ochranné rukavice. Spotrebič nikdy neťahajte za rukoväť ani uchytením za varnú dosku.
- Dodržiavajte minimálne vzdialenosti od iných spotrebičov a nábytku!
- Dôležité upozornenie! Sporák neumiestňujte na doplnkový podstavec ani na iné podporné jednotky. Znamenalo by to zvýšenie rizika prevrátenia spotrebiča!

Elektrické zapojenie

- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že údaje o elektrickom zapojení uvedené na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete.
- Vždy používajte správne nainštalovanú uzemnenú zásuvku elektrickej siete.
- Nepoužívajte rozdvojky, konektory ani predlžovacie prírodné káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Prívodný elektrický kábel nevymieňajte ani nemodifikujte sami. Zavolajte servisné stredisko.
- Elektrické zapojenie spotrebiča musí obsahovať zariadenie s možnosťou odpojenia všetkých pólov spotrebiča od siete, pričom vzdialenosť kontaktov zariadenia musí byť aspoň 3 mm.

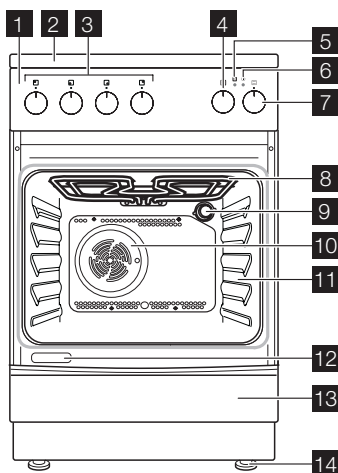
- Uistite sa, že napájací kábel za spotrebičom nie je stlačený ani poškodený.
- Skontrolujte, či je prívodný elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Pri odpájaní spotrebiča od siete neťahajte prívodný elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Musia sa používať správne odpojovacie prístroje: ochranné ističe, poisťky (skrútkovacie poisťky treba vybrať z držiaka).
- Informácie o napätí sú na výrobnom štítku.

Servis

- Tento spotrebič môže opravovať iba technik autorizovaného servisu. Používajte iba originálne náhradné dielce. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

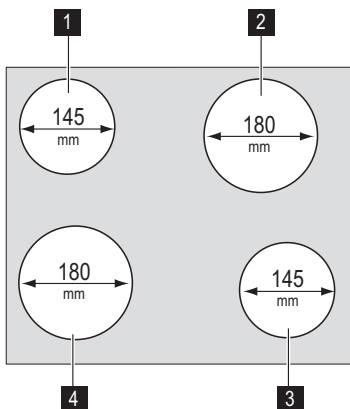
Popis výrobku

Celkový pohľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Varná doska
- 3 Ovládacie gombíky varnej dosky
- 4 Ovládací gombík teploty rúry
- 5 Kontrolka teploty
- 6 Kontrolka napájania varnej dosky
- 7 Ovládací gombík funkcií rúry
- 8 Gril
- 9 Osvetlenie rúry
- 10 Ventilátor
- 11 Vodiace lišty
- 12 Typový štítok
- 13 Zásuvka
- 14 Nastaviteľné nožičky

Schéma varného povrchu



- 1** Jednoduchá varná zóna 1000 W
- 2** Jednoduchá varná zóna 1500 W
- 3** Jednoduchá varná zóna 1000 W
- 4** Jednoduchá varná zóna 2000 W

Príslušenstvo

• Hlboký pekáč

Na pečenie mäsa a cesta alebo na zachytávanie tuku.

• Rošt rúry

Na riad, formičky na koláče, pečené kusy jedla

• Plochý pohlinikovaný plech na pečenie

Na koláče a sušienky.

• Skladovacia zásuvka (Ak je k dispozícii)

Pod dnom rúry je skladovacia zásuvka.



Varovanie Skladovacia zásuvka sa počas prevádzky rúry môže zohriať.

Pred prvým použitím



Pred použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, z vnútra aj zvonku. Neodstraňujte výrobný štítok.



Pozor Pri otváraní dvierok vždy držte rukoväť v strede.

Prvé čistenie

- Vyberte všetky časti zo spotrebiča.
- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite.



Pozor Na čistenie nepoužívajte abrazívne prostriedky! Mohli by poškodiť povrch. Pozrite si kapitolu "Starostlivosť a čistenie".

Predbežné zohriatie

Nastavte  a maximálnu teplotu a nechajte prázdnu rúru v prevádzke 45 minút, aby sa spálili všetky zvyšky na povrchu vnútra. Príslušenstvo sa môže zohriať viac ako pri bežnej prevádzke. Počas tejto doby môže unikáť zápach. Je to normálne. Uistite sa, že v miestnosti je dobré vetranie.

Varná doska - Každodenné používanie

Nastavenia varných stupňov

Ovládaci gombík	Funkcia
0	Poloha Vypnuté
1-6	Nastavenia varných stupňov (1 = nastavenie najnižšieho ohrevu; 6 = nastavenie najvyššieho ohrevu)

1. Otočte ovládaci gombík do polohy želaného ohrevu.

2. Aby ste proces varenia ukončili, otočte ovládaci gombík do polohy "0".

Rýchlovarná zóna

 Červené značky označujú rýchlovarnú zónu na varnej doske. Majú zabudovanú ochranu pred prehriatím.

 **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

Rúra - Každodenné používanie

Zapínanie a vypínanie rúry

1. Ovládač funkcií rúry prestavte na funkciu rúry.
2. Gombík ovládania teploty prestavte na teplotu. Kontrolka zapnutia svieti, keď je rúra v činnosti. Kontrolka teploty sa rozsvieti, keď teplota v rúre stúpa.
3. Rúra sa vypína prestavením ovládacieho gombíka funkcií rúry a ovládacieho gombíka teploty do vypnutej polohy.

Bezpečnostný termostat

Aby sa predišlo nebezpečnému prehriatiu (následkom nesprávneho používania spotrebiča alebo chybou dielov), rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší elektrické napájanie. Rúra sa opäť automaticky zapne po poklese teploty.

