

# zelmer



Typ ZME9011EE



Typ ZME9021EE



Typ ZME9031ED

<b>PL</b>	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA Piekarnik elektryczny do zabudowy Typ ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	2–9
<b>CZ</b>	NÁVOD K POUŽITÍ Vestavná elektrická trouba Typ ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	10–17
<b>SK</b>	NÁVOD NA OBSLUHU Elektrická zabudovateľná rúra Typ ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	18–25
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS Beépíthető elektromos sütő Típus ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	26–33
<b>RO</b>	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE Cuptor electric incorporabil Tip ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	34–41
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Встраиваемый электрический духовой шкаф Модель: ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	42–49
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА Електрическа фурна за вграждане Тип ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	50–57
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ Електрична духовка для вбудовування Тип ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	58–65
<b>EN</b>	USER MANUAL Built-in electric oven Type ZME9011EE; ZME9021EE; ZME9031ED	66–73

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	2
Budowa piekarnika .....	2
Panel sterowania .....	3
Stosowanie piekarnika .....	3
Dane techniczne .....	3
Instalacja .....	3
Podłączenie do zasilania .....	4
Obsługa piekarnika .....	4
Czyszczenie i konserwacja .....	5
Rozwiązywanie problemów .....	6
Tabele i wskazówki .....	7
Ekologia-zadbajmy o środowisko .....	9

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki jak zainstalować, użytkować i serwisować bezpiecznie piekarnik.
- Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby zapewnić łatwy dostęp do niej w przyszłości.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemianowego) wyposażonego w kolek ochronny o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie przewodu przyłączeniowego może spowodować ryzyko wystąpienia porażenia prądem.
- Po zainstalowaniu urządzenia, wtyczka powinna być łatwo dostępna.
- Podczas pierwszego włączenia piekarnika może wydobywać się gryzący dym. Dzieje się tak, ponieważ pierwszy raz zostało podgrzane spoiwo paneli izolujących wokół piekarnika.  
Jest to zjawisko zupełnie normalne, jeśli pojawi się dym, należy zaczekać aż dym się ulotni zanim włożysz potrawę do pieca.
- Nie pozwól dzieciom podchodzić blisko piekarnika, gdy jest gorący, w szczególności, gdy włączony jest grill.
- Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone zanim wymienisz żarówkę, by zapobiec porażeniu prądem.

**OSTRZEŻENIE:** Części dostępne mogą stać się gorące. Nie należy dopuszczać dzieci do piekarnika.

- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

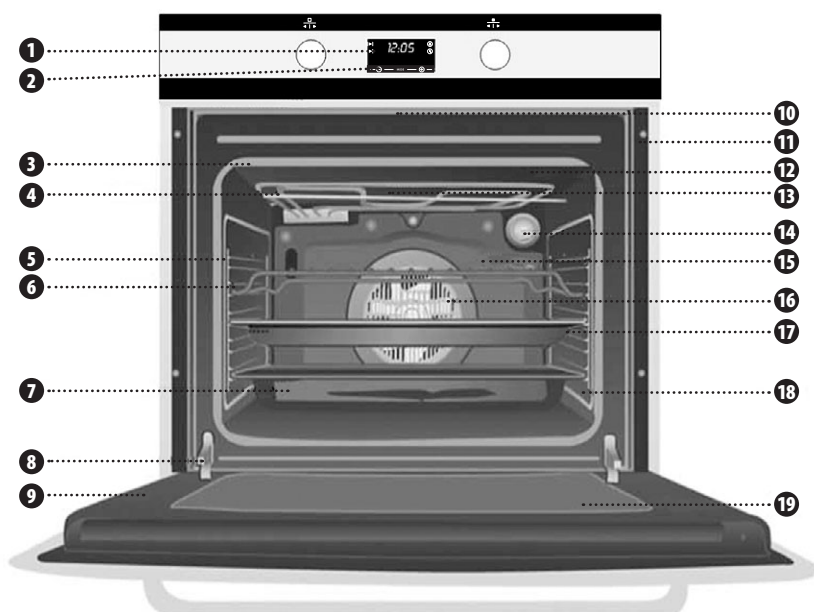
**Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.**

**Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.**

- Instalacja i naprawa piekarnika powinna być wykonana wyłącznie przez uprawnionego instalatora zgodnie ze wskazówkami producenta.
  - Urządzenie jest zaprojektowane wyłącznie dla użytku domowego. Należy używać go wyłącznie do przygotowania potraw, nigdy w innych celach.
  - Należy stosować piekarnik jedynie po zainstalowaniu w zabudowie.
  - Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
  - Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwiczek, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szkła.
  - Nie należy używać pary do czyszczenia.
  - Piekarnik może być używany wyłącznie w celu zgodnym z przeznaczeniem; można go używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Jakikolwiek inne użycie, np. jako forma ogrzewania, jest niewłaściwym użyciem piekarnika i dlatego jest niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane przez niewłaściwe lub nierozsądne korzystanie z piekarnika.
  - Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazda.
  - Nie umieszczaj potraw lub pojemników bezpośrednio na dnie piekarnika. Zawsze stosuj blachę bądź ruszt.
  - Nie dotykaj piekarnika mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
  - Stosowanie nasadek, listwy lub przedłużaczy nie jest zalecane.
  - Czynności instalacyjne, konserwacyjne i inne dotyczące piekarnika można wykonywać, gdy urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
  - Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
  - Stosuj rękawiczki ochronne w przypadku konieczności wykonania czynności we wnętrzu gorącego piekarnika.
  - Nie rozlewaj wody na dolnej ścianie piekarnika, gdy jest on włączony, ponieważ można uszkodzić powłokę emaliowaną.
  - Otwieraj ostrożnie drzwi piekarnika, aby uniknąć oparzenia się przez wydobywającą się gorącą parę.
  - Przewodniki przewodów zasilających muszą mieć przekrój znamionowy nie mniejszy niż 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.
  - Jeśli nie stosujesz się do powyższych wskazówek, producent nie gwarantuje bezpieczeństwa piekarnika.
- Urządzenie rozłączające należy zamontować na przewodach nieodłączalnych zgodnie z regulami dotyczącymi przewodów.

**Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji.**

### Budowa piekarnika



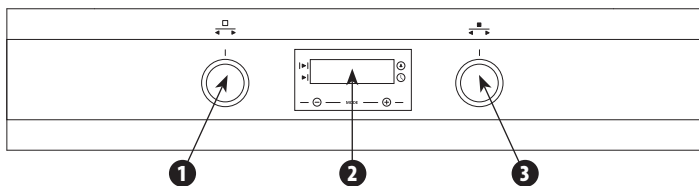
- 1 Panel kontrolny
- 2 Przyciski sterujące
- 3 Uszczelka piekarnika
- 4 Element grilla
- 5 Chromowa rama podtrzymująca (teleskopowa typ ZME9011EE, ZME9021EE)
- 6 Ruszt
- 7 Blacha do pieczenia mięs
- 8 Zawias
- 9 Drzwi
- 10 Otwory wentylacyjne
- 11 Przytwierdzenie do zabudowy
- 12 Ekran grilla
- 13 Ujście dymu
- 14 Lampka
- 15 Panel tylny
- 16 Wentylator
- 17 Blacha na ciasta (\*)
- 18 Panel boczny
- 19 Szyba ze szkła hartowanego

(\*) opcjonalnie

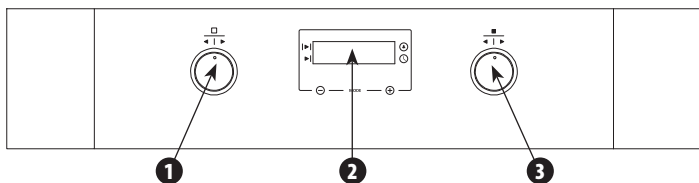
## Panel sterowania

- 1 Wybór funkcji
- 2 Wyświetlacz elektroniczny
- 3 Wybór temperatury

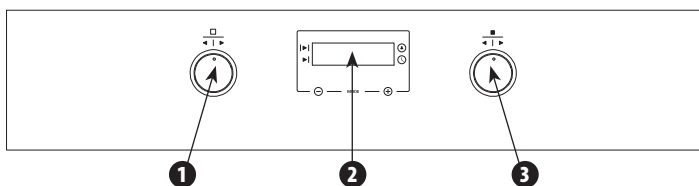
Typ ZME9011EE



Typ ZME9021EE



Typ ZME9031ED



## Funkcje piekarnika

– Piekarnik wyłączony

– Tradycyjne

Stosowane do pieczenia biszkoptów i ciast, w których ciepło dostarczane musi być w sposób jednolity, aby uzyskać puszystą konsystencję.

– Tradycyjne z termoobiegiem

Odpowiedni do przygotowywania pieczenia mięs i wypieku ciast. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.

– Grill

Do przygotowywania potraw, w których wymagane jest przypiekanie powierzchni. Dzięki temu warstwa zewnętrzna może być przyrumieniona bez wpływu na środkową warstwę potrawy. Idealne do przygotowywania potraw takich jak steki, żeberka, ryby, tosty.

– MaxiGrill

Wyższa moc umożliwia opiekanie większych powierzchni niż w przypadku zwykłego grilla, a jednocześnie pozwala skrócić czas potrzebny do przyrumienienia potraw.

– MaxiGrill z termoobiegiem

Pozwala jednolicie upiec i jednocześnie przyrumienić powierzchnię potrawy. Idealny do grillowania. Szczególnie przydatny do pieczenia dużych porcji takich jak drób, dziczyzna, itp. Potrawę należy umieścić na ruszce, a poniżej blachę na której zbierać się będzie sos i tłuszcz.

**UWAGA! Podczas stosowania funkcji Grill, Maxi Grill i MaxiGrill z wentylatorem drzwi muszą być zamknięte.**

– Turbo

Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę umieszczoną z tyłu piekarnika. Dzięki równomiernemu rozprowadzeniu ciepła można jednocześnie piec potrawy na dwóch różnych poziomach.

Ten tryb pracy umożliwia rozmrażanie produktów żywnościowych. W tym celu należy wybrać ustawienie temperatury.

– Grzałka dolna

Grzeje tylko od dołu. Umożliwia podgrzewanie potraw, pieczenia ciast rosnących i temu podobnych.

– Grzałka dolna z termoobiegiem

Ciepło rozprowadzane jest od dolnej części piekarnika. Funkcja ta jest idealna do przygotowywania ciast z owocami lub z nadzieniem z dżemu, bowiem wymagają one podgrzewania tylko od dołu. Nagrzewanie wstępne jest zawsze konieczne.

– Grill i grzałka dolna

Przydatny do pieczenia mięs, można stosować dla porcji o różnych rozmiarach.

**UWAGA! Lampka kontrolna pozostaje włączona przy każdej funkcji piekarnika.**

## Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Piekarnik jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl).

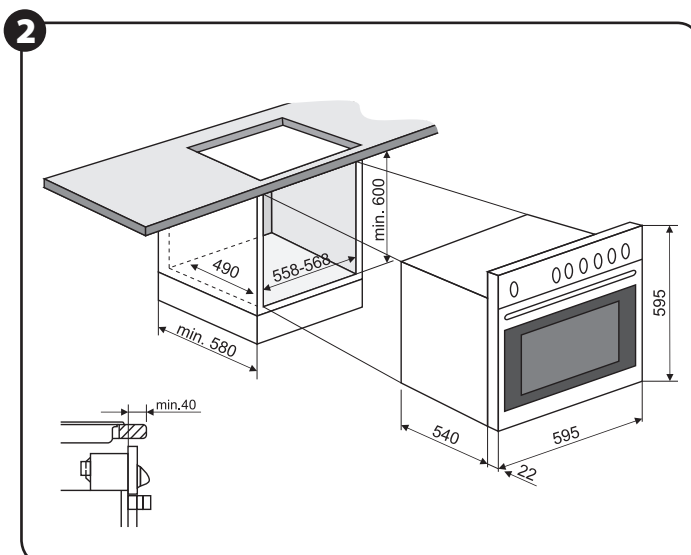
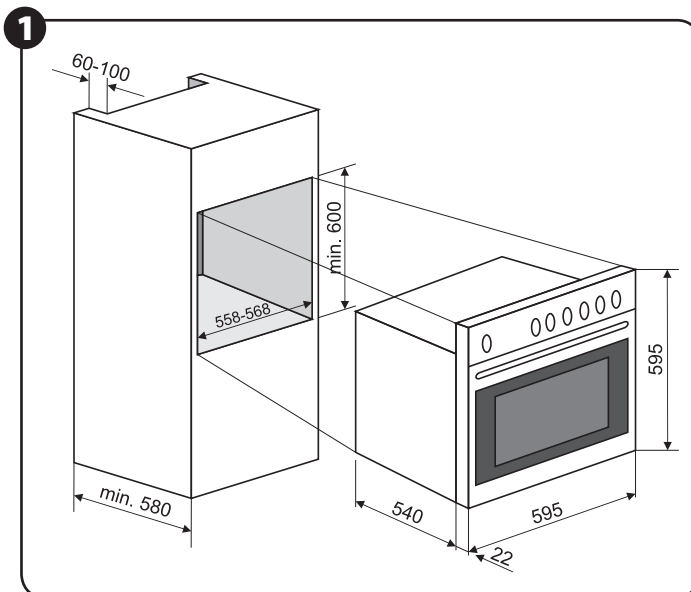
## Instalacja

Niniejsze informacje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora odpowiedzialnego za montaż i połączenia elektryczne. Jeśli dokonujesz instalacji piekarnika samodzielnie, producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.

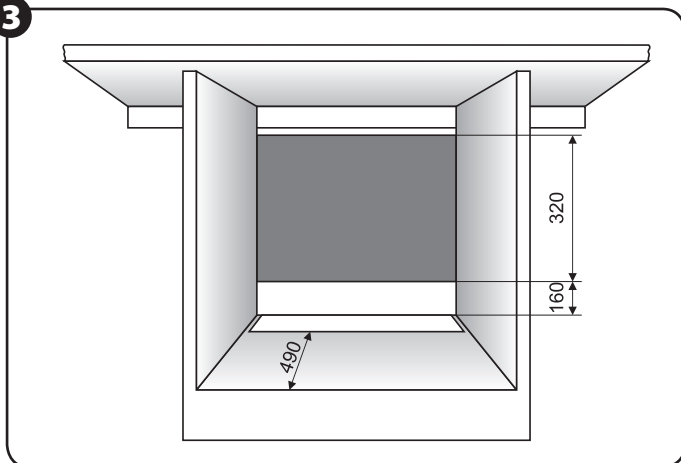
Wstaw piekarnik w przeznaczone dla niego miejsce w zabudowie kuchennej; można go montować pod blatem lub w pionowej szafce. Zamocuj piekarnik w odpowiedniej pozycji śrubami używając dwóch otworów mocujących na obudowie. Aby zlokalizować otwory mocujące otwórz drzwiczki piekarnika i zajrzyj do środka. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, podczas montażu piekarnika należy zachować odpowiednie wymiary i odległości podane poniżej.

### UWAGA:

- Aby rozpakować piekarnik należy pociągnąć kłapkę umieszczoną na dolnej części pudła i przesunąć ją, należy podnosić używając uchwytów bocznych a nie uchwytu w drzwiach piekarnika.
- Wnęka w zabudowie kuchennej powinna mieć wymiary wskazane na rysunku, o minimalnej głębokości 580 mm (patrz rys. 1 i rys. 2).
- Aby zainstalować piekarniki wielofunkcyjne w obudowie, tylna część zabudowy odpowiadająca zaciemnionemu obszarowi na rysunku 3 nie może mieć żadnych elementów wystających (wzmocnienia, rury, gniazdzka, itp.).
- Klej stosowany do przytwierdzania w meblach kuchennych klein z tworzywa sztucznego musi znosić temperaturę 85°C.



3



**UWAGA! Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku błędnej instalacji, niewłaściwego i błędnego użytkowania.**

Dla wszystkich piekarników, po przeprowadzeniu połączeń elektrycznych:

- ① Wprowadzić piekarnik do obudowy kuchennej uważając na to, aby nie zablokować przewodu przyłączeniowego i nie umieszczać go na górnej powierzchni piekarnika.
- ② Przytwierdzić piekarnik do obudowy przy pomocy 4 śrub dostarczonych w zestawie, wkręcających w otwory widoczne po otwarciu drzwi.
- ③ Sprawdzić, czy ścianki piekarnika nie dotykają ścianek obudowy i czy zachowano odległość co najmniej 2 mm od sąsiednich elementów zabudowy.

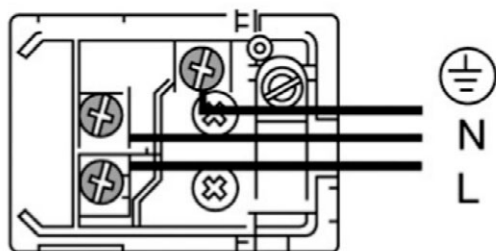
### Podłączenie do zasilania

Osoba wykonująca instalację powinna sprawdzić czy:

- Napięcie zasilania sieciowego odpowiada wymaganiom podanym na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna odpowiada mocy maksymalnej wskazanej na tabliczce znamionowej.
- Diagram połączenia jest pokazany na rysunku poniżej.
- Połączenie elektryczne posiada odpowiednie uziemienie zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Połączenie należy przeprowadzić z zastosowaniem wyłącznika wielobiegunowego o wielkości odpowiadającej obciążeniu. Minimalna odległość między stykami musi wynosić 3 mm, aby umożliwić rozłączenie w razie niebezpieczeństwa, podczas czyszczenia lub wymiany żarówki. W żadnym wypadku kabel uziemienia nie może przechodzić przez ten przelącznik.

Po podłączeniu zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają.


230 V 1~





3 x 1,5mm<sup>2</sup>

## Obsługa piekarnika


### USTAWIENIE CZASU NA ZEGARZE

Po podłączeniu piekarnika na zegarze pojawi się 12:00 i światelko zacznie migać nad symbolem .

Naciskając przyciski  i  należy ustawić właściwą godzinę na zegarze. Zostanie ona zapisana i światelko zniknie.

### STEROWANIE RĘCZNE

Po ustawieniu właściwej godziny, piekarnik jest gotowy do pracy. Następnie należy wybrać ustawienie temperatury oraz funkcję piekarnika.

Aby wyłączyć piekarnik, należy ustawić sterowanie w pozycji .

### FUNKCJA PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO ZEGARA

**Funkcja ostrzegania:** Funkcja ta wytwarza dźwięk ostrzegawczy w określonym czasie.




**Czas pieczenia:** Funkcja umożliwia zaprogramowanie piekarnika, aby działał przez określony okres czasu, po którym wyłączy się sam.

**Koniec czasu pieczenia:** Funkcja umożliwia ustawienie dokładnej godziny, o której piekarnik sam się wyłączy.





**Czas trwania i automatyczne wyłączenie:** Ta funkcja umożliwia ustawienie czasu trwania pracy i godzinę, o której piekarnik sam się wyłączy. Funkcja ta pozwala na ustawienie automatycznego rozpoczęcia i zakończenia pracy piekarnika.

**Lampka zegara:** Lampka zegara może być wyłączona, gdy piekarnik nie jest używany.





### FUNKCJE OSTRZEGANIA

- ① Naciskaj przycisk MODE aż światelko nad symbolem  zacznie migać.
- ② Wybierz godzinę, o której sygnał ma być słyszany naciskając przyciski  i .
- ③ Dalej światelko pozostanie włączone wskazując, że alarm jest zaprogramowany.
- ④ Na koniec czasu zaprogramowanego alarm zadzwoni i światelko będzie migać.
- ⑤ Naciśnij którykolwiek przycisk, aby wyłączyć alarm, a wyświetlacz będzie pokazywać ponownie bieżący czas.









### PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

- ① Naciskaj przycisk MODE aż wskaźnik nad symbolem  zacznie migać.
- ② Wybierz czas trwania naciskając przyciski  i .
- ③ Następnie wskaźnik, który migał zaświeci się, wskazując, że piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ④ Zegar pokazywać będzie ponownie bieżący czas.
- ⑤ Wybierz temperaturę i funkcję piekarnika.
- ⑥ Gdy ustawiony czas minie, piekarnik wyłączy się, alarm zadzwoni, a wskaźnik zacznie migać.
- ⑦ Naciśnij którykolwiek przycisk, aby wyłączyć alarm. Piekarnik włączy się ponownie.
- ⑧ Aby wyłączyć piekarnik, ustaw sterowanie w pozycji .

### PROGRAMOWANIE KOŃCA CZASU PIECZENIA

- ① Naciskaj przycisk MODE, aż wskaźnik nad symbolem  zacznie migać.
- ② Wybierz godzinę, o której pieczenie ma dobieć końca naciskając przyciski  i .
- ③ Następnie wskaźnik, który migał zaświeci się, wskazując, że piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ④ Zegar pokazywać będzie ponownie bieżący czas.
- ⑤ Wybierz temperaturę i funkcję piekarnika.
- ⑥ Gdy ustawiony czas minie, piekarnik wyłączy się, alarm zadzwoni, a wskaźnik zacznie migać.
- ⑦ Naciśnij którykolwiek przycisk, aby wyłączyć alarm. Piekarnik włączy się ponownie.
- ⑧ Aby wyłączyć piekarnik, ustaw sterowanie w pozycji .

### PROGRAMOWANIE CZASU TRWANIA I AUTMATYCZNEGO WYŁĄCZANIA

- ① Naciskaj przycisk MODE, aż wskaźnik nad symbolem  zacznie migać.
- ② Wybierz czas trwania naciskając przyciski  i .
- ③ Następnie wskaźnik, który migał zaświeci się.
- ④ Naciskaj przycisk MODE, aż wskaźnik nad symbolem  zacznie migać.
- ⑤ Wybierz godzinę, o której pieczenie ma dobieć końca naciskając przyciski  i .
- ⑥ Następnie wskaźnik, który migał zaświeci się.
- ⑦ Wybierz temperaturę i funkcję piekarnika.
- ⑧ Piekarnik pozostanie wyłączony, a wskaźniki nad symbolami  oraz  będą się świecić.

Piekarnik został zaprogramowany.

⑨ Gdy czas rozpoczęcia pracy nadejdzie, piekarnik włączy się i będzie działał przez cały zaprogramowany czas.

10) Gdy zaprogramowany czas zakończenia pracy minie, piekarnik wyłączy się, alarm zadzwoni a wskaźnik nad symbolem ► | zacznie migać.

11) Naciśnij którykolwiek przycisk, aby wyłączyć alarm. Piekarnik włączy się ponownie.

12) Aby wyłączyć piekarnik, ustaw sterowanie w pozycji □.

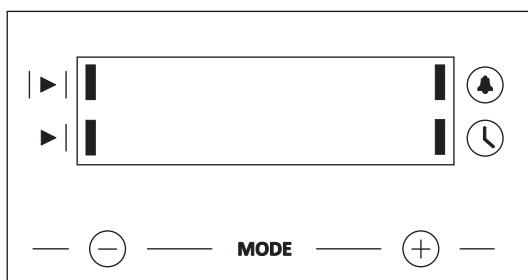
**UWAGA! Naciskanie przycisku MODE powoduje pojawienie się symbolu funkcji programowanej na wyświetlaczu. Można ją zmienić naciskając przyciski (+) i (-). Po wybraniu żądanej funkcji wskaźnik nad odpowiednim symbolem zaświeci się. W przypadku przerwy w dostawie prądu wszystkie programy elektronicznego zegara zostaną skasowane. Właściwa godzina musi być nastawiona ponownie i zegar – zaprogramowany powtórnie.**

### WŁĄCZANIE LAMPKI ZEGARA

Aby wyłączyć lampkę zegara naciśnij jednocześnie dwa przyciski, po kilku sekundach wyświetlacz zegara zgaśnie.

Aby ponownie go włączyć, naciśnij którykolwiek przycisk i bieżąca godzina pojawi się z powrotem.

Ta funkcja może być użyta, gdy zegar pokazuje bieżącą godzinę i żadna funkcja nie jest zaprogramowana (żaden symbol nie jest podświetlony).



### Czyszczenie i konserwacja

Przetrzyj piekarnik wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Wyszusz miękką szmatką. Substancje żrące lub ściernie są nieodpowiednie. Jeśli jakiegolwiek tego typu substancje wejdą w kontakt z frontem piekarnika należy natychmiast zmyć je z użyciem wody.

Wnętrze piekarnika należy myć, aby usunąć resztki potraw lub osad z tłuszczu ponieważ mogą one powodować wydzielanie się dymu lub zapachów, oraz powstawanie plam.

**UWAGA! Nieznaczne różnice w kolorze frontu urządzenia są spowodowane użyciem różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.**

**Urządzenia z frontami ze stali nierdzewnej** – Zawsze natychmiast usuwaj plamy spowodowane przez kamień, tłuszcz, mąkę lub białko jaja.

Używaj produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. Przed zastosowaniem środka na całą powierzchnię, wypróbuj go najpierw na niewielkiej, mało widocznej powierzchni.

**Urządzenia z frontami z aluminium** – Używaj łagodnego detergentu do mycia szyb. Przetrzyj powierzchnię miękką szmatką do mycia okien lub szmatką z mikrofibry, poziomymi ruchami bez naciskania. Agresywne produkty czyszczące, drapiące gąbki i szorstkie szmatki nie są odpowiednie.

**OSTRZEŻENIE! W przypadku czyszczenia urządzenie musi być wyłączone i zimne. Ze względów bezpieczeństwa nie czyść urządzenia parą lub sprężem pod wysokim ciśnieniem. Agresywne produkty czyszczące, drapiące gąbki i szorstkie szmatki nie są odpowiednie.**

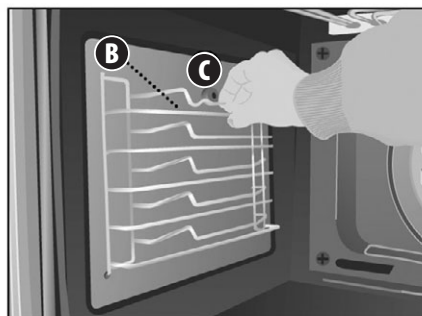
**UWAGA! Nie używaj żadnych, myjek trących, ostrych skrobaków lub środków ściernych.**

- Nigdy nie używaj pary lub sprejów pod wysokim ciśnieniem do czyszczenia urządzenia.
- Nigdy nie używaj środków ściernych, drucianki lub ostrych przedmiotów do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika.
- Jeśli po zakończeniu pieczenia resztki tłuszczu utrzymują się, można je wyeliminować włączając pusty piekarnik na jedną godzinę przy temperaturze 200°C.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej lub emaliowane czyścić ciepłą wodą z mydłem lub odpowiednim markowym produktem. Nie zaleca się stosowania środków ściernych do czyszczenia, ponieważ mogą zniszczyć powierzchnię i zepsuć wygląd piekarnika. To bardzo ważne by czyścić piekarnik po każdym użyciu. Roztopiony tłuszcz odkłada się na ściankach piekarnika podczas gotowania. Następnym razem po użyciu piekarnika ten tłuszcz może spowodować nieprzyjemny zapach lub może nawet wpłynąć na efekt gotowania. Do czyszczenia używaj gorącej wody i detergentu, dokładnie wypucz.
- Do czyszczenia rusztu ze stali nierdzewnej używaj detergentów i metalowych myjek, np. metalowych zmywaków z detergentem. Powierzchnie szklane, takie jak wierzch, drzwiczki piekarnika oraz drzwiczki komory grzejnej muszą być czyszczone w czasie, gdy są zimne. Uszkodzenia powstałe z powodu nie stosowania się do powyższych zasad nie podlegają gwarancji.

### INSTRUKCJE DOTYCZĄCE WYJMOWANIA RAM PODTRZYMUJĄCYCH ORAZ PŁASKICH PANELI

1) Usunąć wszelkie akcesoria ze środka piekarnika.

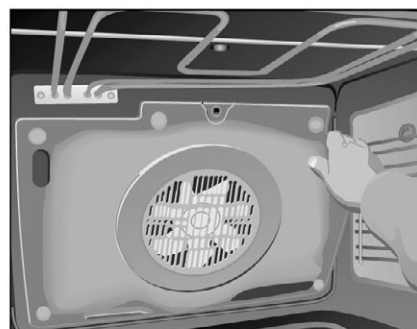
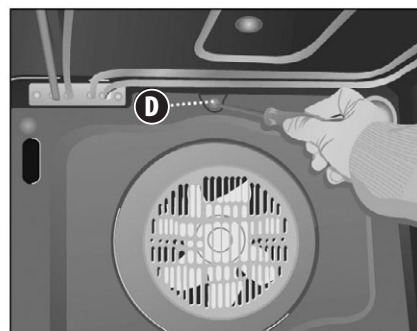
2) Wymij ramy podtrzymujące B zwalniając uchwyt blokady C.



3) Odkręć uchwyt blokady C i wysunąć panele płaskie.



4) Aby zdjąć panel tylny, odkręć śrubę D.



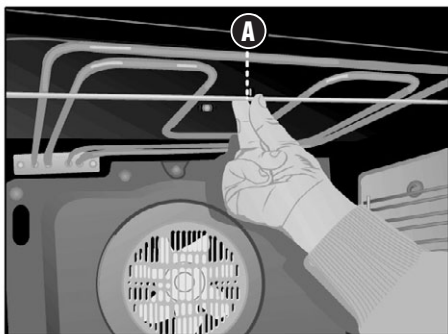
5) Aby złożyć z powrotem elementy postępuj w kolejności odwrotnej.

**UWAGA! Dla własnego bezpieczeństwa nigdy nie należy włączać piekarnika bez panela tylnego osłaniającego wentylator.**

## STOSOWANIE SKŁADANEJ GRZAŁKI GRILLA (ZALEŻNIE OD MODELU)

Aby umyć górną część piekarnika:

- Odczekaj, aż piekarnik wystygnie całkiem.
- Przekręć śrubę **A** i zniż element grilla najbardziej jak jest to możliwe.
- Wymyj górną część piekarnika i przywróć element grilla do oryginalnej pozycji.



## MYCIE ŚCIANEK ZEWNĘTRZNYCH PIEKARNIKA ORAZ AKCESORIÓW

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika oraz akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia lub delikatnym detergentem.

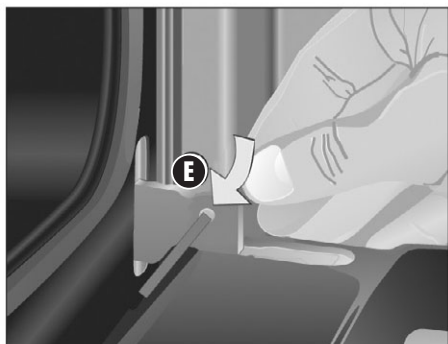
**UWAGA! Nigdy nie należy stosować metalowych skrobaków ani żadnych ścierających proszków, które mogą zarysować emalię. Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy myć ostrożnie stosując tylko gąbki lub ściereczki, które nie spowodują zarysowań.**

**UWAGA! Myjąc powierzchnię zewnętrzną nie należy próbować zdejmować panelu sterującego, bowiem to można zrobić jedynie wtedy, gdy piekarnik zostanie rozmontowany z obudowy.**

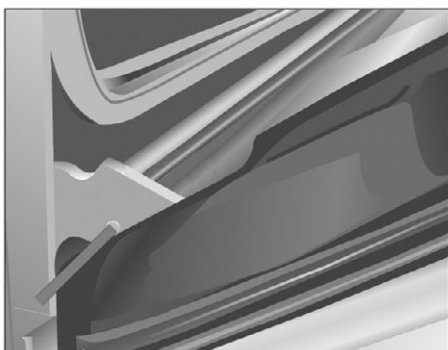
## CZYSZCZENIE DRZWI PIEKARNIKA

Zależnie od modelu, można usunąć drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie. Aby to zrobić należy:

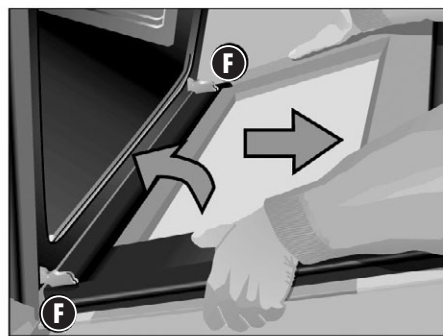
- 1 Szeroko otworzyć drzwi.
- 2 Całkiem przekręcić obydwa zaciski lub włożyć niewielkie szpilki do otworów **E**.



- 3 Zamykać drzwi, aż przestawią się do obu zacisków.



- 4 Chwycić drzwi z obu stron. Pociągnąć drzwi piekarnika do przodu aż uwolnią się całym z zawiasów **F**.



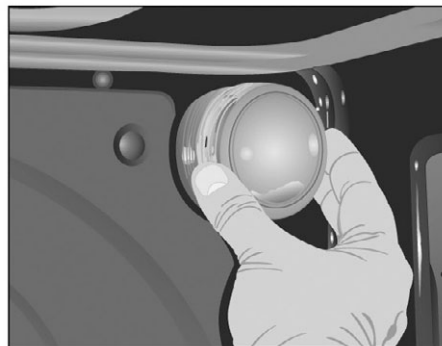
Aby złożyć drzwi z powrotem należy postępować w kolejności odwrotnej.

## WYMIANA ŻARÓWKI

**UWAGA! Aby wymienić żarówkę, najpierw należy odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.**

- Odkręcić osłonę od podstawy lampki.
- Wymienić żarówkę i nałożyć z powrotem osłonę.

Wymieniana żarówka musi być odporna na temperaturę do 300°C.



## Rozwiązywanie problemów

### Piekarnik nie działa

- Należy sprawdzić połączenie do układu elektrycznego.
- Sprawdź bezpieczniki i bieżący ogranicznik swojej instalacji.
- Upewnij się, czy zegar jest w trybie ręcznego sterowania czy w trybie programowania.
- Sprawdź pozycję funkcji i wybierania temperatury.

### Wewnętrzna lampka piekarnika nie działa

- Wymień żarówkę.
- Sprawdź jej montaż zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

### Wskaźnik nagrzewania nie działa

- Wybierz temperaturę.
- Wybierz ustawienie.
- Powinien świecić tylko wtedy, gdy piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury pracy.

### Dym wydziela się podczas pracy piekarnika









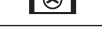



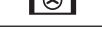




- Jest to normalne podczas pierwszego użycia.
- Od czasu do czasu należy myć piekarnik.
- Zmniejsz ilość tłuszczu lub oleju umieszczonego na blasze.
- Nie stosuj wyższych ustawień temperatury niż podane w tabelach funkcji piekarnika.


















### Nie osiągnęte są spodziewane wyniki pieczenia

























- Przejrzyj tabele funkcji piekarnika, aby uzyskać wskazówki dotyczące pracy z piekarnikiem.















**UWAGA! Jeśli, niezależnie od naszych wskazówek, problem utrzymuje się należy skontaktować się z Autoryzowanym Punktem Serwisowym.**

**Tabele i wskazówki**











PRZYSTAWKI	WAGA	POZIOM WSADU	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMP.	CZAS	POJEMNIK
Pieczony ryż	0,35	1		180-200	45-50	Płytkie naczynie żaroodporne
				170-190	35-40	
Paszteciki	1,5	3		170-190	45-50	Blacha
		2		160-180	30-35	
Warzywa w cieście, np. pierogi, strucle	1	2		190-210	35-40	Płytkie naczynie
				170-190	30-35	
Zapiekanki warzywne	1,5	2		190-210	55-60	Płytkie naczynie
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Pieczone ziemniaki	1	3		180-200	60-65	Blacha
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Ruszt
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Forma do Quiche
				160-180	45-50	
Nadziewane pomidory	0,75	3		170-190	10-15	Blacha
		2		160-180	10-15	

RYBY	WAGA	POZIOM WSADU	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMP.	CZAS	POJEMNIK
Pagrus czerwony	1,5	3		180-200	30-35	Blacha
				170-190	25-30	
Dorado solona	1	3		190-210	25-30	Blacha
				180-200	25-30	
Ryba zapiekana w cieście	1	2		190-210	30-35	Naczynie do zapiekanek
				180-200	30-35	
Sola	1	3		170-190	15-20	Blacha
				160-180	10-15	
Okoniokształtne	1	3		190-210	20-25	Blacha
				180-200	15-20	
Morszczuk	1,5	3		190-210	25-30	Blacha
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Łosoś zawinięty w natłuszczonym papierze	1	3		180-200	20-25	Blacha
				170-190	15-20	
Pstrąg	1	2		190-210	20-25	Blacha
				180-200	15-20	

MIĘSO	WAGA	POZIOM WSADU	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMP.	CZAS	POJEMNIK
Prosiak	2	3		190-210	75-85	Blacha
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Królik	1,5	3		180-200	60-65	Blacha
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Jagnięcina	1,5	3		190-210	50-55	Blacha
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Pieczeń	1,5	3		170-190	35-40	Naczynie do zapiekanek
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Połędwica marynowana	1	3		170-190	40-45	Blacha
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Kurczak	1,5	3		190-210	50-55	Blacha
			 	170-190	45-50	
Rostbef	1	3		190-210	35-40	Blacha
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Befszyk	1	3		180-200	35-40	Blacha
			 	160-180	30-35	

CIASTA I DESERY	WAGA	POZIOM WSADU	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMP.	CZAS	POJEMNIK
Ciasto biszkoptowe	0,5	2		170-190	35-40	Forma do ciast
				160-180	30-35	
Rolada	0,3	3		170-190	10-15	Blacha
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Forma do chleba
		2		160-170	55-60	
Ciasteczka	0,5	3		160-180	20-25	Blacha
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	3		170-190	15-20	Blacha
				170-180	15-20	
Babeczki	0,5	2		160-180	25-30	Blacha
				150-170	25-30	
Pieczone jabłka	1	3		180-200	35-40	Blacha
				170-190	30-35	



CIASTA I DESERY	WAGA	POZIOM WSADU	FUNKCJA PIEKARNIKA	TEMP.	CZAS	POJEMNIK
Pieczone banany	0,5	3		170-190	15-20	Naczynie do zapiekaneK
				170-190	10-15	
Ciasteczka francuskie	0,25	2		180-200	20-25	Blacha
				170-190	20-25	
Ciasto ze śliwkami	0,5	2		170-190	60-65	Forma do ciast
				160-180	50-55	
Szarlotka	1	2		170-190	50-55	Blacha
				160-180	45-50	
Sernik	1	2		180-200	45-50	Forma do ciast
				170-190	35-40	

## Ekologia – zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne.

W tym celu:

Opakowania kartonowe przekaż na makulaturę.

Worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



### Nie wyrzucaj urządzenia wraz z odpadami komunalnymi!!!

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci!
- Proszę udać się do punktu recyklingu w celu usunięcia opakowania lub urządzenia. Należy odciąć kabel zasilający i zniszczyć urządzenie zamykające drzwiczki.
- Opakowanie kartonowe jest produkowane z papieru z recyklingu powinno zostać oddane do miejsca zbiórki makulatury do recyklingu.
- Zapewniając, że ten produkt został prawidłowo usunięty, pomagacie Państwo zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby wystąpić w przypadku nieprawidłowego postępowania z odpadami tego produktu.
- W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z miejscowym urzędem lub firmą zajmującą się wywożeniem śmieci.

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

### Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

### Telefony:

- Salon Sprzedaży Wysyłkowej:
  - wyroby/akcesoria – sklep internetowy: [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl), e-mail: [salon@zelmer.pl](mailto:salon@zelmer.pl)
  - części zamienne: tel. 17 865-86-05, fax 17 865-82-47
- Sprawy handlowe:
  - tel. 17 865-81-02
  - e-mail: [sprzedaz@zelmer.pl](mailto:sprzedaz@zelmer.pl)
- Biuro reklamacji:
  - tel. 17 865-82-88, 17 865-85-04
  - e-mail: [reklamacje@zelmer.pl](mailto:reklamacje@zelmer.pl)

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Bezpečnostní pokyny .....	10
Popis trouby .....	10
Ovládací panel .....	11
Použití trouby .....	11
Technické údaje .....	11
Instalace .....	11
Zapojení do elektrické sítě .....	12
Obsluha trouby .....	12
Čištění a údržba .....	13
Řešení problémů .....	14
Tabulky a pokyny .....	15
Ekologie – pečujeme o životní prostředí .....	17

## Bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si pozorně tento návod. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnou instalaci, obsluhu a údržbu trouby.
- Uchovejte tento návod na bezpečném místě, abyste k němu měli v budoucnu snadný přístup.
- Spotřebič zapojte pouze do elektrické zásuvky (pouze střídavý proud) vybavené ochranným kolíkem s napětím, které je shodné s napětím uvedeným na výrobním štítku trouby.
- Nesprávné zapojení napájecího kabelu může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
- Po instalaci spotřebiče musí být vidlice snadno přístupná.
- Během prvního použití trouby se může objevit dusivý kouř. Je tomu tak proto, že poprvé došlo k zahřátí pojiva izolačních panelů kolem trouby. Jde o naprosto normální jev. Pokud se objeví kouř, je třeba počkat, až se kouř odvětrá, a teprve pak vložit potraviny do trouby.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovali k troubě, pokud je horká, zejména ne v době, kdy je zapnutý gril.
- Před výměnou žárovky se ujistěte, že zařízení je vypnuté, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

**VÝSTRAHA: Venkovní části trouby se mohou zahřívát. Nepouštějte děti blízko k troubě.**

- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.

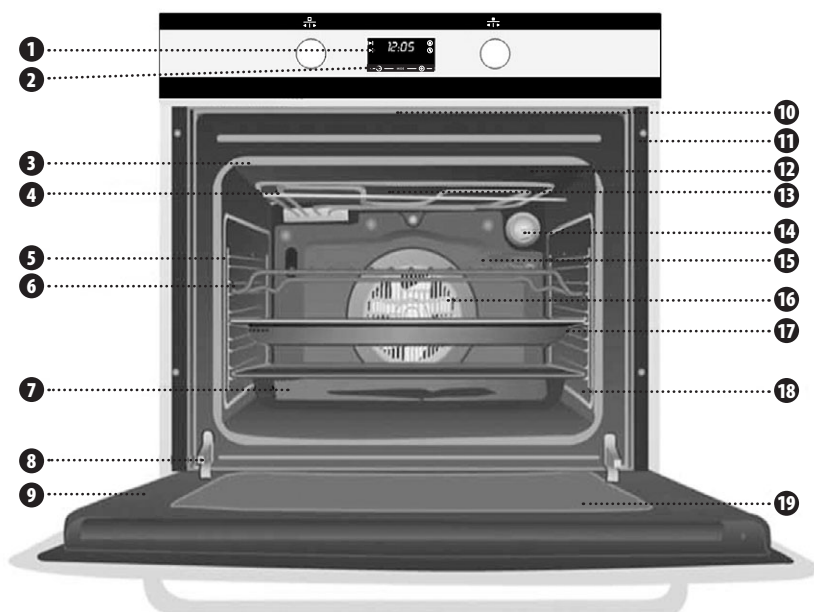
**Pokud dojde k poškození neodělitelné přírodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.**

**Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.**

- Instalaci a opravy trouby musí provádět výhradně oprávněný technik v souladu s pokyny výrobce.
- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Používejte jej pouze k přípravě jídla, nikdy k jiným účelům.
- Používejte troubu pouze po jejím nainstalování v kuchyňské lince.
- Dbejte na to, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani ostré kovové předměty, protože mohou poškrábat povrch a to může způsobit popraskání skla.
- K čištění nepoužívejte páru.
- Troubu používejte pouze k účelu, pro který byla vyrobena; smí se používat pouze k přípravě jídla. Jakékoli jiné použití, např. k vytápění místnosti, je v rozporu s účelem použití a je proto nebezpečné. Výrobce nezodpovídá za škody způsobené nesprávným nebo nerozumným používáním trouby.
- Při vytahování vidlice ze zásuvky netahujte za napájecí kabel.
- Nepokládejte potraviny nebo nádobí přímo na dno trouby. Vždy používejte plechy nebo rošt.
- Nedotýkejte se trouby mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama.
- Nedoporučuje se používat nástavce, lišty ani prodlužovací kabely.
- Veškeré instalační, údržbářské a jiné práce spojené s troubou je možno provádět, pokud je trouba odpojena od elektrické sítě.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Doporučujeme opatrnost, aby nedošlo ke kontaktu s rozpálenými částmi uvnitř trouby.
- Pokud musíte provést nějaký úkon uvnitř horké trouby, nasadte si ochranné rukavice.
- Nelijte vodu na dolní stěnu trouby, pokud je zapnutá, protože by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Dvířka trouby otevírejte opatrně, aby nedošlo k popálení unikající horkou párou.
- Vodiče napájecího kabelu musí mít jmenovitý průřez alespoň 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Pokud nebudou dodrženy tyto bezpečnostní pokyny, výrobce nezaručuje bezpečnost trouby. Odpojovací zařízení je třeba instalovat na neodpojitelných vodičích v souladu s platnými předpisy.

**Před prvním použitím spotřebiče se seznamte s obsahem celého návodu.**

## Popis trouby

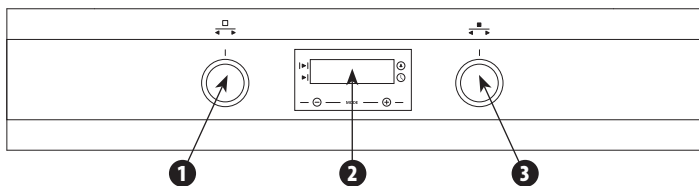


- 1 Ovládací panel
  - 2 Ovládací tlačítka
  - 3 Těsnění trouby
  - 4 Součást grilu
  - 5 Pochromovaný podpěrný rám (teleskopický typ ZME9011EE, ZME9021EE)
  - 6 Rošt
  - 7 Plech na pečení masa
  - 8 Závěs
  - 9 Dvířka
  - 10 Větrací otvory
  - 11 Otvory pro montáž k lince
  - 12 Grilovací plocha
  - 13 Odsávání kouře
  - 14 Lampa
  - 15 Zadní panel
  - 16 Ventilátor
  - 17 Plech na pečení těsta (\*)
  - 18 Boční panel
  - 19 Okénko z tvrzeného skla
- (\*) volitelné

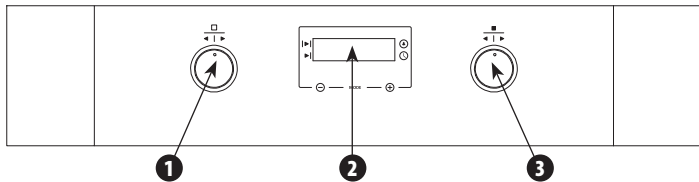
## Ovládací panel

- 1 Volba funkce
- 2 Elektronický displej
- 3 Volba teploty

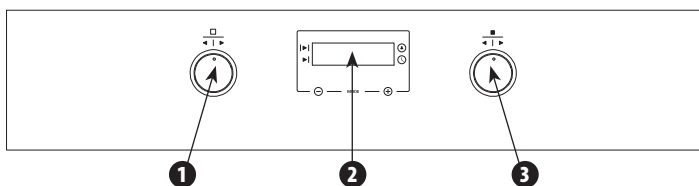
Typ ZME9011EE



Typ ZME9021EE



Typ ZME9031ED



## Funkce trouby

 – Trouba je vypnutá

 – Normální použití

Používá se pro pečení piškotů a moučníků, u kterých musí být teplo přiváděno stejnoměrně, aby bylo dosaženo nadýchané konzistence.

 – Normální použití s horkovzdušným oběhem

Doporučuje se pro pečení masa a moučníků. Ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.

 – Gril

Vhodný k pečení jídel, u kterých se vyžaduje opečení povrchu. Díky tomu může být vnější vrstva upečená dočervena, aniž by to mělo vliv na vnitřek jídla. Ideální pro přípravu pokrmů, jako jsou steaky, žebírka, ryby, tousty.

 – MaxiGril

Vyšší výkon umožňuje opékání větších povrchů než u obyčejného grilu, zároveň zkracuje dobu nezbytnou pro opečení jídel.

 – MaxiGril s horkovzdušným oběhem

Umožňuje rovnoměrné upečení a zároveň opečení povrchu jídla. Ideální pro grilování. Doporučuje se zvláště pro pečení velkých porcí, jako drůbež, zvěřina apod. Jídlo je třeba umístit na roštu a pod rošt dát plech, kde se bude hromadit omáčka a tuk.

**POZOR! Během používání funkcí Gril, Maxi Gril a Maxi Gril s horkovzdušným oběhem musí být dvířka zavřená.**

 – Turbo

Ventilátor rozvádí teplo vytvářené topným tělesem v zadní části trouby. Díky rovnoměrnému rozvedení tepla můžete péci jídlo na dvou úrovních současně.

Tento pracovní mód se používá k rozmrazování potravin. Pro tento účel je třeba vhodně nastavit teplotu.

 – Spodní topné těleso

Vydává teplo pouze zdola. Používá se k ohřívání jídla, pečení kynutého těsta apod.

 – Spodní topné těleso s horkovzdušným oběhem

Teplo je rozváděno z dolní části trouby. Tato funkce je ideální pro pečení moučníků s ovocem nebo s nádivkou z džemu, protože vyžadují ohřev pouze zespoda. Vždy je nezbytné předejřátí.

 – Gril a spodní topné těleso

Doporučuje se k pečení masa, může se používat pro různé velké porce.

**POZOR! Kontrolka svítí po zapnutí každé funkce trouby.**

## Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

Trouba je zařízením I. třídy a je vybavena napájecím kabelem s ochranným vodičem.

Zařízení splňuje požadavky platných norem.

Zařízení je shodné s požadavky směnic:

- Elektrická nízkonapěťová zařízení (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek byl označen značkou CE na výrobním štítku.

## Instalace

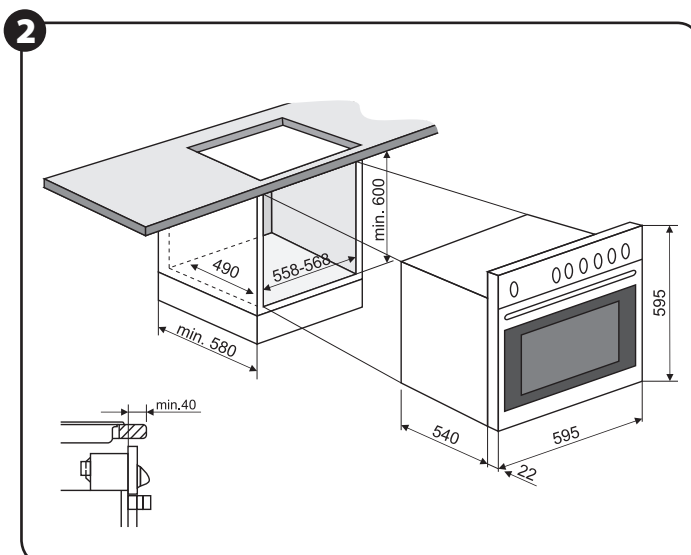
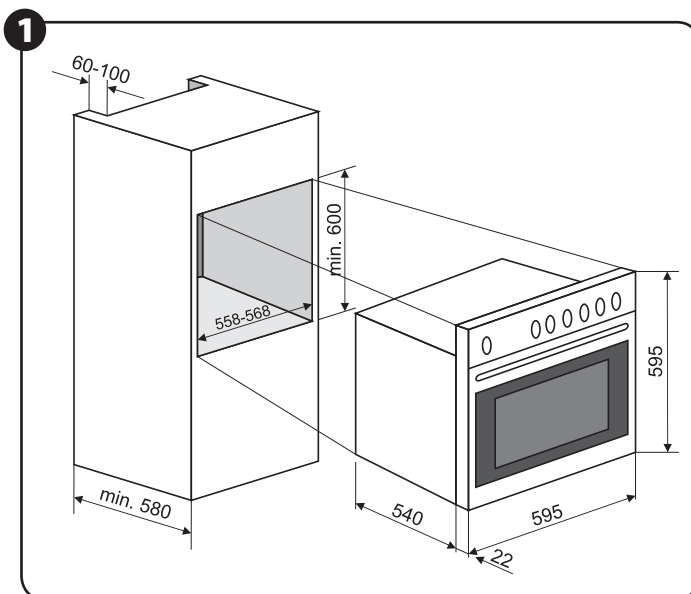
Následující informace jsou určeny pro kvalifikovaného technika, který zodpovídá za montáž a elektrické připojení. Pokud provádíte instalaci trouby samostatně, výrobce nezodpovídá za případnou škodu.

Vložte troubu na plánované místo v kuchyňské lince; můžete ji instalovat pod desku linky nebo ve svislé skřínce. Upevněte troubu ve správné poloze šrouby pomocí dvou upevňovacích otvorů na plášti.

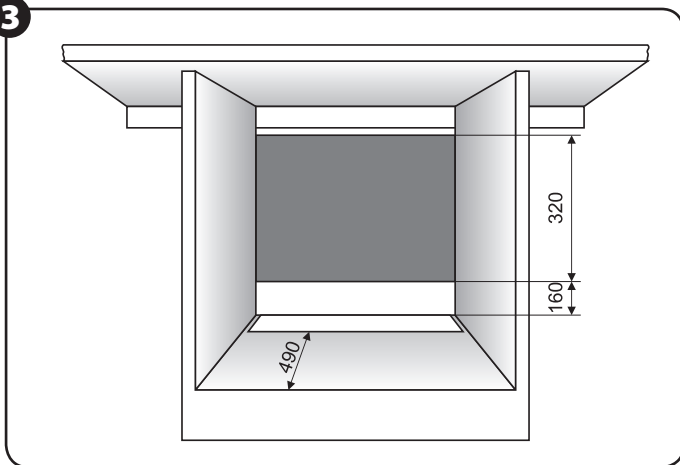
Pro nalezení upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a nahlédněte dovnitř. Pro zajištění správného větrání je třeba při montáži trouby zachovat příslušné rozměry a vzdálenosti uvedené níže.

### POZOR:

- Pro vybalení trouby zatáhněte za kláпку umístěnou v dolní části krabice a přemístěte ji. Troubu zvedněte pomocí držadel po stranách, nikdy za držadlo na dvířkách trouby.
- Místo na troubu v kuchyňské lince musí mít rozměry uvedené na obrázku a minimální hloubku 580 mm (viz obr. 1 a obr. 2).
- Aby bylo možné instalovat víceúčelovou troubu do linky, nesmí ze zadní části linky (na obrázku č. 3 označena tmavou plochou) vyčnívat žádné součásti (výztuhy, trubky, zásuvky apod.).
- Lepidlo používané pro lepení plastové dýhy na kuchyňský nábytek musí vydržet teplotu 85°C.



3



**POZOR!** Výrobce nezodpovídá za škody, způsobené vadnou instalací, nesprávným používáním a špatnou obsluhou.

Pro všechny trouby, po provedení elektrického připojení:

- ① Zasadit troubu do kuchyňské linky. Přitom je nutno dávat pozor na to, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu, a aby tento kabel neležel na horní části trouby.
- ② Připevnit troubu k lince čtyřmi šrouby, které jsou součástí balení, a které je třeba našroubovat do otvorů viditelných po otevření dveří.
- ③ Zkontrolovat, zda se stěny trouby nedotýkají stěn kuchyňské linky a zda je zachována vzdálenost alespoň 2 mm od sousedních součástí linky.

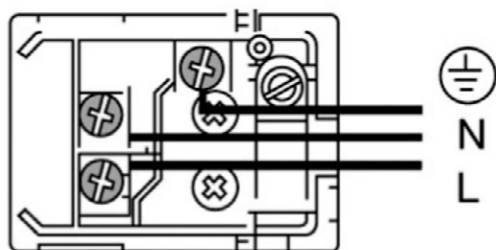
### Připojení k napájení

Osoba, která provádí instalaci, je povinna zkontrolovat, zda:

- Sítové napětí odpovídá požadavkům uvedeným na továrním štítku.
- Je elektrická instalace dimenzována na maximální výkon uvedený na továrním štítku.
- Diagram připojení je uveden na obrázku níže.
- Elektrické připojení je vybaveno příslušným uzemněním v souladu s platnými předpisy.
- Připojení je třeba provést pomocí mnohopólového vypínače dimenzovaného na velikost zátěže. Minimální vzdálenost mezi kontakty musí být 3 mm, aby bylo možné jejich rozpojení v případě nebezpečí, během čištění nebo výměny žárovky. Zemnicí vodič nesmí v žádném případě procházet tímto přepínačem.

Po připojení napájení je třeba zkontrolovat, zda všechny elektrické součásti trouby fungují.

230 V 1~



3 x 1,5mm<sup>2</sup>

### Obsluha trouby

#### NASTAVENÍ ČASU HODIN

Po připojení trouby k napájecímu zdroji se na hodinách objeví údaj 12:00 a nad symbolem se rozblíká světélko.

Mačkaním tlačítek a nastavte na hodinách správný čas. Uloží se a světélko zhasne.

#### MANUÁLNÍ OVLÁDÁNÍ

Po nastavení správného času je trouba připravena k práci. Pak je třeba nastavit teplotu a funkci trouby.

Pro vypnutí trouby nastavte ovládání do polohy .

#### FUNKCE PROGRAMOVÁNÍ ELEKTRONICKÝCH HODIN

**Výstražná funkce:** Při této funkci zazní po uplynutí určité doby varovný signál.

**Doba pečení:** Tato funkce umožňuje naprogramovat troubu tak, aby pracovala po nastavenou dobu a pak se sama vypnula.

**Konec doby pečení:** Tato funkce umožňuje nastavit přesnou hodinu, kdy se trouba sama vypne.

**Doba trvání a automatické vypnutí:** Tato funkce umožňuje nastavit dobu trvání práce a hodinu, kdy se trouba sama vypne. Tato funkce umožňuje nastavit automatické zahájení a ukončení práce trouby.

**Kontrolka hodin:** Kontrolku hodin je možno vypnout, pokud troubu nepoužíváte.

#### VÝSTRAŽNÁ FUNKCE

- ① Mačkejte tlačítko MODE tak dlouho, dokud nezačne blikat světélko nad symbolem .
- ② Pomocí tlačítek a nastavte hodinu, kdy má zaznít signál.
- ③ Světélko zůstane svítit na znamení, že byl naprogramován výstražný signál.
- ④ Po uplynutí naprogramované doby zazní signál a světélko se rozblíká.
- ⑤ Zvukový signál vypněte stisknutím libovolného tlačítka a na displeji se opět objeví normální čas.

#### PROGRAMOVÁNÍ DOBY PEČENÍ

- ① Mačkejte tlačítko MODE tak dlouho, dokud se nerozblíká ukazatel nad symbolem .
- ② Pomocí tlačítek a nastavte dobu pečení.
- ③ Ukazatel, který blikal, začne svítit nepřerušovaně a signalizuje, že se trouba automaticky vypne.
- ④ Hodiny budou opět ukazovat normální čas.
- ⑤ Zvolte teplotu a funkci trouby.
- ⑥ Až nastavená doba uplyne, trouba se vypne, zazní zvukový signál a ukazatel začne blikat.
- ⑦ Zvukový signál vypněte stisknutím libovolného tlačítka. Trouba se opět zapne.
- ⑧ Pro vypnutí trouby nastavte ovládání do polohy .

#### NAPROGRAMOVÁNÍ KONCE DOBY PEČENÍ

- ① Mačkejte tlačítko MODE tak dlouho, dokud se nerozblíká ukazatel nad symbolem .
- ② Pomocí tlačítek a zvolte hodinu, kdy má pečení skončit.
- ③ Ukazatel, který blikal, začne svítit nepřerušovaně a signalizuje, že se trouba automaticky vypne.
- ④ Hodiny budou opět ukazovat normální čas.
- ⑤ Zvolte teplotu a funkci trouby.
- ⑥ Až nastavená doba uplyne, trouba se vypne, zazní zvukový signál a ukazatel začne blikat.
- ⑦ Zvukový signál vypněte stisknutím libovolného tlačítka. Trouba se opět zapne.
- ⑧ Pro vypnutí trouby nastavte ovládání do polohy .

#### NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY TRVÁNÍ A AUTOMATICKÉHO VYPÍNÁNÍ

- ① Mačkejte tlačítko MODE tak dlouho, dokud se nerozblíká ukazatel nad symbolem .
- ② Pomocí tlačítek a nastavte dobu trvání.
- ③ Ukazatel, který blikal, začne svítit nepřerušovaně.
- ④ Mačkejte tlačítko MODE tak dlouho, dokud se nerozblíká ukazatel nad symbolem .
- ⑤ Pomocí tlačítek a zvolte hodinu, kdy má pečení skončit.
- ⑥ Ukazatel, který blikal, začne svítit nepřerušovaně.
- ⑦ Zvolte teplotu a funkci trouby.
- ⑧ Trouba zůstane vypnutá a ukazatele nad symboly a budou svítit nepřerušovaně.

Trouba je naprogramovaná.

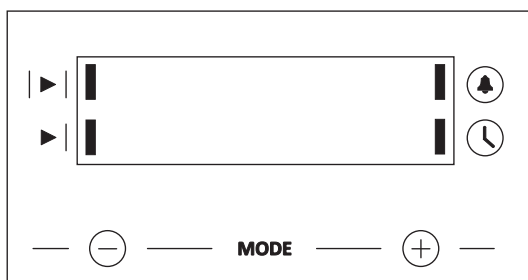
- 9) Až nastane doba zahájení práce, trouba se automaticky zapne a bude pracovat po celou naprogramovanou dobu.
- 10) Když nastavená doba ukončení práce uplyne, trouba se vypne, zazní zvukový signál a ukazatel nad symbolem ▶ se rozblíká.
- 11) Zvukový signál vypnete stisknutím libovolného tlačítka. Trouba se opět zapne.
- 12) Pro vypnutí trouby nastavte ovládání do polohy □.

**POZOR!** Po stisknutí tlačítka **MODE** se na displeji zobrazí symbol programované funkce. Můžete ji měnit mačkáním tlačítek (+) a (-). Po vybrání požadované funkce se rozsvítí ukazatel na příslušném symbolem. Pokud dojde k výpadku napětí v síti, všechny programy elektronických hodin se vymažou. Je třeba opět nastavit přesný čas a vše znovu naprogramovat.

### ZAPÍNÁNÍ KONTROLKY HODIN

Pro vypnutí kontrolky hodin stiskněte současně dvě tlačítka, po několika vteřinách displej hodin zhasne.

Pro opětovné rozsvícení displeje stiskněte libovolné tlačítko a opět se objeví normální čas. Tuto funkci lze použít, když hodiny ukazují normální čas a není naprogramována žádná jiná funkce (nesvítí žádný symbol).



### Čištění a údržba

Otřete troubu hadříkem navlhčeným ve vodě s trochou přípravku na mytí nádobí. Vysušte měkkým hadříkem. Žíravé a abrazivní látky jsou nevhodné. Pokud se jakákoli látka tohoto druhu dostane do styku s předním panelem trouby, je třeba ji okamžitě umýt vodou.

Vnitřek trouby je nutno pravidelně čistit, abyste odstranili zbytky jídla nebo usazeniny tuku, které mohou způsobovat uvolňování kouře nebo nežádoucího zápachu a vznik skvrn.

**UPOZORNĚNÍ!** Minimální rozdíly v barvě předního panelu zařízení jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, umělá hmota a kov.

**Spotřebiče s předním panelem z nerez oceli** – Vždy ihned odstraňujte skvrny od vodního kamene, tuku, mouky nebo vaječného bílku. Používejte prostředky pro péči o nerezovou ocel. Před použitím prostředku na celé ploše jej nejdříve vyzkoušejte na malé nenápadné ploše.

**Spotřebiče s předním panelem z hliníku** – Používejte mírný prostředek na mytí oken. Povrch otřete měkkým hadříkem na mytí oken nebo hadříkem z mikrofibry, vodorovnými pohyby bez přitlačování. Nevhodné jsou agresivní čisticí výrobky, abrazivní houby a drsné utěrky.

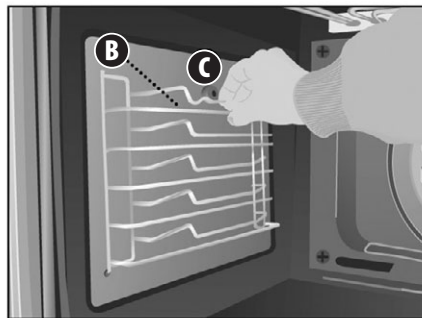
**VÝSTRAHA!** Spotřebič musí být během čištění vypnutý a studený. Z bezpečnostních důvodů není dovoleno čistit spotřebič párou nebo vysokotlakými čisticími přístroji. Nevhodné jsou agresivní čisticí výrobky, abrazivní houby a drsné utěrky.

**DŮLEŽITÉ!** Nepoužívejte žádné drsné mycí houby, škrabky ani jiné abrazivní prostředky.

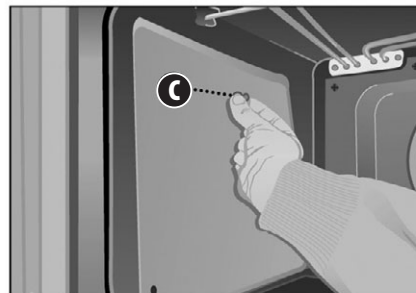
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte páru ani sprej pod vysokým tlakem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nikdy nepoužívejte drsné prostředky, drátěnky ani jiné ostré předměty.
- Pokud v troubě po ukončení pečení zůstanou zbytky tuku, můžete je odstranit zapnutím prázdné trouby na jednu hodinu na teplotu 200°C.
- Povrchy z nerezové oceli nebo smaltované povrchy čistěte teplou vodou s mýdlem nebo vhodným značkovým přípravkem. Nedoporučuje se používání drsných čisticích prostředků, protože mohou poškodit povrch a zkažit vzhled trouby. Velmi důležité je čistit troubu po každém použití. Rozpuštěný tuk se během pečení usazuje na stěnách trouby. Při příštím použití trouby může tento tuk způsobit nepříjemný zápach a může také ovlivnit výsledek pečení. K čištění použijte horkou vodu a detergent, důkladně opláchněte.
- K čištění roštu z nerezové oceli použijte detergenty a kovové mycí houby. Např. kovové drátěnky s detergentem. Skleněné povrchy, jako je horní část, dvířka trouby a dvířka topné komory je třeba čistit pouze, když jsou studené. Na poškození vzniklá kvůli nedodržování výše uvedených pravidel se záruka nevztahuje.

### POSTUP PŘI VYNDÁVÁNÍ PODPĚRNÝCH RÁMŮ A PLOCHÝCH PANELŮ

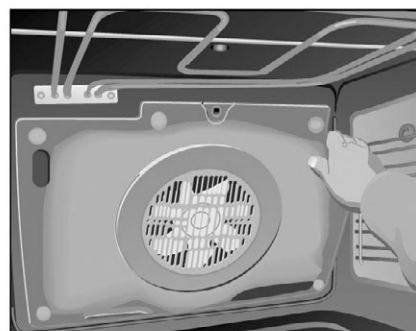
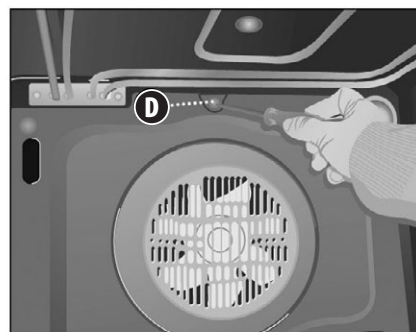
- 1) Vyměňte z trouby veškeré příslušenství.
- 2) Vyměňte podpěrné rámy B povolením rukojeti zámku C.



- 3) Odšroubujte rukojeť zámku C a vysuňte ploché panely.



- 4) Pro vyjmutí zadního panelu odšroubujte šroub D.



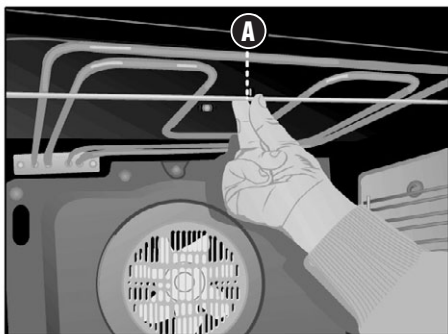
- 5) Při opětovné montáži dílců postupujte v obráceném pořadí.

**POZOR!** Pro vlastní bezpečnost nikdy nezapínejte troubu bez zadního panelu, který slouží jako kryt ventilátoru.

## POUŽÍVÁNÍ SKLÁDACÍHO TOPNÉHO TĚLESA GRILU (PODLE MODELU)

Pro umytí horní části trouby:

- Počkejte, až trouba úplně vychladne.
- Pootočte šroubem **A** a snižte topné těleso grilu dolů, jak jen to je možné.
- Umyjte horní část trouby a vraťte topné těleso do původní polohy.



## MYTÍ VNĚJŠÍCH STĚN TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Venkovní stěny trouby a příslušenství myjte teplou vodou s přidavkem přípravku na mytí nebo jemným detergentem.

**POZOR! Nikdy nepoužívejte kovové škrabky ani žádný brusný prášek, které by mohly poškodit smaltovaný povrch. Povrchy z nerezové oceli myjte opatrně mycí houbou nebo utěrkou tak, aby nedošlo k jejich poškrábání.**

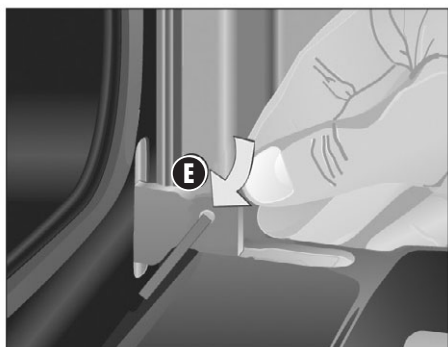
**POZOR! Při mytí venkovních stěn nezkoušejte odmontovávat ovládací panel. Je to možné provést pouze tehdy, když je trouba vyjmuta z kuchyňské linky.**

## ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

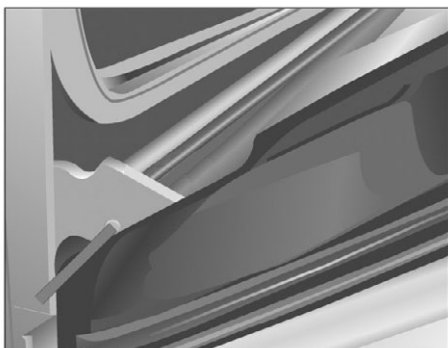
U některých modelů můžete odmontovat dveře, aby jejich čištění bylo snazší.

Postup:

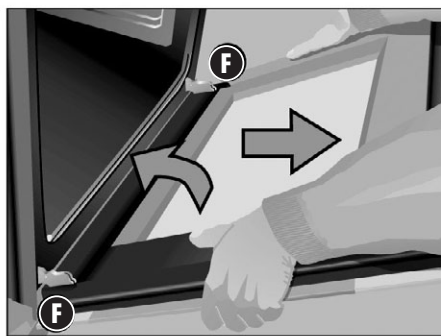
- 1 Otevřete dvířka dokořán.
- 2 Úplně otočte obě svorky nebo vložte do otvorů **E** malé špendlíky.



- 3 Zavírejte dvířka, až se posunou do obou svorek.



- 4 Uchopte dvířka z obou stran. Vytáhněte dvířka trouby směrem dopředu až se úplně uvolní ze závěsů **F**.



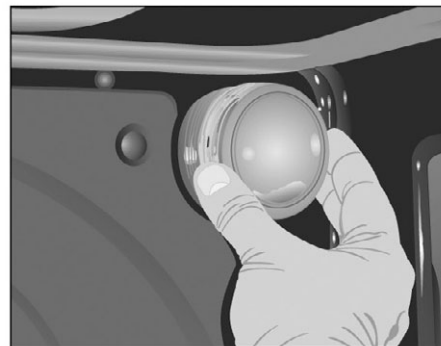
Opětovnou montáž dvířek proveďte v opačném pořadí.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

**POZOR! Před výměnou žárovky je třeba nejdříve odpojit troubu od napájecího zdroje.**

- Odšroubovat kryt od základny lampičky.
- Vyměnit žárovku a opět našroubovat kryt.

Náhradní žárovka musí být odolná vůči teplotám do 300°C.



## Řešení problémů

### Trouba nefunguje

- Zkontrolujte připojení k elektrické síti.
- Zkontrolujte pojistky a omezovač přepětí v elektroinstalaci.
- Přesvědčte se, zda jsou hodiny v módu manuálního ovládání nebo v programovacím módu.
- Zkontrolujte polohu funkce a volby teploty.

### Lampička v troubě nefunguje

- Vyměňte žárovku.
- Zkontrolujte správnost její montáže v souladu s tímto návodem na obsluhu.

### Ukazatel ohřívání nefunguje

- Zvolte teplotu.
- Zvolte nastavení.
- Měl by svítit pouze tehdy, když se trouba zahřívá na nastavenou pracovní teplotu.

### Při práci trouby z ní uniká kouř


















- Při prvním použití je to normální jev.
- Troubu je třeba pravidelně čistit.
- Snižte množství tuku nebo oleje na plechu.
- Nepoužívejte vyšší teplotu než je uvedeno v tabulkách funkce trouby.


















### Výsledky pečení nejsou uspokojivé

























- Prostudujte si tabulku funkcí trouby a přečtěte si pokyny pro práci s troubou.















**POZOR! Pokud se problém nepodaří vyřešit podle našich pokynů, kontaktujte Autorizovanou servisní opravnu.**

**Tabulky a pokyny**

PŘEDKRMY	HMOTNOST	ÚROVEŇ	FUNKCE TROUBY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Pečená rýže	0,35	1		180-200	45-50	Mělká žáruvzdorná nádoba
				170-190	35-40	
Paštičky	1,5	3		170-190	45-50	Plech
		2		160-180	30-35	
Zelenina v těstě, např. pirohy, štrůdly	1	2		190-210	35-40	Mělká nádoba
				170-190	30-35	
Zapékaná zelenina	1,5	2		190-210	55-60	Mělká nádoba
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Pečené brambory	1	3		180-200	60-65	Plech
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Rošt
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Forma na Quiche
				160-180	45-50	
Nadívaná rajčata	0,75	3		170-190	10-15	Plech
		2		160-180	10-15	

PŘEDKRMY	HMOTNOST	ÚROVEŇ	FUNKCE TROUBY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Pražman obecný	1,5	3		180-200	30-35	Plech
				170-190	25-30	
Mořan solený	1	3		190-210	25-30	Plech
				180-200	25-30	
Ryba zapékaná v těstě	1	2		190-210	30-35	Nádoba na zapékaná jídla
				180-200	30-35	
Jazyk mořský	1	3		170-190	15-20	Plech
				160-180	10-15	
Okounovité ryby	1	3		190-210	20-25	Plech
				180-200	15-20	
Štikozubec	1,5	3		190-210	25-30	Plech
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Losos zabalený ve vymaštěném papíru	1	3		180-200	20-25	Plech
				170-190	15-20	
Pstruh	1	2		190-210	20-25	Plech
				180-200	15-20	

MASO	HMOTNOST	ÚROVEŇ	FUNKCE TROUBY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Vepřové	2	3		190-210	75-85	Plech
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Králík	1,5	3		180-200	60-65	Plech
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Jehněčí	1,5	3		190-210	50-55	Plech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Pečeně	1,5	3		170-190	35-40	Nádoba na zapékaná jídla
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Marinovaná svíčková	1	3		170-190	40-45	Plech
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Kuře	1,5	3		190-210	50-55	Plech
			 	170-190	45-50	
Rostbíf	1	3		190-210	35-40	Plech
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Bítek	1	3		180-200	35-40	Plech
			 	160-180	30-35	

MOUČNÍKY A ZÁKUSKY	HMOTNOST	ÚROVEŇ	FUNKCE TROUBY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Piškotové těsto	0,5	2		170-190	35-40	Forma na těsto
				160-180	30-35	
Roláda	0,3	3		170-190	10-15	Plech
				160-180	10-15	
Nákyp	0,5	1		160-170	60-65	Forma na těsto
		2		160-170	55-60	
Sušenky	0,5	3		160-180	20-25	Plech
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	3		170-190	15-20	Plech
				170-180	15-20	
Bábovičky	0,5	2		160-180	25-30	Plech
				150-170	25-30	
Pečená jablka	1	3		180-200	35-40	Plech
				170-190	30-35	



MOUČNÍKY A ZÁKUSKY	HMOTNOST	ÚROVEŇ	FUNKCE TROUBY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Pečené banány	0,5	3		170-190	15-20	Nádoba na zapékaná jídla
				170-190	10-15	
Moučníky z listového těsta	0,25	2		180-200	20-25	Plech
				170-190	20-25	
Švestkový koláč	0,5	2		170-190	60-65	Forma na těsto
				160-180	50-55	
Jablečný koláč	1	2		170-190	50-55	Plech
				160-180	45-50	
Tvarohový koláč	1	2		180-200	45-50	Forma na těsto
				170-190	35-40	

### Ekologie – pečujeme o životní prostředí

Obalový materiál jednoduše neodhazte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyethylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.



Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).

**Všechny opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zasláné poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.**

- Obalové materiály mohou být nebezpečné dětem!
- Obal a zařízení odevzdejte ve sběrně za účelem recyklace. Odstráňte napájecí kabel a zničte zařízení uzávěru dvířek.
- Kartónový obal se vyrábí z recyklovaného papíru a je třeba jej odevzdat do sběrně k opětovné recyklaci.
- Správnou likvidací tohoto výrobku pomáháte zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a zdraví lidí, které by se mohly projevit v případě nesprávného zacházení s odpadem tohoto výrobku.
- Pro podrobné informace spojené s recyklací tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřad nebo firmu, která se zabývá vývozem odpadu.

*Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.*

*Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoliv, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.*

Bezpečnostné pokyny .....	18
Zloženie rúry .....	18
Ovládaci panel .....	18
Používanie rúry .....	18
Technické údaje .....	19
Inštalácia .....	19
Pripojenie do elektrického napätia .....	20
Obsluha rúry .....	20
Čistenie a údržba .....	21
Riešenie problémov .....	22
Tabuľka a pokyny .....	23
Ekológia – dbajte o životné prostredie .....	25

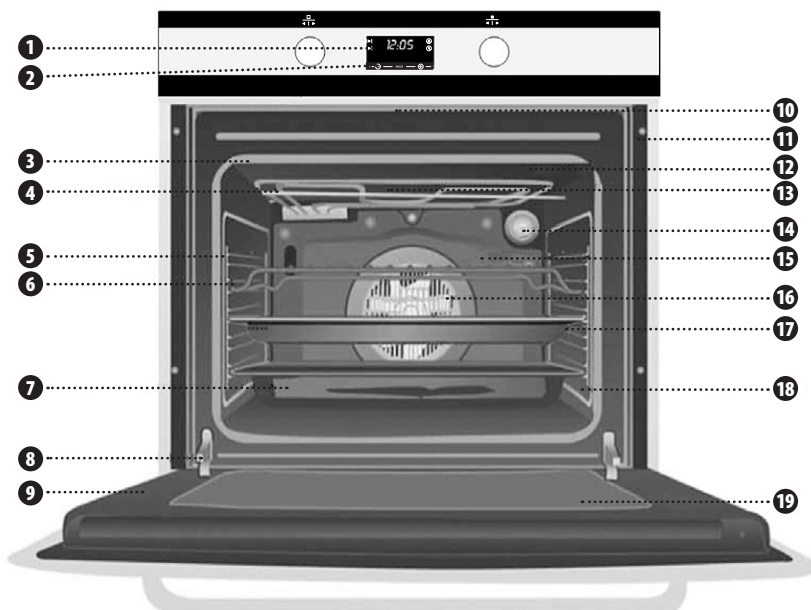
### Bezpečnostné pokyny

- Prečítajte si pozorne tento návod. Obsahuje dôležité pokyny ako bezpečne zainštalovať, používať a servisovať rúru.
- Skladujte tento návod v bezpečnom mieste, aby ste mali k nemu ľahký prístup v budúcnosti.
- Zariadenie zapájajte vždy do zásuvky elektrickej siete (výlučne premenlivého prúdu), ktorá má ochranný kolík s napätím. Napätie musí byť v súlade s napätím, ktoré je uvedené na znamienkovej tabuľke (výrobnom štítku) zariadenia.
- Nesprávne pripojenie elektrického pripájacieho kábla môže zapríčiniť úraz elektrickým prúdom.
- Zástrčka musí byť po zainštalovaní zariadenia ľahko prístupná.
- Počas prvého zapnutia rúry môžete cítiť ťažko znesiteľný dym. Deje sa tak, pretože prvý raz bol podhriaty spoj izolujúcich panelov okolo rúry. Je to úplne normálny jav. Ak sa objaví dym, počkajte do momentu, keď dym znikne, až potom vložte jedlo do rúry.
- Nedovoľte deťom, aby prichádzali blízko k rúre, ak je horúca. Najmä vtedy nie, ak je zapojený gril.
- Skôr, než vymeníte žiarovku sa presvedčte, že zariadenie bolo vypnuté. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom.

**UPOZORNENIE: Prístupné časti sa môžu nahriať. Nedovoľte, aby sa deti približovali k rúre.**

- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.

### Zloženie rúry



- 1 Kontrolný panel
  - 2 Riadiace tlačítka
  - 3 Tesnenie rúry
  - 4 Prvok grila
  - 5 Chrómový podporný rám (teleskopový typ ZME9011EE, ZME9021EE)
  - 6 Mriežka
  - 7 Plech na pečenie mäsa
  - 8 Záves
  - 9 Dvere
  - 10 Ventilačné otvory
  - 11 Pripevnenie do nábytku
  - 12 Predný panel grila
  - 13 Odvod dymu
  - 14 Kontrolka
  - 15 Zadný panel
  - 16 Ventilátor
  - 17 Plech na koláče (\*)
  - 18 Bočný panel
  - 19 Zmocnené sklo
- (\*) voliteľné

- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.

**Ak sa neodpojitelný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.**

**Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.**

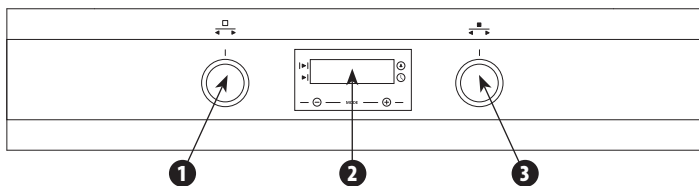
- Inštaláciu a opravu rúry musí vykonať výlučne oprávnený inštalátor v súlade s pokynmi výrobcu.
  - Zariadenie je navrhnuté výlučne pre domáce používanie. Používajte ho výlučne na prípravu jedál, nikdy nie na iné účely.
  - Dávajte pozor na deti, aby sa nehrali so zariadením.
  - Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety na čistenie skla dvierok. Môžu porysovať povrch, čo môže viesť k popukaniu skla.
  - Nepoužívajte na čistenie paru.
  - Rúra môže byť používaná výlučne na účely, na ktoré bola určená. Môžete ju používať výlučne na prípravu jedál. Akékoľvek iné použitie, napr. ako forma ohrievania je nevhodným použitím rúry a preto je nebezpečné.
  - Výrobca nie je zodpovedný za akékoľvek škody zapríčinené nevhodným alebo nerozumným používaním rúry.
  - Ak chcete vytiahnuť zástrčku zo zásuvky, neťahajte za kábel.
  - Nedotýkajte sa rúry mokrymi alebo vlhkými rukami alebo chodidlami.
  - Používanie nástavcov, lišt alebo predĺžovačiek sa neodporúča.
  - Inštalácie, údržbárske a iné činnosti týkajúce sa rúry môžete vykonávať len ak je zariadenie odpojené od elektrickej siete.
  - Počas používania zariadenie sa zariadenia nahrieva. Odporúčame, zachovajte opatrnosť. Nedotýkajte sa horúcich prvkov vo vnútri rúry.
  - Otvárajte opatrne dverka rúry. Predídete tak opareniam horúcou parou, ktorá sa dostáva von z rúry.
  - Ak je elektrický kábel poškodený, musí byť okamžite vymenený. Počas výmeny kábla postupujte v súlade s nasledujúcim návodom. Odstráňte elektrický kábel a nahraďte ho káblom typu H05VVV-F alebo H05V2V2-F. Kábel musí vydržať požadované napätie pre rúru. Výmenu kábla musí vykonať technik s príslušnými kvalifikáciami.
  - Uzemňujúci kábel (žltá-zelený) musí byť o 10 mm dlhší od elektrického kábla.
  - Vodiče elektrických káblov musia mať znamienkový prierez minimálne 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.
  - Ak nebudete dodržiavať vyššie uvedené pokyny, výrobca nezaručuje bezpečnosť rúry.
- Rožpájacie zariadenie zamontujte pomocou neodpojitelných káblov v súlade s pravidlami, ktoré sa týkajú káblov.

**Pred začatím používania zariadenie sa oboznámte s obsahom celého návodu.**

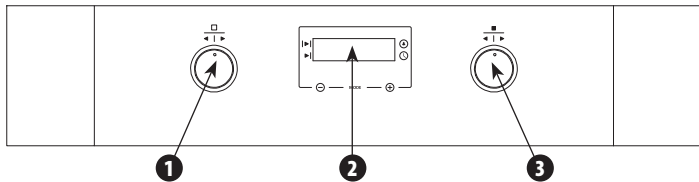
## Ovládací panel

- 1 Výber funkcií
- 2 Elektronický zobrazovač
- 3 Voľba teploty

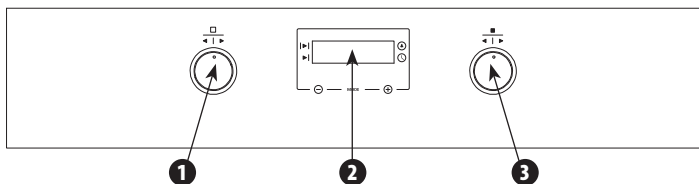
Typ ZME9011EE



Typ ZME9021EE



Typ ZME9031ED



## Funkcie rúry

– Rúra vypnutá

– Tradičné

Používa sa na pečenie piškót a koláčov, pri ktorých teplo musí byť dodávané rovnomerne, aby sme získali cesto dobre kyslo.