Funkcie rúry

Funkcie rúry		Aplikácia
0	Rúra je VYPNUTÁ	
	Tradičné pečenie	Teplo sa privádza z horného aj spodného ohrevného článku. Na pečenie koláčov a mäsa na jednej úrovni.
	Spodný ohrievací článok	Teplo sa privádza iba z dna rúry. Na pečenie koláčov s chrumkavou spodnou časťou.
	Celý gril	Je zapnutý celý grilovací článok. Grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách. Priprava hriankov. Maximálna teplota pre túto funkciu je 210 °C
	Pečenie s ventilátorom	Na pečenie pokrmov, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia na viacerých úrovniach, bez vzájomného prenosu arómy jedál.
	Funkcia úsporného pečenia pizze	Na rýchle opekanie a pečenie na jednej úrovni, s použitím grilu a spodných ohrevných článkov pri zapnutom ventilátore.

Varná doska - Užitočné rady a tipy

Riad používaný v rúre

-  • Dno nádob by malo byť čo najhrubšie a najplochšie.

Úspora energie

-  • Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.

- Skôr ako začnete, položte riad na varnú zónu.
- Varnú zónu vypínajte pred skončením času varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Veľkosť dna hrnca a varnej zóny musí byť rovnaká.

Rúra - Užitočné rady a tipy

-  **Varovanie** Počas pečenia a grilovania nechávajte vždy dvierka rúry zatvorené.

-  • Plech na pečenie, pekáče a pod. nikdy nekladte priamo na dno rúry, aby ste predišli poškodeniu smaltu rúry.

-  • Pri vyberaní alebo inštalácii príslušenstva dávajte pozor, aby ste nepoškodili smalt rúry.

- Rúra má k dispozícii štyri zasúvacie úrovne. Zasúvacie úrovne počítajte od dna rúry.
- Môžete položiť dve rôzne jedlá na dve úrovne súčasne. Použite zásuvné úrovne 1 a 3.
- Rúra je vybavená špeciálnym systémom, pomocou ktorého v nej cirkuluje vzduch a nepretržite recykluje paru. Systém umožňuje piecť jedlá v prostredí s parou a udržiavať ich šťavnaté a mäkké vnútri a chrumkavé zvonku. Skracuje sa tým doba pečenia a znižuje spotreba energie na minimum.
- Vlhkosť môže vnútri spotrebiča kondenzovať na sklenených dvierkach. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte. Aby sa tvorba skondenzovanej vody znížila, zapnite rúru 10 minút pred pečením.
- Po použití spotrebiča skondenzovanú vodu poutierajte.

Pečenie koláčov

- Najvhodnejšou teplotou na pečenie koláčov je teplota od 150 °C do 200 °C.
- Rúru predohrejte počas približne 10 minút pred pečením.

- Dvierka rúry neotvárajte pred uplynutím 3/4 nastavenej doby pečenia.
- Pri použití dvoch plechov na pečenie súčasne nechajte medzi nimi jednu zásuvnú úroveň prázdnu.

Pečenie mäsa a rýb

- Nepečte mäso s hmotnosťou nižšou ako 1 kg. Pri pečení veľmi malých kusov sa mäso veľmi vysuší.
- Aby ste dosiahli, že červené mäso bude po upečení prepečené zvonku a šťavnaté vnútri, nastavte teplotu pečenia na 200 °C-250 °C.
- Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu na 150°C-175°C.
- Pri pečení veľmi mastných jedál používajte nádobu na odkvapkavanie tuku, predídete tým tvorbe neodstrániteľných mastných škvŕn.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte približne 15 minút odstáť, aby z neho neunikala šťava.
- Aby ste pri pečení mäsa predišli nadmerného dymeniu v rúre, do nádoby na odkvapkavanie tuku prilejte trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, prilejte vodu vždy, keď sa odparí.

Doby pečenia

Doba pečenia závisí od druhu jedla, konzistencie a množstva potravín.

Pri pečení si poznamenajte výsledky. Zistíte najvhodnejšie nastavenia (nastavenie ohrevu, doby pečenia a pod.) pre použité nádoby, recepty a množstvá jedál pre tento spotrebič.

Tabuľky varenia

i Vhodnú funkciu rúry nájdete v prehľade funkcií v kapitole Rúra - Každodenné používanie.

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy ⌚ minúty	POZNÁMKY
		Úroveň 	teplota °C	Úroveň 	teplota °C		
	Šľahané recepty	2	170	2	160	45 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Krehké cesto	2	170	2 (1 a 3)	160	20 ~ 30	Na rošte, vo forme na koláče
	Tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	Na rošte, vo forme na koláče
	Jablkový koláč	1	180	2 (1 a 3)	170	40 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Štrúdľa	2	175	2	150	60 ~ 80	Vo forme na koláče na rošte
	Koláčiky s džemom	2	175	2 (1 a 3)	160	30 ~ 40	Na rošte, vo forme na koláče
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	Vo forme na koláče
	Piškótový koláč	1	175	2	160	30 ~ 40	Na rošte, vo forme na koláče
	Vianočka	1	170	1	160	40 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Slivkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	Na rošte, vo forme na koláče
	Malé koláčiky	2	170	2 (1 a 3)	160	25 ~ 35	Na plechu na pečenie
	Sušienky	3	190	3	170	15 ~ 25	Na plechu na pečenie
	Snehové pečivo	2	100	2	100	90 ~ 120	Na plechu na pečenie
	Žemle	2	190	2	180	12 ~ 20	Na plechu na pečenie
	Cesto odpaľované	2	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 25	Na plechu na pečenie