– Tradičné s termoobehom

Vhodné na pečenie mäsa a koláčov. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo vo vnútri rúry.

– Gril

Vhodné na prípravu jedál, v ktorých sa požaduje pripečenie povrchu. Vďaka tomu vonkajšia vrstva môže byť pripečená bez vplyvu na prostrednú vrstvu jedla. Je to ideálne na prípravu takých jedál ako steky, rebierka, ryby, hrianky.

– Maxi Gril

Väčšia sila umožňuje opekание väčších povrchov než je to v prípade obyčajného grila a umožňuje tiež skrátiť potrebný čas na pripečenie jedál.

– Maxi Gril s termoobehom

Umožňuje rovnomerne upiecť a zároveň pripečiť povrch jedla. Je ideálny na grilovanie. Obzvlášť vhodný na pečenie veľkých porcií ako sú hydina, divočina, atď. Jedlo umiestnite na mriežku a pod mriežkou plech, na ktorom sa bude zbierať tuk.

**POZOR! Počas používania funkcií gril, maxi gril a maxi gril s termoobehom dverka musia byť zatvorené.**

– Turbo

Zo zadu rúry je umiestnené vyhrievacie teleso. Ventilátor rozvádza toto teplo rovnomerne po rúre. Vďaka tomu je možné zároveň piecť jedlá na dvoch rôznych úrovniach. Tento spôsob práce umožňuje rozmrazovanie potravinárskych výrobkov. Musíte vybrať nastavenie teploty.

– Dolné vyhrievacie teleso

Vyhrieva len z dolu. Umožňuje ohrievanie jedál, pečenie kysnutých koláčov a podobne.

– Dolné vyhrievacie teleso s termoobehom

Teplo je rozvádzané z dolnej časti rúry. Táto funkcia je ideálna na prípravu koláčov s ovocím alebo džemovou náplňou, pretože vyžadujú len ohrievanie zo spodu. Úvodné ohrievanie je vždy potrebné.

– Gril a dolné vyhrievacie teleso

Je vhodné na pečenie mäsa. Môžeme ho používať pre porcie s rôznymi rozmermi.

**POZOR! Kontrolka je zapnutá pri každej funkcii rúry.**

## Technické údaje

Technické parametre sú uvedené v znamienkovej tabuľke výrobu.

Rúra je zariadením I triedy, ktoré má nasledovné vybavenie: prípojný elektrický kábel s ochrannou žílou.

Zariadenie spĺňa požiadavky platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami direktív:

- Elektrické nízkonapäťové zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený znakom CE na znamienkovej tabuľke.

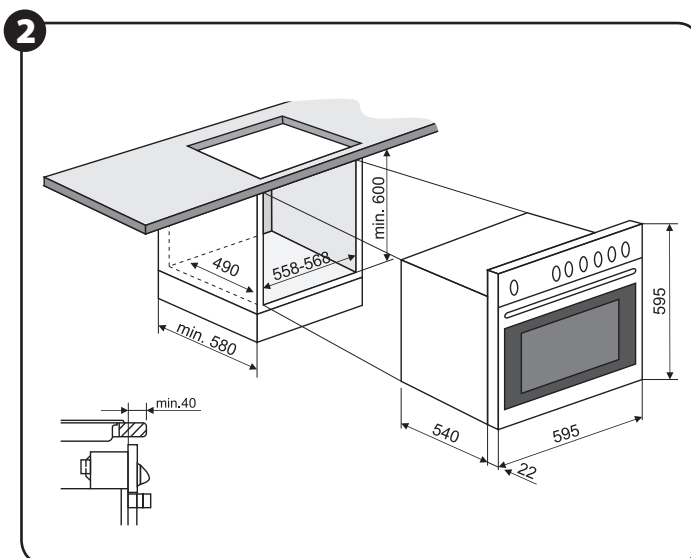
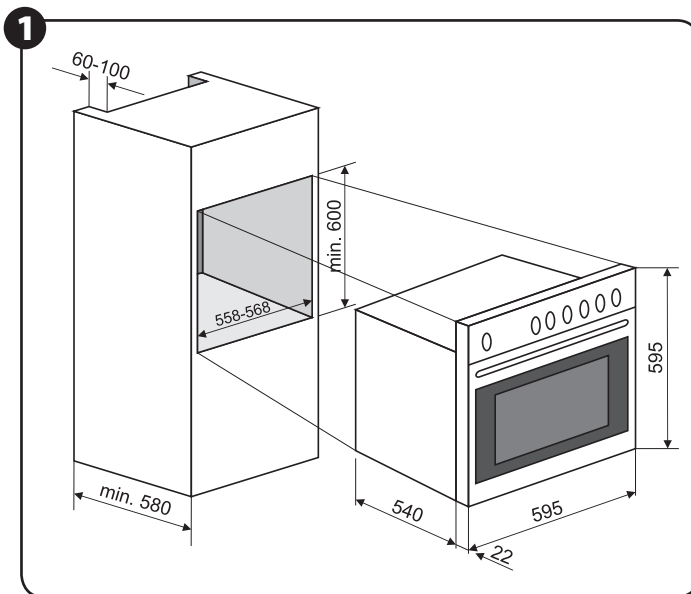
## Inštalácia

Tieto informácie sú určené pre vyškoleného inštalátora, ktorý je zodpovedný za montáž a elektrické pripojenie. Ak vykonávate inštaláciu rúry samostatne, výrobca nezodpovedá za prípadné škody. Postavte rúru na vyznačené miesto do kuchynskej linky. Rúru môžete montovať pod blatom alebo vo zvislej skrinke. Pripevnite rúru v príslušnej polohe šrobami. Použite pritom dva pripevňujúce otvory na kryte.

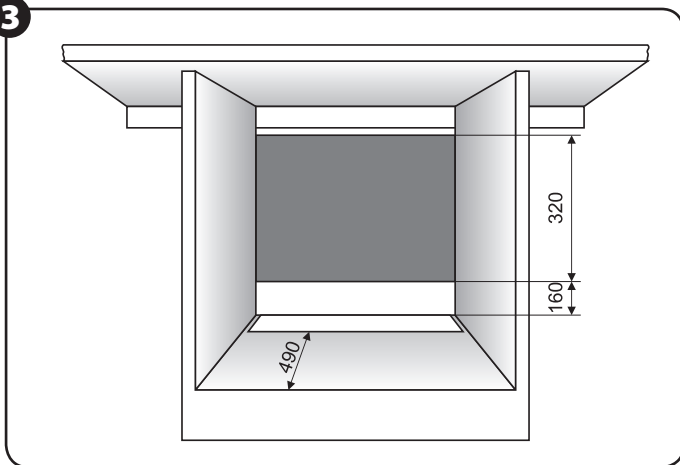
Ak chcete nájsť pripevňujúce otvory, otvorte dverka rúry a pozrite sa dovnútra. Zachovajte vhodnú ventiláciu. Preto počas montáže rúry dodržujte príslušné rozmery a vzdialenosti uvedené nižšie.

### POZOR:

- Ak chcete rozbiť rúru, potiahnite klapku umiestnenú v dolnej časti krabice a presuňte ju. Rúru zdvíhajte pomocou bočných držiakov a nie držiaku na dverkách rúry.
- Medzera v kuchynskej linke musí mať rozmery uvedené na obrázky. Minimálna hĺbka 580 mm (pozri obr. 1 a obr. 2).
- Ak chcete zainštalovať v kuchynskej linke viacfunkčnú rúru, zadná časť kuchynskej linky, ktorá zodpovedá zatemnenému povrchu na obrázku 3, nemôže mať žiadne vystávajúce prvky (podpory, rúry, elektrické zásuvky, atď.). Lep, ktorý sa používa v kuchynskom nábytku na lepenie povrchov z umelej hmoty, musí odolávať teplote 85°C.



3



**POZOR: Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybného inštalácie a nesprávneho používania.**

Pre všetky rúry po vykonaní elektrického pripojenia:

- ① Vsuňte rúru do kuchynskej linky. Dávajte pozor na to, aby ste nezablokovali pripájací elektrický kábel. Neumiestňujte pripájací elektrický kábel na hornom povrchu rúry.
- ② Pripevnite rúru do linky pomocou 4 šrobov, ktoré sú dodávané v zostave. Šroby vložte do otvorov viditeľných po otvorení dverí.
- ③ Preverte, či sa steny rúry nedotýkajú kuchynskej linky a či bola dodržaná vzdialenosť aspoň 2 mm od susedných prvkov kuchynskej linky.

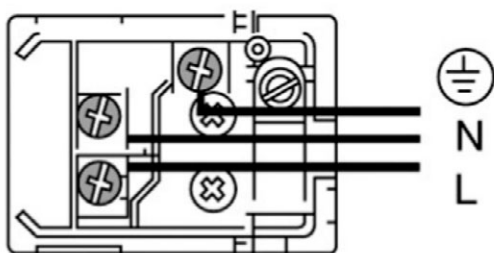
### Pripojenie do elektrického napätia

Osoba, ktorá vykonuje inštaláciu, musí preveriť, či:

- Elektrické napätie v sieti zodpovedá požiadavkám uvedeným v znamienkovej tabuľke (výrobnom štítku),
- Elektrická inštalácia zodpovedá maximálnemu odberu uvedenému v znamienkovej tabuľke,
- Diagram pripojenia je uvedený na obrázku nižšie,
- Elektrické pripojenie má príslušné uzemnenie v súlade s platnými predpismi,
- Pri vykonaní pripojenia použite taký viacfázový vypínač, ktorá zodpovedá zaťaženiu. Minimálna vzdialenosť medzi kontaktmi musí byť 3 mm. Umožní to rozpojenie v prípade nebezpečenstva, počas čistenia alebo výmeny žiarovky. V žiadnom prípade nemôže uzemňujúci kábel prechádzať cez tento prepínač.

Po pripojení elektrického napätia preverte, či všetky elektrické prvky rúry pracujú.


230 V 1~





3 x 1,5mm<sup>2</sup>

### Obsluha rúry

#### NASTAVENIE ČASU NA HODINÁCH

Po pripojení rúry sa objaví na hodinách čas 12:00 a svetielko začne mihotať nad symbolom .

Stlač tlačítka  a . Nastavíte tak správny čas na hodinách. Nastavený čas sa zapíše a svetielko znikne.

#### RUČNÉ RIADENIE

Po nastavení správnej hodiny je rúra pripravená pracovať. Následne vyberte nastavenie teploty a funkcie rúry.

Ak chcete rúru vypnúť, nastavte riadenie do polohy .

#### FUNKCIA PROGRAMÁTORA ELEKTRONICKÝCH HODÍN

**Funkcia výstrahy:** Táto funkcia vydáva výstražný signál v určitom čase.




**Čas pečenia:** Funkcia umožňuje zaprogramovať rúru, aby pracovala určitý čas, po ktorom sa sama vypne.

**Koniec času pečenia:** Funkcia umožňuje nastaviť presnú hodinu, o ktorej sa rúra sama vypne.





**Čas trvania a automatické vypnutie:** Táto funkcia umožňuje nastaviť čas trvania práce a hodinu, o ktorej sa rúra sama vypne. Funkcia dovoľuje nastaviť automatické začatie a zakončenie práce rúry.

**Kontrolka hodín:** Kontrolka hodín môže byť vypnutá, ak sa rúra nepoužíva.





#### FUNKCIA VÝSTRAHY

- ① Stlačte a podržte tlačítko MODE do času, keď kontrolka nad symbolom  začne mihotať.
- ② Stláčajte tlačítka  a . Vyberiete tak hodinu, o ktorej chcete počuť signál.
- ③ Kontrolka zostane naďalej zapnutá. Kontrolka tak informuje, že poplach je zaprogramovaný.
- ④ Na koniec zaprogramovaného času poplach zazvoní a kontrolka bude mihotať.
- ⑤ Stlačte ktorékoľvek tlačítko. Vypnete tým poplach a zobrazovač bude opäť ukazovať aktuálny čas.









#### PROGRAMOVANIE ČASU PEČENIA

- ① Stlačte a podržte tlačítko MODE do času, keď ukazovateľ nad symbolom  začne mihotať.
- ② Stláčajte tlačítka  a . Zvolíte tak hodinu, kedy sa má pečenie ukončiť.
- ③ Následne sa zasvieti ukazovateľ, ktorý sa doteraz mihal. Ukazovateľ tak informuje, že rúra sa automaticky vypne.
- ④ Hodiny budú opäť ukazovať aktuálny čas.
- ⑤ Vyberte teplotu a funkciu rúry.
- ⑥ Keď nastavený čas minie, rúra sa vypne, poplach zazvoní a ukazovateľ začne mihotať.
- ⑦ Stlačte ktorékoľvek tlačítko. Vypnete tým poplach. Rúra sa opätovne zapne.
- ⑧ Ak chcete vypnúť rúru, nastavte riadenie do polohy .

#### PROGRAMOVANIE KONCA ČASU PEČENIA

- ① Stlačte a podržte tlačítko MODE do času, keď ukazovateľ nad symbolom  začne mihotať.
- ② Stláčajte tlačítka  a . Zvolíte tak hodinu, kedy sa má pečenie ukončiť.
- ③ Následne sa zasvieti ukazovateľ, ktorý sa doteraz mihal. Ukazovateľ tak informuje, že rúra sa automaticky vypne.
- ④ Hodiny budú opäť ukazovať aktuálny čas.
- ⑤ Zvoľte teplotu a funkciu rúry.
- ⑥ Keď nastavený čas minie, rúra sa vypne, poplach zazvoní a ukazovateľ začne mihotať.
- ⑦ Stlačte ktorékoľvek tlačítko. Vypnete tým poplach. Rúra sa opätovne zapne.
- ⑧ Ak chcete vypnúť rúru, nastavte riadenie do polohy .

#### PROGRAMOVANIE ČASU TRVANIA A AUTMATICKEHO VYPÍNANIA

- ① Stlačte a podržte tlačítko MODE do času, keď ukazovateľ nad symbolom  začne mihotať.
- ② Stláčajte tlačítka  a . Zvolíte tak čas trvania pečenia.
- ③ Následne sa zasvieti ukazovateľ, ktorý sa doteraz mihal.
- ④ Stlačte a podržte tlačítko MODE do času, keď ukazovateľ nad symbolom  začne mihotať.
- ⑤ Stláčajte tlačítka  a . Zvolíte tak hodinu, kedy sa má pečenie ukončiť.
- ⑥ Následne sa zasvieti ukazovateľ, ktorý sa doteraz mihal.
- ⑦ Zvoľte teplotu a funkciu rúry.
- ⑧ Rúra zostane naďalej vypnutá a ukazovatele nad symbolami  a  sa budú svietiť.

Takto ste naprogramovali rúru.

- ⑨ Keď sa priblíži čas práce rúry, rúra sa zapne a bude pracovať celý zaprogramovaný čas.

⑩ Keď sa zaprogramovaný čas práce rúry skončí, rúra sa vypne, poplach zazvoní a ukazovateľ nad symbolom ► začne mihotať.

⑪ Stlačte ktorékoľvek tlačítko. Vypnete tým poplach. Rúra sa opätovne zapne.

⑫ Ak chcete vypnúť rúru, nastavte riadenie do polohy □.

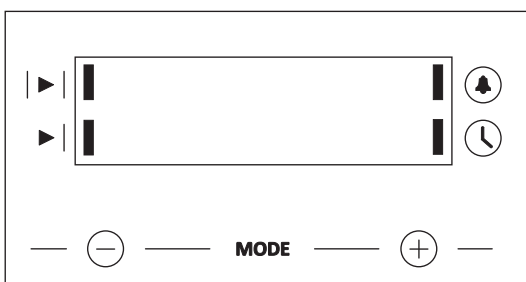
**POZOR! Ak stláčate tlačítko MODE, objaví sa symbol programovanej funkcie na zobrazovači. Funkciu môžete zmeniť, stláčajúc tlačítka (+) a (-). Ak vyberiete požadovanú funkciu, zasvieti sa ukazovateľ nad príslušným symbolom. V prípade prerušenia dodávky elektrickej energie sa vynulujú všetky programy elektronických hodín. Musíte opätovne nastaviť správny čas a nanovo zaprogramovať hodiny.**

### ZAPÍNANIE KONTROLKY HODÍN

Ak chcete vypnúť svetielko hodín, stlačte súčasne obe tlačítka. Po niekoľkých sekundách zobrazovač hodín zhasne.

Ak chete zobrazovač hodín opäť zapnúť, stlačte ktorékoľvek tlačítko a aktuálny čas sa znova objaví.

Túto funkciu môžete používať, keď hodiny ukazujú aktuálny čas a žiadna funkcia nie je zaprogramovaná (nesvieti sa žiaden symbol).



### Čistenie a údržba

Pretrite rúru vodou s trochou tekutiny na umývanie riadu. Vysušte mäkkou handričkou. Žeravinové alebo šmirglujúce zložky nie sú vhodné. Ak akékoľvek zložky tohto typu sa dotknú prednej časti rúry, umyte ich okamžite vodou.

**POZOR: Neveľké farebné rozdiely na prednej časti zariadenia sú zapríčinené používaním rôznych materiálov ako napr. sklo, plasty a kov.**

**Zariadenia s prednými časťami z nehrdzavejúcej ocele** – Vždy hneď odstraňujte škvrny zapríčinené kameňom, tukom, mliekom alebo vaječným bielkom. Používajte výrobky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele. Pred použitím prostriedku na celom povrchu, ho najskôr vyskúšajte na malom, málo viditeľnom povrchu.

**Zariadenia s prednými časťami z aluminium** – Ak zariadenie čistíte, musí byť vypnuté a studené. Z bezpečnostného hľadiska nečistite zariadenie parou alebo prístrojom pod vysokým tlakom. Agresívne čistiace výrobky, drápajúce špongie a drsné handričky nie sú vhodné.

**UPOZORNENIE: Ak zariadenie čistíte, musí byť vypnuté a studené. Z bezpečnostného hľadiska nečistite zariadenie parou alebo prístrojom pod vysokým tlakom. Agresívne čistiace výrobky, drápajúce špongie a drsné handričky nie sú vhodné.**

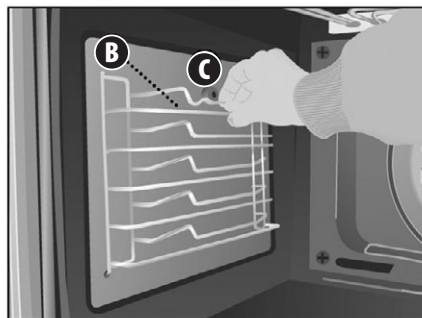
**POZOR: Nepoužívajte žiadne trecie handričky, ostré škrabky alebo stieracie prostriedky.**

- Nikdy nepoužívajte paru alebo spreje pod vysokým napätím na čistenie zariadenia.
- Nikdy nepoužívajte stieracie prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety na čistenia sklenených dvierok rúry.
- Povrch z nehrdzavejúcej ocele alebo emailované povrchy čistíte teplou vodou s mydlom alebo vhodným značkovým výrobkom. Neodporúčame používať stieracie prostriedky na čistenie, pretože môžu zničiť povrch a pokaziť výzor rúry. Je veľmi dôležité, aby ste rúru čistili po každom použití. Roztopený tuk sa odkladá na stenách rúry počas varenia. Ak nabudúce použijeme rúru, tuk môže zapríčiniť nepríjemnú vôňu alebo môže dokonca vplynúť na efekt varenia. Na čistenie používajte horúcu vodu a detergent. Zariadenie starostlivo umyte.
- Na čistenie roštu z nehrdzavejúcej ocele používajte detergenty a drôtenky, napr. kovové dresy s detergentom. Sklenené povrchy ako napr. vrch, dvierka rúry a dvierka vyhrievacej komory musia byť čistené v čase, keď sú studené. Na poškodenia, ktoré vznikli v dôsledku nedodržania vyššie uvedených zásad, sa nevzťahuje záruka.

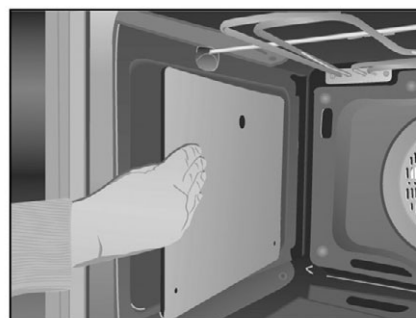
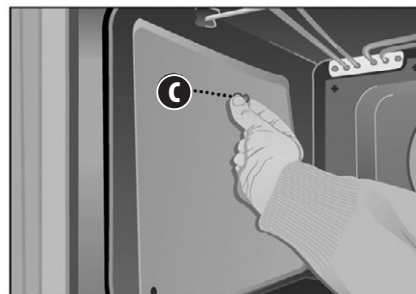
### INŠTRUKCIE, KTORÉ SA TÝKAJÚ VYBERANIA PODPORNÝCH RÁM

① Odstráňte všetky prídavné zariadenia z vnútra rúry.

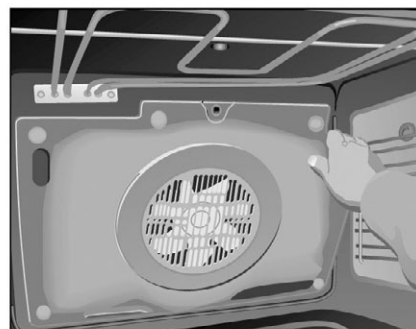
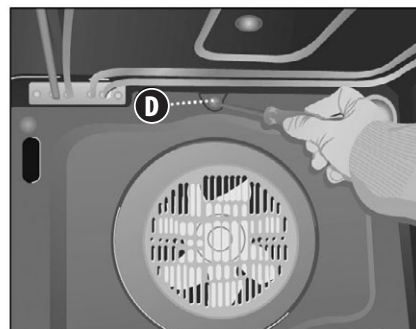
② Vyberte podporné rámy B a povoľte držiak blokády C.



③ Odkrúťte držiak blokády C a vysuňte ploché panely



④ Odkrúťte šrob D a vyberte zadný panel.



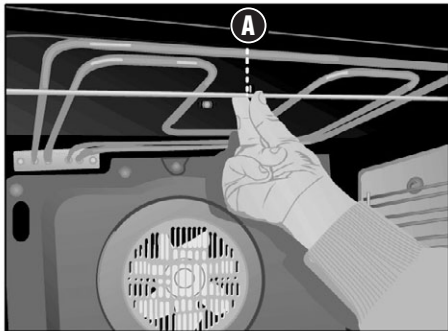
⑤ Ak chcete zložiť prvky naspäť, postupujte opačne.

**POZOR! Pre Vaše bezpečenie nikdy nezapájajte rúru bez zadného panela, ktorý chráni ventilátor.**

## POUŽÍVANIE ZLOŽENEJ VYHRIEVAEJ MRIEŽKY GRILA (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Ak chcete umyť hornú časť rúry:

- Počkajte pokiaľ rúra úplne vychladne.
- Pretočte šrob **A** a znížte prvok grila do najnižšej možnej polohy.
- Vyberte hornú časť rúry a vráťte prvok grila do pôvodnej polohy.



## UMÝVANIE VONKAJŠÍCH STIEN RÚRY A PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ

Pretrite rúru vodou s trochou tekutiny na umývanie riadu. Vysušte mäkkou handričkou. Žeravinové alebo šmirglujúce zložky nie sú vhodné. Ak akékoľvek zložky tohto typu sa dotknú prednej časti rúry, umyte ich okamžite vodou.

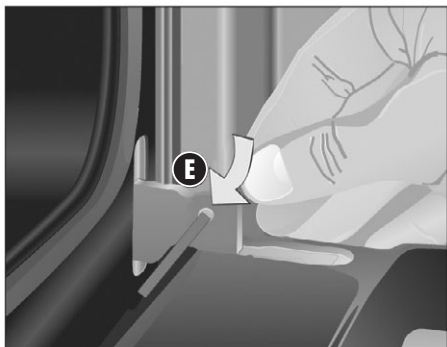
**POZOR:** Nikdy nepoužívajte kovové škrabky ani stieracie prostriedky, ktoré môžu porýsovať emailu. Povrch z nehrdzavejúcej ocele čistíte opatrne. Používajte len špongiu alebo handričku. Neporysujete tak rúru.

**POZOR:** Ak umývate vonkajší povrch, neodstraňujte riadiaci panel. Riadiaci panel môžete odstrániť len vtedy, ak rúru vymontujete z krytu.

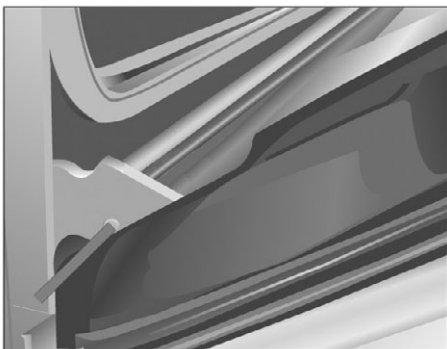
## ČISTENIE DVIEROK RÚRY

V závislosti od modelu môžete odstrániť dvere, aby ste si uľahčili ich čistenie.

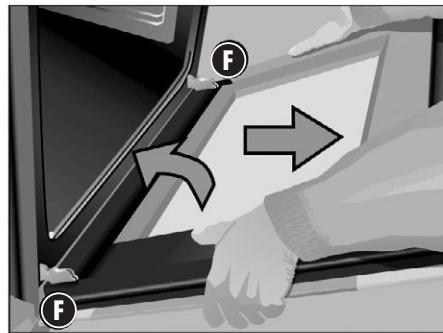
- 1 Široko otvorte dvere.
- 2 Úplne pretočte oba zvieráče alebo vložte do otvorov **E** malé špendlíky.



- 3 Zatvárajte dvere až do momentu, keď sa prestavia do obidvoch zvieráčov



- 4 Chyťte dvere z oboch strán. Potiahnite dvere rúry dopredu až sa celkom uvoľnia zo závesov **F**.



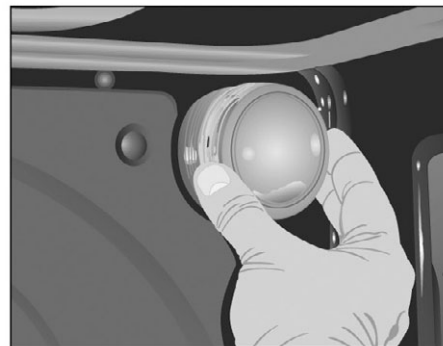
Ak chcete zložiť dvere naspäť, postupujte opačne

## VÝMENA ŽIAROVKY VO VNÚTRI RÚRY

**POZOR:** Ak chcete vymeniť žiarovku v rúre, odpojte rúru od elektrického napätia a ak je to potrebné počkajte, pokiaľ rúra vychladne.

- Odkrúťte tienidlo a následne žiarovku.
- Vymeňte žiarovku a založte naspäť tienidlo.

Žiarovka musí vydržať teploty do 300°C



## Riešenie problémov

### Rúra nepracuje

- Preverte pripojenie do elektrického napätia.
- Preverte poistky a aktuálny obmedzovač napätia vo Vašej inštalácii.
- Presvedčte sa, či hodiny sú v module ručného alebo automatického riadenia.
- Preverte polohy funkcií a vyberanie teploty.

### Vnútrná kontrolka rúry sa nesvieti

- Vymeňte žiarovku.
- Preverte montáž žiarovky v súlade s týmto návodom obsluhy.

### Ukazovateľ nahrievania nepracuje

- Zvoľte teplotu.
- Zvoľte nastavenia.
- Ukazovateľ by mal svietiť len vtedy, ak sa rúra nahrieva do nastavenej pracovnej teploty.

### Dym vydziela się podczas pracy piekarnika


















- Je to normálne počas prvého použitia.
- Občas rúru umyte.
- Zmenšite množstvo tuku alebo oleju, ktorý je na plechu.
- Nepoužívajte teploty vyššie než sú uvedené v tabuľkách funkcií rúry.


















### Nedosahujú sa očakávané výsledky pečenia

























- Prezrite tabuľku funkcií rúry a zistite pokyny týkajúce sa práce s rúrou.















**POZOR!** Ak nezávisle od vyššie uvedených pokynov problém pretrváva, skontaktujte sa s autorizovaným servisom.

**Tabulky a pokyny**











STUDENÉ PREDJEDLÁ	VÁHA	ÚROVEŇ VKLADU	FUNKCIA RÚRY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Pečená ryža	0,35	1		180-200	45-50	Plytký žiaruvzdorný riad
				170-190	35-40	
Paštéty	1,5	3		170-190	45-50	Plech
		2		160-180	30-35	
Zelenina v cestovine napr. pierogi	1	2		190-210	35-40	Plytký riad
				170-190	30-35	
Zeleninové zapekanky	1,5	2		190-210	55-60	Plytký riad
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Pečené zemiaky	1	3		180-200	60-65	Plech
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Mriežka
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Forma do quiche
				160-180	45-50	
Plnené rajčiny	0,75	3		170-190	10-15	Plech
		2		160-180	10-15	

RYBY	VÁHA	ÚROVEŇ VKLADU	FUNKCIA RÚRY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Červený pagrus (druh morskéj ryby)	1,5	3		180-200	30-35	Plech
				170-190	25-30	
Solená dorado (druh ryby)	1	3		190-210	25-30	Plech
				180-200	25-30	
Zapekaná ryba v cestovine	1	2		190-210	30-35	Riad na zapekanky
				180-200	30-35	
Sola (druh ryby)	1	3		170-190	15-20	Plech
				160-180	10-15	
Okoň (druh ryby)	1	3		190-210	20-25	Plech
				180-200	15-20	
Morská štika	1,5	3		190-210	25-30	Plech
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Losos zavinutý v tukovom papieri	1	3		180-200	20-25	Plech
				170-190	15-20	
Pstruh	1	2		190-210	20-25	Plech
				180-200	15-20	

MÄSO	VÁHA	ÚROVEŇ VKLADU	FUNKCIA RÚRY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Prasiatko	2	3		190-210	75-85	Plech
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Králik	1,5	3		180-200	60-65	Plech
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Jahňacina	1,5	3		190-210	50-55	Plech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Pečienka	1,5	3		170-190	35-40	Riad na zapekanky
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Nakládaná sviečková (kvalitné zadné mäso prasiat a koni)	1	3		170-190	40-45	Plech
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Kura	1,5	3		190-210	50-55	Plech
			 	170-190	45-50	
Rostbef (medzirebrové mäso)	1	3		190-210	35-40	Plech
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Steak	1	3		180-200	35-40	Plech
			 	160-180	30-35	

KOLÁČE A DEZERTY	VÁHA	ÚROVEŇ VKLADU	FUNKCIA RÚRY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Piškótové cesto	0,5	2		170-190	35-40	Forma na cesto
				160-180	30-35	
Roláda	0,3	3		170-190	10-15	Plech
				160-180	10-15	
Flan (mexický dezert)	0,5	1		160-170	60-65	Forma na chlieb
		2		160-170	55-60	
Zákusky	0,5	3		160-180	20-25	Plech
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	3		170-190	15-20	Plech
				170-180	15-20	
Babeczki (malé koláčiky)	0,5	2		160-180	25-30	Plech
				150-170	25-30	
Pečené jablká	1	3		180-200	35-40	Plech
				170-190	30-35	



KOLÁČE A DEZERTY	VÁHA	ÚROVEŇ VKLADU	FUNKCIA RÚRY	TEPLOTA	ČAS	NÁDOBA
Pečené banány	0,5	3		170-190	15-20	Riad na zapekanky
				170-190	10-15	
Francúzske zákusky	0,25	2		180-200	20-25	Plech
				170-190	20-25	
Koláče so slivkami	0,5	2		170-190	60-65	Forma na cesto
				160-180	50-55	
Šarlotka (jablkový koláč)	1	2		170-190	50-55	Plech
				160-180	45-50	
Syrový koláč	1	2		180-200	45-50	Forma na cesto
				170-190	35-40	

### Ekológia – dbajme o životné prostredie

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).



Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

- Obalové materiály môžu byť nebezpečné pre deti!
- Prosim, choďte do recyklingového miesta, kde odstránia obal alebo zariadenia. Odstrihnite elektrický prípojný kábel a zničte zariadenie zamykajúce dvierka.
- Kartónový obal je vyrábaný z recyklingového papiera. Musíte ho odovzdať na miesto zberu starého papiera.
- Zabezpečte správne odstránenie tohto výrobku. Pomáhate tak predchádzať negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávneho zaobchádzania s odpadmi tohto výrobku.
- Ak chcete získať viac podrobné informácie týkajúce sa recyklingu tohto výrobku, prosíme, skontaktujte sa s miestnym úradom alebo firmou, ktorá sa zaoberá vývozom smetí.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

Biztonsági előírások .....	26
A sütő felépítése .....	26
Vezérlőpanel .....	17
A sütő funkciói .....	27
Műszaki adatok .....	27
Beszereles .....	27
Csatlakoztatás az energiahálózatba .....	28
A sütő használata .....	28
Tisztítás és karbantartás .....	29
Problémamegoldás .....	30
Táblázatok és javaslatok .....	31
Ökológia-védjük a környezetet .....	33

### Biztonsági előírások

- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Fontos javaslatokat tartalmaz a sütő biztonságos beszerelésével, használatával és szervizelésével kapcsolatban.
- Őrizze meg ezt a használati utasítást, hogy a jövőben is felhasználhassa.
- A készüléket csak olyan biztonsági csatlakozóaljzatba (váltóáram) csatlakoztassa, mely megfelel a készülék paramétertáblázatában leírtaknak.
- A helytelenül szerelt csatlakozókábel áramütést okozhat.
- Beszerelés után csatlakozó könnyen elérhető helyen kell, hogy legyen.
- Az első használat során fellépő csípős füst az izoláló anyag első felmelegítéséből adódik.
- Ez természetes jelenség, várja meg míg a füst kiszellőzik, majd ezután megkezdheti a sütés.
- Ne engedje, hogy gyermekek tartózkodjanak a forró sütő közelében, főleg, mikor a grillsütő is be van kapcsolva.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva az égő kicserélése előtt, hogy elkerülje az esetleges áramütés veszélyét.

**VIGYÁZAT: A hozzáférhető felületek forróak lehetnek. Ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe**

- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.

- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.

**Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.**

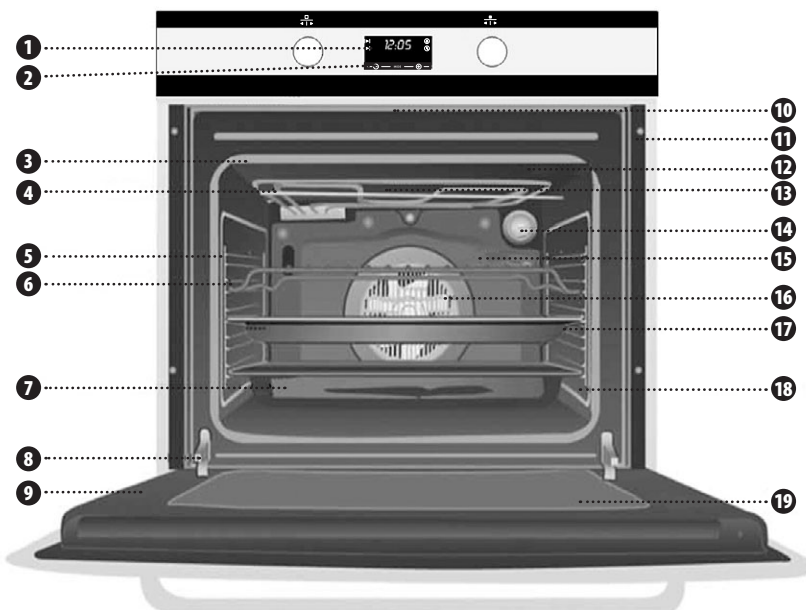
**A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.**

- A sütő beszerelését és javítását kizárólag szakember végezze a gyártó utasításainak megfelelően.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Ét elkészítésen kívül semmilyen más célra ne használja.
- A sütőt csak beépítés után használja.
- Figyeljünk arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Ne használjon durva felületű tisztítószerket, vagy éles fém eszközöket az ajtóüveg tisztításához, mert azok megsérthetik azt, ami az üveg megrepedéséhez vezethet.
- Ne használjon párat a tisztításhoz.
- A sütő kizárólag rendeltetésének megfelelően, étel készítésre használható. Minden más fajta használat, pl.: fűtés, nem rendeltetészerű használatból adódó sérülésekért.
- A gyártó nem felel a sütő nem rendeltetészerű használatból adódó sérülésekért.
- A csatlakozó kihúzásához ne húzza magát a kábelt.
- Ne tegyen közvetlenül a sütő aljába étel, vagy tartókat. Használjon mindig sütőlapot, vagy rácsot.
- Ne érjen vizes, vagy nedves kézzel, vagy lábbal a sütőhöz.
- Hosszabbító, vagy csatlakozóaljzatot módosító kiegészítők használata nem ajánlatos.
- Beszerelést, tisztítást, karbantartási munkákat csak áramtalanított készülékkel végezzen.
- Működés közben a készülék felforrósodik. Vigyázzon, hogy ne érjen hozzá a készülék forró belsőfelületeihez.
- Használjon védőkesztyűt, mikor a forró sütőbe nyúl.
- Ne öntse le vízzel a sütő alsó lapját, mikor az működésben van, mert megsérülhet a porcelán felület.
- Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, hogy elkerülje a forró pára okozta égési sérüléseket.
- A csatlakozókábelnek min. 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> kell hogy legyen az átmérője.
- Ha nem tesz eleget a fentebb leírtaknak a gyártó nem garantálja a sütő biztonságos működését.

A megszakítót a csatlakozókábelben, a vezetékek számára elírt normáknak megfelelően kell felszerelni.

**Első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.**

### A sütő felépítése



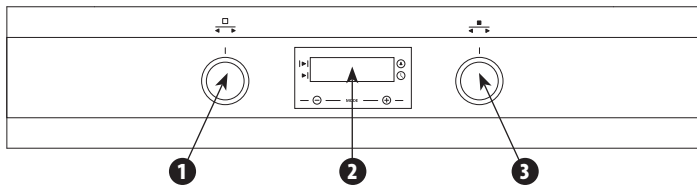
- 1 Vezérlőpanel
- 2 Szabályozógombok
- 3 A sütő szigetelése
- 4 A grill része
- 5 Krómozott tartóállvány (teleszkópos típusok ZME9011EE, ZME9021EE)
- 6 Sütőrács
- 7 Hűssütőlap
- 8 Ajtópánt
- 9 Ajtó
- 10 Szellőzőnyílás
- 11 Rögzítő
- 12 Grillablak
- 13 Füstelszívó
- 14 Lámpa
- 15 Hátsó lap
- 16 Ventilátor
- 17 Tésztasütő teps (\* )
- 18 Oldallap
- 19 Edzett üveglap

(\* ) opcionális

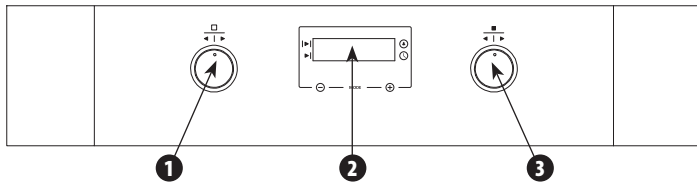
## Vezérlőpanel

- 1 Funkciókapcsoló
- 2 Elektromos kijelző
- 3 Hőmérsékletszabályozó

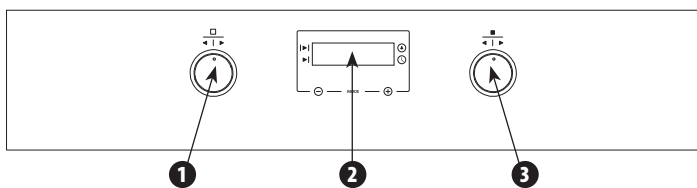
ZME9011EE típus



ZME9021EE típus



ZME9031ED típus



## A sütő funkciói

 – A sütő ki van kapcsolva

 – Hagyományos

Sütemények készítéséhez, melyeknél a meleget minden irányból egyformán kell biztosítani, hogy könnyű legyen a sült tészta állaga.

 – Hagyományos hőforgatással

Húsok és sütemények készítéséhez. A ventilátor egyformán osztja el a hőt a sütőben.

 – Grill

Olyan ételekhez, melyeket felszínét ropogósra kell sütni. Ennek köszönhetően a külső felzár a belső állapotának változása nélkül pirítható. Kítűnő steakek, oldalas, halak és toast sütéséhez.

 – MaxiGrill

Nagyobb felületek grillezését teszi lehetővé a nagyobb hatásfoknak köszönhetően, egyben lerövidíti a grillezéshez szükséges időt.

 – MaxiGrill hőforgatással

Lehetővé teszi az egyidejű sütést és grillezést. Ideális grillezéshez. Kifejezetten nagyobb térfogatú ételek készítéséhez jó, mint pl.: szárnyasok, vadhúsok, stb. Az ételt a helyezze a sütőrácsra, míg alá sütőlapot, melyre majd a zsír és a saft lecsepeghet.

**FIGYELEM!** A Grill, Maxi Grill i MaxiGrill hőforgatással funkciók használatakor az ajtónak zárva kell lennie.

 – Turbo

A ventilátor lehetővé teszi a hátsó részben található fűtőszál által termelt hő egyenletes elosztását. Ennek köszönhetően két szinten is lehet egyszerre sütni. Ez a funkció lehetővé teszi fagyasztott ételek felolvasztását. Ehhez állítsa be a hőfokot.

 – Alsó fűtőszál

Csak alulról melegít. Lehetővé teszi az ételek felmelegítését, valamint az élesztős tészták sütését.

 – Alsó fűtőszál hőforgatással

Ideális gyümölcsostorták, lekváros sütemények készítéséhez, melyeket alulról kell sütni. Sütés előtt elő kell melegíteni hozzá a sütőt.

 – Grill és alsó fűtőszál

Hasznos húsok sütéséhez, különböző térfogatú ételekhez alkalmazható.

**FIGYELEM!** A jelzőfény minden funkció esetében világítani fog.

## Műszaki adatok

A műszaki adatok a termék paramétertábláján található.

A sütő I. osztályú termék, mely tartalmazza a szükséges földelt csatlakozókábelt.

A készülék megfelel a kötelező normáknak.