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy ⌚ minúty	POZNÁMKY
		Úroveň ☰	teplota °C	Úroveň ☰	teplota °C		
1000	Biely chlieb	1	190	2	180	40 ~ 60	2 kusy na plechu na pečenie
500	Ražný chlieb	1	190	1	180	30 ~ 45	Vo forme na chlieb na rošte
500	Rožky	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 rožkov na plechu
250	Pizza	1	200	2 (1 a 3)	190	15 ~ 30	Na plechu na pečenie na rošte
	Cestovinový náky	2	200	2 (1 a 3)	175	40 ~ 50	Vo forme na rošte
	Zeleninový náky	2	200	2 (1 a 3)	175	45 ~ 60	Vo forme na rošte
	Slané plnené koláče typu quiche	1	200	2 (1 a 3)	180	35 ~ 45	Vo forme na rošte
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Vo forme na rošte
	Cestovinové závitky	2	200	2	175	40 ~ 55	Vo forme na rošte
1000	Hovädzie	2	190	2	175	50 ~ 70	Na rošte, s pekáčom na odkvapkavanie
1200	Bravčové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na rošte, s pekáčom na odkvapkavanie
1000	Teľacie	2	190	2	175	90 ~ 120	Na rošte, s pekáčom na odkvapkavanie
1500	Anglický krvavý roastbeef	2	210	2	200	50 ~ 60	Na rošte, s pekáčom na odkvapkavanie
1500	Anglický stredne prepečený roastbeef	2	210	2	200	60 ~ 70	Na rošte, s pekáčom na odkvapkavanie
1500	Anglický prepečený roastbeef	2	210	2	200	70 ~ 80	Na rošte, s pekáčom na odkvapkavanie

Hmotnosť (g)	Druh jedla	Tradičné pečenie		Pečenie s ventilátorom		Doba prípravy ⌚ minúty	POZNÁMKY
		Úroveň ⏮	teplota °C	Úroveň ⏮	teplota °C		
2000	Bravčové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kožou, v pekáči na odkvapkávanie
1200	Bravčové koleno	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy v pekáči na odkvapkávanie
1200	Jahňacie	2	190	2	175	110 ~ 130	Stehno v pekáči na odkvapkávanie
1000	Kurča	2	190	2	175	60 ~ 80	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
4000	Moriak	2	180	2	160	210 ~ 240	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
1500	Kačica	2	175	2	160	120 ~ 150	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
3000	Hus	2	175	2	160	150 ~ 200	Vcelku, v pekáči na odkvapkávanie
1200	Králik	2	190	2	175	60 ~ 80	Porciovaný
1500	Zajac	2	190	2	175	150 ~ 200	Porciovaný
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Vcelku
1200	Pstruh/Pražma morská	2	190	2 (1 a 3)	175	30 ~ 40	3-4 ryby
1500	Tuniak/Losos	2	190	2 (1 a 3)	175	25 ~ 35	4-6 plátky

Grilovanie

-  Prázdnu rúru pred pečením predohrievajte 10 minút.

DRUH JEDLA	Množstvo		Grilovanie		Doba pečenia v minútach	
	Kusy	g	úroveň 	Teplota (°C)	1. strana 	2. strana
Filety	4	800	3	210	12-15	12-14
Hovädzie steaky	4	600	3	210	10-12	6-8
Klobásky	8	/	3	210	12-15	10-12
Bravčové kotlety	4	600	3	210	12-16	12-14
Kurča (polovičky)	2	1000	3	210	30-35	25-30
Kebaby	4	/	3	210	10-15	10-12
Kuracie prsia	4	400	3	210	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	210	20-30	
Rybíe filé	4	400	3	210	12-14	10-12
Zapečené sendviče	4-6	/	3	210	5-7	/
Hrianky	4-6	/	3	210	2-4	2-3

Funkcia úporného pečenia pizze

 **Varovanie** Túto funkciu používajte pri maximálnej teplote 210 °C.

	Poloha úrovne od dna rúry	Počet minút predhrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Smaltovaný plech	1	-	200°	20-30

Varná doska - Starostlivosť a čistenie

Dôležité upozornenie Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!
Spotrebič nechajte vychladnúť.

Spotrebič po každom použití vyčistite.
Vždy používajte riad s čistým dnom.

 **Varovanie** Ostré a drsné čistiace prostriedky poškodzujú spotrebič.
Z bezpečnostných dôvodov **nečistite** spotrebič prúdom pary ani vysokotlakovým čistiacim zariadením.

 Škrabance alebo tmavé škvrny nemajú vplyv na funkčnosť spotrebiča.

Odstráňte nečistoty:

1. Na odstránenie špiny použite jemný čistiaci prášok alebo čistiacu hubku.
2. Spotrebič vyčistite vlhkou handrou a malým množstvom čistiaceho prostriedku.
3. Potom varnú zónu zohrejte na nízku teplotu a nechajte uschnúť.
4. Pri údržbe varných zón ich z času na čas pretrite trochou oleja na šijacie stroje a vyleštite ich pijavým papierom

Dôležité upozornenie Na hrany varnej dosky z antikorovej ocele použite čistiaci prostriedok na antikorovú oceľ.

i Hrana varnej zóny z antikorovej ocele sa môže mierne sfarbiť v dôsledku tepelného namáhania.

Rúra - Starostlivosť a čistenie

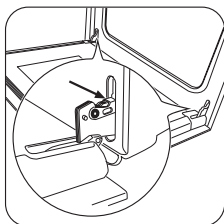
- Prednú stranu spotrebiča vyčistite mäkkou utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom saponátu.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci prípravok
- Vnútro rúry vyčistíte po každom použití. Nečistoty odstránite ľahšie, nepripália sa.
- Ťažko odstrániteľné škvrny očistíte špeciálnym čističom na rúry.
- Po použití očistíte všetky časti príslušenstva (mäkkou utierkou namočenou v teplej vode s umývacím prípravkom) a nechajte ich osušiť.
- Teflónový riad a pomôcky neumývajte agresívnymi prípravkami, na čistenie nepoužívajte špicaté predmety ani ich neumývajte v umývačke riadu. Mohol by sa zničiť teflónový povrch!

Čistenie dvierok rúry

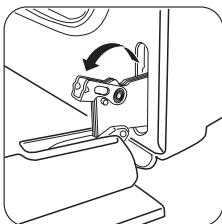
Pred čistením dvierok ich vyberte z rúry.