A készülék megfelel az következő direktíváknak:

- A készülék alacsony feszültségű LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A paramétertáblán CE jelzés van feltüntetve.

## Beszereles

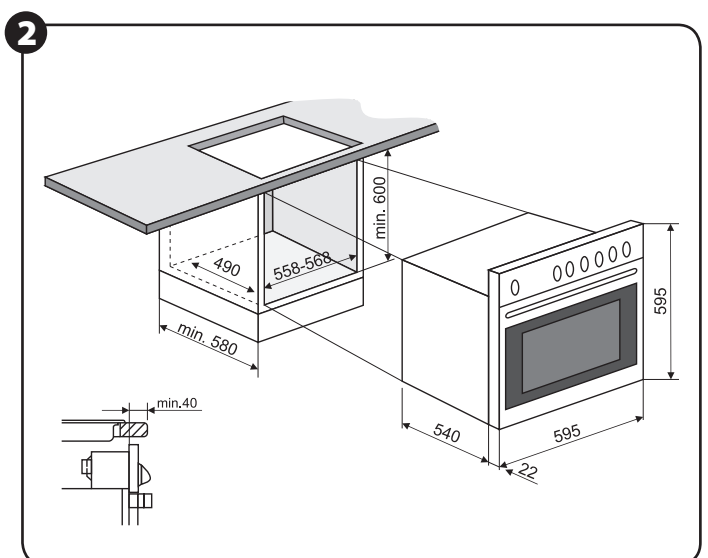
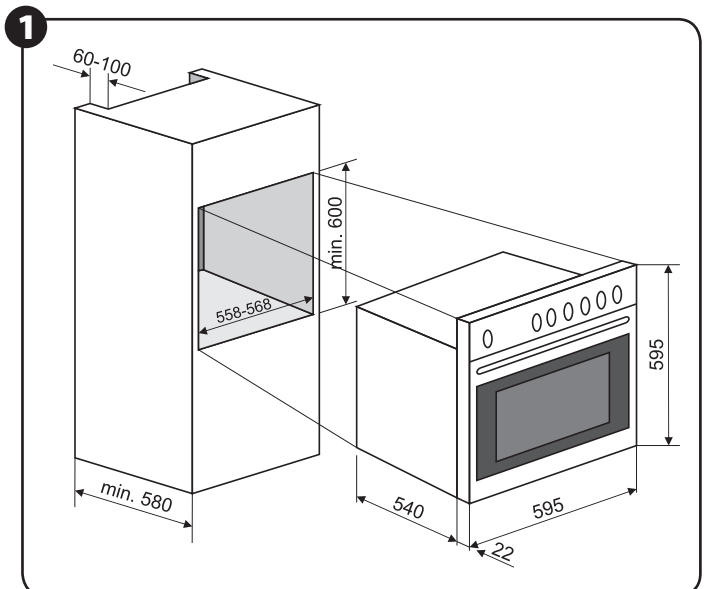
Az alábbi információk szakképzett szerelőnek szólnak. Ha saját maga végzi a beszerelést a gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelésből adódó károkért.

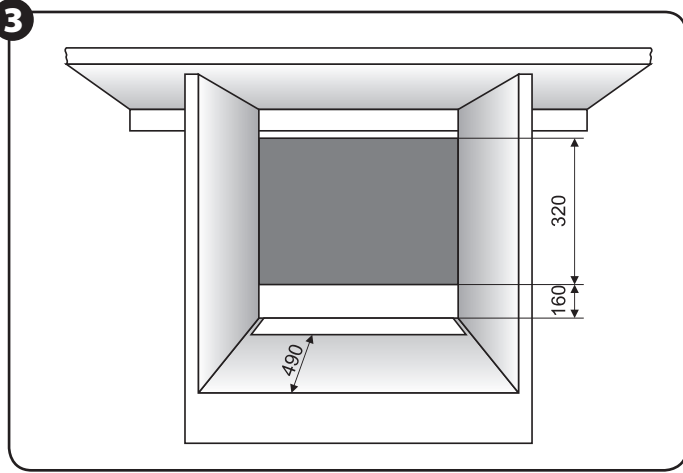
Állítsa a sütőt a neki szánt helyre a konyhaszekrényben; szerelhető függőleges állású szekrény belsejében, vagy az elkészítő pult alatt. Rögzítse a sütőt a megfelelő pozícióba csavarok segítségével a két rögzítő nyíláson.

A nyílásokhoz hozzáférni a sütő ajtajának kinyitásával lehet. Ahhoz, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést a beszerelés során vegyük figyelembe az alábbi méreteket.

### FIGYELEM:

- A sütő kicsomagolásához húzza meg, majd tolja el a doboz alján található fedelet, kiemelni az oldalt található fogantyú segítségével lehet, nem az ajtón található fogantyúval.
- A beépítésre szánt térnek minimum 580 mm mélynek kell lennie: lásd 1 és 2 ábra.
- A többfunkciós sütők beépítésekor a beépítendő tér hátsó részében, lásd 3 ábra, nem lehetnek kiálló elemek (erősítések, csövek, csatlakozók, stb.).
- A konyhaszekrény ragasztásához használt ragasztónak min 85°C-ig hőállóknak kell lennie.





**FIGYELEM!** A gyártó nem felel a helytelen beszerelésből és használatból adódó károkért.

Mindegyik sütő esetében az elektromos vezetékek csatlakoztatása után:

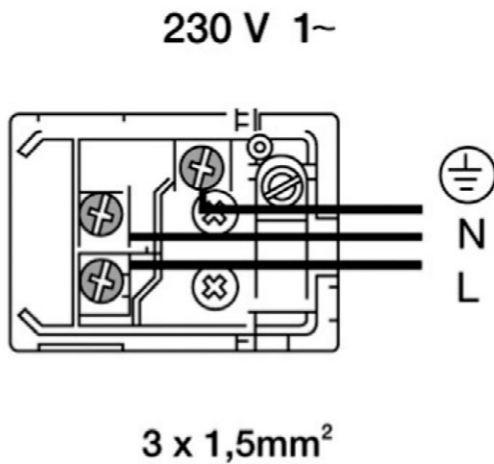
- 1 Helyezze be a sütőt a neki szánt helyre úgy, hogy az ne blokkolja az elektromos vezetékeket és azok ne feküdjenek a sütő felső lapján.
- 2 Nyissa ki a sütő ajtaját és az oldalán található nyílásokba csavarva rögzítse a sütőt a helyére a négy hozzá járó csavar segítségével.
- 3 Ellenőrizze, hogy a sütő oldala ne érjen a szekrény falához és legyen a sütő, valamint a szekrénytől a többi beépített elem min. 2 mm-ra legyen.

### Csatlakoztatás az energiahálózathoz

A beszerelést végző személy ellenőrizze a következőket:

- A paramétertáblán található a feszültség és áramerősség adatait.
- Az elektromos vezetékeknek ki kell bírniuk a paramétertáblán megadott maximális áramerősség értékeit.
- Az alábbi ábrán megtalálhatja a csatlakoztatási rajzot.
- Az elektromos csatlakozóknak az aktuális normáknak megfelelő földeléssel kell rendelkezniük.
- Az elektromos csatlakoztatást több pólusú biztosíték segítségével végezze, mely megfelel a fellépő terhelésnek. Az érintkezők között a távolság min. 3 mm legyen, hogy vérsz helyzet, tisztítás vagy égő csere esetén szét lehessen kapcsolni. A földelt kábel semmilyen körülmények között nem mehet ezen a kapcsolón keresztül.

Bekötés után, ellenőrizze, hogy a sütő minden elektromos alkatrésze megfelelően működik-e.



### A sütő használata

#### AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA AZ ÓRÁN

Amikor a sütő üzembe helyezésre kerül, megjelenik a 12:00 jelzés, valamint villogni kezd a jelzés feletti lámpa.

A és gombok segítségével állíthatja be a pontos időt. Beállítás után a jelzés nem világít tovább.

#### KÉZI BEÁLLÍTÁS

A pontos idő beállítása után a sütő készen áll a használatra. Következő lépésként állítsa be a hőmérsékletet és a sütési funkciót.

A sütő kikapcsolásához állítsa azt pozícióba.

#### AZ ELEKTROMOS ÓRA FUNKCIÓI

**Jelző funkció:** Ebben a funkcióban a beállított idő eltelte után a sütő hangjelzést ad.

**Sütési idő:** Ebben a funkcióban a sütő csak egy adott ideig működik, majd magától kikapcsol.

**Sütés vége:** Ebben a funkcióban előre megadott időpontban a sütő magától kikapcsol.

**Időtartam és automatikus leállás:** Ez a funkció lehetővé teszi a sütés időtartamának, valamint a sütés befejezésének beállítását. Ez lehetővé teszi a sütés automatikus indítását és leállítását.

**Az óra lámpája:** Az óra lámpája kikapcsolható, mikor a sütő nem dolgozik.

#### JELZŐ FUNKCIÓ

- 1 Tartsa lenyomva a MODE-ot, míg a jel felett a lámpa villogni nem kezd.
- 2 Állítsa be a hangjelzés időpontját a gombok segítségével .
- 3 A jelzőfény világítani fog, ezzel jelezve, hogy a jelzőfunkció be lett állítva.
- 4 A kijelölt időpontban megszólal a jelzés és a jelzőfény villogni kezd.
- 5 Nyomja meg bármelyik gombot, hogy leállítsa a hangjelzést, majd ez után megjelenik a pontos idő.

#### SÜTÉSI IDŐ

- 1 Tartsa lenyomva a MODE-ot, míg a jel felett a lámpa villogni nem kezd.
- 2 Állítsa be a kívánt időtartamot a gombok segítségével .
- 3 Ekkor, az eddig villogó jelzés folyamatosan égni kezd jelezvén, hogy a sütő automatikusan kikapcsol.
- 4 Az óra újra a pontos időt fogja mutatni.
- 5 Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és a sütési funkciót.
- 6 Miután a beállított idő eltelt, a sütő kikapcsol, megszólal a hangjelzés és a jelzőfény villogni kezd.
- 7 Nyomja meg bármelyik gombot és a hangjelzés elhallgat. A sütő újra bekapcsol.
- 8 A sütő kikapcsolásához állítsa be a pozícióba.

#### SÜTÉS VÉGE



- 1 Tartsa lenyomva a MODE-ot, míg a jel felett a lámpa villogni nem kezd.
- 2 Állítsa be a kívánt időt a gombok segítségével .
- 3 Ekkor, az eddig villogó jelzés folyamatosan égni kezd jelezvén, hogy a sütő automatikusan kikapcsol.
- 4 Az óra újra a pontos időt fogja mutatni.
- 5 Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és a sütési funkciót.
- 6 Miután a beállított idő eltelt, a sütő kikapcsol, megszólal a hangjelzés és a jelzőfény villogni kezd.
- 7 Nyomja meg bármelyik gombot és a hangjelzés elhallgat. A sütő újra bekapcsol.
- 8 A sütő kikapcsolásához állítsa be a pozícióba.

#### IDŐTARTAM ÉS AUTOMATIKUS LEÁLLÁS

- 1 Tartsa lenyomva a MODE-ot, míg a jel felett a lámpa villogni nem kezd.
- 2 Állítsa be a kívánt időtartamot a gombok segítségével .
- 3 Ekkor az eddig villogó jelzés folyamatosan világítani kezd.
- 4 Tartsa lenyomva a MODE-ot, míg a el felett a lámpa villogni nem kezd.
- 5 Állítsa be az sütési idő végét a gombok segítségével.
- 6 Ekkor, az eddig villogó jelzés folyamatosan égni kezd.
- 7 Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és a sütési funkciót.
- 8 A sütő kikapcsol a | | elek felett a jelzőfény égni kezd.  
A sütő be van programozva.
- 9 A beállított sütési időpontban a sütő bekapcsol és a megadott időtartam át dolgozni fog.
- 10 Amikor a beállított idő eltelik a sütő kikapcsol, hangjelzést ad és a fényjelzés a | jel felett villogni kezd.

11 Nyomja meg bármelyik gombot és a hangjelzés elhallgat. A sütő újra bekapcsol.

12 A sütő kikapcsolásához állítsa be a  pozíciót.

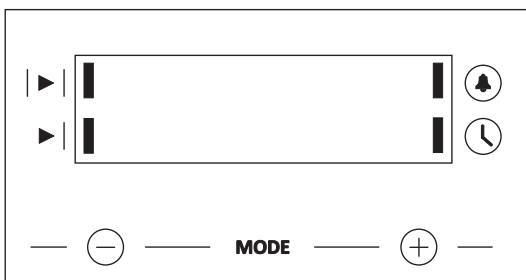
**FIGYELEM! A MODE gomb megnyomásakor megjelenik a funkció a program kijelzőn. Ezt a  i  gombok használatával megváltoztathatja. A megfelelő funkció kiválasztása után a megfelelő funkció felett levő lámpa világítani kezd. Áramkimaradás esetén az elektromos óra minden beállítása elveszik. Újra be kell állítani a pontos időt az órán.**

### AZ ÓRA LÁMPÁJÁNAK KIKAPCSOLÁSA

A kikapcsoláshoz nyomjon meg egyszerre két gombot és néhány másodpercen belül a lámpa kialszik.

Az újbóli bekapcsoláshoz nyomjon le bármilyen gombot és a lámpa újra világítani fog.

Ez a funkció akkor használható, ha az óra a pontos időt mutatja és semmilyen funkció sincs beállítva (egyetlen funkciójelző sem világít).



### Tisztítás és karbantartás

Törölje át a sütő felületét enyhén mosogatószeres vízzel, majd törölje szárazra.

Maró és sűrölőszert tartalmazó szerek nem megfelelőek a tisztításhoz. Ha bármikor ilyen jellegű szer kerül a sütő előlapjára azonnal mossa azt le vízzel.

A sütő belsejét mossa ki, hogy így eltávolítsa az ételmaradékokat és a zsírt, mely füstöt és kellemetlen szagokat okozhat működés közben, valamint foltot hagyhat.

**FIGYELEM! Az előlap színében jelentkező különbségek a felhasznált anyagok különbségéből adódik pl.: üveg, műanyag, fém.**

**Rozsdamentes acél előlapú** – Minden esetben azonnal törölje le a vízkő, zsír, liszt, tojás-fehére okozta foltokat. Használjon rozsdamentes acélhoz javasolt szereket. Használat előtt próbálja ki azokat egy kevésbé látható helyen.

**Alumínium előlapú** – Használjon lágy üvegmosószeret. Törölje át a felületet puha üvegmosó ronggyal vagy mikroszálas kendővel, de ne dörzsölje. Agresszív tisztítószerek, durva szivacsok, rongyok nem megfelelőek.

**VIGYÁZAT! A tisztítás során a sütő legyen kikapcsolva és teljesen kihűlve. Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket párával, vagy magasnyomású eszközzel. Agresszív tisztítószerek, durva szivacsok, rongyok szintén nem megfelelőek.**

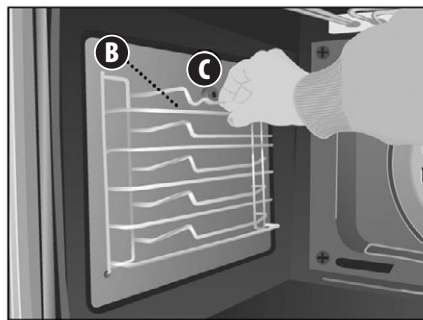
**FIGYELEM! Ne használjon durva felületű szivacsokat, kendőket, vagy súrolóanyagokat.**

- Sose használjon párat, nagynyomású sprayeket a tisztításhoz.
- Sose használjon súroló felületű anyagokat, éles tárgyakat a sütő üvegfelületének tisztításához.
- Ha a sütés után zsír marad a sütő belső felületén, akkor azt a következőképpen távolíthatja el: kapcsolja be a sütőt üresen egy órára 200°C-on.
- A rozsdamentes acélfelületeket és porcelán felületeket tisztítsa meleg vízzel és szappannal, vagy márkás erre a célra gyártott termékkel. Nem javasoljuk súrolójellegű anyagok használatát, mert tönkretelhetik a sütő kinézetét.
- Fontos, hogy minden használat után elmossa a sütőt, mert le a sütés alatt zsír rakódik a sütő falára. A következő használat során, az ilyen lerakódott zsír rossz szagokat okozhat és befolyásolhatja a sütést. A tisztításhoz használjon forró vizet és mosogatószeret, majd jól öblítse azt le.
- A rozsdamentes sütőrács tisztításához használjon fémszálas szivacsot és mosogatószeret. Az üvegfelületeket, mint az előlap, az ajtó, és a sütőkamra ajtaja, csak kihűlve tisztítsa. A fenti utasításoknak nem megfelelő tisztításból adódó károkért a gyártó nem vállal garanciát.

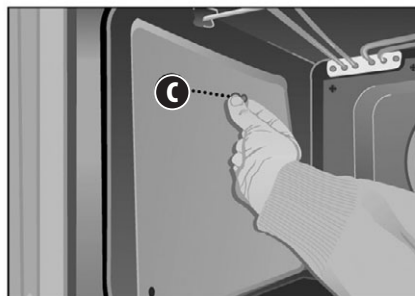
### A TARTÓELEMEK ÉS AZ OLDALLAPOK KIVÉTELÉNEK LEÍRÁSA

1 Vegyen ki mindent a sütő belsejéből.

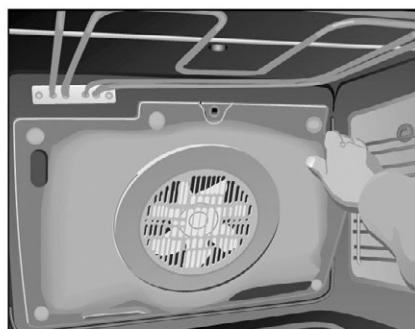
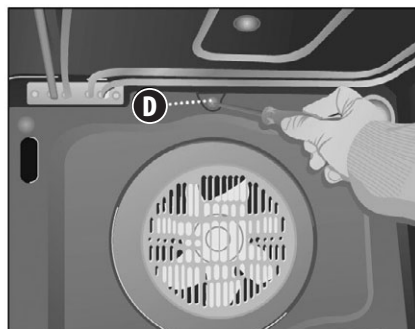
2 Vegye ki a tartókeretet **B** kiengedve a blokkoló elemet **C**.



3 Tekerje ki a blokkoló elem fogóját **C** és vegye ki az oldallapot.



4 Ahhoz, hogy levehesse a hátsó lapot, csavarja ki a csavart **D**.



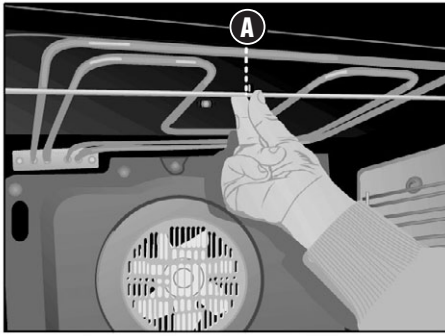
5 Ahhoz, hogy visszaszerelje kövesse az utasítás pontjait visszafelé.

**FIGYELEM! A saját biztonsága érdekében, sose kapcsolja be a sütőt a ventilátort botító hátsó lap nélkül.**

## AZ ÖSSZERAKHATÓ FŰTŐSZÁLÚ GRILL HASZNÁLATA (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

A sütő felső részének tisztítása:

- Várja meg, hogy teljesen kihűljön a sütő.
- Tekerje ki a csavart **A** hajtsa le a grillt amennyire csak lehet.
- Mossa le a felső részt és hajtsa fel a grillt az eredeti helyzetbe.



## A SÜTŐ KÜLSŐ FALAINAK, VALAMINT MÁS ELEMEINEK TISZTÍTÁSA

A külső falakat langyos mosószeres, vagy más detergenst tartalmazó vízzel mossza le.

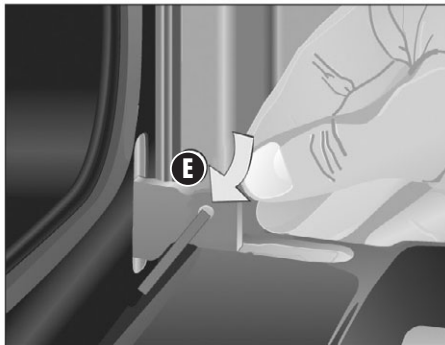
**FIGYELEM!** Sose használjon fémes vakarókat, vagy súrolóport a tisztításhoz, mert azok megsérthetik a sütő felületét. A rozsdamentes felületeket, csak puha szivaccsal, vagy ronggyal mossza, hogy ne sértse meg annak felületét.

**FIGYELEM!** A külső felület mosása során ne próbálja meg levenni a vezérlőpanelt, mert azt csak a sütő szétszerelésekor lehet levenni.

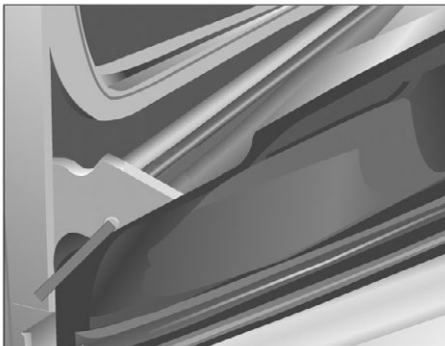
## A SÜTŐ AJTÁJÁNAK TISZTÍTÁSA

Típustól függően az ajtó levehető, hogy könnyebben lehessen megtisztítani. Ezt a következőképpen teheti meg:

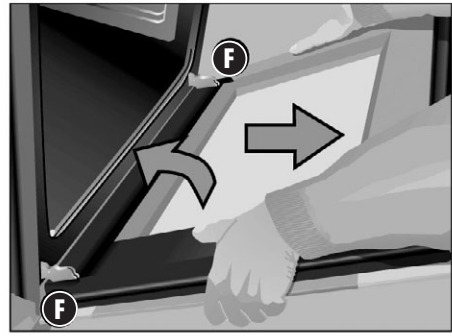
- 1 Nyissa ki az ajtót teljesen.
- 2 Teljesen tekerje be a pöcköket vagy tegyen egy gombostűt a nyílásba **E**.



- 3 Csukja be az ajtót annyira, hogy az elérje a pöcköket.



- 4 Fogja meg két oldalt az ajtót és húzza előre, addig míg az ki nem jön a pántjából **F**.



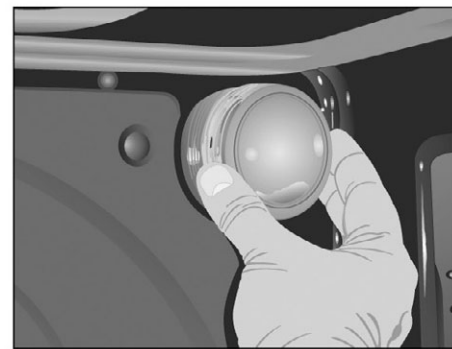
A visszahelyezéshez, kövesse az útmutatást fordított sorrendben.

## ÉGŐCSERE

**FIGYELEM!** Az égőcsere előtt a sütőt áramtalanítani kell.

- Csavarja ki az lámpaburkolatot.
- Cserélje ki az égőt és tegye vissza a burkolatot.

Az új égőnek 300°C-ig hőállóknak kell lennie.



## Problémamegoldás

### A sütő nem működik

- Ellenőrizze a belső elektromos vezetékek csatlakozását.
- Ellenőrizze a hálózati biztosítékot.
- Ellenőrizze, hogy az óra kézi beállításán van-e, vagy előre beprogramozottban.
- Ellenőrizze a funkciót és a hőmérséklet szabályozást.

### A sütő belső világítása nem működik

- Cserélje ki az égőt.
- Olvassa el a beszerelés menetét a használati utasításban.

### A melegítés visszajelzője nem működik

- Válassza ki a hőmérsékletet.
- Válassza ki a beállításokat.
- Csak addig ég, míg a sütő eléri a beállított hőfokot.

### Füstöl a sütő
























- Első használat során ez normális.
- Időnként mossza el a sütő belsejét.
- Csökkentse a sütőlapon a zsír, vagy olaj mennyiségét.
- Ne használja a sütő funkciók táblázatában megadott hőmérsékletnél magasabbat.

























### A sütés nem megfelelő

























- Nézze át a sütő funkciói táblázatát, hogy megtalálja a megfelelő hatás eléréséhez szükségeset.















**FIGYELEM!** Ha mindezek ellenére a probléma nem szűnik meg keresse fel a szakszervízt.

**Táblázat és javaslatok**






ELŐÉTELEK	SÚLY	POZÍCIÓ	SÜTÉSI FUNKCIÓ	HŐM.	IDŐ	TARTÁLY
Sült rizs	0,35	1		180-200	45-50	Alacsony hőálló edény
			 	170-190	35-40	
Pástétomok	1,5	3		170-190	45-50	Sütőlap
		2	 	160-180	30-35	
Bundás zöldségek, pl. pirog, rétesek	1	2		190-210	35-40	Lapos edény
			 	170-190	30-35	
Rakott zöldség	1,5	2		190-210	55-60	Lapos edény
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Sült krumpli	1	3		180-200	60-65	Sütőlap
			 	180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Sütőrács
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Quiche forma
			 	160-180	45-50	
Töltött paradicsom	0,75	3		170-190	10-15	Sütőlap
		2	 	160-180	10-15	

HALAK	SÚLY	POZÍCIÓ	SÜTÉSI FUNKCIÓ	HŐM.	IDŐ	TARTÁLY
Piros tengeri sügér	1,5	3		180-200	30-35	Sütőlap
			 	170-190	25-30	
Sós aranyakra hal	1	3		190-210	25-30	Sütőlap
			 	180-200	25-30	
Bundában sült hal	1	2		190-210	30-35	Rakott krumplis edény
			 	180-200	30-35	
Nyelvhal	1	3		170-190	15-20	Sütőlap
			 	160-180	10-15	
Sügérfélék	1	3		190-210	20-25	Sütőlap
			 	180-200	15-20	
Hekk	1,5	3		190-210	25-30	Sütőlap
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Lazac zsírpapírban sültve	1	3		180-200	20-25	Sütőlap
			 	170-190	15-20	
Pisztráng	1	2		190-210	20-25	Sütőlap
			 	180-200	15-20	

HÚSOK	SÚLY	POZÍCIÓ	SÜTÉSI FUNKCIÓ	HŐM.	IDŐ	TARTÁLY
Malac	2	3		190-210	75-85	Sütőlap
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Nyúl	1,5	3		180-200	60-65	Sütőlap
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Bárány	1,5	3		190-210	50-55	Sütőlap
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Sült	1,5	3		170-190	35-40	Rakott krumplis edény
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Pácolt bélszín	1	3		170-190	40-45	Sütőlap
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Csirke	1,5	3		190-210	50-55	Sütőlap
			 	170-190	45-50	
Roastbeaf	1	3		190-210	35-40	Sütőlap
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Beefsteak	1	3		180-200	35-40	Sütőlap
			 	160-180	30-35	

SÜTEMÉNYEK, DESSZERTEK	SÚLY	POZÍCIÓ	SÜTÉSI FUNKCIÓ	HŐM.	IDŐ	TARTÁLY
Piskótátészta	0,5	2		170-190	35-40	Tésztaforma
				160-180	30-35	
Piskóatekercs	0,3	3		170-190	10-15	Sütőlap
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Kenyérforma
		2		160-170	55-60	
Sütemények	0,5	3		160-180	20-25	Sütőlap
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	3		170-190	15-20	Sütőlap
				170-180	15-20	
Muffin	0,5	2		160-180	25-30	Sütőlap
				150-170	25-30	
Sült alma	1	3		180-200	35-40	Sütőlap
				170-190	30-35	



SÜTEMÉNYEK, DESSZERTEK	SÚLY	POZÍCIÓ	SÜTÉSI FUNKCIÓ	HŐM.	IDŐ	TARTÁLY
Sült banán	0,5	3		170-190	15-20	Rakott krumpilis edény
				170-190	10-15	
Francia sütemény	0,25	2		180-200	20-25	Sütőlap
				170-190	20-25	
Szilvás sütemény	0,5	2		170-190	60-65	Tésztaforma
				160-180	50-55	
Almáspite	1	2		170-190	50-55	Sütőlap
				160-180	45-50	
Túrósütemény	1	2		180-200	45-50	Tésztaforma
				170-190	35-40	

### Ökológia – védjük a természetet!

Minden felhasználó tehet a természet védelméért. Ez se nem nehéz, se nem költséges. E célból a csomagolás kartondobozát adja át egy papírgyűjtő helynek.

A polietilén csomagolást (PE) dobja műanyag gyűjtőbe.

Az elhasznált készüléket adja át megfelelő hulladékgyűjtő helynek, mivel a készülék a környezet számára veszélyes anyagokat tartalmaz



#### Ne dobja a készüléket kommunális hulladékgyűjtőbe!!!

- A csomagoló anyagok gyermekek számára veszélyesek lehetnek!
- Kérjük a csomagoló anyagokat és a készüléket megfelelő hulladék visszaforgató pontban adja le. Szerelje le a csatlakozó kábelt és az ajtózáró szerkezetet.
- A csomagolópapír visszaforgatott (recycling) papírból készült és ezért azt hulladék-visszaforgató helyre adja le.
- A készülék megfelelő helyre történő leadásával hozzájárul a környezetet érő negatív hatások elkerüléséhez és egyben óvja az emberek egészségét, melyet a helytelen hulladéktárolás veszélyeztethet.
- Ezen termék eltávolításához részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzatokhoz, vagy hulladékelszállítással foglalkozó céghez.

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikor, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

Indicații cu privire la măsurile de siguranță.....	34
Construcția cuptorului.....	34
Panoul de comandă.....	35
Funcțiile cuptorului.....	35
Informații tehnice.....	35
Instalarea.....	35
Conectarea la sursa de alimentare.....	36
Întrebuințarea cuptorului.....	36
Curățarea și conservarea.....	37
Rezolvarea problemelor.....	38
Tabele și indicații.....	39
Ecologia-ai grijă de mediul înconjurător.....	41

### Indicații cu privire la măsurile de siguranță

- Va rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire. Conțin informații importante cu privire la instalarea, întrebuințarea și servirea sigură a cuptorului.
- Păstrați instrucțiunile într-un loc sigur în așa fel încât întotdeauna să vă fie la îndemână ca să le puteți reciti.
- Dispozitivul poate să fie conectat numai la rețeaua electrică (doar la curent alternativ) dotată cu contact de protecție și la tensiunea corespunzătoare datelor înscrise pe eticheta cu specificații tehnice a dispozitivului.
- Conectarea în mod necorespunzător a cablului electric poate provoca riscul de electrocutare.
- După ce cuptorul va fi instalat, ștecărul trebuie să se găsească într-un loc ușor accesibil.
- În timpul primei întrebuințări poate fi emanat un fum înțepător. Acest proces este provocat de încălzirea pentru prima dată a umpluturii panoului care izolează cuptorul. Acest lucru este absolut normal, atunci când fumul va apărea trebuie să așteptați până se va emana și apoi puteți introduce mâncarea în cuptor.
- Nu permiteți copiilor să se apropie aproape de cuptor atunci când este fierbinte, mai ales, atunci când este întrebuințată funcția grătar.
- Asigurați-vă că cuptorul este deconectat înainte să schimbați becul, pentru a evita electrocutarea.

**ATENȚIE: Elementele accesibile pot deveni fierbinți. Nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor.**

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.

- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.

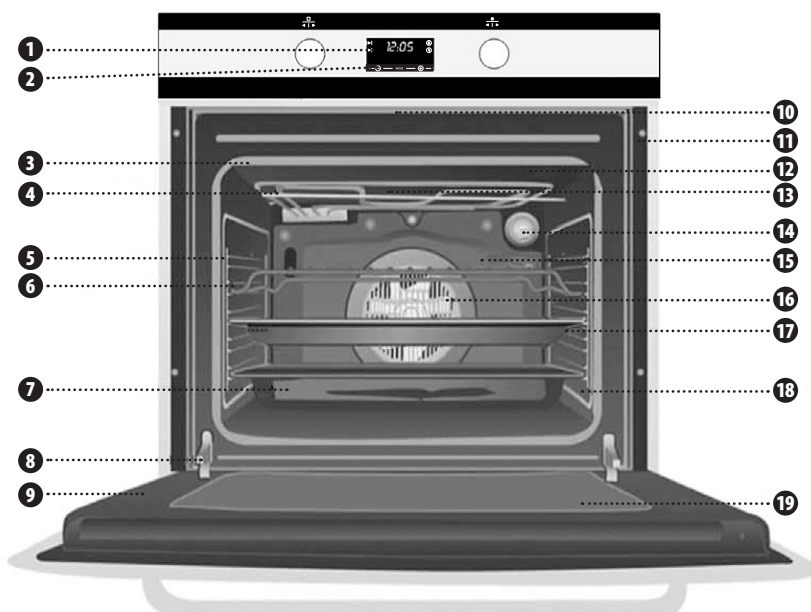
**Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.**

**Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.**

- Instalarea și reparațiile cuptorului trebuie efectuate doar de către un instalator calificat conform cu indicațiile producătorului.
- Dispozitivul este conceput exclusiv pentru folosirea în scop caznic. Îl puteți întrebuința pentru prepararea mâncărurilor, niciodată cu alt scop.
- Cuptorul poate fi întrebuințat doar după ce a fost incorporat.
- Trebuie să fiți atenți ca copiii să nu se joace cu dispozitivul.
- Pentru curățarea geamului ușii nu folosiți detergenți agresivi sau elemente metalice ascuțite deoarece puteți zgâria suprafața de sticlă sau puteți provoca crăparea sticlei.
- Nu întrebuințați aburi pentru curățare.
- Cuptorul poate fi întrebuințat exclusiv în scopul pentru care a fost construit; poate fi folosit exclusiv pentru pregătirea mâncărurilor. Orice altfel de întrebuințare, de ex. ca mijloc de încălzire, este necorespunzătoare și de aceea este periculoasă. Producătorul nu răspunde pentru pagubele produse ca urmare a folosirii necorespunzătoare sau neatențe a cuptorului.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecărul din priză.
- Nu puneți mâncărurile sau vasul direct pe fundul cuptorului. Folosiți de fiecare dată tava sau grătarul metalic.
- Nu atingeți cuptorul cu mâinile sau piciorul uzi sau umede.
- Întrebuințarea capacelor, șinelor sau a prelungitoarelor nu este recomandat.
- Activitatea de instalare, conservare sau de alt gen care privesc cuptorul le puteți efectua atunci când dispozitivul este deconectat de la rețeaua electrică.
- În timpul utilizării dispozitivul devine fierbinte. Vă recomandăm să fiți atenți, să nu atingeți elementele fierbinți dinăuntrul cuptorului.
- Purtați mănuși de protecție în cazul în care este necesar să efectuați activități înăuntrul cuptorului fierbinte.
- Nu turnați apă pe pereții inferiori al cuptorului când acesta este conectat deoarece puteți provoca deteriorarea învelișului emailat.
- Deschideți cu atenție ușa cuptorului ca să evitați opărirea cu aburii fierbinți care se emană.
- Cablurile cablului de alimentare trebuie să aibe în secțiune cel puțin 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>. Dacă nu respectați indicațiile de mai sus, producătorul nu garantează siguranța cuptorului.

**Înainte de a începe întrebuințarea dispozitivului citiți cu atenție până la capăt instrucțiunile de folosire.**

### Construcția cuptorului



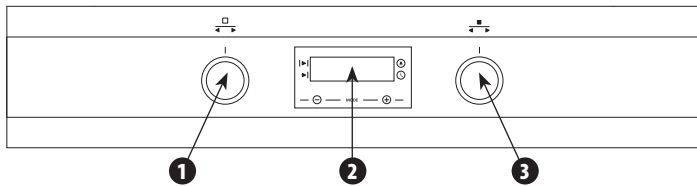
- 1 Panoul de comenzi
- 2 Butoanele de control
- 3 Manșonul cuptorului
- 4 Elementul grătarului
- 5 Ghidaje din crom pentru tăvi (telescopice tip ZME9011EE, ZME9021EE)
- 6 Grătar
- 7 Tavă pentru coacerea cârnii
- 8 Balama
- 9 Ușă
- 10 Orificiu de ventilare
- 11 Sistem de fixare la unitate
- 12 Ecranul grillului
- 13 Orificiu pentru evacuare fum
- 14 Becul
- 15 Peretele din spate
- 16 Ventilatorul
- 17 Tavă pentru prăjituri (\*)
- 18 Peretele lateral
- 19 Geamul ușii din sticlă izolatoare

(\*) opțional

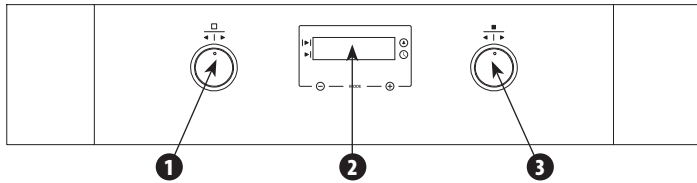
## Panoul de comandă

- 1 Selectarea funcției
- 2 Panou electric
- 3 Selectarea temperaturii

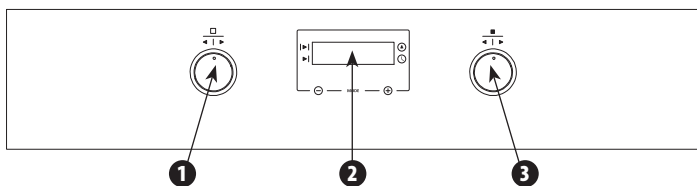
Tip ZME9011EE



Tip ZME9021EE



Tip ZME9031ED



## Funcțiile cuptorului

– Oprire cuptor

– Tradițional

De folosit pentru coacerea pânișpanului și a prăjiturilor, atunci când căldura trebuie să fie furnizată în mod egal pentru a obține o consistență pufoasă.

– Tradițional cu ventilație

De folosit pentru pregătirea fripturilor și a prăjiturilor. Ventilatorul răspândește căldura uniform înăuntrul cuptorului.

– Grătar/Grill

Pentru pregătirea mâncărilor care necesită doar o prăjire superficială. Permite rumenirea stratului exterior fără a afecta interiorul alimentelor. Ideal pentru alimente plate, precum fripturi, cotlete, pește, pâine prăjită.

– MaxiGrătar/Grill

Puterea mai mare permite rumenirea unor suprafețe mai mari decât în cazul grilului normal, în același timp permite scurtarea timpului care este necesar pentru rumenirea alimentelor.

– MaxiGrătar/Grill cu ventilație

Permite concomitent coacerea și rumenirea suprafeței alimentelor. Ideal pentru grătar. Ideal pentru coacerea bucăților mari de carne cum ar fi carnea de pasăre, carne de vânat, etc. Puneți carnea pe grătar, iar dedesubt tava pe care se va scurge sosul și grăsimea.

**ATENȚIE!** În timpul întrebuințării funcției Grătar/Grill, MaxiGrătar/Grill și MaxiGrătar/Grill cu ventilație ușa cuptorului trebuie să fie închisă.

– Turbo

Ventilatorul răspândește căldura generată de către elementul de încălzire care se găsește în partea din spate a cuptorului. Datorită faptului că căldura este răspândită concomitent în mod uniform puteți concomitent să coaceți alimente pe două niveluri diferite.

Această funcție permite decongelarea alimentelor. În acest scop trebuie să alegeți nivelul temperaturii.

– Elementul de încălzire inferior

Încălzește numai de jos. Adecvat pentru încălzirea alimentelor, dospirea aluatului și a alimentelor similare.

– Elementul de încălzire inferior cu ventilație

Căldura este răspândită din partea de jos a cuptorului. Această funcție este ideală pentru prăjiturile cu fructe sau cu umplutură cu gem, deoarece necesită încălzirea doar din partea inferioară. Încălzirea preliminară este întotdeauna necesară.

– Grătar/Grill și elementul de încălzire inferior

Puteți utiliza această funcție pentru coacerea cărnii, de diferite mărimi.

**ATENȚIE!** Becul de control rămâne aprins în timpul utilizării fiecărei din funcțiile cuptorului.

## Informații tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe eticheta pentru specificații tehnice ale mașinii.

Mașina este un aparat din clasa I, dotat cu cablu de alimentare prevăzut cu contact de protecție.

Mașina îndeplinește cerințele normelor în vigoare.

Mașina corespunde cerințelor directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetă (EMC) – 2004/108/EC.

Aparatul are înscris însemnul CE pe eticheta pentru specificații tehnice.

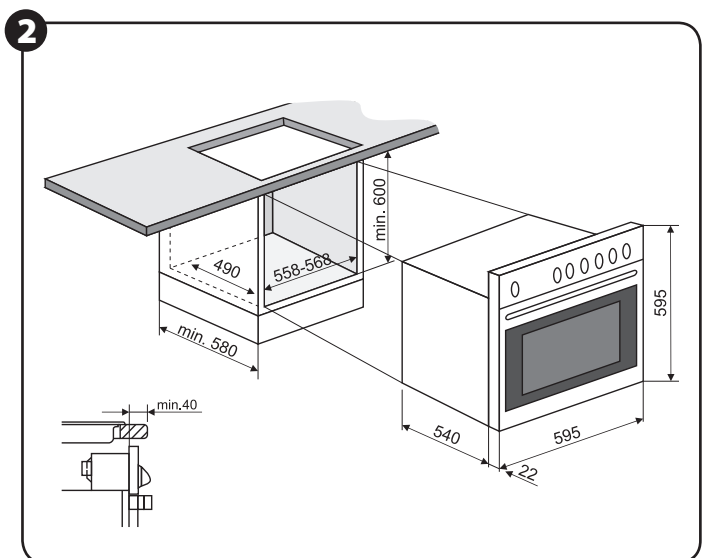
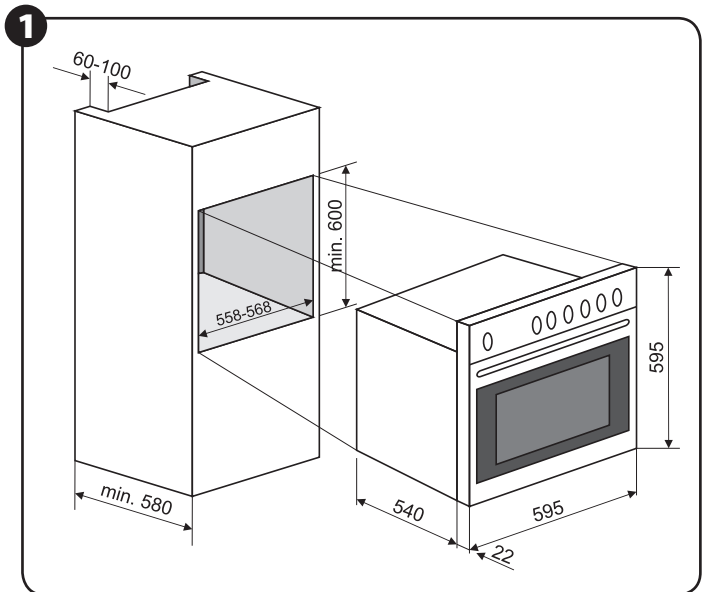
## Instalarea

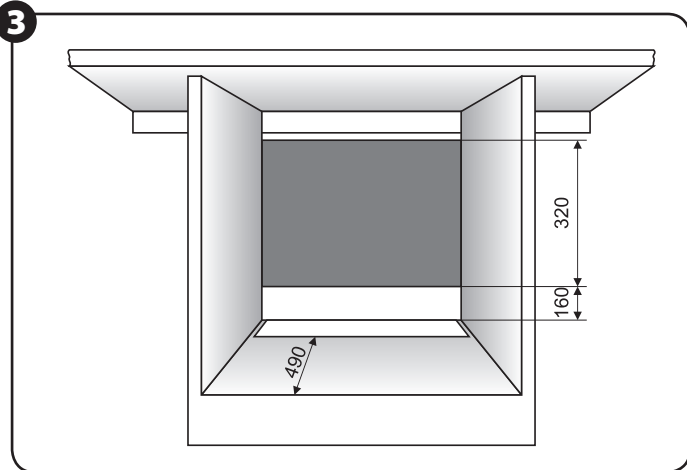
Informațiile de mai jos sunt destinate pentru instalatorul calificat care răspunde pentru montarea și conectarea electrică. Dacă instalați singur cuptorul, producătorul nu va răspunde pentru pagubele efectuate. Introduceți cuptorul în locul prevăzut pentru el în bucătărie; îl puteți introduce sub blat sau într-un dulap de bucătărie vertical.