! Varovanie Pred čistením sklenených dvierok sa uistite, že sú sklenené panely studené. Hrozí nebezpečenstvo, že sa rozbijú.

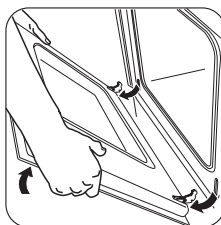
! Varovanie Keď sú sklenené panely poškodené alebo poškriabané, sklo je citlivejšie a môže sa rozbiť. Aby ste tomu predišli, poškodené panely musíte dať vymeniť. Podrobnejšie informácie vám poskytnú pracovníci servisného strediska.



1 Dvierka rúry úplne otvorte a pridržte oba závesy dvierok.



2 Nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.



3 Dvierka rúry privrite, aby ostali v prvej polohe otvorenia (polovičné otvorenie). Potom ich potiahnite vpred a vyberte ich. Položte dvierka na pevný povrch chránený mäkkou handrou.

Umyte sklenený panel vodou a saponátom. Starostlivo ho osušte.

Po ukončení čistenia namontujte dvierka rúry na miesto. Pri montáži postupujte v opačnom poradí úkonov.

i Antikorové alebo hliníkové spotrebiče:
Dvierka rúry očistíte iba navlhčenou špongiou.

Osušte mäkkou utierkou.

Nepoužívajte drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, pretože by ste nimi poškodili povrch rúry. Pri čistení ovládacieho panela dodržiavajte tie isté pravidlá.

Osvetlenie rúry

! Varovanie Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky osvetlenia:

- Vypnite rúru.
- Vyberte poistky z poistkovej skrinky alebo vypnite obvodový spínač.

i Na dno rúry položte handru, aby ste ochránili žiarovku a sklenený kryt.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry/Čistenie skleneného krytu

1. Aby ste vybrali sklenený kryt, pootočte ho vľavo.
2. Vyčistíte sklenený kryt.

3. Nahradte žiarovku vhodnou žiarovkou pre rúry, ktorá odolá teplote 300°C.

4. Nainštalujte sklenený kryt.

Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Spotrebič vôbec nepracuje	Poistka v poistkovej skrinke sa aktivovala	Skontrolujte poistku. Ak sa poistka aktivuje viac ako raz, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Rúra sa nezohrieva	Rúra nie je zapnutá	Zapnite rúru
Rúra sa nezohrieva	Potrebné nastavenia nie sú nastavené	Skontrolujte nastavenia
Žiarovka v rúre nesvieti	Poškodila sa žiarovka osvetlenia	Vymeňte žiarovku osvetlenia rúry
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 15-20 minút

Ak riešenie nedokážete nájsť sami, obráťte sa na predajcu alebo na servisné stredisko.

 **Varovanie** Všetky opravy spotrebiča zverte kvalifikovanému elektrikárovi alebo vyškolenej osobe.

Dôležité upozornenie Ak spotrebič nebol správne používaný, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty.

Ak riešenie nedokážete nájsť sami, obráťte sa na predajcu alebo na servisné stredisko.

Tieto údaje sú nevyhnutné na zabezpečenie rýchleho a správneho zásahu servisu. Tieto informácie sa uvádzajú na typovom štítku (pozri "Popis výrobku")

- Popis modelu...
- Číslo výrobku (PNC)...
- Výrobné číslo (S.N.)...

 **Pokyny pre zariadenia s kovovými prednými panelmi:**

Ak otvoríte dverka počas alebo okamžite po pečení, na skle sa môže objaviť para.

Inštalácia

Dôležité upozornenie Najprv si pozorne prečítajte kapitolu Bezpečnosť.

Technické údaje

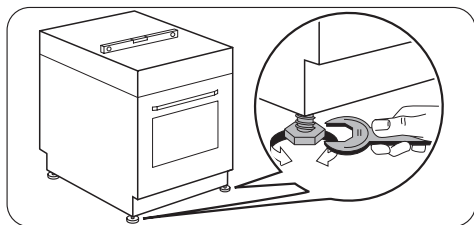
Spotrebič 2. triedy, 1. podtriedy a 1. triedy.

Rozmery	
Výška	850 mm
Šírka	500 mm
Hĺbka	600 mm
Objem rúry	49 l

 **Varovanie** Tento spotrebič sa nesmie klást' na podložku

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Na nastavenie sporáka do vodorovnej polohy a jeho zarovnanie s inými plochami v kuchyni použite malé nožičky na spodnej strane spotrebiča



Elektrické zapojenie

Varovanie Elektrické zapojenie smie vykonať výhradne vyškolený a kvalifikovaný pracovník.

Likvidácia

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, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

i Výrobca nezodpovedá za škody v prípade nedodržania bezpečnostných opatrení uvedených v časti "Bezpečnosť".

Tento spotrebič sa dodáva bez zástrčky a bez prívodného elektrického kábla.

Použiteľné druhy káblov: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.



Materiál obalu

Obalový materiál nie je škodlivý pre životné prostredie a môže sa recyklovať. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS atď. Obalový materiál vyhadzujte do zberných nádob, ktoré spravuje miestny úrad.



Varovanie Pred likvidáciou spotrebiča by ste ho mali znehodnotiť, aby sa nedal viac používať. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a odrežte prívodný elektrický kábel.

Інформація з техніки безпеки	59	Таблиці приготування їжі	66
Опис виробу	62	Варильна поверхня - чищення та догляд	70
Перед першим користуванням	63	Духовка - чищення та догляд	70
Варильна поверхня - Щоденне користування	63	Що робити, коли ...	71
Духовка - Щоденне користування	63	Установка	72
Варильна поверхня - Корисні поради та підказки	64	Утилізація	73
Поради та рекомендації щодо користування духовкою	65		

Може змінитися без оповіщення



Інформація з техніки безпеки

Задля вашої безпеки і для забезпечення правильної роботи приладу прочитайте уважно цю інструкцію, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним. Завжди передавайте ці інструкції, коли переїжджаєте на нове місце і берете з собою прилад або коли його продаєте. Користувачі повинні бути повністю обізнані з роботою приладу та технікою безпеки при його експлуатації.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильним встановленням або експлуатацією.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти старше 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи психічними можливостями або браком досвіду та знань можуть користуватися цим приладом, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструктаж щодо безпечного користування приладом і розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Діти не повинні мати доступ до пакувальних матеріалів. Є ризик задушення.
- Тримайте дітей подалі від приладу. Існує ризик отримання травм або втрати дієздатності.
- Якщо прилад оснащений функцією "Блокування вмикання" або "Механічним замком", користуйтеся ними. Це до-

зволяє запобігти випадковому вмиканню приладу дітьми або хатніми тваринами.

Загальні правила техніки безпеки

- Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Є ризик травмування та пошкодження приладу.
- Перш ніж починати користуватися приладом, видаліть усе пакування, рекламні етикетки та захисні плівки.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.

Призначення

- Цей прилад призначений виключно для готування їжі в домашніх умовах.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації. У разі займання вимкніть прилад. **Гасіть полум'я за допомогою кришки від каструлі**, ніколи не використовуйте для цього воду.
- Небезпека отримання опіку!** Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети (наприклад столові прибори кришки від каструль), оскільки вони можуть нагрітися.

- Якщо якісь предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подряпати поверхню при пересуванні.
- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Щоб запобігти пошкодженню посуду та варильної поверхні, слідкуйте, щоб кастрюли та сковорідки не грілися на ній порожніми.
- Не користуйтеся конфорками з порожнім кухонним посудом або без нього.
- Зміна кольору емалевого покриття не справляє негативного впливу на роботу приладу. Гарантія при цьому не втрачається.
- Не тисніть із силою на дверцята приладу.
- Прилад під час роботи нагрівається всередині. Є ризик опіків. Виймаючи страву або ставлячи щось до духовки, користуйтеся рукавичками.
- Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставайте подалі від нього, (особливо, коли користуєтеся функцією готування за допомогою пари). Це потрібно, щоб дати можливість розсіятися парі, що утворилася, або гарячому повітрю.
- Щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття або зміні його кольору:
 - не ставте нічого безпосередньо на дно приладу і не накривайте дно алюмінієвою фольгою
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад
 - не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу
- Не користуйтеся приладом, коли він вологий. Забороняється користуватися приладом вологими руками.
- Не тримайте в приладі після приготування страви і їжу, що містять вологу, тому що волога може пошкодити емаль або потрапити всередину приладу.
- Не ставте і не зберігайте легкозаймисті рідини та матеріали або плавкі предмети (зроблені з пластмаси або алюмінію) на приладі або поблизу від нього.
- У шухляді під духовкою можна зберігати тільки жаростійкі аксесуари. **Не кладіть туди займисті матеріали.**
- Вентиляційний отвір духовки, розташований у центрі позаду варильної поверхні, має завжди залишатися вільним для забезпечення вентиляції камери духовки.

Кришка (якщо вона є)

- Призначена для того, щоб захищати поверхню плити від пилу, коли вона закрита, і збирати бризки жиру, коли відкрита. **Не слід користуватися кришкою для інших цілей. Перш ніж закривати кришку, переконайтеся, що плита охолола.**
- Необхідно постійно дбати про чистоту кришки.

Догляд і чищення

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки. Переконайтеся, що прилад охолонув.
- Утримуйте духовку постійно чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для миття приладу користуйтеся лише водою з милом. Гострі предмети, абразивні засоби для чищення та засоби для видалення плям можуть пошкодити прилад.
- Забороняється чистити прилад струменем пари або водою під високим тиском.
- Не користуйтеся для чищення скляних дверцят духовки абразивними засобами або металевими шкребками. Жаро-

стіяка поверхня внутрішнього скла може розколотися і розбитися.

- Перш ніж чистити скляні панелі, переконайтеся, що вони охолопи. Є ризик пошкодження скла.
- Будьте обережні, від'єднуючи дверцята від духовки: дверцята важкі!
- Коли скляні панелі дверцят пошкоджені, вони втрачають міцність і можуть тріснути. Ви повинні їх замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до Сервісного центру.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духовок, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Ніколи не розпиляйте аерозолі на фільтр для жиру (якщо він встановлений), нагрівальні елементи та сенсор термостата.
- Під час піролітичного чищення (якщо воно передбачене) під дією бруду, що в'ївся, може змінитися колір поверхні.
- Не намагайтесь чистити каталітичну емаль (якщо вона є).
- Будьте обережні, коли замінюєте лампу в духовці. Існує ризик електричного удару!

Установка

- Прилад дозволяється встановлювати, підключати та ремонтувати лише фахівцям авторизованого сервісного центру.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, положення про належну переробку для повторного використання, правила безпеки при роботі з електрикою/газом і т.п.)!
- Якщо не дотримуватися цих вказівок, то у випадку пошкоджень ви втратите право на гарантію.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад заборонено. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.

- Забороняється встановлювати прилад поблизу вогненебезпечних матеріалів (таких як занавіски, рушники тощо).
- Перед тим, як користуватися приладом, зніміть з нього все пакування.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні, коли пересуваєте його. Завжди користуйтеся рукавицями. Ніколи не пересувайте прилад, тримаючись за варильну поверхню або ручку духовки.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи пристроїв!
- Попередження! Не встановлюйте плиту на додатковий плінтус або підставку, щоб вона стояла вище. Це збільшує ризик перекидання плити!