Introduceți cuptorul în poziția corespunzătoare fixând șuruburile în cele două orificii de fixare. Pentru a localiza cele două orificii de fixare deschideți ușa cuptorului și uiteți-vă înăuntru. Pentru a asigura ventilația corespunzătoare, în timpul montării cuptorului trebuie păstrate mărimile și distanțele corespunzătoare așa cum sunt indicate mai jos.

### ATENȚIE:

- Pentru a despacheta cuptorul trebuie să trageți clapa care se găsește în partea inferioară a cutii și să o dați la o parte, cuptorul trebuie ridicat folosind mânerul laterale nu de mânerul ușii cuptorului.
- Interiorul dulapului în care va fi instalat cuptorul trebuie să aibe dimensiunile indicate în desen, având adâncimea minimală de 580 mm (vezi desenul 1 și desenul 2).
- Pentru a instala cuptorul multifuncțional în dulapul de bucătărie, partea din spate a dulapului care corespunde părții mai închise la culoare din desenul 3 nu poate avea nici un fel de element proeminent (armătură, țevă, prize, etc.)
- Lipiciul folosit pentru fixare în mobila de bucătărie a materialului artificial trebuie să suporte temperatura de 85°C.





**ATENȚIE!** Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele rezultate din cauza instalării greșite și a întrebuințării necorespunzătoare și greșite.

Pentru toate cuptoarele, după ce sunt conectate la sursa de alimentare:

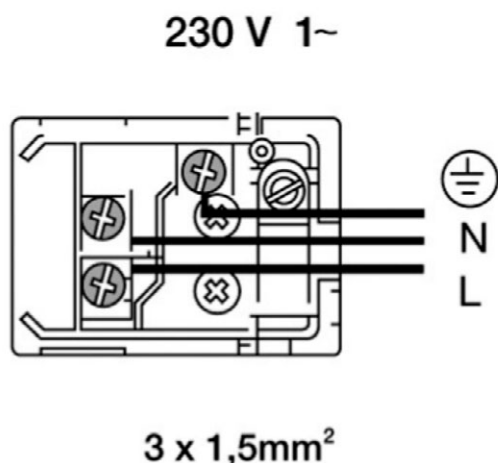
- ① Introduceți cuptorul în dulap de bucătărie astfel încât să nu blocați cablul electric și cablul să nu se găsească pe partea superioară a cuptorului.
- ② Fixați cuptorul în dulapul de bucătărie folosind cele 4 șuruburi care se află în cutia cuptorului, fixând șuruburile în orificiile care să găsească în carcasa cuptorului după ce deschideți ușa.
- ③ Verificați dacă pereții cuptorului nu ating pereții dulapului și dacă este păstrată distanța de cel puțin 2 mm de la celelalte dulapuri de bucătărie.

### Conectarea la sursa de alimentare

Persoana care instalează cuptorul trebuie să verifice dacă:


- Tensiunea electrică corespunde parametrilor înscrși pe eticheta pentru specificații tehnice.
- Instalația electrică corespunde puterii maxime indicate pe eticheta pentru specificații tehnice.
- Diagrama conectării este arătată în desenul de mai jos.
- Conectarea electrică posedază împământarea care corespunde regulamentelor în vigoare.
- Conectarea trebuie realizată folosind cablu cu întrerupător multipolar cu deschiderea contactelor de 3 mm, pentru a ușura deconectarea în caz de nesiguranță, în timpul curățării sau schimbării becului. În nici un caz cablul împământării nu poate trece prin acest întrerupător.



După ce cuptorul a fost conectat verificați dacă toate elementele electrice ale cuptorului funcționează.



## Întrebuințarea cuptorului

### SETAREA TIMPULUI LA CEASUL ELECTRIC

După ce cuptorul este conectat pe ceas se va arăta ora 12:00 și luminița va începe să pâlpâie deasupra simbolului .

Apăsând butoanele  și  fixați ora corespunzătoare pe ceas. Ora va rămâne înscrisă și luminița va dispărea.

### REGLAREA MANUALĂ

După ce ora corectă este setată, cuptorul poate fi folosit. Apoi selectați o funcție a cuptorului și temperatura potrivită.

Pentru a opri cuptorul reglați butoanele la poziția .

### FUNCȚIA DE PROGRAMARE A CEASULUI ELECTRIC

**Funcția de alarmă:** Această funcție emite un sunet de alarmă la timpul fixat.




**Temp coacere:** Funcția permite programarea cuptorului pentru a durată de coacere selectată, iar după terminarea acestei perioade cuptorul se va opri automat.

**Sfârșitul timpului de coacere:** Pentru coacerea până la un anumit timp setat; cuptorul se va opri automat când se termină timpul setat.





**Temp Coacere și Sfârșitul Timpului de Coacere:** Pentru coacerea într-un interval de timp selectat și terminarea coacerii la un timp selectat. Atunci când se selectează această funcție, cuptorul va porni automat la ora necesară pentru coacerea în intervalul de timp setat (timpul de Coacere) și oprirea automată la ora indicată (Sfârșitul Timpului de Coacere).

**Becul ceasului:** Bucul ceasului poate fi oprit atunci când cuptorul nu este întrebuințat.





### PROGRAMAREA ALARMEI

- ① Apăsați butonul MODE până când luminița de deasupra simbolului  va începe să pâlpâie.
- ② Alegeți ora la care vreți ca alarma să sune apăsând butoanele  și .
- ③ Luminița va străluci permanent pentru a indica faptul că alarma a fost selectată și programată.
- ④ La terminarea perioadei setate va suna alarma iar luminița se va aprinde pâlpâind.
- ⑤ Apăsați orice buton pentru a dezactiva alarma iar ceasul va arăta din nou ora exactă.









### PROGRAMAREA TIMPULUI DE COACERE

- ① Apăsați butonul MODE până când luminița de deasupra simbolului  va începe să pâlpâie.
- ② Setati perioada de coacere apăsând butoanele  și .
- ③ Apoi luminița care mai înainte pâlpâia se va aprinde indicând astfel că cuptorul se va opri automat.
- ④ Ceasul va arăta din nou ora exactă.
- ⑤ Setati temperatura și funcția cuptorului.
- ⑥ Când timpul setat se va termina, cuptorul se va opri, alarma va suna iar luminița va începe să pâlpâie.
- ⑦ Apăsați orice buton pentru a dezactiva alarma. Cuptorul va porni din nou.
- ⑧ Pentru a opri cuptorul reglați butoanele la poziția .

### PROGRAMAREA SFÂRȘITULUI TIMPULUI DE COACERE

- ① Apăsați butonul MODE până când luminița de deasupra simbolului  va începe să pâlpâie.
- ② Alegeți ora la care doriți să se termine coacerea apăsând butoanele  și .
- ③ Apoi luminița care mai înainte pâlpâia se va aprinde indicând astfel că cuptorul se va opri automat.
- ④ Ceasul va arăta din nou ora exactă.
- ⑤ Setati temperatura și funcția cuptorului.
- ⑥ Când timpul setat se va termina, cuptorul se va opri, alarma va suna iar luminița va începe să pâlpâie.
- ⑦ Apăsați orice buton pentru a dezactiva alarma. Cuptorul va porni din nou.
- ⑧ Pentru a opri cuptorul reglați butoanele la poziția .

### PROGRAMAREA TIMPULUI DE COACERE ȘI OPRIREA AUTOMATĂ

- ① Apăsați butonul MODE până când luminița de deasupra simbolului  va începe să pâlpâie.
- ② Setati perioada de coacere apăsând butoanele  și .
- ③ Apoi luminița care mai înainte pâlpâia se va aprinde.
- ④ Apăsați butonul MODE până când luminița de deasupra simbolului  va începe să pâlpâie.
- ⑤ Alegeți ora la care doriți să se termine coacerea apăsând butoanele  și .
- ⑥ Apoi luminița care mai înainte pâlpâia se va aprinde.
- ⑦ Setati temperatura și funcția cuptorului.
- ⑧ Cuptorul se va opri, iar luminițele de deasupra simbolului  și  se vor aprinde.  
Cuptorul este programat.

⑨ La ora de începere a coacerii, cuptorul va porni iar coacerea se va desfășura pe durata selectată.

⑩ La ora de terminarea a coacerii setată, cuptorul se va opri automat, va suna alarma și luminița de deasupra simbolului ► | va începe să pălpâie.

⑪ Apăsăți orice buton pentru a dezactiva alarma. Cuptorul va porni din nou.

⑫ Pentru a opri cuptorul reglați butoanele la poziția □.

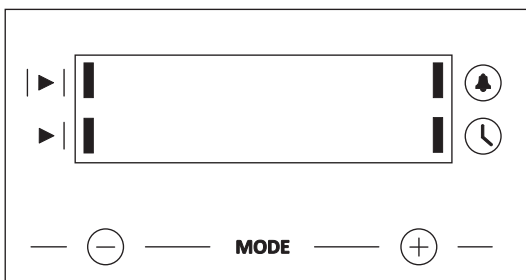
**ATENȚIE!** Apăsând butonul **MODE** pe panoul electric va apărea simbolul funcției programate. Puteți schimba funcția apăsând butoanele (+) și (-). După ce ați ales funcția dorită luminița care se află deasupra simbolului respectiv se va aprinde. În cazul unei pane de curent, toate setările ceasului electronic se vor șterge. Este esențial să setați ora și să programați din nou ceasul.

## APRINDEREA BECULUI CEASULUI

Pentru a stinge becul ceasului apăsați concomitent două butoane, după câteva secunde panoul ceasului se va stinge.

Pentru a-l porni din nou apăsați oricare buton și ora exactă va apărea din nou.

Această funcție poate fi folosită atunci când ceasul arată ora exactă și nici o funcție nu este setată (nici un simbol nu este luminat).



## Curățarea și conservarea

Ștergeți cuptorul cu o cârpă moale umedă și un pic de detergent pentru vase. Uscați apoi cu o cârpă moale.

Substanțele acide sau granulate nu sunt corespunzătoare. Dacă acest gen de substanțe vor intra în contact cu frontul cuptorului trebuie imediat să ștergeți locul cu apă curată.

Interiorul cuptorului trebuie spălat pentru a înlătura resturile alimentelor sau depuneri din grăsime deoarece pot duce la emanarea fumului sau a mirosurilor și pot duce la apariția petelor.

**ATENȚIE!** Diferențe nesemnificative în culoarea frontului cuptorului sunt determinate de folosirea a diferite materiale, cum ar fi sticla, plastic și metal.

**Dispozitive cu frontul din oțel inoxidabil** – Înlăturați imediat petele provocate de către piatră, grăsime, făină sau albușul de ou. Folosiți produse destinate pentru oțel inoxidabil. Înainte de a aplica produsul pe toată suprafața, faceți un test pe o suprafață mică într-un loc puțin vizibil.

**Dispozitive cu frontul din aluminiu** – Folosiți un detergent delicat pentru spălat geamuri. Ștergeți suprafața cu o cârpă moale pentru spălat geamuri sau cu o cârpă din microfibră, cu mișcări orizontale fără să apăsați. Produsele de curățat acide, bureții și cârpele care zgârie nu sunt corespunzătoare.

**ATENȚIE!** În timpul ce curățați dispozitivul trebuie să fie oprit și răcit. Pentru siguranța Dumneavoastră nu curățați dispozitivul cu aburi sau cu aparate sub tensiune înaltă. Produsele de curățat acide, bureții și cârpele care zgârie nu sunt corespunzătoare.

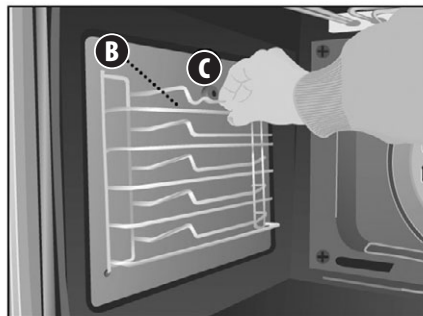
**ATENȚIE!** Nu folosiți nici un fel cârpe abrazive, elemente care zgârie sau substanțe abrazive.

- Pentru a curăța dispozitivul nu folosiți niciodată aburi sau șpreiuri sub tensiune înaltă.
- Pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului nu folosiți niciodată substanțe abrazive, bureți cu sârme lub obiecte ascuțite.
- Dacă după ce ați terminat curățarea resturile de grăsime persistă în continuare le puteți elimina pornind cuptorul gol pentru o oră la temperatura de 200°C.
- Suprafețele din oțel inoxidabil sau emaliat le puteți curăța cu apă caldă și săpun sau cu un produs destinat acestui tip de suprafețe. Nu vă recomandăm să folosiți substanțe de curățare care conțin elemente abrazive, deoarece pot strica și deteriora suprafața cuptorului. Este foarte important să curățați cuptorul după fiecare întreținere. Grăsimea topită se depune pe pereții cuptorului în timpul utilizării lui. În timpul următoarei utilizări aceste grăsimi pot provoca un miros urât sau pot duce la deteriorarea alimentelor care sa află în cuptor. Pentru a curăța cuptorul folosiți apă caldă și detergenți, clătiți bine.
- Pentru curățarea grătarului din oțel inoxidabil folosiți detergenți și cârpe speciale metalice, de ex. burete metalic cu detergent. Suprafețele din sticlă cum ar fi ușa exterioară și interioară a cuptorului trebuie curățate atunci când s-au răcit. Pagubele cauzate ca urmare a nerespectării regulilor de mai sus nu vor fi luate în considerare de către producător.

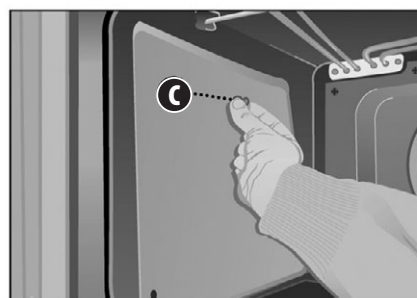
## INSTRUCȚII CU PRIVIRE LA SCOATEREA GHIDAJULUI PENTRU TĂVI ȘI A PEREȚILOR CUPTORULUI

① Scoateți toate accesoriile care se află în cuptor.

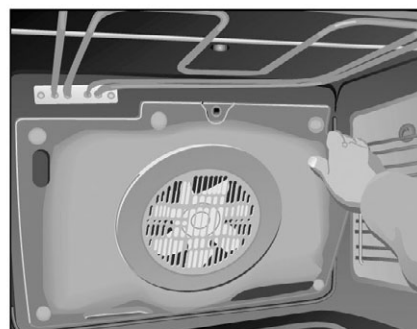
② Scoateți ghidajul pentru tăvi **B** și dați drumul la blocaj **C**.



③ Deșurubați blocajul **C** și scoateți peretele lateral al cuptorului.



④ Pentru a scoate peretele din spate deșurubați șurubul **D**.



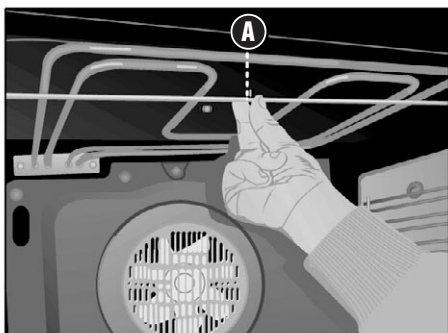
⑤ Pentru a introduce elementele înapoi procedați în ordinea inversă.

**ATENȚIE!** Pentru siguranța Dumneavoastră nu porniți niciodată cuptorul dacă peretele din spate care acoperă ventilatorul nu este introdus în cuptor.

## APLICAREA ELEMENTULUI DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR AL GRILULUI (DEPINDE DE MODEL)

Pentru a spăla partea superioară a cuptorului:

- Așteptați până ce cuptorul se va răcii complet.
- Deșurubați șurubul **A** și coborâți elementul de încălzire superior atât cât puteți.
- Spălați partea superioară a cuptorului și apoi introduceți elementul de încălzire superior la locul inițial.



## CURĂȚAREA PEREȚILOR EXTERIORI AI CUPTORULUI ȘI A ACCESORIILOR

Părțile exterioare ale cuptorului și accesoriile se spală cu apă caldă cu adaos de detergent pentru vase sau detergent lichid delicat.

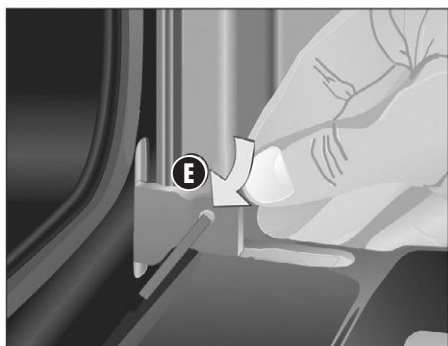
**ATENȚIE!** În nici un caz nu folosiți elemente metalice sau detergenți abrazivi care pot zgâria emalia. Suprafețele din oțel inoxidabil trebuie curățate cu atenție folosind bureți sau cârpe care să nu zgârie suprafața cuptorului.

**ATENȚIE!** Când spălați exteriorul cuptorului nu e nevoie să demontați panelul de comandă; acest lucru poate fi făcut doar atunci când cuptorul va fi demontat.

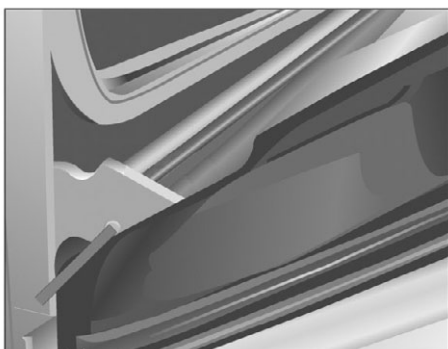
## CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI

În funcție de modelul cuptorului se poate demonta ușa cuptorului în acest fel curățarea lui este mai simplă. Pentru a demonta ușa trebuie să:

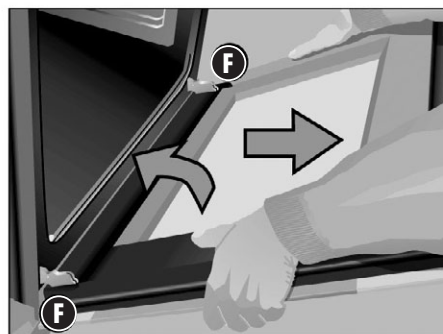
- 1 Deschideți larg ușa.
- 2 Desfaceți complet dispozitivele de prindere ale ambelor balamale sau introduceți două ace în orificiul **E**.



- 3 Închideți ușa până va ieși din dispozitivele de prindere.



- 4 Apucați ușa de ambele capete. Trageți în sus de ușa cuptorului până vor ieși din balamale **F**.



Pentru a introduce ușa cuptorului înapoi procedați în ordinea inversă.

## SCHIMBAREA BECULUI

**ATENȚIE!** Pentru a schimba becul trebuie să deconectați mai întâi cuptorul de la sursa de alimentare.

- Îndepărtați capacul becului prin rotirea acestuia în sens invers acelor de ceasornic și curătați-l.
- Schimbați becul și puneți la loc capacul becului.

Noul bec trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 300°C.



## Rezolvarea problemelor

### Cuptorul nu funcționează

- Verificați conectarea cuptorului la sursa de alimentare electrică.
- Verificați siguranțele și dispozitivele de protecție ale instalației Dumneavoastră.
- Verificați dacă ceasul se află în tribul de setare manuală sau în tribul de programare.
- Verificați poziția funcției și alegerea temperaturii.

### Becul interior al cuptorului nu funcționează

- Schimbați becul.
- Verificați montarea becului așa cum este indicat în instrucțiunile de utilizare.

### Indicatorul de încălzire nu funcționează

- Alegeți temperatura.
- Alegeți setările.
- Ar trebui să strălucească numai atunci când cuptorul se încălzește până la temperatura setată.

### În timpul funcționării cuptorului se emană fum


















- Acest lucru este normal în timpul primei utilizări a cuptorului.
- Din când în când cuptorul trebuie spălat.
- Micșorați cantitatea de grăsime sau ulei care se află pe tavă.
- Nu folosiți temperaturi mai înalte decât cele indicate în tabela funcțiilor cuptorului.


















### Nu ați obținut rezultatele dorite

























- Verificați încă o dată tabela cu funcțiile cuptorului, pentru a obține indicații cu privire la funcționarea cuptorului.


**ATENȚIE!** Dacă după ce ați verificat toate indicațiile de mai sus problema persistă trebuie să contactați cu un punct de servis autorizat.

**Tabele și indicații**

APERITIVE	CANTITATEA	NIVELUL	FUNCȚIA CUPTORULUI	TEMP.	DURATA DE COACERE	FORMA DE COACERE
Orez prăjit	0,35	1		180-200	45-50	Vas plat oven proof
				170-190	35-40	
Plăcinte	1,5	3		170-190	45-50	Tavă
		2		160-180	30-35	
Legume în aluat de ex. tarte	1	2		190-210	35-40	Vas plat
				170-190	30-35	
Legume coapte	1,5	2		190-210	55-60	Vas plat
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Cartofi copti	1	3		180-200	60-65	Tavă
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grătar
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Formă pentru Quiche
				160-180	45-50	
Roșii umplute	0,75	3		170-190	10-15	Tavă
		2		160-180	10-15	

PEȘTE	CANTITATEA	NIVELUL	FUNCȚIA CUPTORULUI	TEMP.	DURATA DE COACERE	FORMA DE COACERE
Pagrus roșu	1,5	3		180-200	30-35	Tavă
				170-190	25-30	
Dorado sărat	1	3		190-210	25-30	Tavă
				180-200	25-30	
Pește copt în aluat	1	2		190-210	30-35	Vas pentru copt
				180-200	30-35	
Sola	1	3		170-190	15-20	Tavă
				160-180	10-15	
Biban	1	3		190-210	20-25	Tavă
				180-200	15-20	
Merluciu	1,5	3		190-210	25-30	Tavă
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Somon învelit	1	3		180-200	20-25	Tavă
				170-190	15-20	
Păstrăv	1	2		190-210	20-25	Tavă
				180-200	15-20	

CARNE	CANTITATEA	NIVELUL	FUNCȚIA CUPTORULUI	TEMP.	DURATA DE COACERE	FORMA DE COACERE
Porc	2	3		190-210	75-85	Tavă
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Iepure	1,5	3		180-200	60-65	Tavă
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Miel	1,5	3		190-210	50-55	Tavă
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Carne friptă	1,5	3		170-190	35-40	Vas pentru copt
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Mușchi marinat	1	3		170-190	40-45	Tavă
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Pui	1,5	3		190-210	50-55	Tavă
			 	170-190	45-50	
Rostbif	1	3		190-210	35-40	Tavă
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Antricot	1	3		180-200	35-40	Tavă
			 	160-180	30-35	

PRĂJITURI ȘI DESERTURI	CANTITATEA	NIVELUL	FUNCȚIA CUPTORULUI	TEMP.	DURATA DE COACERE	FORMA DE COACERE
Pandispan	0,5	2		170-190	35-40	Formă pentru prăjituri
				160-180	30-35	
Ruladă	0,3	3		170-190	10-15	Tavă
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Formă pentru pâine
		2		160-170	55-60	
Prăjiturele	0,5	3		160-180	20-25	Tavă
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	3		170-190	15-20	Tavă
				170-180	15-20	
Tarte	0,5	2		160-180	25-30	Tavă
				150-170	25-30	
Mere coapte	1	3		180-200	35-40	Tavă
				170-190	30-35	



PRĂJITURI ȘI DESERTURI	CANTITATEA	NIVELUL	FUNCȚIA CUPTORULUI	TEMP.	DURATA DE COACERE	FORMA DE COACERE
Banane coapte	0,5	3		170-190	15-20	Vas pentru copt
				170-190	10-15	
Prăjituri franțuzești	0,25	2		180-200	20-25	Tavă
				170-190	20-25	
Prăjitură cu prune	0,5	2		170-190	60-65	Formă pentru prăjituri
				160-180	50-55	
Prăjitură cu mere	1	2		170-190	50-55	Tavă
				160-180	45-50	
Prăjitură cu brânză	1	2		180-200	45-50	Formă pentru prăjituri
				170-190	35-40	

### Ecologie – ne pasă de mediul înconjurător

Fiecare utilizator poate să contribuie la protejarea mediului înconjurător. Nu este nici scump, nici dificil. În acest scop, duceți la maculatură ambalajul de carton.

Sacii din polietilenă (PE) aruncați-i în contenerul pentru plastic.

Predați dispozitivul uzat la punctul de colectare. Substanțele periculoase pe care le conține pot fi un pericol pentru mediul înconjurător.



#### Nu aruncați dispozitivul uzat la gunoi!!!

- Materialele de ambalare pot fi periculoase pentru copii!
- Duceți ambalajul sau aparatul la un punct de reciclare. Tăiați cablul de alimentare și distrugeți dispozitivul de închidere a ușii.
- Ambalajul de carton este produs din hârtie provenită din reciclare și trebuie dus la locul de colectare al hârtiei.
- Asigurându-vă că acest produs a fost predat spre reciclare, ajutați la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății oamenilor, care ar putea apărea în cazul unei dispunerii incorecte.
- Pentru informații mai detaliate despre reciclare, adresați-vă autorităților locale sau firmelor, care adună gunoiul.

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

Указания по технике безопасности .....42  
 Устройство духовки .....42  
 Панель управления .....43  
 Использование духовки .....43  
 Технические характеристики .....43  
 Установка .....43  
 Подключение к источнику энергоснабжения .....44  
 Обслуживание духовки .....44  
 Очистка и уход .....45  
 Решение проблем .....46  
 Таблицы и рекомендации .....47  
 Экология – давайте заботиться об окружающей среде .....49

**Указания по технике безопасности**

- Внимательно прочитайте настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасной установке, использованию и сервисному обслуживанию духовки.
- Храните инструкцию в безопасном месте, чтобы обеспечить лёгкий доступ к ней в будущем.
- Бытовое устройство всегда подключайте к розетке электрической сети (исключительно переменного тока), оснащённой защитным штырём, с напряжением, которое соответствует указанному на информационной табличке спецификации устройства.
- Неправильное подключение присоединительного кабеля может вызвать риск поражения электрическим током.
- После установки бытового устройства вилка должна быть легко доступна.
- При первом включении духовки может выходить едкий дым. Это происходит потому, что в первый раз было разогрето вяжущее вещество изоляционных панелей вокруг духовки.

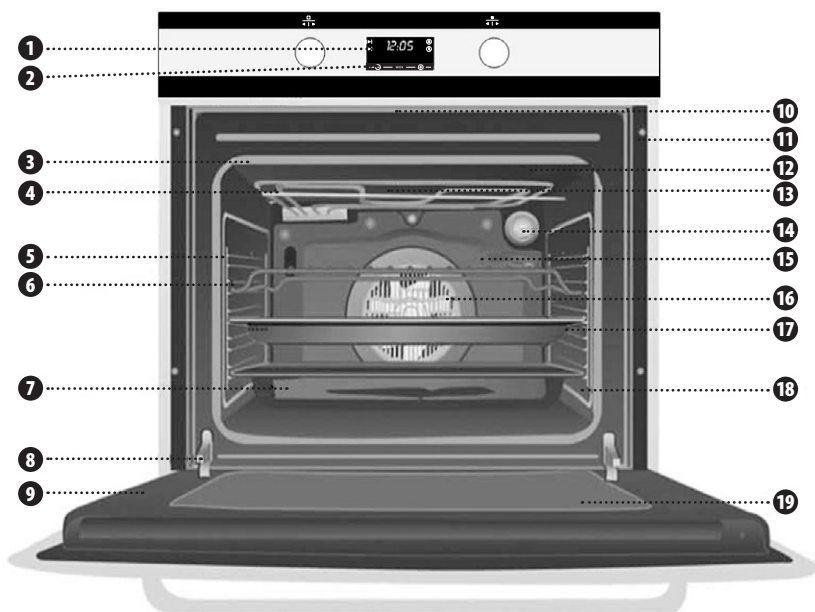
Это совершенно естественное явление. Если возникнет дым, то следует подождать, пока он улетучится, прежде чем положить блюдо в духовку.

- Не разрешайте детям подходить близко к духовке, когда она горячая, в частности, когда включён гриль.
- Во избежание поражения электрическим током, убедитесь, что устройство выключено, прежде чем заменять лампочку.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части могут нагреваться. Не следует допускать детей к духовке.**

- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.

**Устройство духовки**



- 1 Контрольная панель
- 2 Кнопки управления
- 3 Уплотнитель духовки
- 4 Элемент гриля
- 5 Хромированная поддерживающая рамка (телескопическая Тип ZME9011EE, ZME9021EE)
- 6 Решётка
- 7 Противень для запекания мяса
- 8 Дверная петля
- 9 Дверца
- 10 Вентиляционные отверстия
- 11 Монтажные отверстия для встраивания
- 12 Экран гриля
- 13 Отводное дымовое отверстие
- 14 Лампочка
- 15 Задняя панель
- 16 Вентилятор
- 17 Противень для кондитерских изделий (\*)
- 18 Боковая панель
- 19 Окно из закалённого стекла

(\*) опционально

*Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.*

*Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.*

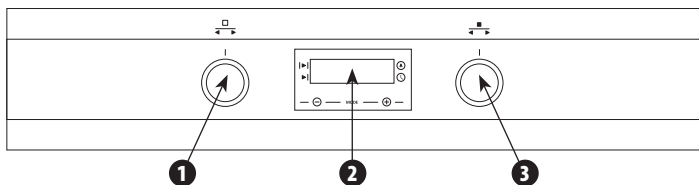
- Установку и ремонт духовки должны быть проведены исключительно уполномоченным монтажником, согласно указаниям производителя.
- Бытовое устройство спроектировано исключительно для домашнего пользования. Его следует использовать единственно с целью приготовления пищи, никогда в других целях.
- Следует обращать внимание на детей, чтобы не игрались оборудованием.
- Не используйте жёсткие средства для очистки или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как они могут исцарапать поверхность, что приведёт к образованию трещин на стекле.
- Не следует применять пар для очистки.
- Духовка может быть использована исключительно согласно предназначению; её можно использовать исключительно с целью изготовления блюд. Любое использование, например, как формы отопления является неправильным использованием духовки и поэтому опасно. Производитель не несёт ответственности за какой-либо ущерб, вызванный ненадлежащим или неразумным использованием духовки.
- Не тяните за провод, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ступнями.
- Не рекомендуется применять накладки, контактные планки или удлинители.
- Установку, уход и другие действия с духовкой можно осуществлять, когда устройство отключено от электрической сети.
- При использовании бытовое устройство становится горячим. Рекомендуется соблюдать меры предосторожности, чтобы избежать прикосновения к горячим элементам внутри духовки.
- Осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы избежать ожога выходящим горячим паром.
- Если соединительный кабель повреждён, его следует немедленно заменить. При замене кабеля следуйте нижеуказанным указаниям. Уберите кабель питания и замените его кабелем типа H05VVV-F или H05V2V2-F. Кабель должен выдерживать ток, требуемый для духовки. Замена кабеля должна проводиться техником с надлежащей квалификацией. Заземляющий кабель (жёлто-зелёный) должен быть на 10 мм длиннее кабеля питания.
- Проводники кабеля питания должны иметь номинальное сечение не менее чем 3 x 1,5 мм².
- Если вы не соблюдаете вышеуказанных указаний, производитель не гарантирует безопасности духовки.  
Распределительное устройство следует установить на неподлежащих отделенным кабелях в соответствии с правилами, касающимися кабелей.

**Перед началом использования бытового устройства ознакомьтесь с содержанием всей инструкции.**

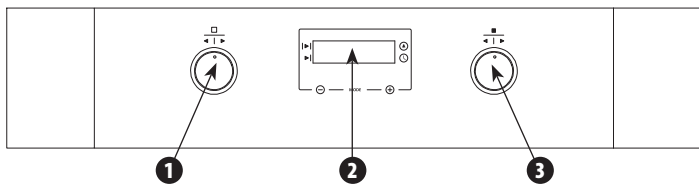
## Панель управления

- 1 Выбор функции
- 2 Электронный дисплей
- 3 Выбор температуры

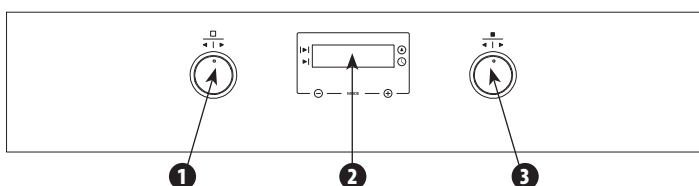
Тип ZME9011EE



Тип ZME9021EE



Тип ZME9031ED



## Функции духовки

– Духовка выключена

– Традиционная

Используется для выпечки бисквитов и кондитерских изделий, в которых тепло должно подаваться одинаковым способом, чтобы получить пышную консистенцию.

– Традиционная с термоциркуляцией

Соответствующая для приготовления запечённого мяса и выпекания кондитерских изделий. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.

– Гриль

Для приготовления блюд, в которых нужно припекать поверхность. Благодаря этому внешний слой может быть подрумяненным без воздействия на внутренние слои блюда. Идеальный для приготовления таких блюд, как стеки, рёбрышки, рыба, тосты.

– Макси-Гриль

Более высокая мощность позволяет запекать большие поверхности, чем в случае обыкновенного гриля, и одновременно позволяет сократить время, необходимое для подрумянивания блюд.

– Макси-Гриль с термоциркуляцией

Позволяет однородно запекать и одновременно подрумянивать поверхность блюд. Идеальный для гриля. Особенно пригодный для запекания больших порций, таких как птица, дичь и др. Блюдо следует разместить на решётке, а затем – на противне, в котором будут собираться соус и жир.

**ВНИМАНИЕ!** Во время использования функций Гриль, Макси-Гриль и Макси-Гриль с термоциркуляцией дверца должна быть закрытой.

– Турбо

Вентилятор распределяет тепло, которое излучает грелка, расположенная в задней части духовки. Благодаря равномерному распределению тепла можно одновременно запекать блюда на двух разных уровнях. Этот режим работы предоставляет возможность размораживать пищевые продукты. Для этого следует выбрать установку температуры.

– Нижняя грелка

Нагрев только снизу. Даёт возможность подогреть блюда, выпекать дрожжевое тесто и тому подобное.

– Нижняя грелка с термоциркуляцией

Тепло распределяется от нижней части духовки. Эта функция идеальная для приготовления пирогов с фруктами или джемовой начинкой, поскольку они требуют подогрева только снизу. Предварительное нагревание необходимо всегда.

– Гриль и нижняя грелка

Применяется для запекания мяса, можно использовать для порций различных размеров.

**Внимание!** Контрольный индикатор остаётся включённым при каждой функции духовки.

## Технические характеристики

Технические характеристики указаны на информационной табличке спецификации изделия.

Духовка является устройством первого класса, оснащённым соединительным кабелем с защитной жилой и штепсельной вилкой с защитным штифтом.

Данное бытовое устройство соответствует требованиям действующих норм.

Устройство соответствует требованиям директив:

- Электрическое устройство низкого напряжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком CE на информационной табличке спецификации.

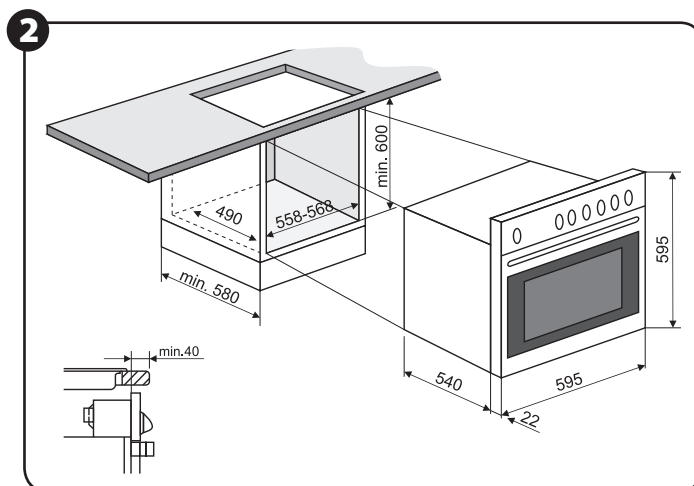
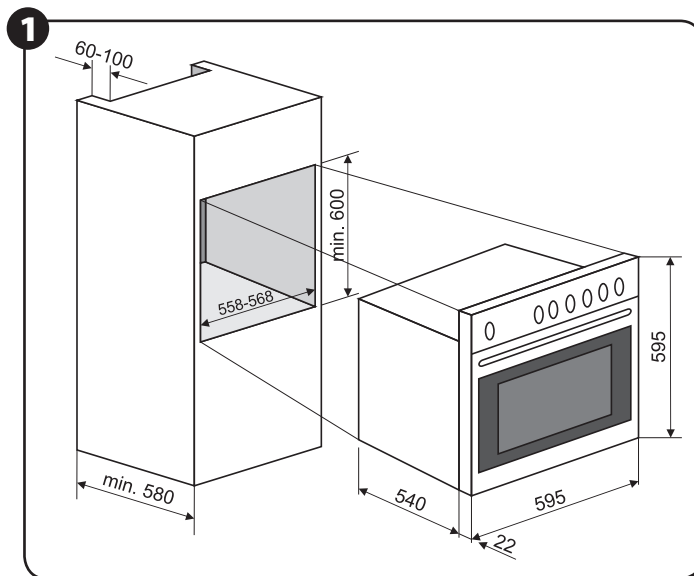
## Установка

Настоящая информация предназначена для квалифицированного специалиста по установке, который отвечает за установку и подключение к электросети. Если Вы выполняете установку духовки самостоятельно, то производитель не несёт ответственности за возможный причинённый ущерб.

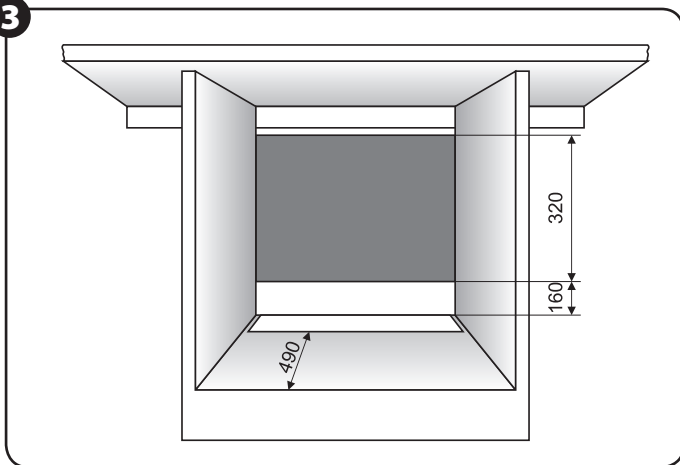
Вставьте духовку в предназначенное для неё место в застроенном кухонном наборе; её можно установить под кухонной столешницей или в вертикальном шкафу. Прикрепите духовку в надлежащем положении с помощью винтов, используя два монтажные отверстия крепления в корпусе. Чтобы найти монтажные отверстия для крепления, откройте дверцу духовки и загляните внутрь. Для обеспечения необходимой вентиляции следует соблюдать соответствующие размеры и расстояния, которые указаны ниже.

### ВНИМАНИЕ:

- Чтобы распаковать духовку, необходимо потянуть за крышку, расположенную в нижней части ящика, и передвинуть её, затем следует поднять, используя боковые ручки, а не за ручку на дверце духовки.
- Ниша в кухонном наборе должна иметь размеры, указанные на рисунке, с минимальной глубиной 580 мм (смотрите рис. 1 и рис. 2).
- Для того, чтобы установить многофункциональную духовку в корпусе, задняя часть застройки, которая соответствует затемнённой зоне на рисунке 3, не может иметь никаких выступающих элементов (усиления, трубы, розетки и др.).
- Клей, который был использован для прикрепления в кухонной мебели ламината из пластика, должен выдерживать температуру 85°С.



3



**ВНИМАНИЕ!** Производитель не несёт ответственности за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, ненадлежащей или неправильной эксплуатации.

Для всех духовок после выполнения электрических подключений необходимо:

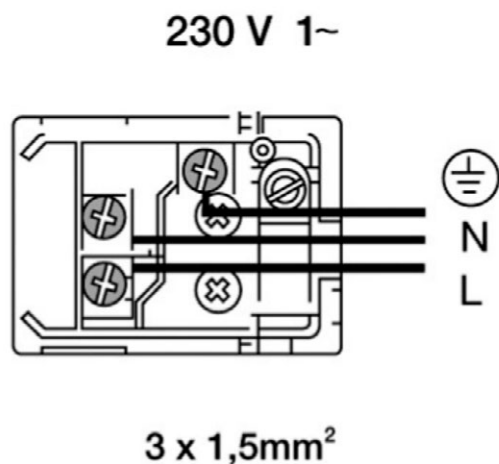
- 1 Вставить духовку в кухонную застройку, обращая внимание на то, чтобы не заблокировать соединительный кабель электропитания и не поместить его на верхней поверхности духовки.
- 2 Прикрепить духовку к мебели застройки при помощи 4 шурупов, поставленных в комплекте, которые следует вкрутить в монтажные крепёжные отверстия, заметные после открывания дверцы.
- 3 Проверить, не касаются ли стенки духовки стенок застройки, а также соблюдено ли расстояние не меньше 2 мм от соседних элементов застройки.