Підключення до електромережі

- Прилад має бути заземленим.
- Перевірте, чи відповідає інформація про електричні параметри, вказані на табличці з паспортними даними, напрузі і типу електроживлення у електромережі вашого будинку.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не користуйтеся розгалужувачами, розподільниками, подовжувачами. Є ризик виникнення пожежі.
- Не замінюйте і не змінюйте електричний кабель самостійно. Зверніться до Сервісного центру.
- Прилад повинен мати пристрій для електромонтажу, який забезпечує від'єднання всіх контактів приладу від електромережі, при цьому відстань між контактами має становити не менше 3 мм.
- Подбайте про те, щоб вилка і кабель не були здавлені або пошкоджені задньою частиною приладу.
- Перевірте, щоб після встановлення духовки було забезпечено доступ до штепсельної вилки.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди виймайте з розетки саму вилку.

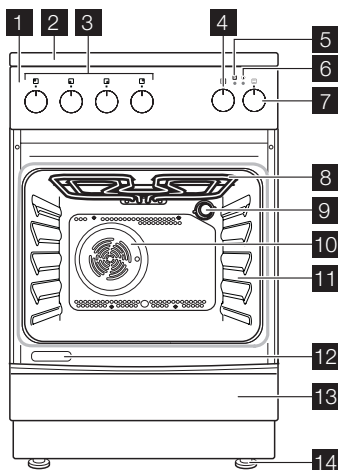
- Ви повинні мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжники (запобіжники, що вгвинчуються, необхідно викрутити з патрона), запобіжники витоку струму в землю та контактори.
- Інформація про напругу вміщена на табличці паспортних даних.

Технічне обслуговування

- Прилад дозволяється ремонтувати лише кваліфікованим майстрам. Застосовуйте лише оригінальні запасні частини. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

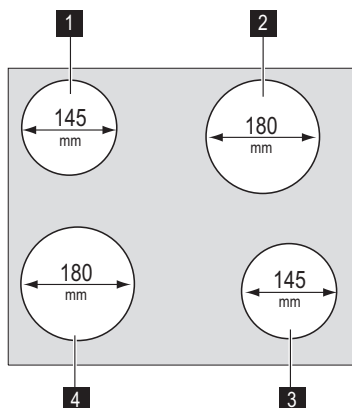
Опис виробу

Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Варильна поверхня
- 3** Ручки керування конфорками
- 4** Ручка керування температурним режимом духовки
- 5** Індикатор температури
- 6** Індикатор підключення до електромережі
- 7** Ручка керування функціями духовки
- 8** Гриль
- 9** Лампочка
- 10** Вентилятор
- 11** Підставки для полиць
- 12** Табличка з технічними даними
- 13** Шухляда
- 14** Ніжки регульованої висоти

Схема варильної поверхні



- 1** Одинарна конфорка 1000 Вт
- 2** Одинарна конфорка 1500 Вт
- 3** Одинарна конфорка 1000 Вт
- 4** Одинарна конфорка 2000 Вт

Аксесуари

- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Полічка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.

- **Пласке алюмінієве деко**
Для випікання пирогів та печива.
- **Шухляда (якщо є)**
Під камерою духовки знаходиться шухляда.

 **Попередження!** Коли прилад працює, шухляда може нагріватися.

Перед першим користуванням

 Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.

 **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

 **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Чищення і догляд".

Розігрівання

Встановіть режим  та виставте максимальну температуру і дайте духовці попрацювати протягом 45 хвилин, щоб випалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітися до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрюйте приміщення.

Варильна поверхня - Щоденне користування

Налаштування температури нагрівання

Ручка керування	Функція
0	Положення "Вимкнено"
1-6	Налаштування температури нагрівання (1 = найнижчий рівень; 6 = найвищий рівень)

1. Поверніть ручку на необхідний рівень нагрівання.

2. Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення "0".

Швидка конфорка

 Червоним маркуванням на вашій варильній поверхні позначена швидка конфорка. Вона має вбудований механізм захисту від перегрівання.

 **Попередження!** Небезпека опіку залишковим теплом!

Духовка - Щоденне користування

Включення та виключення духовки

1. Поверніть ручку функцій духовки на потрібну вам функцію духовки.

2. Поверніть ручку встановлення температурного режиму на потрібну температуру.

Коли духовка працює, горить індикатор включення.

Індикатор температури горить, коли збільшується температура в духовці.

3. Щоб вимкнути духовку, поверніть ручку функцій духовки і ручку температури в положення Off (Викл.).

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування при-

ладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Функції духовки

Функції духовки		Призначення
0	Духовка вимкнена	
	Традиційне приготування	Тепло надходить від верхнього та нижнього нагрівальних елементів. Для приготування й випікання страв на одній полиці духовки.
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки від нижньої частини духовки. Для випікання коржів для торта з хрусткою або твердою основою.
	Повний гриль	Увімкнені всі елементи гриля. Для запікання на грилі великої кількості страв пласкої форми. Для приготування тостів. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C
	Готування за допомогою вентилятора	Щоб смажити або смажити й пекти страви, для готування яких потрібна однакова температура, на кількох полицях і без перенесення запаху з однієї страви на іншу.
	"Економна піца"	Для того, щоб одночасно швидко смажити та запікати страви на одному рівні за допомогою грилю та нижнього нагрівального елемента у поєднанні з дією вентилятора.

Варильна поверхня - Корисні поради та підказки

Кухонний посуд

-  • Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Економія електроенергії

-  • По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.

- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
- Вимикайте конфорку до завершення готування, щоб скористатись залишковим теплом.
- Дно каструлі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

Поради та рекомендації щодо користування духовкою

 **Попередження!** Під час готування дверцята духовки тримайте завжди зачиненими, навіть якщо ви готуєте на грилі.

 Щоб уникнути пошкодження емалі, не ставте дека, казанки тощо на дно духовки.

 Коли переміщуєте або встановлюєте аксесуари, будьте обережні: намагайтеся не пошкодити емаль духовки.

- Духовка має чотири рівні для полиць: Рахувати рівні потрібно, починаючи з дна.
- Ви можете готувати різні страви одночасно на двох рівнях. Поставте полицьки на рівні 1 та 3.
- Духовка оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря і постійне повторне використання пари. Ця система дозволяє готувати у насиченому парю середовищі. Страва стає м'якою всередині і з хрусткою скоринкою зовні. Завдяки цьому час готування скорочується, а кількість спожитої енергії зводиться до мінімуму.
- У приладі або на склі дверцят може конденсуватися волога. Це нормально. Відкриваючи дверцята під час роботи приладу, завжди ставайте подалі від нього. Щоб зменшити конденсацію, прогрійте духовку впродовж 10 хвилин перед початком готування.
- Щоразу після користування приладом витирайте вологу.

Випікання тістечок

- Для випікання тістечок найкраще підходить температура від 150 °C до 200 °C.
- Перед випікання прогрійте духовку впродовж близько 10 хвилин.

- Відчиняти дверцята духовки можна лише тоді, коли мине 3/4 встановленого часу готування.
- Якщо ви печете на двох рівнях одночасно, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.
- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині, встановіть температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановіть температуру на 150°C-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.
- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиці приготування їжі



Щоб дізнатися, яку функція духовки застосувати, зверніться до пункту

"Функції духовки" у розділі "Щоденне користування".

Вар. (n)	Тип страви	Традиційне готування		Готування за допомогою вентилятора		Тривалість готування  хвилин	ПРИМІТКИ
		Полічка 	темп. °C	Полічка 	темп. °C		
	Рецепти із збитого тіста	2	170	2	160	45 ~ 60	У формі для торта на полиці
	Пісочне тісто	2	170	2 (1 та 3)	160	20 ~ 30	У формі для торта на полиці
	Сирний пиріг	1	160	2	150	60 ~ 80	У формі для торта на полиці
	Яблучний пиріг	1	180	2 (1 та 3)	170	40 ~ 60	У формі для торта на полиці
	Струдель	2	175	2	150	60 ~ 80	У деці для пирога на полиці
	Пиріг з варенням	2	175	2 (1 та 3)	160	30 ~ 40	У формі для торта на полиці
	Фруктовий пиріг	1	175	1	160	45 ~ 60	У формі для торта
	Бісквіт	1	175	2	160	30 ~ 40	У формі для торта на полиці
	Різдвяний пиріг	1	170	1	160	40 ~ 60	У формі для торта на полиці
	Сливовий пиріг	1	170	1	160	50 ~ 60	У формі для торта на полиці
	Тістечка	2	170	2 (1 та 3)	160	25 ~ 35	На деці для випічки

Вара (l)	Тип страви	Традиційне готування		Готування за допомогою вентилятора		Тривалість готування 🕒 хвилин	ПРИМІТКИ
		По- ли- чка 	темп. °C	Поличка 	темп. °C		
	Печиво	3	190	3	170	15 ~ 25	На деці для випічки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На деці для випічки
	Плюшки	2	190	2	180	12 ~ 20	На деці для випічки
	Випічка: Ек- лери	2	200	2 (1 та 3)	190	15 ~ 25	На деці для випічки
1000	Білий хліб	1	190	2	180	40 ~ 60	2 штуки на деці для випічки
500	Рисовий хліб	1	190	1	180	30 ~ 45	На деці для хліба на решітці
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 булочок на деці для випічки
250	Піца	1	200	2 (1 та 3)	190	15 ~ 30	На деці для випічки на решітці
	Макаронна запіканка	2	200	2 (1 та 3)	175	40 ~ 50	У формі на решітці
	Овочевий пі- ріг	2	200	2 (1 та 3)	175	45 ~ 60	У формі на решітці
	Кіш	1	200	2 (1 та 3)	180	35 ~ 45	У формі на решітці
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	У формі на решітці
	Трубочки з начинкою	2	200	2	175	40 ~ 55	У формі на решітці
1000	Яловичина	2	190	2	175	50 ~ 70	На поличці з піддоном
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На поличці з піддоном

Вара (l)	Тип страви	Традиційне готування		Готування за допомогою вентилятора		Тривалість готування ⌚ хвилин	ПРИМІТКИ
		Полічка 	темп. °C	Полічка 	темп. °C		
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На полиці з піддоном
1500	Англійський ростбіф з кров'ю	2	210	2	200	50 ~ 60	На полиці з піддоном
1500	Англійський ростбіф - помірно просмажений	2	210	2	200	60 ~ 70	На полиці з піддоном
1500	Англійський ростбіф - добре просмажений	2	210	2	200	70 ~ 80	На полиці з піддоном
2000	Свиняча лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	Зі скоринкою в піддоні
1200	Свиняча рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки в піддоні
1200	Ягнятина	2	190	2	175	110 ~ 130	Ніжка - у піддоні
1000	Курка	2	190	2	175	60 ~ 80	Ціла-у піддоні
4000	Індичка	2	180	2	160	210 ~ 240	Ціла-у піддоні
1500	Качка	2	175	2	160	120 ~ 150	Ціла-у піддоні
3000	Гуска	2	175	2	160	150 ~ 200	Ціла-у піддоні
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Шматочками
1500	Заєць	2	190	2	175	150 ~ 200	Шматочками
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Цілий
1200	Форель/ Морський ляц	2	190	2 (1 та 3)	175	30 ~ 40	3-4 рибини

Вара (l)	Тип страви	Традиційне готування		Готування за допомогою вентилятора		Тривалість готування ⌚ хвилин	ПРИМІТКИ
		Полічка 	темп. °C	Полічка 	темп. °C		
1500	Тунець/Лосось	2	190	2 (1 та 3)	175	25 ~ 35	4-6 філе

Готування на грилі

 Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Готування на грилі		Тривалість готування у хвилинах ⌚	
	Шт.	г	рівень 	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Філе, стейки	4	800	3	210	12-15	12-14
Стейки з яловичини	4	600	3	210	10-12	6-8
Ковбаски	8	/	3	210	12-15	10-12
Відбивні із свинини	4	600	3	210	12-16	12-14
Половинки курки	2	1000	3	210	30-35	25-30
Кебаби	4	/	3	210	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	210	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	210	20-30	
Філе риби	4	400	3	210	12-14	10-12
Грінки - сандвічі	4-6	/	3	210	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	210	2-4	2-3

"Економна піца"

 **Попередження!** При користуванні цією функцією встановлюйте температуру не вище 210°C.

	Положення полиці рахуються знизу	Попереднє прогрівання (хвилин)	Температура °C	Час готування (хв.)
--	----------------------------------	--------------------------------	----------------	---------------------

Емальований піддон	1	-	200 °C	20-30
--------------------	---	---	--------	-------

Варильна поверхня - чищення та догляд

Важливо! Небезпека опіку залишковим теплом!