#### Подключение к источнику энергоснабжения

Лицо, которое выполняет установку, должно проверить:

- Отвечает ли напряжение сети энергоснабжения требованиям, указанным на информационной табличке спецификации устройства.
- Отвечает ли система электросети максимальной мощности, указанной на информационной табличке спецификации устройства.
- Схема подключения показана на рисунке ниже.
- Имеет ли подключение к электросети соответствующее заземление согласно действующим правилам и нормам.
- Подключение следует выполнить при помощи многополюсного выключателя, величина которого соответствует нагрузке. Минимальное расстояние между контактами должно составлять не меньше 3 мм, чтобы была возможность отключения в случае опасности, во время чистки или замены лампочки. Ни в коем случае кабель заземления не должен проходить через этот выключатель.

После подключения энергоснабжения следует проверить, все ли элементы духовки работают.



## Обслуживание духовки

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НА ЧАСАХ

После подключения духовки на часах появится 12:00 и начнёт пульсирующе светиться над символом . Нажимая на кнопки и на часах, следует установить нужное время. Оно будет записано и пульсирующий свет потухнет.

### РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

После установки соответствующего времени духовка готова к работе. Далее следует выбрать установку температуры и функции духовки. Чтобы выключить духовку, нужно установить управление в положении .

### ФУНКЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА ЧАСОВ

**Функция предупреждения:** Эта функция издаёт предупреждающий звук в определённое время.

**Время запекания:** Функция предоставляет возможность запрограммировать духовку так, чтобы она работала в течение определённого периода времени, после чего выключится самостоятельно.

**Окончание времени запекания:** Функция даёт возможность установить точное время, в котором духовка выключится самостоятельно.

**Время продолжительности и автоматическое выключение:** Эта функция даёт возможность установить время продолжительности работы и время, в котором духовка выключится самостоятельно. Эта функция позволяет установить автоматическое начало и окончание времени работы духовки.

**Индикатор часов:** Индикатор часов может быть выключен, если духовка не используется.

### ФУНКЦИЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 1 Нажмите на кнопку MODE и удерживайте, пока индикатор над символом не начнёт светиться пульсирующе.
- 2 Выберите час, в котором должен прозвучать сигнал, нажимая на кнопки и .
- 3 Затем световой индикатор останется включённым, показывая, что запрограммирован сигнал тревоги.
- 4 По окончании запрограммированного времени прозвучит сигнал тревоги и индикатор начнёт пульсирующе светиться.
- 5 Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить сигнал тревоги, а дисплей снова будет показывать текущее время.

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ЗАПЕКАНИЯ

- 1 Нажмите на кнопку MODE и удерживайте, пока индикатор над символом не начнёт светиться пульсирующе.
- 2 Выберите продолжительность времени, нажимая на кнопки и .
- 3 Потом индикатор, который светился пульсирующе, начнёт светиться постоянно, указывая на то, что духовка выключится автоматически.
- 4 Часы снова будут показывать текущее время.
- 5 Выберите температуру и функцию духовки.
- 6 Когда пройдёт установленное время, духовка выключится, прозвучит сигнал тревоги, а индикатор начнёт светиться пульсирующе.
- 7 Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить сигнал тревоги. Духовка снова включится.
- 8 Чтобы выключить духовку, установите управление в положение .

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ЗАПЕКАНИЯ

- 1 Нажмите на кнопку MODE и удерживайте, пока индикатор над символом не начнёт светиться пульсирующе.
- 2 Выберите время, когда запекание должно закончиться, нажимая на кнопки и .
- 3 Потом индикатор, который светится пульсирующе, начнёт светиться постоянно, указывая на то, что духовка выключится автоматически.
- 4 Часы снова будут показывать текущее время.
- 5 Выберите температуру и функцию духовки.
- 6 Когда пройдёт установленный период времени, то духовка выключится автоматически, прозвучит сигнал тревоги, а индикатор начнёт светиться пульсирующе.
- 7 Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить сигнал тревоги. Духовка снова включится.
- 8 Чтобы выключить духовку, установите управление в положение .

### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ВРЕМЕНИ И АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

- 1 Нажмите на кнопку MODE и удерживайте, пока индикатор над символом не начнёт светиться пульсирующе.
- 2 Выберите продолжительность времени, нажимая на кнопки и .
- 3 Потом индикатор, который светится пульсирующе, начнёт светиться постоянно.

- ④ Нажмите на кнопку MODE и удерживайте, пока индикатор над символом ► | не начнёт светиться пульсирующе.
- ⑤ Выберите время, когда запекание должно закончиться, нажимая на кнопки (+) и (-).
- ⑥ Потом индикатор, который светится пульсирующе, начнёт светиться постоянно.
- ⑦ Выберите температуру и функцию духовки.
- ⑧ Духовка включится, а индикаторы над символами ► | и ► | будут светиться. Духовка запрограммирована.
- ⑨ Когда наступит время начала работы, духовка включится и будет работать в течение всего запрограммированного времени.
- ⑩ Когда придёт время окончания работы, то духовка выключится автоматически, прозвонит сигнал тревоги, а индикатор над символом ► | начнёт светиться пульсирующе.
- ⑪ Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить сигнал тревоги. Духовка снова включится.
- ⑫ Чтобы выключить духовку, установите управление в положение □.

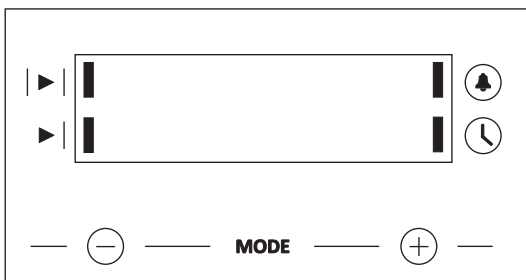
**ВНИМАНИЕ!** В результате нажатия на кнопку MODE на дисплее появится символ запрограммированной функции. Его можно заменить, нажимая на кнопки (+) и (-). После выбора нужной функции засветится индикатор над соответствующим символом. В случае перерыва в подаче электроэнергии все программы электронных часов будут удалены. Нужно время следует установить повторно, а часы – снова запрограммировать.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДИКАТОРА ЧАСОВ

Чтобы выключить индикатор часов, нажмите одновременно на две кнопки, через несколько секунд дисплей часов погаснет.

Для того, чтобы его повторно включить, нажмите на какую-либо кнопку, и снова появится время.

Эта функция может использоваться, когда часы показывают текущее время и ни одна функция не запрограммирована (никакой символ не светится).



### Чистка и уход

Протрите духовку водой с добавкой жидкости для мойки посуды. Осушите мягкой тряпкой. Едкие и абразивные вещества не подходят для мойки. Если какие-либо вещества такого рода окажутся на лицевой поверхности духовки, их следует немедленно смыть водой. Внутреннюю часть духовки также следует мыть, чтобы удалить остатки блюд или жирные отложения, поскольку они могут стать причиной появления дыма или запаха, а также возникновения пятен.

**ВНИМАНИЕ:** Небольшие различия цвета лицевой стороны бытового устройства вызваны применением разных материалов, таких как стекло, пластмасса и металл.

Устройства с лицевой стороной из нержавеющей стали – Всегда немедленно убирайте пятна, вызванные минеральным осадком, жиром, мукой или яичным белком. Используйте средства для ухода за нержавеющей сталью. Перед применением средства на всей поверхности, проверьте его сначала, применяя на маленькой, мало заметной поверхности.

Приборы с лицевой стороной из алюминия – Используйте нежный детергент для мойки стекол. Протрите поверхность мягкой тряпкой для мойки окон или тряпкой из микро фибры, горизонтальными движениями, без нажима. Агрессивные средства для чистки, царапающие губки и жесткие тряпки не подходят для очистки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При чистке устройство должно быть выключенное и холодное. Из соображений безопасности нельзя чистить устройство паром или оборудованием высокого давления. Агрессивные средства для чистки, царапающие губки и жесткие тряпки не подходят для чистки.

**ВНИМАНИЕ!** Не применяйте никаких тупых мочалок, острых скребков или абразивных средств.

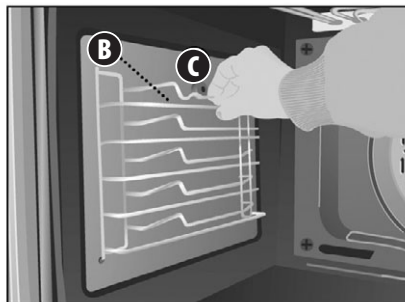
- Никогда не применяйте пара или спреев высокого давления для чистки бытового устройства.
- Никогда не применяйте абразивных средств, мочалок из проволоки или острых предметов для очистки стеклянной дверцы духовки.
- Поверхности из нержавеющей стали или эмалированные нужно чистить тёплой водой с мылом или соответственным фирменным средством. Не рекомендуется применять абразивные вещества для чистки, так как они могут повредить поверх-

ность и испортить вид духовки. Очень важно, чтобы чистить духовку после каждого использования. Расплавленный жир накапливается на стенках духовки во время приготовления. На следующий раз после использования духовки этот жир может вызвать неприятный запах или даже повлиять на результат приготовления. Для чистки используйте горячую воду и детергент, тщательно сполосните.

- Для чистки решётки из нержавеющей стали используйте детергенты и металлические мочалки, например мочалки с детергентом. Стеклянные поверхности, такие как верх, дверца духовки, а также дверца нагревательной камеры духовки следует чистить, когда они холодны. Повреждения, вызванные несоблюдением вышеуказанных правил, не подлежат гарантии.

### ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫНИМАНИЮ ПОДДЕРЖИВАЮЩИХ РАМ И ПЛОСКИХ ПАНЕЛЕЙ

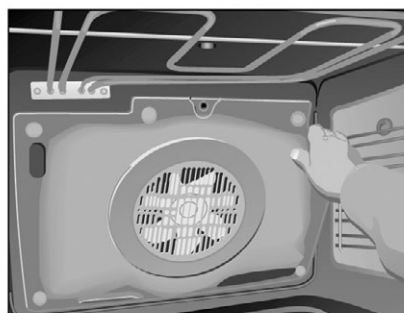
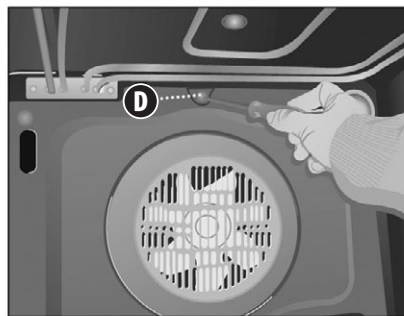
- ① Удалите все аксессуары изнутри духовки.
- ② Выньте поддерживающие рамы (B), освободив петлю блокады (C).



- ③ Откройте петлю блокады (C) и выньте плоские панели.



- ④ Чтобы снять заднюю панель, открутите шуруп (D).



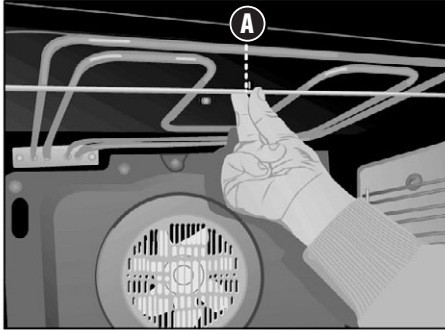
- ⑤ Чтобы снова сложить элементы, выполните действия в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ!** Для собственной безопасности никогда нельзя включать духовку без задней панели, которая прикрывает вентилятор.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СКЛАДНОЙ ГРЕЛКИ ГРИЛЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Чтобы помыть верхнюю часть духовки:

- Подождите, пока духовка полностью остынет.
- Поверните винт **A** и понизьте элемент гриля как можно ниже.
- Помойте верхнюю часть духовки и поверните элемент гриля в предыдущее положение.



### МОЙКА ВНЕШНИХ СТЕНОК ДУХОВКИ И АКСЕССУАРОВ

Внешние поверхности духовки и аксессуары нужно мыть тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды или нежных моющих средств.

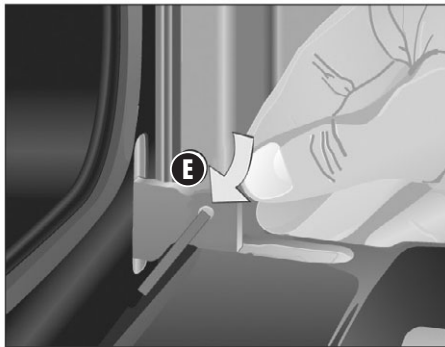
**ВНИМАНИЕ!** Никогда не следует использовать металлические скребки или какие-либо абразивные порошки, которые могут поцарапать эмаль. Поверхность из нержавеющей стали следует мыть осторожно, применяя только губки или тряпки, которые не вызывают царапин.

**ВНИМАНИЕ!** Во время мойки внешних поверхностей не следует стараться снять панель управления, поскольку это можно сделать тогда, когда духовка будет демонтирована из застройки.

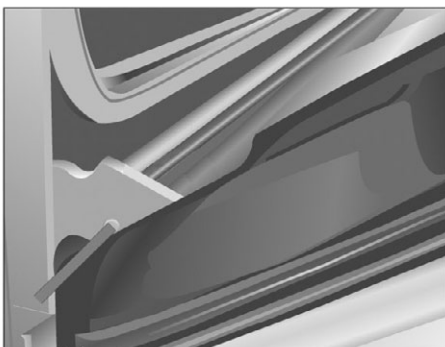
### ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

В зависимости от модели, можно снять дверцу, чтобы облегчить её чистку. Для этого нужно:

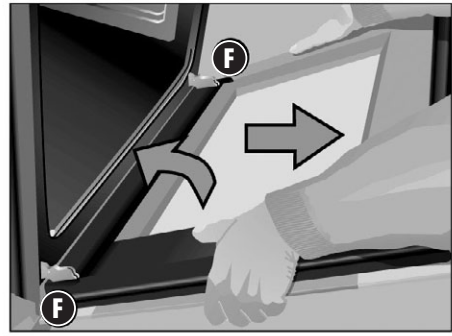
- ① Широко открыть дверцу.
- ② Полностью повернуть обе защёлки или вставить небольшие шпильки в отверстия **E**.



- ③ Закрывать дверцу до момента, пока она полностью передвинется в обоих петлях.



- ④ Возьмитесь за дверцу с обеих сторон. Потяните дверцу вперёд, пока она не освободится из петель **F**.



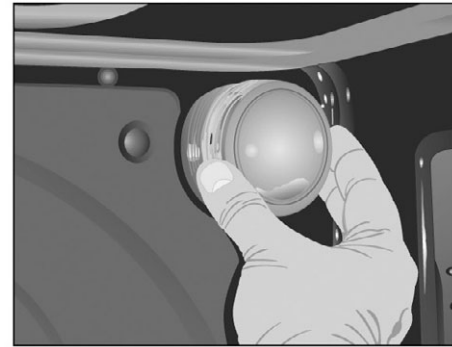
Чтобы вложить дверцу обратно, нужно выполнить действия в обратной последовательности.

### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

**ВНИМАНИЕ!** Чтобы заменить лампочку, сначала следует отключить духовку от электросети.

- Открутить защитный колпак от основания лампочки.
- Заменить лампочку и закрутить обратно защитный колпак.

Лампочка на замену должна быть стойкой к температуре до 300°C.



### Решение проблем

#### Духовка не работает

- Следует проверить подключения электрической системы.
- Проверьте предохранители и текущий ограничитель своей системы.
- Убедитесь, находятся ли часы в режиме ручного управления или в режиме программирования.
- Проверьте положение функции и выбор температуры.

#### Внутренняя лампочка духовки не работает

- Замените лампочку.
- Проверьте, установлена ли она в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

#### Датчик нагрева не работает

- Выберите температуру.
- Выберите установку.
- Должен светиться только тогда, когда духовка нагревается до установленной рабочей температуры.

#### Во время работы духовки выделяется дым


















- Это нормальное явление во время первого использования.
- Периодически следует мыть духовку.
- Нужно уменьшить количество жира или растительного масла, налитого на противень.
- Не используйте более высокие установки температуры, чем те, которые приведены в таблице функций духовки.


















#### Не достигаются ожидаемые результаты запекания

























- Просмотрите таблицу функций духовки, чтобы получить указания относительно работы с духовкой.















**ВНИМАНИЕ!** Если, несмотря на наши рекомендации, проблема продолжает оставаться, необходимо связаться с Авторизованным Сервисным Пунктом.

**Таблицы и рекомендации**

ГАРНИРЫ	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
Печёный рис	0,35	1		180-200	45-50	Неглубокая жаро-стойкая посуда
				170-190	35-40	
Паштеты	1,5	3		170-190	45-50	Противень
		2		160-180	30-35	
Овощи в тесте нп., вареники, штрудли	1	2		190-210	35-40	Неглубокая посуда
				170-190	30-35	
Овощные запеканки	1,5	2		190-210	55-60	Неглубокая посуда
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Печёный картофель	1	3		180-200	60-65	Противень
				180-200	50-55	
Пицца	0,65	3		190-210	20-25	Решётка
		2		170-190	15-20	
Квише (Quiche)	1,5	2		180-200	45-50	Форма для Квише (Quiche)
				160-180	45-50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170-190	10-15	Противень
		2		160-180	10-15	

РЫБА	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
Пагрус красный	1,5	3		180-200	30-35	Противень
				170-190	25-30	
Дорадо солёная	1	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	25-30	
Рыба, запечённая в тесте	1	2		190-210	30-35	Посуда для запеканок
				180-200	30-35	
Палтус (солея)	1	3		170-190	15-20	Противень
				160-180	10-15	
Окуневые	1	3		190-210	20-25	Противень
				180-200	15-20	
Мерлуза европейская	1,5	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось, завёрнутый в жирную бумагу	1	3		180-200	20-25	Противень
				170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Противень
				180-200	15-20	

МЯСО	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
Поросёнок	2	3		190-210	75-85	Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Ягнятина	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Печёная грудинка	1,5	3		170-190	35-40	Посуда для запеканок
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Вырезка маринованная	1	3		170-190	40-45	Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Цыплёнок	1,5	3		190-210	50-55	Противень
			 	170-190	45-50	
Ростбиф	1	3		190-210	35-40	Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Бифштекс	1	3		180-200	35-40	Противень
			 	160-180	30-35	

ПИРОЖНЫЕ И ДЕСЕРТЫ	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
Бисквитное тесто	0,5	2		170-190	35-40	Форма для выпечки
				160-180	30-35	
Рулет	0,3	3		170-190	10-15	Противень
				160-180	10-15	
Флан (пирог с фруктами)	0,5	1		160-170	60-65	Форма для хлеба
		2		160-170	55-60	
Пирожные	0,5	3		160-180	20-25	Противень
				150-170	15-20	
Волованы (Vol-au-vents)	0,25	3		170-190	15-20	Противень
				170-180	15-20	
Бабки	0,5	2		160-180	25-30	Противень
				150-170	25-30	
Печёные яблоки	1	3		180-200	35-40	Противень
				170-190	30-35	



ПИРОЖНЫЕ И ДЕСЕРТЫ	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ФУНКЦИЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
Печёные бананы	0,5	3		170-190	15-20	Посуда для запеканок
				170-190	10-15	
Французские пирожные	0,25	2		180-200	20-25	Противень
				170-190	20-25	
Пирог со сливами	0,5	2		170-190	60-65	Форма для теста
				160-180	50-55	
Яблочный пирог (шарлотка)	1	2		170-190	50-55	Противень
				160-180	45-50	
Сырник	1	2		180-200	45-50	Форма для теста
				170-190	35-40	

### Экология – давайте заботиться об окружающей среде

Каждый пользователь может поспособствовать охране природной среды. Это несложно и не слишком дорого.

С этой целью:

Картонную упаковку сдайте в пункт сбора макулатуры.

Полиэтиленовые мешки (PE) выбросьте в контейнер для пластмассовых отходов.

Использованный бытовой прибор сдайте в соответствующий пункт хранения, так как содержащиеся в приборе опасные компоненты могут являться угрозой для окружающей природной среды.



#### Не выбрасывайте прибор вместе с бытовым мусором!!!

- Упаковочные материалы могут быть опасными для детей.
- Обратитесь в пункт сбора вторсырья (рециклинга) с целью утилизации упаковки или прибора. Следует отрезать кабель питания и уничтожить устройство, закрывающее дверцу.
- Картонная упаковка сделана из бумаги, полученной в результате переработки вторсырья (рециклинга) и должна быть передана в пункт сбора макулатуры для рециклинга.
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвращать отрицательное влияние на природную среду и здоровье людей, которое могло бы возникнуть в случае неправильного обращения с отходами данного изделия.
- Для получения более подробной информации по рециклингу данного изделия, обратитесь в местное учреждение или организацию, занимающуюся вывозом мусора.

Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пылесоса не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструктивных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Указания относно безопасност.....	50
Строеж на фурната.....	50
Панел за управление.....	51
Използване на фурната.....	51
Технически данни.....	51
Инсталиране.....	51
Подключване към захранването.....	52
Експлоатация на фурната.....	52
Почистване и поддържане.....	53
Решаване на проблеми.....	54
Таблицы и указания.....	55
Екология – пазете околната среда.....	57

**Указания относно безопасност**

- Прочетете внимателно настоящата инструкция. Тя съдържа важни указания, как безопасно да инсталирате, употребявате и поддържате фурната.
- Съхранявайте тази инструкция на сигурно място, за да осигурите лесен достъп до нея за бъдещето.
- Винаги подключвайте устройството към гнездо за електрическа мрежа (единствено за променлив ток), снабдено със защитен щифт и с напрежението, съответстващо на това върху табелка за технически данни на устройството.
- Неправилно подключване на присъединителния кабел може да предизвика опасност от поражение от електрически ток.
- След инсталиране на устройството щепселът следва да бъде лесно достъпен.
- При първото включване на фурната може да излиза от нея парлив дим. Така става затова, че за първи път се нагрява свързващият материал за изолационни панели наоколо фурната. Това е напълно нормално явление, ако се появи димът, следва да почакате да се изпари преди да сложите ястието във фурната.
- Не позволявайте децата да пребивават близо до фурната, когато тя е гореща, особено когато грилът е включен.
- Преди да смените лампичката, осигурете се дали устройството е изключено, за да предотвратите поражение от ток.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части могат да станат горещи. Децата не бива да се допускат до фурната.**

- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.

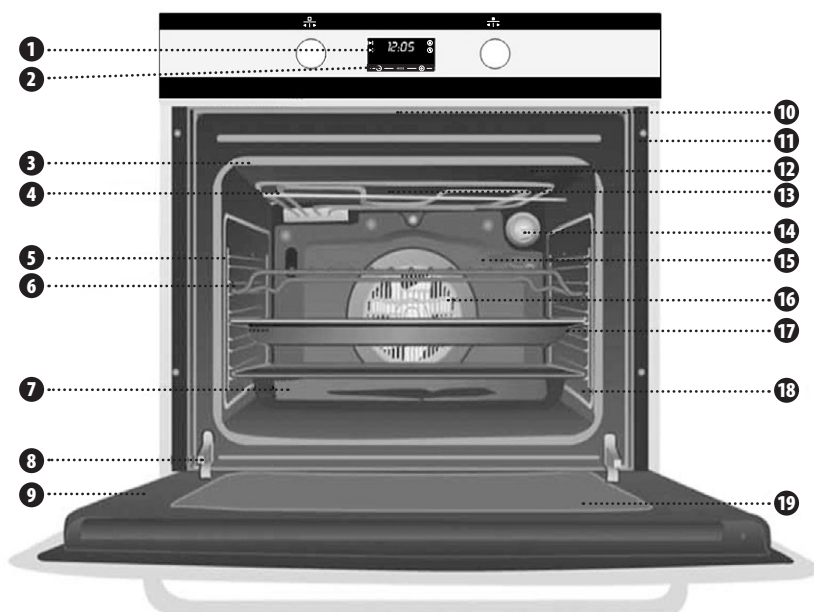
*Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специализирано ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.*

*Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.*

- Инсталиране и ремонт на фурната следва да се извърши изключително от специалист с правомощия съгласно указания на производителя.
- Устройството е проектирано изключително за домашна употреба. То следва да се употребява единствено за приготвяне на ястия, никога за други цели.
- Следва да използвате устройството изключително след застрояване.
- Следва да обръщате внимание деца да не играят с устройството.
- Не употребявайте грапави миещи средства или остри метални предмети за почистване на стъкло на вратата, тъй като те могат да издраскат повърхността, което може да доведе до пукане на стъклото.
- За почистване не използвайте пара.
- Фурната може да се употребява изключително съгласно предназначението ѝ; тя може да се използва единствено за приготвяне на ястия. Каквато и да било друга цел на използване, напр. като форма на отопление, съставя неправилна употреба на фурната и затова е опасна. Производителят не носи отговорност за каквото и да било щети, предизвикани от неправилно или неразумно използване на фурната.
- Не дърпайте кабела, за да извадите щепсела от гнездото.
- Не помествавайте ястия или съдове непосредствено по дъно на фурната. Винаги използвайте тава или скара.
- Не се докосвайте до фурната с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва да употребявате наставки, рейки или удължители.
- Действията по инсталиране, поддържане и други действия, отнасящи се до фурната, могат да се извършват когато устройството е отключено от електрическата мрежа.
- При използване устройството става горещо. Препоръчва се предпазливост, за да избягвате докосване до горещите елементи вътре във фурната.
- При необходимост от извършване на действия вътре във горещата фурна използвайте защитни ръкавици.
- Не разливайте вода по долната стена на фурната, когато е включена, тъй като можете да повредите емайлираното покритие.
- Предпазливо отваряйте врата на фурната, за да избегнете опарване от излизащата гореща пара.
- Проводници на захранващите кабели следва да са с номинално сечение не по-малко от 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Ако не спазвате горепосочените указания, производителят не гарантира безопасност на фурната. Прекъсващото устройство следва да е монтирано по неотключаемите кабели съгласно правилата относно кабели.

**Преди да започнете да употребявате устройството, запознайте се със съдържание на цялата инструкция.**

**Строеж на фурната**



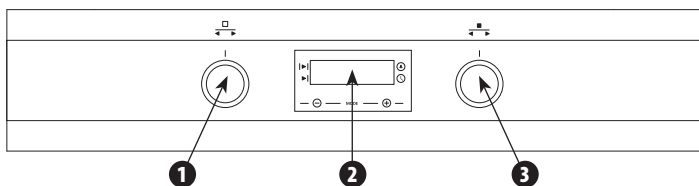
- 1 Контролен панел
- 2 Копчета за управление
- 3 Уплътнение на фурната
- 4 Елемент на грил
- 5 Хромена поддържаща рама (телескопична тип ZME9011EE, ZME9021EE)
- 6 Скара
- 7 Тава за печене на месо
- 8 Панта
- 9 Врата
- 10 Вентилационни отвори
- 11 Закрепване за застрояване
- 12 Екран на грила
- 13 Изход за дим
- 14 Лампичка
- 15 Заден панел
- 16 Вентилатор
- 17 Тава за тесто (\*)
- 18 Страничен панел
- 19 Закалено стъкло

(\*) опционално

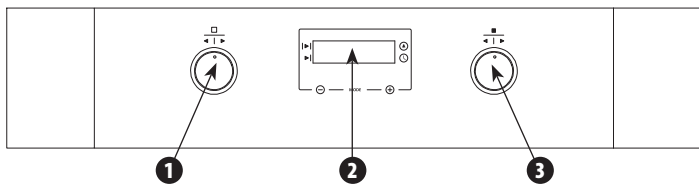
## Панел за управление

- 1 Избор на функция
- 2 Електронен дисплей
- 3 Избор на температура

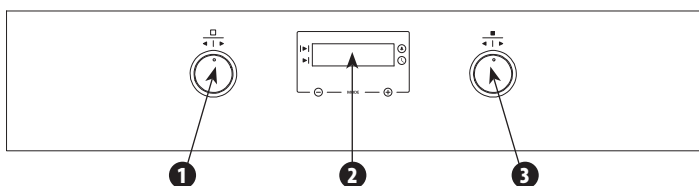
Тип ZME9011EE



Тип ZME9021EE



Тип ZME9031ED



## Функции на фурната

– Фурната е изключена

– Традиционно

Използва се за печене на бисквити и тесто, където топлината следва да се доставя по еднакъв начин, за да се получи пухкава консистенция.

– Традиционно с термоциркулация

Подходящо за печене на месо и тесто. Вентилаторът равномерно разпределя топлината вътре във фурната.

– Грил

За приготвяне на ястия, при които се изисква припичане на повърхността. Благодарение на това външният слой може да се припече без това да влияе върху средния слой на ястието. Идеални за приготвяне на ястията като бифтеци, ребра, риба, тостове.

– Макси грил

По-голяма мощност създава възможност от припичане на по-големи повърхности, отколкото при обикновен грил, а едновременно позволява да се съхрани времето, необходимо за припичане на ястията.

– Макси грил с термоциркулация

Позволява навсякъде еднакво да се изпече ястието и едновременно да се припече повърхността му. Идеален за грилиране. Особено пригоден за печене на големи порции, като птица, дивеч и др. Ястието следва да се помести върху скарата, а подолу една тава, в която ще се събира сос и мазнина.

**ВНИМАНИЕ!** При използване на функции Грил, Макси грил и Макси грил с вентилатор вратата следва да е затворена.

– Турбо

Вентилаторът разпределя топлина, образувана от грейката, поместена отзад във фурната. Благодарение на равномерно разпределяне на топлината можете едновременно да печете ястия на две различни нива.

Този режим на работа създава възможност от размразяване на хранителните продукти. За целта следва да изберете поставяне на температурата.

– Долна грейка

Нагрява само отдолу. Създава възможност от стопляне на ястия, печене на растещо тесто и други подобни.

– Долна грейка с термоциркулация

Топлината се разпределя от долната част на фурната. Тази функция е идеална за приготвяне на сладкиши с плодове или с пълнеж от конфитюр, тъй като те изискват стопляне само отдолу. Винаги е необходимо предварително нагряване.

– Грил и долна грейка

Пригоден за печене на месо, може да се използва за порции с различни размери.

**ВНИМАНИЕ!** Контролната лампичка остава включена при всяка функция на фурната.

## Технически данни

Техническите параметри са посочени в табелката за технически данни на изделието.

Фурна е устройство от I клас, снабдено с присъединителен кабел със защитна жила. Устройството съответства на изисквания на действащите норми.

Устройството отговаря на изисквания на директивите:

- Електрическо устройство за ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Изделието е означено със знак CE върху табелката за технически данни.

## Инсталиране

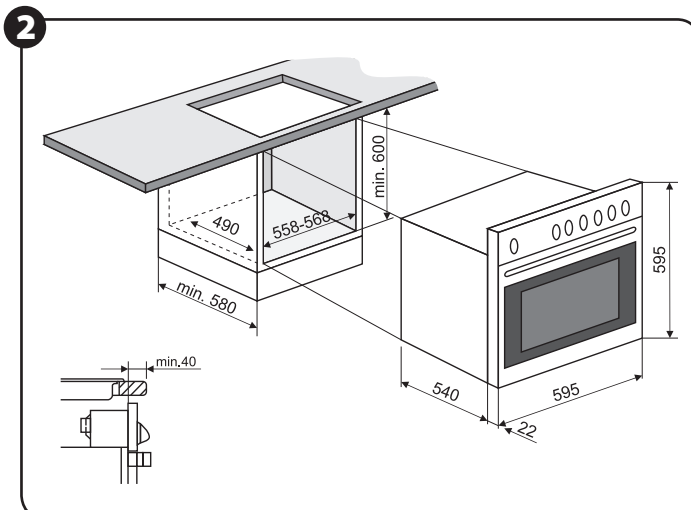
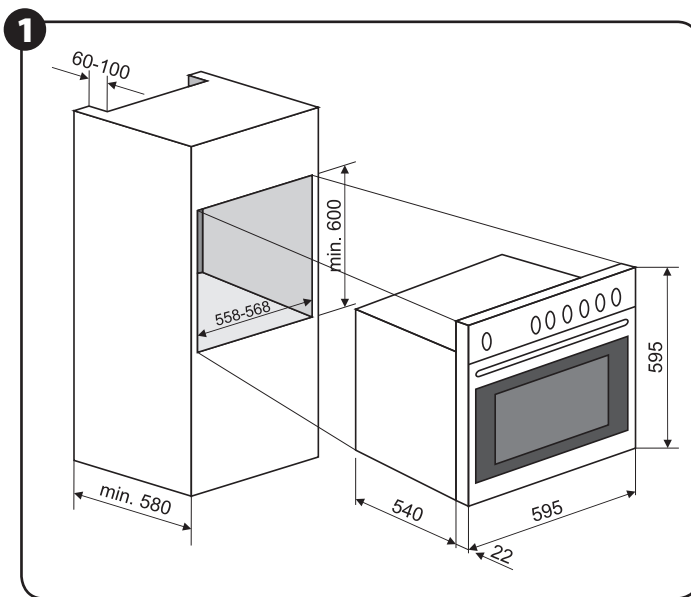
Настоящата информация е предназначена за квалифициран специалист, отговарящ за монтаж и електрически съединения. Ако инсталирате фурната самостоятелно, производителят не носи отговорност за евентуални вреди.

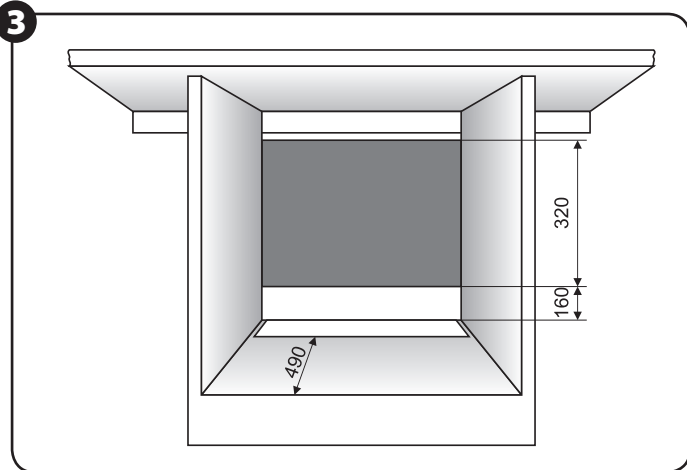
Поставете фурната на предназначения за нея място между кухненски мебели: тя може да се монтира под плот или във вертикално шкафче. Закрепете фурната в съответно положение с винтове, като използвате за закрепването двата отвора по корпуса.

За да намерите закрепващите отвори, отворете врата на фурната и погледнете вътре. За да осигурите съответна вентилация, при монтаж на фурната следва да се спазват съответните долупосочени размери и разстояния.

### ВНИМАНИЕ:

- За да разпаковате фурната, дръпнете тримера, поместен в долната част на кутията и го преместете. Фурната вдигайте, като използвате страничните дръжки, а не дръжката във врата на фурната.
- Нишата в кухненски мебели следва да е с посочени върху рисунката размери, с минимална дълбочина 580 мм (виж рис. 1 и рис. 2).
- За да инсталирате многофункционални фурни в корпус, задната част за застрояване, съответстваща на затъмненото пространство на рисунка 3, не може да има никакви изпъкнали елементи (заячкения, тръби, гнезда и др.)
- Лепилото, използвано за закрепване на пластмасови облицовки в кухненските мебели, следва да издържа температура 85°С.





**ВНИМАНИЕ:** Производителят не отговаря за щетите, възникнали в резултат на погрешно инсталиране, неправилна и погрешна употреба.

За всички фурни след извършване на електрически съединения:

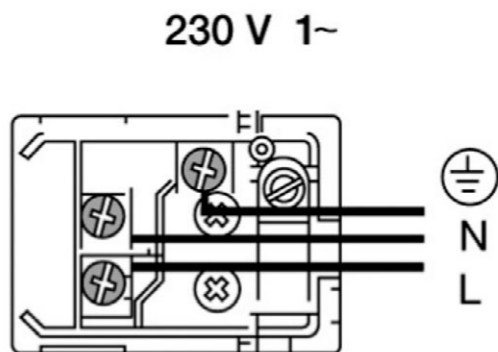
- ① Поставете фурната сред кухненските мебели, като внимавате да не блокирате присъединителния кабел и да не го помествате по горната повърхност на фурната.
- ② Закрепете фурната в корпуса с помощта на 4 доставени в комплекта винта, като ги завинтвате в видимите след отваряне на вратата отвори.
- ③ Проверете дали стени на фурната не се докосват до стени на мебелите и дали е спазено разстояние най-малко 2 мм от съседни елементи на застрояването.

### Подключване към захранването

Инсталиращото лице следва да провери дали:

- Мрежовото захранващо напрежение съответства на изисквания, посочени върху табелката за технически данни;
- Електрическото оборудване съответства на посочената върху табелката за технически данни максимална мощност;
- Диаграма на съединението е показана върху рисунката по-долу;
- Електрическото съединение има съответно заземяване, отговарящо на действащите разпоредби;
- Съединението следва да се извърши с използване на многополюсен изключвател с размер, съответстващ на натоварването. Минимално разстояние между контактите следва да съставя 3 мм, за да има възможност от разединяване при опасност, по време на почистване или сменяване на лампичката. Кабелът за заземяване не може в никакъв случай да се докосва до този изключвател.

След подключване към захранването следва да проверите дали работят всички електрически елементи на фурната.



3 x 1,5mm<sup>2</sup>

## Експлоатация на фурната

### ПОСТАВЯНЕ НА ВРЕМЕТО В ЧАСОВНИКА

След подключване на фурната часовникът ще покаже 12:00 и лампичката над символ ще започне да мига.

Като натискате копчетата и , поставете точното време. То ще се съхрани и лампичката ще угасне.

### РЪЧНО УПРАВЛЕНИЕ

След поставяне на точното време фурната е готова за работа. След това изберете поставяне на температурата и функция на фурната.

За да изключите фурната, поставете управлението в положение .

### ФУНКЦИЯ НА ПРОГРАМАТОР НА ЕЛЕКТРОННИЯ ЧАСОВНИК

**Функция на предупреждение:** Тази функция генерира в определено време предупредителен звук.

**Време на печене:** Функцията създава възможност от програмиране на фурната, за да работи в течение на определено време, след което ще се изключи сама.

**Край на време на печенето:** Функцията създава възможност от поставяне на точния час, в който фурната ще се изключи сама.

**Времетраене и автоматично изключване:** Тази функция създава възможност от поставяне на времетраенето на работа и на часа, в който фурната ще се изключи сама. Функцията позволява да поставите автоматично започване и приключване на работа на фурната.

**Лампичка на часовника:** Лампичка на часовника може да е изключена, ако фурната не се използва.

### ФУНКЦИИ НА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ① Натискайте копчето MODE, докато лампичката над символ започне да мига.
- ② Изберете часа, в който да се чуе сигнал, като натискате копчетата и .
- ③ Лампичката ще остане включена, с което показва, че алармата е програмирана.
- ④ В края на програмираното време алармата ще звъни и ще мига лампичката.
- ⑤ Натиснете каквото и да е копче, за да изключите алармата, а върху дисплея пак ще се покаже актуалното време.

### ПРОГРАМИРАНЕ НА ВРЕМЕ НА ПЕЧЕНЕТО

- ① Натискайте копчето MODE, докато показателят над символ започне да мига.
- ② Изберете времетраенето, като натискате копчетата и .
- ③ След това показателят, който е мигал, ще светне, като показва, че фурната ще се изключи автоматично.
- ④ Часовникът отново ще показва актуалното време.
- ⑤ Изберете температурата и функция на фурната.
- ⑥ Когато изтече програмираното време, фурната ще се изключи, алармата ще звъни и показателят ще започне да мига.
- ⑦ Натиснете каквото и да е копче, за да изключите алармата. Фурната повторно ще се включи.
- ⑧ За да изключите фурната, поставете управлението в положение .

### ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЯ НА ВРЕМЕ НА ПЕЧЕНЕТО

- ① Натискайте копчето MODE, докато показателят над символ започне да мига.
- ② Изберете часа, в който да приключи печенето, като натискате копчетата и .
- ③ След това показателят, който е мигал, ще светне, като показва, че фурната ще се изключи автоматично.
- ④ Часовникът отново ще показва актуалното време.
- ⑤ Изберете температурата и функция на фурната.
- ⑥ Когато изтече програмираното време, фурната ще се звъни и показателят ще започне да мига.
- ⑦ Натиснете каквото и да е копче, за да изключите алармата. Фурната повторно ще се включи.
- ⑧ За да изключите фурната, поставете управлението в положение .

### ПРОГРАМИРАНЕ НА ВРЕМЕТРАЕНЕТО И НА АВТОМАТИЧНОТО ИЗКЛЮЧВАНЕ

- ① Натискайте копчето MODE, докато показателят над символ започне да мига.
- ② Изберете времетраенето, като натискате копчетата и .
- ③ След това показателят, който е мигал, ще светне.
- ④ Натискайте копчето MODE, докато показателят над символ започне да мига.
- ⑤ Изберете часа, в който да приключи печенето, като натискате копчетата и .
- ⑥ След това показателят, който е мигал, ще светне.
- ⑦ Изберете температурата и функция на фурната.
- ⑧ Фурната ще остане изключена, а показателите над символи | | бѐда ще светят.

Фурната е програмирана.

- ⑨ Когато дойде време за започване на работата, фурната ще се включи и ще работи през цялото програмирано време.
- ⑩ Когато изтече програмираното време на приключване на работата, фурната ще се изключи, алармата ще звъни и показателят над символ ► | ще започне да мига.
- ⑪ Натиснете каквото и да е копче, за да изключите алармата. Фурната повторно ще се включи.
- ⑫ За да изключите фурната, поставете управлението в положение □.

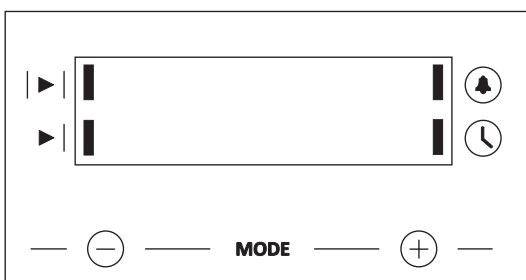
**ВНИМАНИЕ!** Натискане на копчето **MODE** предизвиква появяване на символ на програмираната функция върху дисплея. Можете да я промените, като натискате копчетата **+** и **-**. След избор на желаемата функция ще светне показателят над съответен символ. При прекъсване на захранването всички програми на електронния часовник ще се изтрият. Следва повторно да поставите актуалното време и пак да програмирате часовника.

### ВКЛЮЧВАНЕ НА ЛАМПИЧКА НА ЧАСОВНИКА

За да изключите лампичка на часовника, натиснете едновременно две копчета, след няколко секунди дисплей на часовника ще угасне.

За да го включите повторно, натиснете каквото и да е копче и пак ще се появи актуалното време.

Можете да използвате тази функция, когато часовникът показва актуалното време и не е програмирана никаква функция (не е осветлен никакъв символ).



### Почистване и поддържане

Протрете фурната с вода с малко миешо средство за съдове. Изсушете с меко парцалче.