Дайте приладу охолонути.

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

 **Попередження!** Гострі предмети та абразивні засоби чищення пошкодять цей прилад.

З міркувань безпеки **не** чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

 Подряпини або темні плями на скло-кераміці не впливають на роботу приладу.

Видалення забруднень:

1. Щоб видалити бруд, користуйтеся чистячим порошком або губкою.

2. Мийте прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Нагрійте конфорку до невисокої температури і дайте їй висохнути.
4. Для підтримання гарного зовнішнього вигляду конфорок періодично протирайте їх невеликою кількістю машинної олії, а потім поліруйте за допомогою паперової серветки.

Важливо! Для миття країв з нержавіючої сталі застосовуйте спеціальні патентовані засоби для нержавіючої сталі.

 Краї з нержавіючої сталі можуть злегка втрачати колір у результаті термічного навантаження.

Духовка - чищення та догляд

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стийкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними

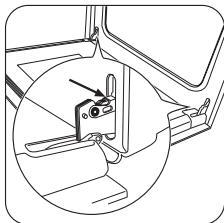
миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Миття дверцят духовки

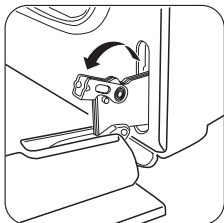
Щоб помити дверцята духовки, потрібно їх попередньо зняти.

 **Попередження!** Перш ніж починати мити скляні дверцята, переконайтеся, що скло охолло. Існує ризик того, що скло трісне.

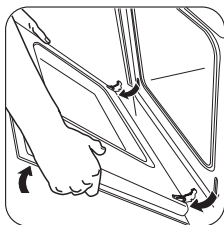
 **Попередження!** Коли скло дверцят пошкоджене або має подряпини, воно стає слабким і може тріснути. Щоб запобігти цьому, його необхідно замінити. За докладнішими інструкціями зверніться в місцевий сервісний центр.



1 Повністю відчиніть дверцята і візьміться за обидві завіси.



2 Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



3 Зачиніть дверцята духовки до першого положення (наполовину). Потім потягніть уперед і вийміть їх. Покладіть дверцята на стійку поверхню, захищену м'якою тканиною.

Помийте скляну панель водою з милом. Ретельно її витріть.

Завершивши миття, встановіть дверцята духовки на місце. Для цього виконайте всі вказані вище дії в зворотному порядку.

i Пристрої з високоякісної сталі та алюмінію:

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою. Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог.

Лампа освітлення духової шафи

! **Попередження!** Існує ризик враження електричним струмом!

Перш ніж замінити лампу освітлення духової шафи:

- Вимкніть духову шафу.
- Викрутіть запобіжники на електрощиті або вимкніть рубильник.

i Підстеліть тканину на дно духової шафи, щоб не розбити лампу освітлення духової шафи і скляний плафон.

Заміна лампочки / миття скляного ковпачка

1. Поверніть скляний ковпачок проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний ковпачок.
3. Замініть лампочку духовки на підходящу лампочку, що витримує температуру 300°C.
4. Встановіть на місце скляний ковпачок.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електричному щиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більш ніж один раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Духовка не гріється	Духовка не включена	Включіть духовку

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не гріється	На встановлені відповідні налаштування	Перевірте налаштування
Не горить лампочка	Лампочка перегоріла	Замініть лампочку
Пара та конденсат осідає на їжі та в порожнині духовки	Страва занадто довго стояла в духовці	Не залишайте страви в духовці понад 15-20 хвилин після завершення процесу приготування

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в точку продажу чи в сервісний центр.

⚠ Попередження! Доручіть ремонт приладу кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

Важливо! Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період.

Якщо не вдається розв'язати проблему, зверніться в магазин або в сервісний центр.

Установка

Важливо! Спершу уважно прочитайте розділ "Безпека".

Технічні дані

Прилад класу 2, підкласу 1 та класу 1.

Габарити	
Висота	850 мм
Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Камера духовки	49 л

⚠ Попередження! Не ставте прилад на підставку!

Вирівнювання

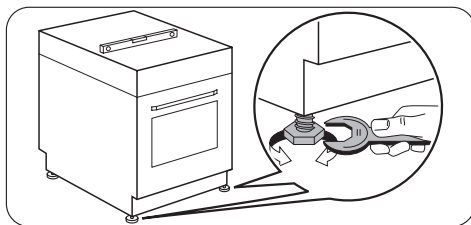
Досягти того, щоб поверхня плити встала в один рівень з іншими поверхнями, можна, регулюючи висоту ніжок

Щоб можна було швидко і правильно допомогти вам, потрібні такі дані. Ця інформація міститься на таблиці з технічними даними (див. розділ "Опис виробу")

- Опис моделі
- Номер виробу ("PNC")
- Серійний номер (S.N.)

i Зауваження щодо приладів з металевою фронтальною частиною:

Якщо ви відкриваєте дверцята під час або відразу після випікання чи смаження в духовці, на склі може з'явиться пара.



Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Доручіть підключення приладу до електромережі кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

i Виробник не несе відповідальності, якщо ви не дотримуватиметеся правил техніки безпеки, описаних у розділі "Безпека".

Цей прилад постачається без магістрального кабелю і вилки.

Можна застосовувати кабель таких типів: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Утилізація

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



Попередження! Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.

Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

www.zanussi.cz

Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:

www.zanussi.de

www.zanussi.ru

www.zanussi.sk

www.zanussi.ua

342727504-A-102009