Разяждащи или абразивни вещества са непригодни. Ако каквито и да било вещества от този тип имат контакт с предната страна на фурната, следва незабавно да ги измиете с използване на вода.

Фурната следва да се мие отвътре, за да премахнете остатъци от ястията или утайка от мазнината, тъй като те могат да предизвикват отделяне на дим или миризми и възникване на петна.

**ВНИМАНИЕ!** Незначителни разлики в цвят на предната страна на устройството са предизвикани от използване на различни материали, като стъкло, пластмасата и метал.

**Устройства с предната страна от неръждаема стомана** – Винаги незабавно отстранявайте петна, причинени от камък, мазнина, брашно или белтък на яйца. Употребявайте продукти за поддържане на неръждаема стомана. Преди употреба на средството за цялата повърхност изпробвайте го най-напред за малка, слабо видима повърхност.

**Устройства с предната страна от алуминий** Използвайте мек миеш детергент за стъкло. Протрете повърхността с меко парцалче за почистване на прозорци или с кърпичка от микрофибра с хоризонтални движения без притискане. Агресивни миешки средства, драскащи гъби и грапави кърпички са непригодни.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При почистване устройството трябва да е изключено и студено. С оглед на безопасност не почистваме устройството с пара или с оборудване под високо налягане. Агресивни миешки средства, драскащи гъби и грапави кърпички са непригодни.

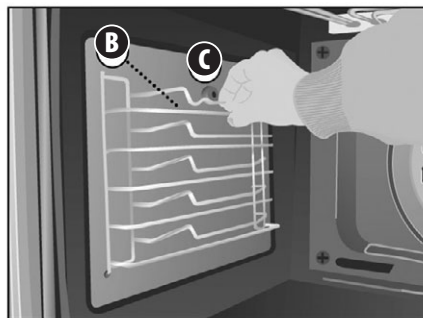
**ВНИМАНИЕ!** Не използвайте никакви драскащи гъби, остри шабъри или абразивни средства.

- За почистване на устройството никога не употребявайте пара или спрей под високо налягане.
- Никога не използвайте абразивни средства, телен шабър или остри предмети за почистване на стъклена врата на фурната.
- Ако след приключване на печенето остават остатъци от мазнина, можете да ги премахнете, като включите празната фурна за един час при температура 200°C.
- Повърхностите от неръждаема стомана или емайлирани почиствайте с топла вода със сапун или съответен качествен продукт. Не се препоръчва да използвате за почистване абразивни средства, тъй като те могат да разрушат повърхността и да развалят външен вид на фурната. Много важно е да почиствате фурната след всяка употреба. Разтопената мазнина се утаява при готвене по стените на фурната. При следващата употреба на фурната тази мазнина може да предизвика неприятна миризма или дори да повлияе върху ефект от готвенето. За почистване използвайте гореща вода и детергент, щателно изплакнете.

- За почистване на скарата от неръждаема стомана използвайте детергенти и метални шабъри, напр. метални шабъри с детергент. Стъклени повърхности, като горната страна, врата на фурната и врата на нагревателната камера следва да се почистват, когато са студени. Повредите, възникнали от неспазване на горепосочените правила, не подлежат на гаранция.

### ИНСТРУКЦИИ ОТНОСНО ИЗВАЖДАНЕ НА ПОДДЪРЖАЩИТЕ РАМКИ И НА ПЛОСКИТЕ ПАНЕЛИ

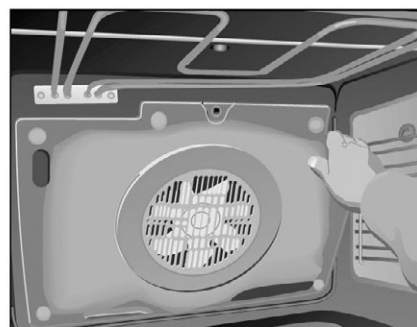
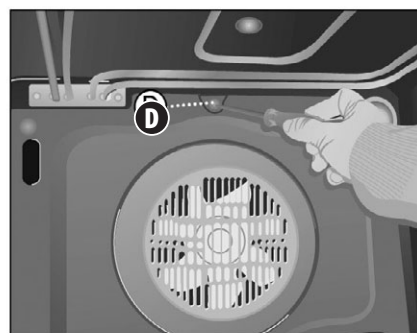
- ① Извадете всякакви асесоари, които са вътре във фурната.
- ② Извадете поддържащите рамки **B**, като освобождавате дръжка на блокировката **C**.



- ③ Отвийте дръжка на блокировката **C** и извадете плоските панели.



- ④ За да извадите задния панел, отвийте винт **D**.



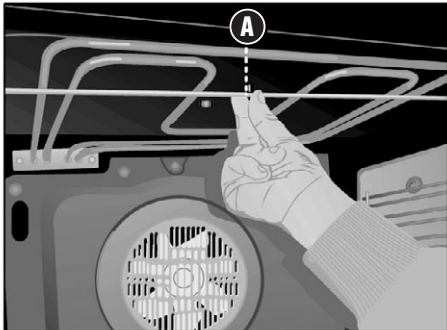
- ⑤ За да сглобите елементите обратно, постъпвайте с обратна последователност.

**ВНИМАНИЕ!** За собствената безопасност никога не включвайте фурната без задния панел, прикриващ вентилатора.

### УПОТРЕБА НА СГЛОБЯЕМАТА ГРЕЙКА НА ГРИЛ (ЗАВИСИМО ОТ МОДЕЛ)

За да измиете горна част на фурната:

- Почакайте фурната напълно да изстине.
- Завъртете винт **A** и спуснете елемента на грил, доколкото е възможно.
- Измийте горна част на фурната и върнете елемента на грил в първоначалното положение.



### ИЗМИВАНЕ НА ВЪНШНИТЕ СТЕНИ НА ФУРНАТА И НА АЕСОАРИТЕ

Външните повърхности на фурната и аесоарите следва да миете с топла вода с добавка на миешо средство или с мек детергент.

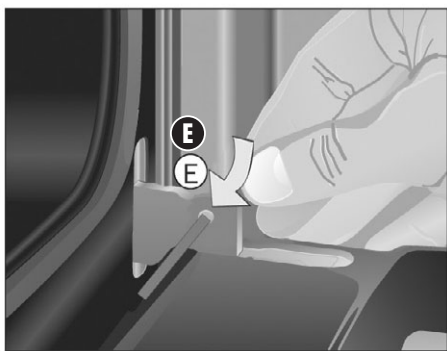
**ВНИМАНИЕ!** Никога не следва да се употребяват метални шабъри или каквито и да било абразивни прахове, които могат да издраскат емайла. Повърхностите от неръждаема стомана следва да миете предпазливо, като използвате само гъби или кърпички, които не предизвикват драскотини.

**ВНИМАНИЕ!** Като миете външната повърхност, не се опитвайте да свалите панела за управление, тъй като можете да направите това изключително тогава, когато фурната е демонтирана от корпуса.

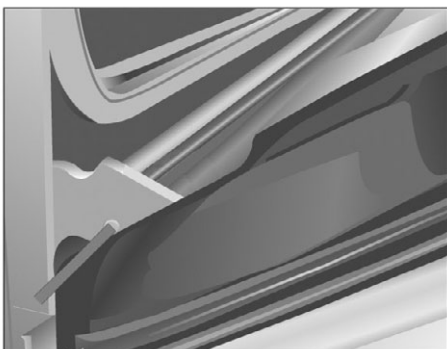
### ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТА НА ФУРНАТА

Зависимо от модел, можете да отстраните вратата, за да улесните почистването ѝ. За да го направите, следва да:

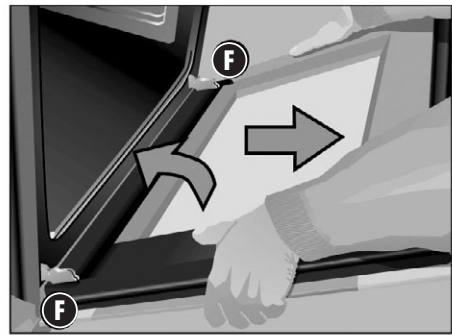
- ① Широко отворите вратата.
- ② Напълно завъртите и двата притискача или сложите малки гвоздейчета в отворите **E**.



- ③ Затваряте вратата, докато се премести към двата притискача.



- ④ Хванете вратата и от двете страни. Бутнете врата на фурната напред, докато тя се освободи напълно от пантите **F**.



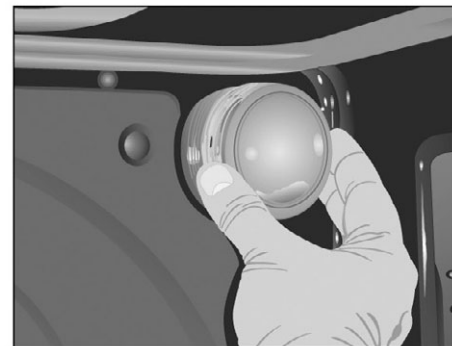
За да сглобите вратата обратно, постъпвайте с обратна последователност.

### СМЕНЯВАНЕ НА ЛАМПИЧКАТА

**ВНИМАНИЕ!** За да смените лампичката, следва най-напред да отключите фурната от електрическата мрежа.

- Отвийте защитната тарелка от основание на лампичката.
- Сменете лампичката и обратно сложите тарелката.

Новата лампичка следва да е устойчива към температура до 300°C.



### Решаване на проблеми

#### Фурната не работи

- Проверете съединение с електрическата система.
- Проверете предпазители и актуален ограничител на своето оборудване.
- Осигурете се дали часовникът е в режима на ръчно управление или в режима на програмиране.
- Проверете позицията на функциите и избор на температурата.

#### Вътрешната лампичка във фурната не функционира

- Сменете лампичката.
- Проверете монтажа ѝ съгласно настоящата инструкция за експлоатация.

#### Показателят за нагряване не работи

- Изберете температурата.
- Изберете регулирането.
- Той следва да свети само когато фурната се нагрява до определената работна температура.

#### По време на работа на фурната се отделя дим


















- Това е нормално при първата употреба.
- Фурната трябва от време на време да се мие.
- Намалете количество на поместено в тавата масло или мазнина.
- Не поставяйте по-висока температура, отколкото е посочено в таблиците на функции на фурната.


















#### Не се достигат очакваните резултати от печене

























- Разгледайте таблиците на функции на фурната, за да получите указанията относно работа с фурната.















**ВНИМАНИЕ!** Ако проблемата продължава да съществува, независимо от нашите указания, свържете се с оторизиран сервизен пункт.

**Таблицы и указания**

ПРЕДЯСТИЯ	ТЕГЛО	НИВО ЗА СЛАГАНЕ	ФУНКЦИЯ НА ФУРНАТА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	СЪД
Печен ориз	0,35	1		180-200	45-50	Плитък огнеустойчив съд
				170-190	35-40	
Пелмени с месо	1,5	3		170-190	45-50	Тава
		2		160-180	30-35	
Зеленчуци в тесто (напр. баница)	1	2		190-210	35-40	Плитък съд
				170-190	30-35	
Печени зеленчуци	1,5	2		190-210	55-60	Плитък съд
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Печени картофи	1	3		180-200	60-65	Тава
				180-200	50-55	
Пица	0,65	3		190-210	20-25	Скара
		2		170-190	15-20	
Тарта	1,5	2		180-200	45-50	Тава за тарта
				160-180	45-50	
Пълнени домати	0,75	3		170-190	10-15	Тава
		2		160-180	10-15	

РИБА	ТЕГЛО	НИВО ЗА СЛАГАНЕ	ФУНКЦИЯ НА ФУРНАТА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	СЪД
Червена риба	1,5	3		180-200	30-35	Тава
				170-190	25-30	
Солена дорада	1	3		190-210	25-30	Тава
				180-200	25-30	
Риба припечена в тесто	1	2		190-210	30-35	Плитък огнеустойчив съд
				180-200	30-35	
Сола	1	3		170-190	15-20	Тава
				160-180	10-15	
Костур и подобни	1	3		190-210	20-25	Тава
				180-200	15-20	
Хек	1,5	3		190-210	25-30	Тава
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Сьомга, увита в омаслена хартия	1	3		180-200	20-25	Тава
				170-190	15-20	
Пъстърва	1	2		190-210	20-25	Тава
				180-200	15-20	

МЕСО	ТЕГЛО	НИВО ЗА СЛАГАНЕ	ФУНКЦИЯ НА ФУРНАТА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	СЪД
Прасе	2	3		190-210	75-85	Тава
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Заек	1,5	3		180-200	60-65	Тава
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Агнешко	1,5	3		190-210	50-55	Тава
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Свинско печено	1,5	3		170-190	35-40	Плитък огнеустойчив съд
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Мариновано филе	1	3		170-190	40-45	Тава
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Пилешко	1,5	3		190-210	50-55	Тава
			 	170-190	45-50	
Говеждо печено	1	3		190-210	35-40	Тава
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Бифтек	1	3		180-200	35-40	Тава
			 	160-180	30-35	

ТЕСТО И ДЕСЕРТИ	ТЕГЛО	НИВО ЗА СЛАГАНЕ	ФУНКЦИЯ НА ФУРНАТА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	СЪД
Бисквит-тесто	0,5	2		170-190	35-40	Тава за тесто
				160-180	30-35	
Руло	0,3	3		170-190	10-15	Тава
				160-180	10-15	
Флан	0,5	1		160-170	60-65	Тава за хляб
		2		160-170	55-60	
Бисквити	0,5	3		160-180	20-25	Тава
				150-170	15-20	
Вол-о-венти	0,25	3		170-190	15-20	Тава
				170-180	15-20	
Пасти	0,5	2		160-180	25-30	Тава
				150-170	25-30	
Печени ябълки	1	3		180-200	35-40	Тава
				170-190	30-35	



ТЕСТО И ДЕСЕРТИ	ТЕГЛО	НИВО ЗА СЛАГАНЕ	ФУНКЦИЯ НА ФУРНАТА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ	СЪД
Печени банани	0,5	3		170-190	15-20	Плитък огнеустойчив съд
				170-190	10-15	
Френски бисквити	0,25	2		180-200	20-25	Тава
				170-190	20-25	
Тесто със сливи	0,5	2		170-190	60-65	Тава за тесто
				160-180	50-55	
Тесто с ябълки	1	2		170-190	50-55	Тава
				160-180	45-50	
Тесто със сирене	1	2		180-200	45-50	Тава за тесто
				170-190	35-40	

### Екология – пазете околната среда

Всеки потребител може да допринесе нещо за опазване на околната среда. Това не е трудно нито много скъпо. За тази цел:

Картонни опаковки предадете за макулатура.

Полиетиленови (PE) торби хвърлете в контейнер за пластмаса.

Изразходваното устройство предадете в съответен пункт за складиране, тъй като намиращите се в устройството компоненти могат да съставят опасност за околната среда.



#### Не изхвърляйте устройството заедно с битови отпадъци!!!

- Опаковъчните материали могат да бъдат опасни за деца!
- За да отстраните опаковката или устройството, обърнете се към пункта за рециклинг. Отрежете захранващия кабел и унищожете устройството за затваряне на вратата.
- Картонната опаковка е произведена от хартия от рециклинг и следва да се предаде за рециклинг на мястото за събиране на макулатура.
- Като осигурявате правилно отстраняване на този продукт, помагате да се предотвратят отрицателни за околната среда и човешкото здраве последици, които биха могли да се появят при неправилно обръщение с отпадъци от този продукт.
- За да получите по-подробна информация относно рециклинг на този продукт, свържете се, моля, с локална администрация или с фирма, занимаваща се с извозване на смет.

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Рекомендації щодо техніки безпеки .....	58
Будова духовки .....	58
Панель управління .....	59
Застосування духовки .....	59
Технічні дані .....	59
Монтаж .....	59
Підключення до джерела енергопостачання .....	60
Обслуговування духовки .....	60
Чищення та догляд .....	61
Вищення проблем .....	62
Таблиці та рекомендації .....	63
Екологія – піклуємося про навколишнє середовище .....	65
Транспортування і зберігання .....	65

**Рекомендації щодо техніки безпеки**

- Уважно прочитайте дану інструкцію. Вона містить важливі рекомендації про те, як безпечно установити, використовувати та обслуговувати духовку.
- Зберігайте цю інструкцію в безпечному місці, щоб у майбутньому гарантувати швидкий доступ до неї.
- Пристрій завжди підключайте до розетки електричної мережі (виключно перемінного струму), обладнаної захисним штифтом, з напругою, яка відповідає вказаній на інформаційній таблиці специфікації пристрою.
- Неправильне підключення приєднувального кабелю може призвести до ризику виникнення ураження струмом.
- Після монтажу пристрою штепсельна вилка повинна бути легко доступною.
- Під час першого вмикання духовки може виходити їдкий дим. Відбувається так тому, що перший раз нагрівається зв'язуюча речовина ізоляційних панелей довкола духовки. Це цілком нормальне явище, якщо з'явиться дим, то перш ніж вклати всередину духовки страву, потрібно зачекати, доки дим вивітриться.
- Не дозволяйте дітям близько підходити до духовки, коли вона гаряча, особливо якщо ввімкнений гриль.
- Перед тим, як замінити лампочку, переконайтеся в тому, що пристрій вимкнений, щоб запобігти ураженню струмом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Доступні частини можуть нагріватися. Не слід підпускати дітей до духовки.

- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.

- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.

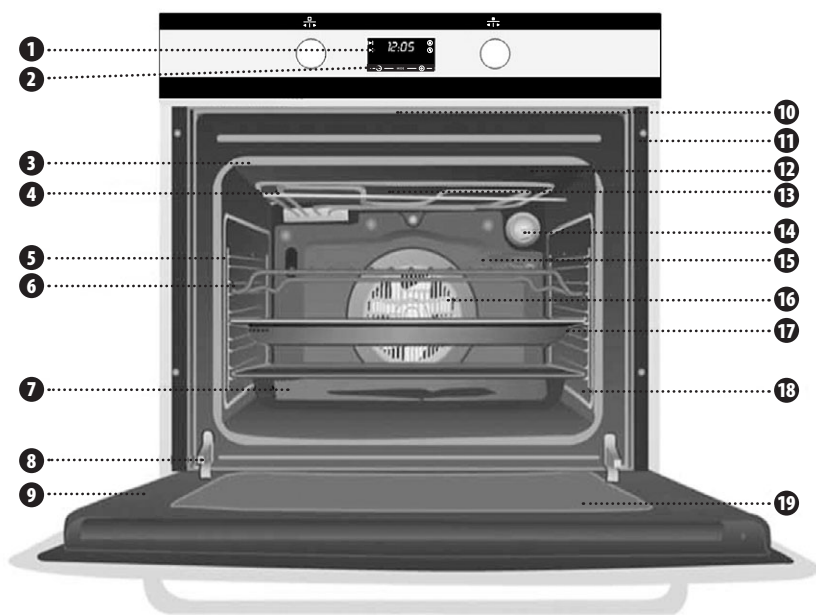
**Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.**

**Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.**

- Монтаж і ремонт духовки повинні проводити виключно уповноважений спеціаліст по монтажу відповідно до рекомендацій виробника.
- Пристрій запроєктований виключно для домашнього користування. Слід його використовувати виключно для випічки страв, ніколи для інших цілей. Необхідно звертати увагу на дітей, щоб вони не гралися пристроєм.
- Не використовуйте шорсткі засоби для чищення або гострі металеві предмети для чищення скла дверцят, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може спричинити тріскання скла.
- Не слід використовувати для чищення пару.
- Духовка може використовуватися виключно з метою відповідно до призначення; її можна використовувати тільки для випічки страв. Будь-яке інше використання, наприклад, як форма обігрівання, являється невластивим використанням духовки і тому є небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну неналежним або нерозсудливим користуванням духовкою.
- Не тягніть за кабель для того, щоб виїняти штепсельну вилку з розетки.
- Не торкайтеся духовки мокрими чи вологими руками або ступнями.
- Не рекомендується застосування насадок, контактних планок або продовжувачів.
- Монтажні роботи, процедури по догляду та інші, що стосуються духовки, можна виконувати тільки коли пристрій вимкнений з електричної мережі.
- Під час користування обладнання стає гарячим. Рекомендується поводитися обережно, щоб уникнути торкання гарячих елементів всередині духовки.
- Обережно відкривайте дверцята духовки, щоб запобігти одержанню опіків від гарячої пари, яка звідти виходить.
- Якщо приєднувальний кабель пошкоджений, його слід негайно замінити. Під час заміни кабелю поступайте згідно наступних інструкцій. Усуньте кабель живлення і замініть його кабелем типу H05VVV-F або H05V2V2-F. Кабель повинен витримувати енергопостачання, необхідне для духовки. Заміна кабелю повинна бути зроблена техніком з відповідною кваліфікацією. Заземлюючий провід (жовто-зелений) повинен бути на 10 мм довший, ніж кабель живлення.
- Провідники кабелів живлення повинні мати номінальний переріз не менший, ніж 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Якщо Ви не будете дотримуватися вищевказаних рекомендацій, то виробник не гарантує безпеки духовки. Розподілюючий пристрій слід замонтувати на невід'єднувальних кабелях згідно з правилами, що стосуються кабелів.

**Перед початком користування ознайомтеся зі змістом всієї інструкції.**

**Будова духовки**



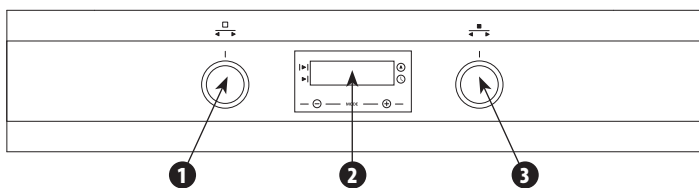
- 1 Контрольна панель
- 2 Кнопки управління
- 3 Ущільнювач духовки
- 4 Елемент гриля
- 5 Хромована рамка для підтримки (телескопічна Тип ZME9011EE, ZME9021EE)
- 6 Решітка
- 7 Бритванна (лоток) для запікання м'яса
- 8 Завіса
- 9 Дверцята
- 10 Вентиляційні отвори
- 11 Монтажні отвори для вбудовування
- 12 Екран гриля
- 13 Вивідний димовий отвір
- 14 Лампочка
- 15 Задня панель
- 16 Вентилятор
- 17 Бритванна (лоток) для тістечок (\*)
- 18 Бічна панель
- 19 Шибка з ґартованого скла

(\*) опціонально

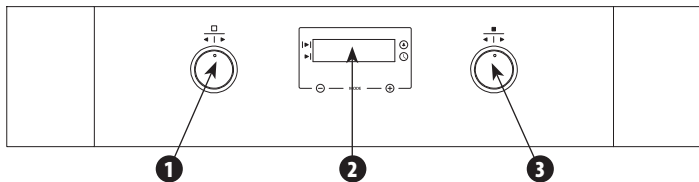
## Панель управління

- 1 Вибір функції
- 2 Електронний дисплей
- 3 Вибір температури

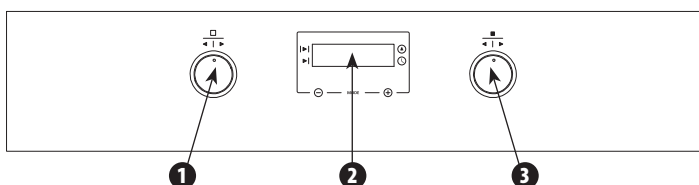
Тип ZME9011EE



Тип ZME9021EE



Тип ZME9031ED



## Функції духовки

– Духовка вимкнена

– Традиційна

Використовується для випікання бісквітів та тістечок, у яких тепло повинне подаватися однаковим способом, щоб отримати пухку консистенцію.

– Традиційна з термообігом

Відповідна для приготування запеченого м'яса та випікання тістечок. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духовки.

– Гриль

Для приготування страв, у котрих потрібно припікати поверхню. Завдяки цьому зовнішній шар може бути підрум'янений без впливу на внутрішні шари страви. Ідеальний для приготування таких страв, як стейки, реберця, риба, тости.

– Максі-Гриль

Вища потужність дозволяє запікати більші поверхні, ніж у випадку звичайного гриля, а одночасно дозволяє скоротити час, що необхідний для підрум'янення страв.

– Максі-Гриль з термообігом

Дозволяє однорідно запікати та одночасно підрум'янювати поверхню страв. Ідеальний для грилювання. Особливо придатний для запікання великих порцій, таких як птиця, дичина та ін. Страву слід помістити на решітку, а потім – на бритванну (лоток), на котрій буде збиратися соус та жир.

**УВАГА!** Під час використання функцій Гриль, Максі-Гриль та Максі-Гриль з термообігом дверцята повинні бути закриті.

– Турбо

Вентилятор розподіляє тепло, яке виробляється нагрівачем, що розташований у задній частині духовки. Завдяки рівномірному розподіленню тепла можна одночасно запікати страви на двох різних рівнях.

Цей режим роботи дає можливість розморожувати продукти харчування. З цією метою слід вибрати установку температури.

– Нижній нагрівач

Нагрівання тільки знизу. Дає можливість підігрівати страви, випікати дріжджове тісто і тому подібне.

– Нижній нагрівач з термообігом

Тепло розподіляється від нижньої частини духовки. Ця функція ідеальна для приготування тістечок з фруктами або з джемовою начинкою, оскільки вони потребують нагрівання тільки знизу. Попереднє нагрівання необхідне завжди.

– Гриль і нижній нагрівач

Придатний для запікання м'яса, можна використовувати для порцій різної величини.

**УВАГА!** Контрольний індикатор залишається ввімкненим при кожній функції духовки

## Технічні дані

Технічні параметри наведені на інформаційній таблиці специфікації виробу.

Духовка являється пристроєм класу I, обладнаним приєднувальним кабелем з захисною жилою та вилкою з захисним штифтом.

Пристрій відповідає вимогам діючих норм.

Пристрій відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Вибір позначений знаком CE на інформаційній таблиці специфікації.

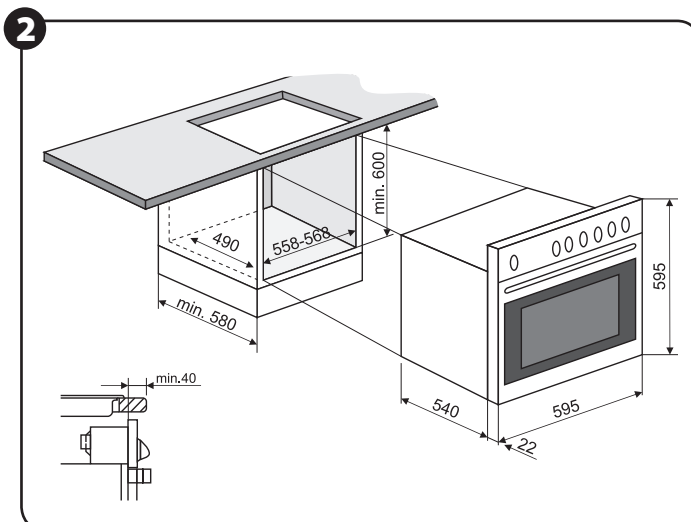
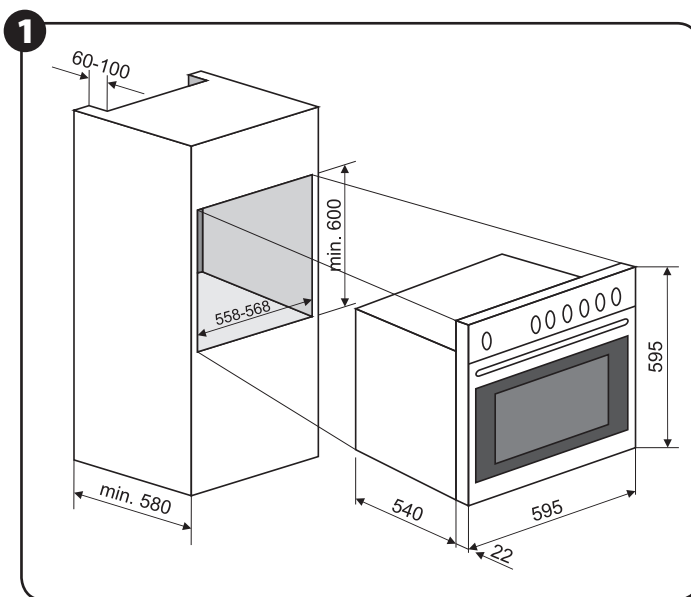
## Монтаж

Дана інформація призначена для кваліфікованого спеціаліста по монтажу, який відповідає за монтаж та підключення до електромережі. Якщо Ви виконуєте монтаж духовки самостійно, то виробник не несе відповідальності за можливу заповідяню шкоду.

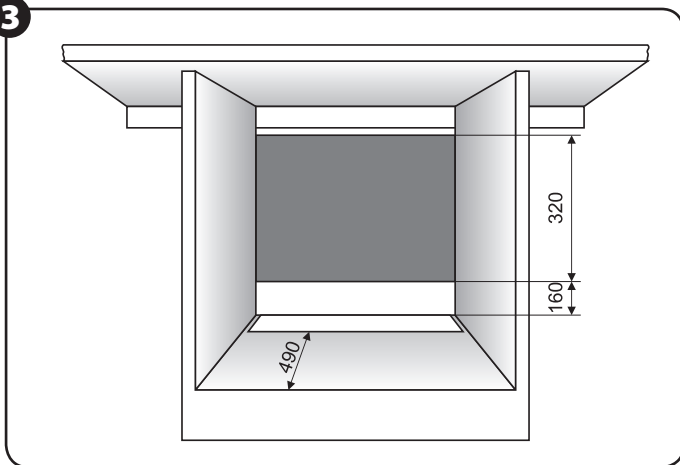
Вставте духовку в призначене для неї місце в забудованому кухонному наборі; можна її установити під кухонною лядою або у вертикальній шафці. Закріпіть духовку у відповідному положенні шурупами, використовуючи два монтажні отвори в корпусі. Щоб знайти монтажні отвори, відкрийте дверцята духовки та зазирніть усередину. Для забезпечення необхідної вентиляції під час монтажу духовки слід дотримуватися відповідних розмірів та відстаней, які наведені нижче.

### УВАГА:

- Щоб розпакувати духовку, необхідно потягнути за кришку, розташовану в нижній частині ящика та пересунути її, а потім слід підняти, використовуючи бічні ручки, а не ручку на дверцятах духовки.
- Ніша вбудовування повинна мати розміри, вказані на малюнку, з мінімальною глибиною 580 мм (дивіться мал. 1 та мал. 2).
- Для того, щоб установити багатофункційну духовку в корпусі, задня частина забудови, що відповідає затемненій зоні на малюнку 3, не може мати жодних виступаючих елементів (підсилення, трубки, розетки та ін.).
- Клей, що використаний для закріплення в кухонних меблях ламінату з пластика, повинен витримувати температуру 85°C.



3



**УВАГА! Виробник не відповідає за шкоду, заподіяну внаслідок неправильного монтажу, неналежного або помилкового використання.**

Для всіх духовок після виконання електричних підключень необхідно:

- ① Вставити духовку в кухонну забудову, звертаючи увагу на те, щоб не заблокувати приєднувальний кабель живлення і не розмістити його на верхній поверхні духовки.
- ② Прикріпити духовку до забудови за допомогою 4 шурупів, які долучені в комплекті, котрі слід вкрутити в монтажні отвори, що помітні після відкриття дверцят.
- ③ Перевірити, чи стінки духовки не доторкаються до стінок забудови, і чи дотримано відстань не менше 2 мм від сусідніх елементів забудови.

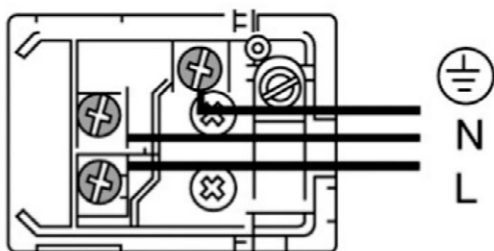
### Підключення до джерела енергопостачання

Особа, що виконує монтаж, повинна перевірити, чи:

- Напряг мережі енергопостачання відповідає вимогам, вказаним на інформаційній таблиці специфікації пристрою.
- Електрична система електромережі відповідає максимальній потужності, вказаній на інформаційній таблиці специфікації пристрою.
- Схема підключення показана на малюнку нижче.
- Підключення до електромережі має відповідне заземлення згідно чинних правил і норм.
- Підключення слід виконати за допомогою багатополісного вимикача, величина якого відповідає навантаженню. Мінімальна відстань між контактами повинна становити не менше 3 мм, щоб була можливість відключення у випадку небезпеки, під час чищення або заміни лампочки. Ні в якому разі кабель заземлення не може проходити через цей вимикач.

Після підключення енергопостачання слід перевірити, чи всі елементи духовки працюють.


230 V 1~





3 x 1,5mm<sup>2</sup>

## Обслуговування духовки


### УСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ НА ГОДИННИКУ

Після підключення духовки на годиннику з'явиться 12:00 і почне пульсуюче світлитися над символом .

Натискаючи на кнопки  і  на годиннику слід установити потрібну годину. Вона буде записана і пульсуюче світло згасне.

### РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ

Після установлення відповідної години духовка готова до роботи. Далі слід вибрати установлення температури та функції духовки.

Щоб вимкнути духовку, потрібно установити управління в положенні .

### ФУНКЦІЇ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА ГОДИННИКА

**Функція попередження:** Ця функція видає попереджувальний звук у визначений час.

**Час запікання:** Функція дає можливість запрограмувати духовку так, щоб вона працювала протягом визначеного періоду часу, після чого вимкнеться самостійно.



**Закінчення часу запікання:** Функція дає можливість установити точну годину, о котрій духовка вимкнеться самостійно.

**Час тривання і автоматичне вимкання:** Ця функція дає можливість установити час тривання праці та годину, о котрій духовка вимкнеться самостійно. Ця функція дозволяє установити автоматичний початок та закінчення часу праці духовки.

**Індикатор годинника:** Індикатор годинника може бути вимкнений, якщо духовка не використовується.

### ФУНКЦІЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

① Натисніть на кнопку MODE і утримуйте, доки індикатор над символом  не почне пульсуюче світлитися.

② Виберіть годину, о котрій має пролунати сигнал, натискаючи на кнопки  і .

③ Далі світловий індикатор залишиться ввімкненим, показуючи, що запрограмований сигнал тривоги.

④ Наприкінці запрограмованого часу прозвонить сигнал тривоги і почне пульсуюче світлитися індикатор.

⑤ Натисніть на будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал тривоги, а дисплей знову почне показувати поточну годину.

### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАПІКАННЯ

① Натисніть на кнопку MODE і утримуйте, доки індикатор над символом  почне пульсуюче світлитися.

② Виберіть час тривання, натискаючи на кнопки  і .

③ Потім індикатор, котрий світився пульсуюче, почне світлитися постійно, вказуючи на те, що духовка вимкнеться автоматично.

④ Годинник знову буде показувати поточну годину.


⑤ Виберіть температуру і функцію духовки.



⑥ Коли мине установлений час, то духовка вимкнеться, прозвонить сигнал тривоги, а індикатор почне світлитися пульсуюче.

⑦ Натисніть на будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал тривоги. Духовка знову ввімкнеться.

⑧ Щоб вимкнути духовку, установіть управління в положення .

### ПРОГРАМУВАННЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ЗАПІКАННЯ

① Натисніть на кнопку MODE і утримуйте, доки індикатор над символом  почне пульсуюче світлитися.

② Виберіть годину, о котрій запікання повинно закінчитися, натискаючи на кнопки  і .

③ Потім індикатор, котрий світився пульсуюче, почне світлитися постійно, вказуючи на те, що духовка вимкнеться автоматично.

④ Годинник знову буде показувати поточну годину.

⑤ Виберіть температуру і функцію духовки.

⑥ Коли мине установлений час, то духовка вимкнеться, прозвонить сигнал тривоги, а індикатор почне світлитися пульсуюче.

⑦ Натисніть на будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал тривоги. Духовка знову ввімкнеться.


⑧ Щоб вимкнути духовку, установіть управління в положення .



### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ТРИВАННЯ І АВТОМАТИЧНОГО ВИМКАННЯ

① Натисніть на кнопку MODE і утримуйте, доки індикатор над символом  почне пульсуюче світлитися.

② Виберіть час тривання, натискаючи на кнопки  і .

③ Потім індикатор, котрий світився пульсуюче, почне світлитися постійно.

④ Натисніть на кнопку MODE і утримуйте, доки індикатор над символом  почне пульсуюче світлитися.

⑤ Виберіть годину, о котрій запікання повинне закінчитися, натискаючи на кнопки  і .

- ⑥ Потім індикатор, котрий світився пульсуюче, почне світитися постійно.
- ⑦ Виберіть температуру і функцію духовки.
- ⑧ Духовка ввімкнеться, а індикатори над символами ► | та ► | будуть світитися.  
Духовка запрограмована.
- ⑨ Коли надійде час початку роботи, духовка ввімкнеться і буде працювати протягом усього запрограмованого часу.
- ⑩ Коли мине запрограмований час закінчення роботи, то духовка вимкнеться, прозвонить сигнал тривоги, а індикатор над символом ► | почне пульсуюче світитися.
- ⑪ Натисніть на будь-яку кнопку, щоб вимкнути сигнал тривоги. Духовка знову ввімкнеться.
- ⑫ Щоб вимкнути духовку, установіть управління в положення □.

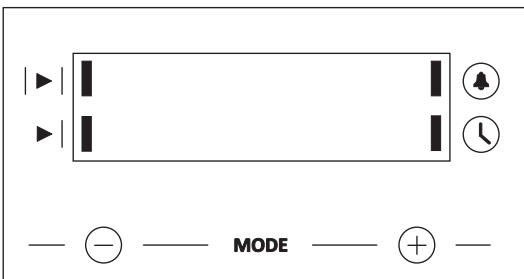
**УВАГА!** У результаті натискання на кнопку **MODE** на дисплеї з'являється символ запрограмованої функції. Можна його змінити, натискаючи на кнопки **+** і **-**. Після вибору потрібної функції індикатор над відповідним символом засвітиться. У випадку перерви в подачі електроенергії всі програми електронного годинника будуть скасовані. Потрібну годину слід установити повторно, а годинник – повторно запрограмувати.

### ВМИКАННЯ ІНДИКАТОРА ГОДИННИКА

Щоб вимкнути індикатор годинника, натисніть одночасно на дві кнопки, через кілька секунд дисплей годинника погасне.

Для того, щоб повторно його ввімкнути, натисніть на будь-яку кнопку, і знову з'явиться поточна година.

Ця функція може використовуватися, коли годинник показує поточну годину і жодна функція не запрограмована (жоден символ не світиться).



### Чищення та догляд

Протріть духовку водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду. Висушіть м'якою ганчіркою. Ідкі або абразивні речовини недопустимі. Якщо будь-яка речовина такого типу ввійде в контакт з передньою частиною духовки, то потрібно негайно її змити за допомогою води. Внутрішню частину духовки також слід мити, щоб усунути залишки страв або жирний осад, оскільки вони можуть стати причиною виділення диму чи запаху і виникнення плям.

**УВАГА!** Незначні різниці в кольорі передньої частини пристрою зумовлені використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал.

**Прилади з передньою частиною з нержавіючої сталі** – Завжди негайно усувайте плями, викликані каменем, жиром, мукою або білком яйця. Використовуйте засоби для догляду за нержавіючою сталлю. Перед застосуванням засобу на всій поверхні випробуйте його спочатку на невеликій, малопомітній поверхні.

**Прилади з передньою частиною з алюмінію** – Застосовуйте лагідні миючі засоби для миття віконного скла. Протріть поверхню м'якою ганчіркою для миття вікон або ганчіркою з мікро фібри горизонтальними рухами без натискання. Агресивні засоби для чищення, дряпаючі губки та шорсткі ганчірки недопустимі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час чищення пристрій повинен бути вимкнений і холодний. З огляду на безпеку не слід чистити пристрій паром або обладнанням під високим тиском. Агресивні засоби для чищення, дряпаючі губки та шорсткі ганчірки недопустимі.

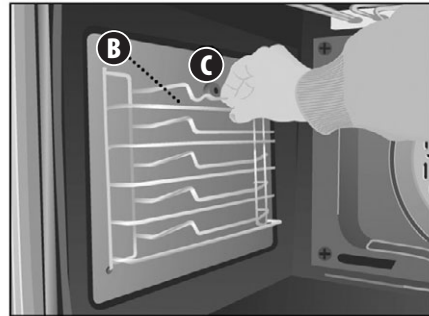
**УВАГА!** Не застосовуйте ніяких стираючих мийок, гострих дряпачок або абразивних засобів.

- Ніколи не використовуйте пару або спреї під високим тиском для чищення пристрою.
- Ніколи не застосовуйте стираючі засоби, дротяні щітки або гострі предмети для чищення скляних дверцят духовки.
- Поверхні з нержавіючої сталі або емальовані поверхні слід чистити теплою водою з милом або відповідним фірмовим засобом. Не рекомендується використовувати для чищення стираючі засоби, оскільки вони можуть знищити поверхню та зіпсувати вигляд духовки. Дуже важливо чистити духовку після кожного користування. Розтоплений жир відкладається на стінках духовки під час випічки.
- Наступним разом після користування духовкою цей жир може викликати неприємний запах або навіть може вплинути на результат випічки. Для чищення використовуйте гарячу воду та миючий засіб, ретельно сполосніть.
- Для чищення решітки із нержавіючої сталі застосовуйте миючі засоби та металеві мийки. Нп., металеві губки для миття з миючим засобом. Скляні поверхні, такі як

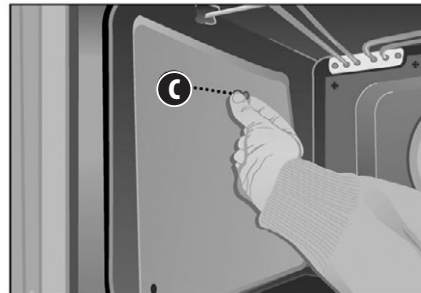
верх, дверцята духовки та дверцята нагрівальної камери необхідно чистити у той час, коли вони холодні. Пошкодження, котрі виникли з приводу недотримання вищевказаних правил, не підлягають гарантії.

### ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВИЙМАННЯ ПІДТРИМУЮЧИХ РАМ ТА ПЛАСКИХ ПАНЕЛЕЙ

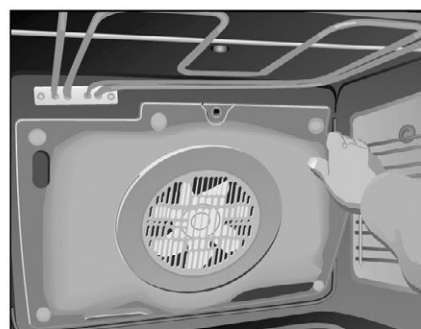
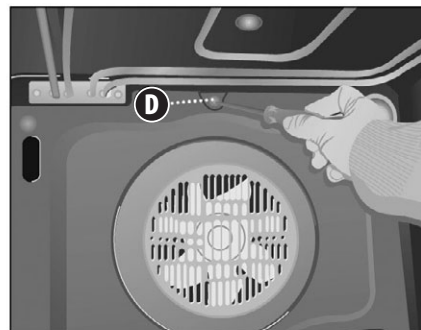
- ① Усуньте всі аксесуари зсередини духовки.
- ② Вийміть підтримуючі рами **B**, звільнивши завісу блокади **C**.



- ③ Відкритіть завісу блокади **C** і висуньте пласкі панелі.



- ④ Щоб зняти задню панель, відкритіть гвинт **D**.



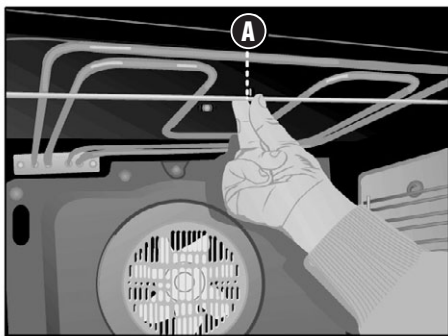
- ⑤ Щоб знову скласти елементи поступайте у зворотному порядку.

**УВАГА!** Для власної безпеки ніколи не потрібно вмикати духовку без задньої панелі, котра прикриває вентилятор.

## ЗАСТОСУВАННЯ СКЛАДАНОГО НАГРІВАЧА ГРИЛЯ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ)

Щоб помити верхню частину духовки:

- Почекайте, доки духовка повністю охолоне.
- Поверніть гвинт **A** та знизьте елемент гриля якомога нижче.
- Помийте верхню частину духовки і повернуть елемент гриля у попереднє положення.



## МИТТЯ ЗОВНІШНІХ СТІНОК ДУХОВКИ ТА АКСЕСУАРІВ

Зовнішні поверхні духовки та аксесуари потрібно мити теплою водою з додатком рідини для миття посуду або лагідних миючих засобів.

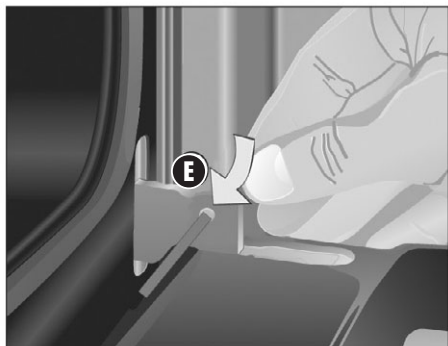
**УВАГА!** Ніколи не слід використовувати металеві скребки або будь-які абразивні порошки, котрі можуть подряпати емаль. Поверхні з нержавіючої сталі слід потрібно мити обережно, застосовуючи тільки губки або ганчірки, котрі не спричинять подряпин.

**УВАГА!** Під час миття зовнішніх поверхонь не слід намагатися зняти панель управління, оскільки це можна зробити тоді, коли духовка буде демонтована із забудування.

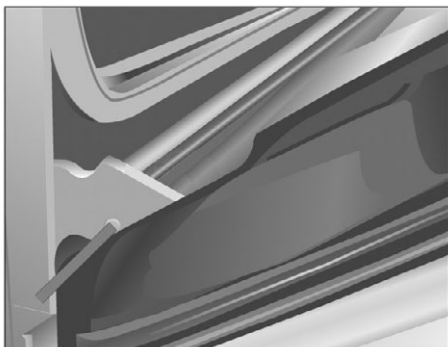
## ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

В залежності від моделі, можна зняти дверцята, щоб полегшити їх чищення. Для цього слід:

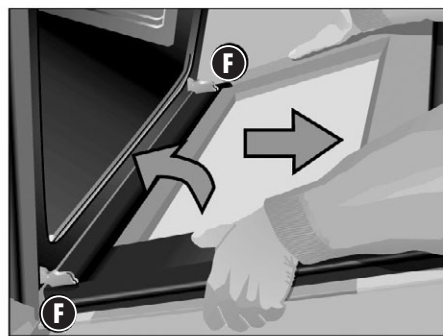
- 1 Широко відчинити дверцята.
- 2 Повністю повернути обидві заціпки або вставте невеликі шпильки в отвори **E**.



- 3 Закривати дверцята, аж поки вони переставляться в обидві заціпки.



- 4 Візьміться за дверцята з обох боків. Потягніть дверцята вперед, аж доки вивільняться із завіс **F**.



Щоб скласти дверцята назад, потрібно поступати у зворотній послідовності.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

**УВАГА!** Щоб замінити лампочку, спочатку слід відключити духовку від електромережі.

- Відкрутіть захисний ковпак від основи лампочки.
- Замініть лампочку та закрутіть назад захисний ковпак.

Замінна лампочка повинна бути стійкою на температуру до 300°C.



## Вирішення проблем

### Духовка не працює

- Необхідно перевірити підключення електричної системи.
- Перевірте запобіжники та поточний обмежувач своєї системи.
- Переконайтеся, чи годинник перебуває у режимі ручного управління, чи в режимі програмування.
- Перевірте положення функції і вибору температури.

### Внутрішня лампочка духовки не працює

- Замініть лампочку.
- Перевірте, чи вона установлена відповідно до даної інструкції з експлуатації.

### Датчик нагрівання не працює

- Виберіть температуру.
- Виберіть установку.
- Повинен світити тільки тоді, коли духовка нагрівається до установленної робочої температури.

### Під час праці духовки виділяється дим


















- Це нормальне явище під час першого використання.
- Періодично слід мити духовку.
- Слід зменшити кількість жиру або олії, налитого у бритванну (лоток).
- Не використовуйте вищі установки температури, ніж ті, котрі наведені в таблиці функцій духовки.


















### Не досягаються очікувані результати запікання

- Перегляньте таблицю функцій духовки, щоб отримати вказівки відносно праці з духовкою.

**УВАГА!** Якщо, не зважаючи на наші рекомендації, проблема надалі залишається, необхідно зв'язатися з Авторизованим Сервісним Пунктом.

**Таблиці та рекомендації**

ГАРНІРИ	ВАГА	ПОЛОЖЕННЯ ПОЛИЦІ	ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПОСУД
Печений рис	0,35	1		180-200	45-50	Неглибокий жаростійкий посуд
				170-190	35-40	
Паштети	1,5	3		170-190	45-50	Бритванна (поток)
		2		160-180	30-35	
Овочі в тісті нп., вареники, штруцлі	1	2		190-210	35-40	Неглибокий посуд
				170-190	30-35	
Овочеві запіканки	1,5	2		190-210	55-60	Неглибокий посуд
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Печена картопля	1	3		180-200	60-65	Бритванна (поток)
				180-200	50-55	
Піца	0,65	3		190-210	20-25	Решітка
		2		170-190	15-20	
Квіше (Quiche)	1,5	2		180-200	45-50	Форма для Квіше (Quiche)
				160-180	45-50	
Фаршировані помідори	0,75	3		170-190	10-15	Бритванна (поток)
		2		160-180	10-15	

РИБА	ВАГА	ПОЛОЖЕННЯ ПОЛИЦІ	ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПОСУД
Пагрус червоний	1,5	3		180-200	30-35	Бритванна (поток)
				170-190	25-30	
Дорадо солена	1	3		190-210	25-30	Бритванна (поток)
				180-200	25-30	
Риба запечена в тісті	1	2		190-210	30-35	Посуд для запіканок
				180-200	30-35	
Палтус (солея)	1	3		170-190	15-20	Бритванна (поток)
				160-180	10-15	
Окуневі	1	3		190-210	20-25	Бритванна (поток)
				180-200	15-20	
Мерлуза європейська	1,5	3		190-210	25-30	Бритванна (поток)
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось загорнутий в жирний папір	1	3		180-200	20-25	Бритванна (поток)
				170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Бритванна (поток)
				180-200	15-20	

М'ЯСО	ВАГА	ПОЛОЖЕННЯ ПОЛИЦІ	ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПОСУД
Порося	2	3		190-210	75-85	Бритванна (лоток)
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Бритванна (лоток)
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Ягнятина	1,5	3		190-210	50-55	Бритванна (лоток)
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Печеня	1,5	3		170-190	35-40	Посуд для запіканок
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Полядиця Маринована	1	3		170-190	40-45	Бритванна (лоток)
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Курча	1,5	3		190-210	50-55	Бритванна (лоток)
				170-190	45-50	
Ростбіф	1	3		190-210	35-40	Бритванна (лоток)
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Біфштекс	1	3		180-200	35-40	Бритванна (лоток)
				160-180	30-35	

ТІСТЕЧКА І ДЕСЕРТИ	ВАГА	ПОЛОЖЕННЯ ПОЛИЦІ	ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПОСУД
Бісквітне тісто	0,5	2		170-190	35-40	Форма для випічки
				160-180	30-35	
Рулет	0,3	3		170-190	10-15	Бритванна (лоток)
				160-180	10-15	
Флан (пиріг з фруктами)	0,5	1		160-170	60-65	Форма для хліба
		2		160-170	55-60	
Тістечка	0,5	3		160-180	20-25	Бритванна (лоток)
				150-170	15-20	
Воловани (Vol-au-vents)	0,25	3		170-190	15-20	Бритванна (лоток)
				170-180	15-20	
Бабки	0,5	2		160-180	25-30	Бритванна (лоток)
				150-170	25-30	



ТІСТЕЧКА І ДЕСЕРТИ	ВАГА	ПОЛОЖЕННЯ ПОЛИЦІ	ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПОСУД
Печені яблука	1	3		180-200	35-40	Бритванна (лоток)
				170-190	30-35	
Печені банани	0,5	3		170-190	15-20	Посуд для запіканок
				170-190	10-15	
Французькі тістечка	0,25	2		180-200	20-25	Бритванна (лоток)
				170-190	20-25	
Пиріг зі сливами	0,5	2		170-190	60-65	Форма для тіста
				160-180	50-55	
Яблучний пиріг (шарлотка)	1	2		170-190	50-55	Бритванна (лоток)
				160-180	45-50	
Сирник	1	2		180-200	45-50	Форма для тіста
				170-190	35-40	

### Екологія – піклуймося про навколишнє середовище

Кожен користувач може посприяти охороні навколишнього середовища. Це не важко, ані надто дорого. З цією метою:

Картонні упаковки здайте на макулатуру.

Мішки з поліетилену (PE) викиньте у контейнер для пластика.

Використаний пристрій віддайте у відповідний пункт для зберігання, оскільки небезпечні компоненти, що знаходяться в пристрої, можуть бути загрозою для навколишнього середовища.



#### Не викидайте пристрій разом з побутовим сміттям!!!

- Матеріали упаковки можуть бути небезпечними для дітей!
- Просимо звернутися в пункт збору вторинної сировини (рециклінгу) з метою знищення упаковки або пристрою. Слід відрізати кабель живлення та знищити пристрій, котрий закриває дверцята.
- Картонна упаковка виготовляється з паперу, отриманого в результаті рециклінгу, і її необхідно здати у пункт збору макулатури для вторинної переробки (рециклінгу).
- Гарантуючи факт, що цей товар був належним чином знищений, Ви допомагаєте запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку неправильного поводження з відходами цього товару.
- Для отримання більш детальної інформації щодо рециклінгу цього товару, просимо скотатуватися з відповідною місцевою службою або фірмою, котра займається вивезенням сміття.

### Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватись у критичних вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(П) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тогочасним, естетичним та іншими причинами.

Safety instructions .....	66
Construction and design .....	66
Control panel .....	67
Operating the oven .....	67
Technical data .....	67
Installation .....	67
Power supply .....	68
Using the oven .....	68
Cleaning and maintenance .....	69
Problem solving .....	70
Tips and tables .....	71
Ecology – keeping it green .....	73

### Safety instructions

- Read the following instruction manual. It contains important guidelines how to safely install, use and maintain the oven.
  - Keep the instruction manual in safety for future reference.
  - The device should only be plugged to a power supply (alternating current only) with a safety pin, according to the voltage provided on the rating plate of the device.
  - Improper connection of the cord may result in an electric shock.
  - After installing the device, the plug should be in an easily accessible position.
  - When using the oven for the first time, there is a possibility for an acrid smoke to come out of the device. This is a one-time reaction caused by heating of the binding agent used for insulation panels around the oven.
- It is nothing out of the ordinary – you should just wait until the smoke is gone before you put any dish inside the oven.
- Do not let any children come near the oven when it is hot, and especially when the grill function is on.
  - Make sure the device is off, before trying to exchange the light bulb to avoid electrocution.

**WARNING: Accessible elements may become hot. Do not let children play anywhere near the oven.**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

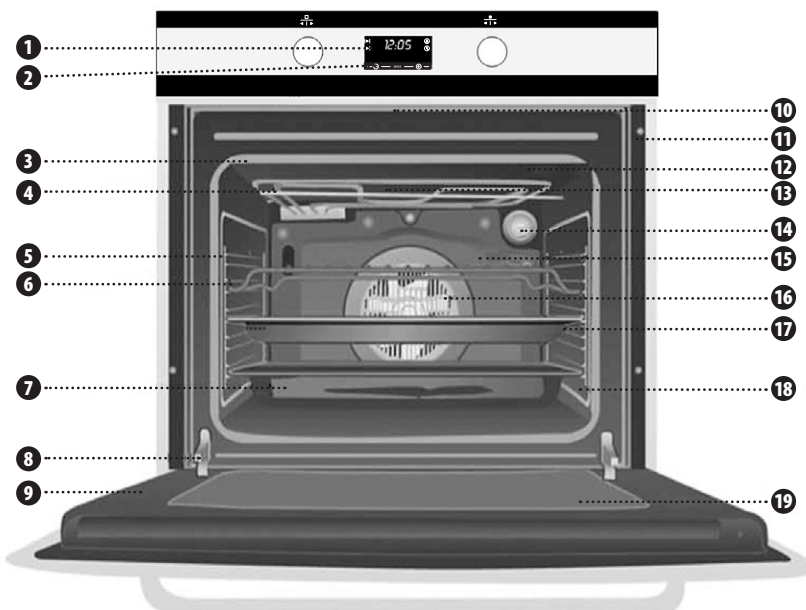
**If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.**

**The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.**

- Installation and repairs of the oven may be done only by an entitled installer, and only according to the instructions of the producer.
- The device is designed for household use. It may be only used for preparing dishes, any other purposes are forbidden.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not let children play with the device.
- Do not use coarse cleaning agents or sharp metal tools to clean the glass door, as it may result in scratches or even cracks.
- Do not use steam for cleaning purposes.
- The oven may only used according to its purpose – preparing dishes. Any other use, e.g. for heating is wrong, and thus may be hazardous. The producer bears no responsibility for any damages resulting from improper or careless use of the oven
- Do not pull the cable to take the plug out of the socket.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- Do not touch the oven with wet or moistened hands or feet.
- Using extension cables or other types of adapters is not recommended.
- Any installation, maintenance and other works may only be carried out when the oven is disconnected from the power supply.
- During use the oven is hot. We advise caution when touching any elements inside the oven, as they will be hot.
- Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- Open the door of the oven carefully, in order to avoid burning with hot steam coming from the inside.
- Power cable conductors must have nominal section of minimum 3 x 1.5 mm.
- If you do not follow the guidelines above, the producer cannot guarantee you safety when using the oven. The disconnecting system should be installed on the inseparable cables in accordance to regulations on cables.

**Before using the device be sure to read the entire manual.**

### Construction and design

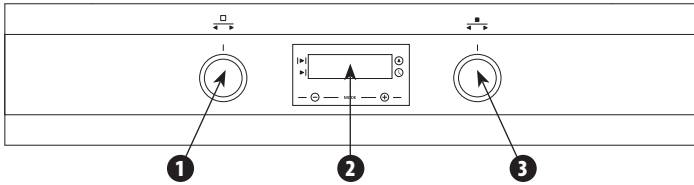


- 1 Control panel
  - 2 Control button
  - 3 Oven seal
  - 4 Grill elements
  - 5 Chrome supporting frame  
(telescopic for ZME9011EE, ZME9021EE types)
  - 6 Grate
  - 7 Roasting tin
  - 8 Hinges
  - 9 Door
  - 10 Air holes
  - 11 Built-in fastening
  - 12 Grill screen
  - 13 Smoke outlet
  - 14 Lamp
  - 15 Back panel
  - 16 Fan
  - 17 Baking tin (\*)
  - 18 Side panel
  - 19 Hardened glass
- (\*) optional

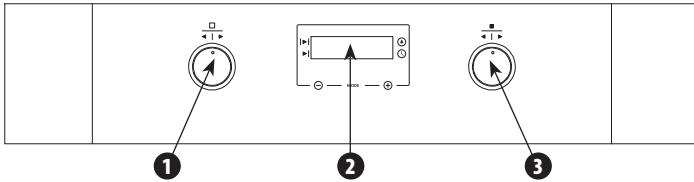
## Control panel

- ❶ Function selection unit
- ❷ Electronic display unit
- ❸ Temperature selection unit

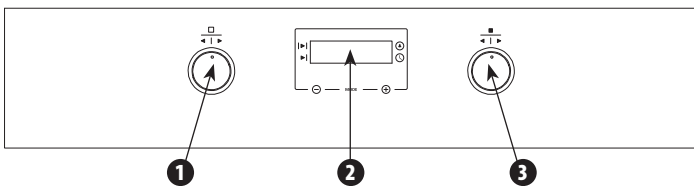
Type ZME9011EE



Type ZME9021EE



Type ZME9031ED



## Oven modes

 – Switch off oven

 – Conventional

Used for baking cakes, when the heat should be distributed evenly to guarantee fluffiness.

 – Conventional with fan

Best for preparing meat and baking cakes. The fan distributes air evenly inside the oven.

 – Grill

For preparing dishes with browned surface. This way only the surface is browned without the whole dish being overdone. The function is ideal for steaks, ribs, fish or pieces of toast.

 – MaxiGrill

More power gives you the ability to grill larger dishes in even shorter time.

 – Maxi Grill with fan

Designed to evenly grill and brown any dish. Especially useful for large portions of food, such as poultry or game dishes. The dish should be placed on the grate with a tin beneath to collect all the gravy and grease.

**ATTENTION!** When using Grill, Maxi Grill and Maxi Grill with fan, the door of the oven must be closed.

 – Turbo

The fan distributes the heat produced by the heater in the back of the oven. In this mode it is easy to prepare dishes on two different levels of the oven.

The mode is also used to defreeze products – you only need to select the appropriate temperature.

 – Lower heater

Only the bottom of the oven is heated up. The mode is designed to warm dishes up, bake cakes and similar activities.

 – Lower heater with Thermaflow

The heat is distributed from the bottom of the oven. The mode is ideal for baking fruit or jam-filled cakes, as they need to be heated from the bottom. It is always necessary to preheat the.

 – Grill and lower heater

Handy when Trilling meat, may be adjusted to dish size.

**ATTENTION!** The control lamp stays on in each of the above modes.

## Technical data

The technical parameters are given on the rating plate of our product.

The oven is an A-class device, equipped with a connection cable with a conductor and a protective contact plug.

The dishwasher fulfills all the binding standards.

The dishwasher is designed in conformity with the directives:

- The Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC.
- The Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive – 2004/108/EC.

The product is marked with the CE Marking on its rating plate.

## Installation

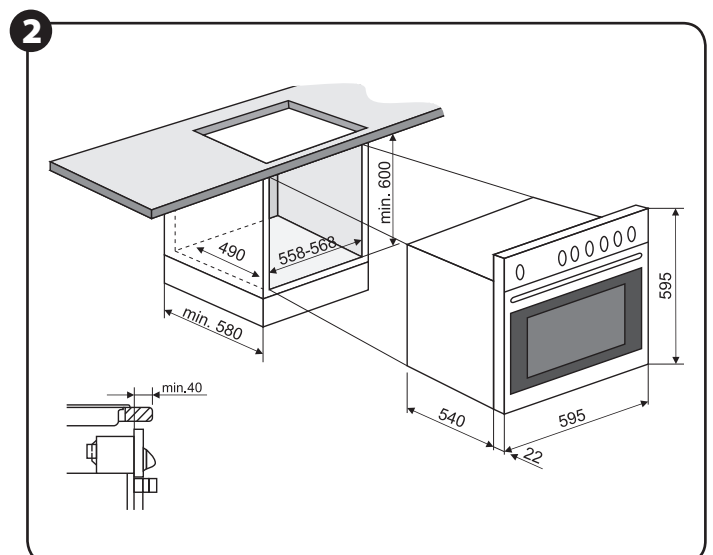
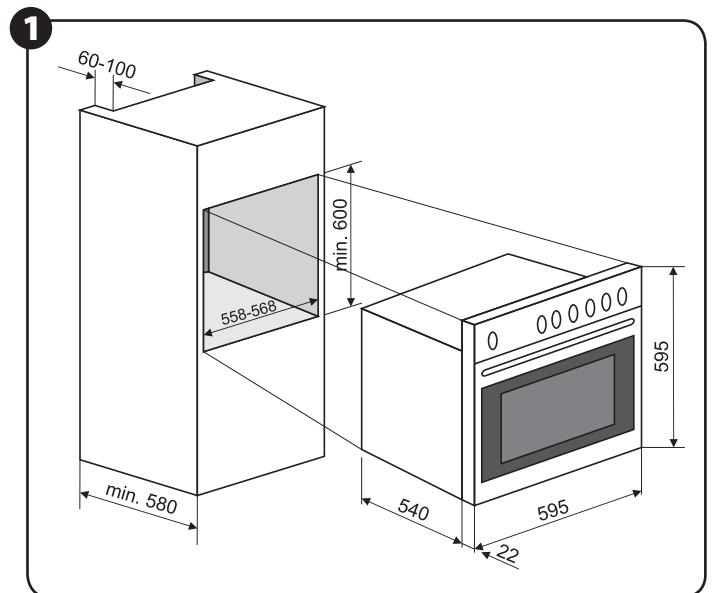
The following information is addressed to a qualified installer responsible for the installation and connection of the device. If you install the oven by yourself, the producer cannot be held responsible for any possible damages.

Place the oven in a spot designed for it in the kitchen unit – underneath the kitchen top or in a vertical unit. Secure the oven in the spot with screws using the two securing holes in the casing. In order to find the installation holes open the oven door and look inside.

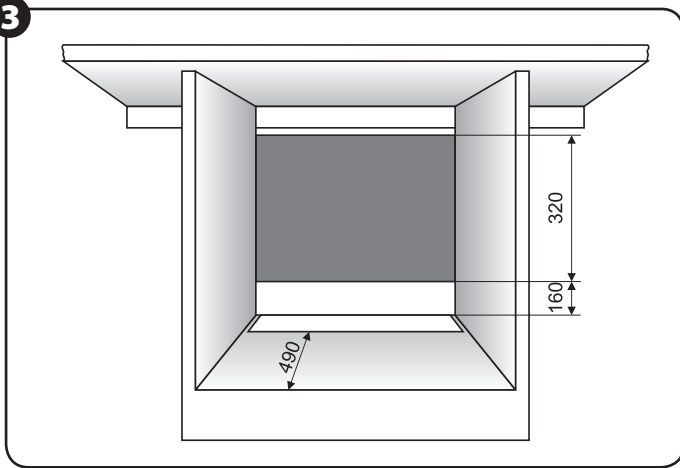
For proper air flow, pay attention to appropriate measurements and distances given below.

### ATTENTION:

- In order to unpack the oven pull the flap situated at the bottom part of the box and move it. To lift the device use the side handles, not the oven door ones.
- The alcove in the kitchen unit should be of appropriate size (see the picture below), with minimum depth of 580 mm (see Fig. ❶ i rys. ❷).
- In order to install a multi-functional oven, the back of the unit, seen as the darker area in the Fig. ❸ may not have any elements sticking out (such as reinforcements, pipes, sockets, etc.).
- The glue used for fixing plastic veneers in kitchen units should endure 85°C.



3



**ATTENTION!** The producer cannot be held responsible for any damages that occur due to improper installation or misuse of the oven.

After connecting the oven, you should:

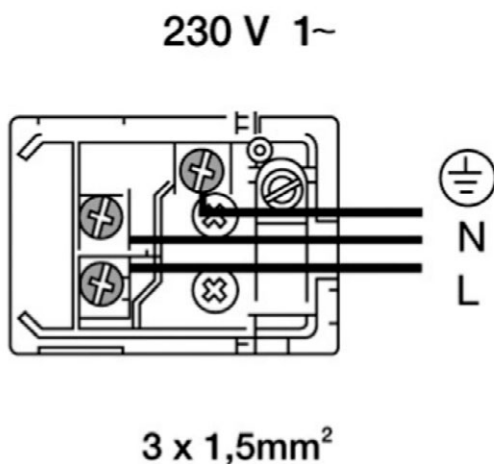
- ① Put the oven into the unit paying attention not to block the cable or place it on the top of the oven.
- ② Secure the oven to the casing by four screws provided in the set driver into the holes which can be seen when the door is open.
- ③ Check whether the walls of the oven are separated from the casing and if there is at least 2mm from the elements of the units situated in the vicinity of the oven.

### Power supply

The person responsible for the connection of the power supply should check whether:

- The voltage of the power supply corresponds to the requirements given on the rating plate.
- Wiring corresponds to maximum power given on the rating plate.
- The connection diagram is proper to what is shown on the figure below.
- The connection is grounded according to the appropriate regulations.
- The connection is done by using a multi-pole switch appropriate to the load. The distance between the contacts must be at least 3 mm, to allow disconnection in case of danger or during light bulb cleaning/changing. In any case the grounding cable should not pass through the switch.

After connecting the power, all electric elements should be checked to determine whether they are properly working.



### Using the oven

#### SETTING THE TIME

After plugging the oven in, you will see 12:00 and a light flashing over the symbol .

By pushing buttons and you may set the right time. After the time is saved, the light will automatically go off.

#### OVERRIDE

After time setting, the oven is ready to use. You should select oven temperature and mode.

In order to turn the oven off, set the controls to .

#### PROGRAMMING THE CLOCK MODE

**Warning mode:** the mode produces a warning sound in a given time.

**Grilling time:** the mode enables programming the oven to work for a given time, after which it will automatically turn itself off.

**Grilling time end:** the mode enables you to establish a precise time, when the oven will automatically turn itself off.

**Duration time and automatic shutdown:** this mode combines work duration with exact time when the oven will automatically turn itself off. You can define automatically the beginning and end of work of the oven.

**Clock lamp:** clock lamp may be turned off, when the oven is not used.

#### WARNING MODES

- ① Press the MODE button until the light above the symbol starts flashing.
- ② Select the hour, when the sound signal will be heard by pressing the and buttons.
- ③ The light will stay turned on, indicating the alarm has been programmed.
- ④ At the end of programmed time, an alarm will be set off and a light will flash.
- ⑤ Push any button to turn the alarm off, and return the oven to displaying the current time.

#### GRILLING TIME

- ① Push the MODE button until the indicator above the symbol starts flashing.
- ② Select duration time by pushing the and buttons.
- ③ The flashing indicator will light up, informing you the oven will turn off automatically.
- ④ The clock will return to showing the current time.
- ⑤ Select oven temperature and mode.
- ⑥ When the given time passes, the oven will turn off, alarm signal will go off, and the indicator will start flashing.
- ⑦ Push any button to turn the alarm off. The oven will turn on again.
- ⑧ In order to turn off the oven, place the settings in the position.

#### GRILLING TIME END

- ① Push the MODE button until the indicator above the symbol starts flashing.
- ② Select the time, when the oven needs to start working by pressing the and buttons.
- ③ The flashing indicator will light up, informing you the oven will turn off automatically.
- ④ The clock will return to showing the current time.
- ⑤ Select oven temperature and mode.
- ⑥ When the given time passes, the oven will turn off, alarm signal will go off, and the indicator will start flashing.
- ⑦ Push any button to turn the alarm off. The oven will turn on again.
- ⑧ In order to turn off the oven, place the settings in the position.

#### DURATION TIME AND AUTOMATIC SHUTDOWN

- ① Push the MODE button until the indicator above the symbol starts flashing.
- ② Select duration time by pushing the and buttons.
- ③ You will see next that the indicator is no longer flashing, and is lit up.
- ④ Push the MODE button until the indicator above the symbol starts flashing.
- ⑤ Select the time, when the oven needs to start working by pressing the and buttons.
- ⑥ You will see next that the indicator is no longer flashing, and is lit up.
- ⑦ Select oven mode and temperature.
- ⑧ The oven will remain turned on and the indicators above the and symbols will be lit.

The oven has been successfully programmed.

- ⑨ When the time comes, the oven will start working for the programmed amount of time.

⑩ When the programmed duration ends, the oven will automatically turn off, the alarm will go off and the indicator above the ► symbol will start flashing.

⑪ Push any button to turn the alarm off. The oven will turn on again.

⑫ In order to turn off the oven, place the settings in the □ position.

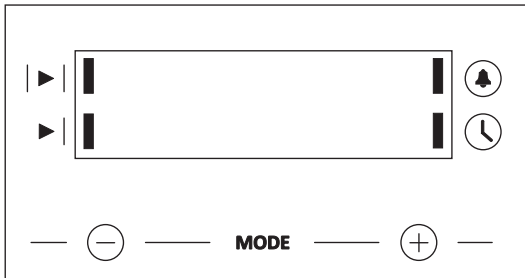
**ATTENTION!** Pushing the **MODE** button results in the appearance of programming symbol on the display unit. It may be changed by the **+** and **-** buttons. After selecting a given mode, an indicator above a given symbol will lit up. In case of a power failure, all modes will be erased. The appropriate time should be set again, and the clock should be reprogrammed.

### TURNING THE CLOCK LAMP ON

In order to turn the clock lap on, press simultaneously both buttons – after a few seconds the clock display will turn off.

In order to turn it on again, push any button – the current time will be displayed.

The mode may be used, when the clock displays the current time and no other mode is programmed (no symbol is lit up).



### Cleaning and maintenance

Wipe the oven with water and a little of dishwashing liquid. Dry with a soft cloth.

Caustic and abrasive agents are not suitable. If any such substances meet the front of the oven, they should be immediately washed off with water.

**ATTENTION!** Minor differences in the coloring of the oven front are caused by use of different materials, such as plastics, glass and metal.

**Ovens with stainless steel fronts** – Remove immediately any stains caused by stone, fat, flower or egg white. Use stainless steel care agents. Before using an agent on the surface, try it first on a smaller are that is not visible.

**Ovens with aluminum fronts** – Use a mild windowpane detergent. Wipe the surface with vertical moves, adding no pressure to the movement by using a windowpane or microfiber cloth. Aggressive cleaning agents, coarse sponges and cloths are not suitable for the task.

**WARNING!** In order to clean the oven, it should be turned off and cold. Due to safety reasons it is not advisable to clean the oven with steam or by using high pressure. Aggressive cleaning agents, coarse sponges and cloths are not suitable for the task.

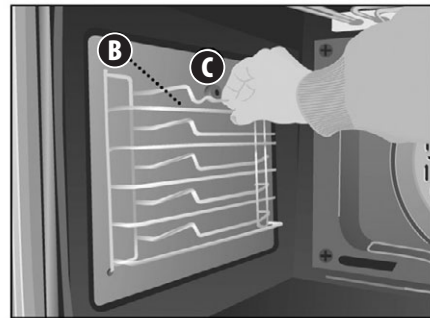
**ATTENTION!** Do not use any scrapers, coarse sponges or abrasive agents.

- Never use steam or high-pressured sprays to clean the oven.
- Never use abrasive agents, scourers or sharp objects to clean the oven door.
- Stainless steel or enameled surfaces need to be cleaned with warm water with soap or a special quality product. It is not advisable to use abrasive cleaning agents, as they can damage the surface and the design of the oven. It is important to clean the oven after each use. Melted grease accumulates on the walls of the oven during cooking. It may cause an unpleasant smell in the future or may even affect the dishes in the oven. Use hot water with detergent to clean the oven. Remember to rinse it thoroughly after washing.
- The stainless steel gridiron should be cleaned with detergents and metal scrapers. Glass surfaces, such as the oven door and heating chamber may be cleaned only, if they are cold. Any damages caused by negligence and ignoring the above rules are not covered by the guarantee.

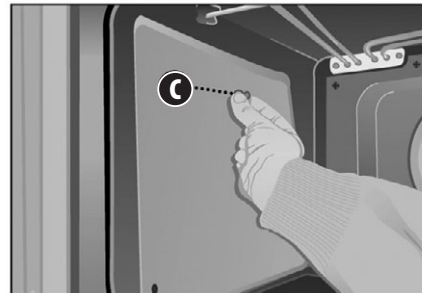
### REMOVING SUPPORTING FRAMES AND FLAT PANEL FRAMES

① Remove all items from the inside of the oven.

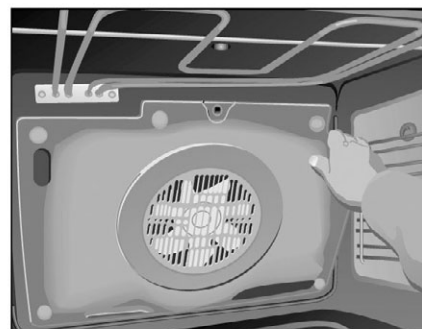
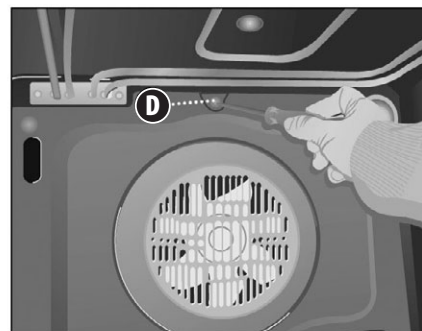
② Remove the supporting frames **B** by releasing the lock handle **C**.



③ Unscrew the lock handle **C** and pull out the flat panels.



④ In order to remove the back panel, unscrew bolt **D**.



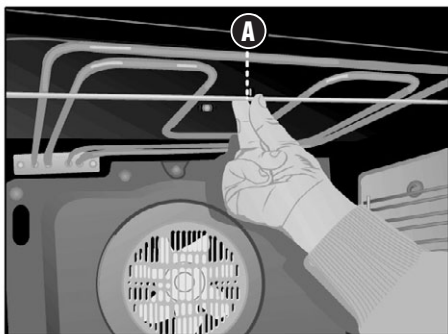
⑤ In order to assembler the oven back together, reverse the above activities.

**ATTENTION!** For safety reasons, it is forbidden to turn the oven on without the back panel covering the fan.

## USING THE FOLDAWAY GRILL HEATER (DEPENDENDING ON OVEN TYPE)

In order to clean the upper part of the oven:

- Wait until the oven cools off.
- Turn bolt **A** and lower the grill element as low as possible.
- After cleaning the upper part of the oven, return the element to its original position.



## CLEANING OVEN OUTER WALLS AND ACCESSORIES

Outer areas of the oven and its accessories should be cleaned with warm water with an added dishwashing liquid or a mild detergent.

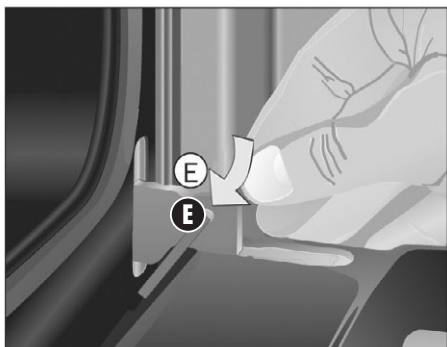
**ATTENTION!** It is not advisable to use abrasive cleaning agents, as they can damage the surface and the design of the oven. Stainless metal surfaces should be cleaned carefully only with a sponge or a cloth to avoid scratching the surface.

**ATTENTION!** While washing the outer surfaces, do not try to remove the control panel, as it can only be done, when the casing of the oven is taken off.

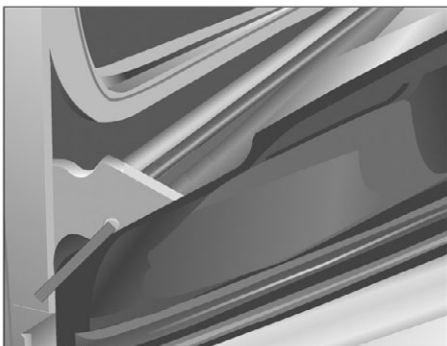
## CLEANING OVEN DOORS

Depending on oven type, you can remove the door to facilitate the clearing process. In order to do it, you must:

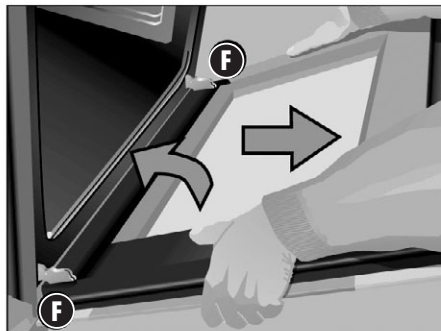
- ① Open the door wide.
- ② Turn both clamps to the limit or place small needles into holes **E**.



- ③ Close the door until it shifts to both clamps.



- ④ Grab the door on both sides. Pull the door until they unhinge completely **F**.



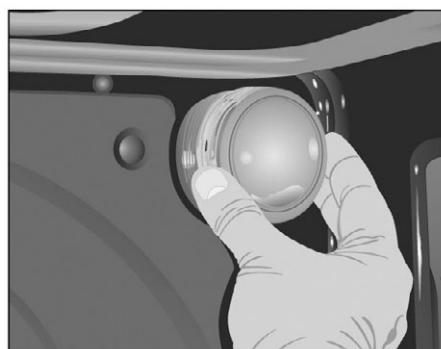
In order to put the door back in its place, you should reverse the above actions.

## CHANGING THE LIGHT BULB

**ATTENTION!** Before changing the light bulb, you must unplug the oven from the power supply.

- Unscrew the guard at the base of the lamp.
- Change the light bulb and put the guard back on.

The light bulb should withstand temperatures up to 300°C.



## Problem solving

### The oven is not working:

- Check whether the oven is plugged in.
- Check fuses and limiter in your wiring.
- Make sure which clock mode is on (override or programming).
- Check set mode and temperature.

### The inner lamp is not working:

- Change the light bulb.
- Check if it was properly installed according to this instruction manual.

### Heat indicator is not working:

- Select temperature.
- Select mode.
- The indicator should be on, only if the oven is heating up to a selected working temperature.

### Smoke is coming out of the oven:
























- It is possible when using the oven for the first time.
- The oven should be cleaned once in a while.
- Reduce the amount of grease or oil on the tin.
- Do not use higher temperature ranges than given in the mode tables of this instruction manual.

























### The dishes are undercooked:

























- Use the mode tables of the oven to determine the right the appropriate combination of dishes, modes and temperatures.















**ATTENTION!** If despite the above tips, the problem persists, you should contact our Authorized Service Center.

## Tips and tables











STARTERS	WEIGHT	OVEN LEVEL	OVEN MODE	TEMP.	TIME	CONTAINER
Baked rice	0,35	1		180-200	45-50	Shallow, heatproof dish
			 	170-190	35-40	
Pasty	1,5	3		170-190	45-50	Tin
		2	 	160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1	2		190-210	35-40	Shallow dish
			 	170-190	30-35	
Vegetable Pie	1,5	2		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Baked potatoes	1	3		180-200	60-65	Tin
			 	180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Ruszt
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Form for Quiche
			 	160-180	45-50	
Stuffed tomatoes	0,75	3		170-190	10-15	Tin
		2	 	160-180	10-15	

FISH	WEIGHT	OVEN LEVEL	OVEN MODE	TEMP.	TIME	CONTAINER
Red bream	1,5	3		180-200	30-35	Tin
			 	170-190	25-30	
Salted dorado	1	3		190-210	25-30	Tin
			 	180-200	25-30	
Fish pastry	1	2		190-210	30-35	Gratin dish
			 	180-200	30-35	
Sole	1	3		170-190	15-20	Tin
			 	160-180	10-15	
Sea-bass	1	3		190-210	20-25	Tin
			 	180-200	15-20	
Hake	1,5	3		190-210	25-30	Tin
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Salmon wrapped in greased paper	1	3		180-200	20-25	Tin
			 	170-190	15-20	
Trout	1	2		190-210	20-25	Tin
			 	180-200	15-20	

MEAT	WEIGHT	OVEN LEVEL	OVEN MODE	TEMP.	TIME	CONTAINER
Suckling pig	2	3		190-210	75-85	Tin
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Rabbit	1,5	3		180-200	60-65	Tin
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	1,5	3		190-210	50-55	Tin
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Roast	1,5	3		170-190	35-40	Gratin dish
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Salted pork loin	1	3		170-190	40-45	Tin
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Chicken	1,5	3		190-210	50-55	Tin
			 	170-190	45-50	
Roast beef	1	3		190-210	35-40	Tin
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Beef steak	1	3		180-200	35-40	Tin
			 	160-180	30-35	

CAKES & DESSERTS	WEIGHT	OVEN LEVEL	OVEN MODE	TEMP.	TIME	CONTAINER
Sponge cake	0,5	2		170-190	35-40	Cake tin
				160-180	30-35	
Cake roll	0,3	3		170-190	10-15	Tin
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Bread tin
		2		160-170	55-60	
Cookies	0,5	3		160-180	20-25	Tin
				150-170	15-20	
Vol-au-vent	0,25	3		170-190	15-20	Tin
				170-180	15-20	
Cupcakes	0,5	2		160-180	25-30	Tin
				150-170	25-30	
Baked apples	1	3		180-200	35-40	Tin
				170-190	30-35	



CAKES & DESSERTS	WEIGHT	OVEN LEVEL	OVEN MODE	TEMP.	TIME	CONTAINER
Baked bananas	0,5	3		170-190	15-20	Gratin dish
				170-190	10-15	
French pastry	0,25	2		180-200	20-25	Tin
				170-190	20-25	
Plum tarts	0,5	2		170-190	60-65	Cake tin
				160-180	50-55	
Apple pies	1	2		170-190	50-55	Tin
				160-180	45-50	
Cheese cakes	1	2		180-200	45-50	Cake tin
				170-190	35-40	

### Ecology – keeping it green

Everyone may contribute to saving the environment. It is neither hard nor expensive. All you need to do is:

Hand over the cardboard box for recycling.

When throwing polyethylene (PE) bags out, make sure to use plastic waste containers.

Hand over the used device to a waste disposal center, as it may contain elements hazardous to the environment.



**Do not throw out the device together with the rest of the waste!!!**

- Packaging materials may be hazardous for children!
- Please visit a recycling point to dispose of the packaging or the device. The power cable should be cut off and the door lock destroyed.
- The cardboard box is produced from recycled paper and should be handed over for recycling.
- By making sure the product was properly removed, you help to prevent any negative effects that may be hazardous to the environment or human health caused by improper waste management of the product.
- For further information on recycling of our product, please contact your local government or waste disposal company.

*The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.*

*The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.*





