

zelmer



PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA Piekarnik elektryczny do zabudowy Typ ZME9141SD	2-8
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ Vestavná elektrická trouba Typ ZME9141SD	9-14
SK	NÁVOD NA OBSLUHU Elektrická zabudovateľná rúra Typ ZME9141SD	15-20
EN	USER MANUAL Built-in electric oven Type ZME9141SD	21-26

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia.

Instrukcję użytkowania radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Niniejsza instrukcja zawiera rozdziały dotyczące instrukcji bezpieczeństwa, instrukcji działania, instrukcji instalowania oraz wskazówki jak rozwiązać problem, itp.

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2
Budowa piekarnika	2
Panel sterowania	2
Funkcje piekarnika	3
Dane techniczne	3
Instalacja	3
Podłączenie do zasilania	4
Obsługa piekarnika	4
Czyszczenie i konserwacja	6
Rozwiązywanie problemów	6
Tabele i wskazówki	7
Ekologia – zadbajmy o środowisko	8

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nieprawidłowe podłączenie przewodu przyłączeniowego może spowodować ryzyko wystąpienia porażenia prądem.
- Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone zanim wymienisz żarówkę, by zapobiec porażeniu prądem.
- 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 odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 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.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazda.
- Nie dotykaj piekarnika mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- 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.
- Otwieraj ostrożnie drzwi piekarnika, aby uniknąć oparzenia się przez wydobywającą się gorącą parę.
- Jeśli przewód jest uszkodzony musi zostać natychmiast wymieniony. Podczas wymiany przewodu postępuj zgodnie z następującymi instrukcjami. Usuń przewód zasilający i zastąp go przewodem typu H05VVV-F lub H05V2V2-F. Przewód musi wytrzymać zasilanie wymagane dla piekarnika. Wymiana przewodu musi zostać wykonana przez technika o odpowiednich kwalifikacjach.
- Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o 10 mm dłuższy od przewodu zasilającego.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdko sieci elektrycznej (jedynie prądu przemianowego) wyposażonego w kolek ochronny o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- 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.

- 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. Jakiegokolwiek 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.
- Stosowanie nasadek, listwy lub przedłużaczy nie jest zalecane.
- Przewodniki przewodów zasilających muszą mieć przekrój znamionowy nie mniejszy niż 3 x 1,5 mm².
- Urządzenie rozłączające należy zamontować na przewodach nieodłączalnych zgodnie z regulami dotyczącymi przewodów.



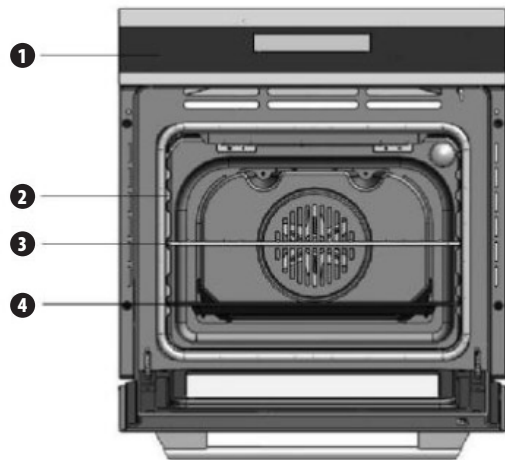
Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby zapewnić łatwy dostęp do niej w przyszłości.
- 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 poczekać aż dym się ulotni zanim włożysz potrawę do pieca.
- Jeśli nie stosujesz się do powyższych wskazówek, producent nie gwarantuje bezpieczeństwa piekarnika.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji.

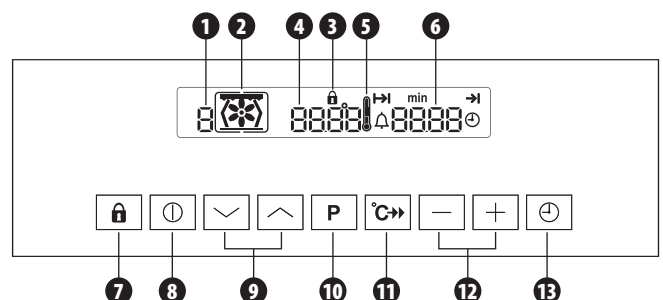
Budowa piekarnika

- 1 Panel sterowania
- 2 Prowadnice do montażu i wyjmowania półki lub brytfanny
- 3 Półka
- 4 Brytfanna lub blacha do pieczenia



Panel sterowania

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Pamięć: P | 8 Włącz/wyłącz |
| 2 Funkcje piekarnika | 9 Wybór trybu piekarnika |
| 3 Zabezpieczenie przed dziećmi | 10 Pamięć |
| 4 Temperatura | 11 Szybkie pieczenie |
| 5 Ikona termometru | 12 Przyciski wyboru (zmiana temperatury i ustawień zegara) |
| 6 Funkcje zegara/Czas pracy | 13 Zegar |
| 7 Zabezpieczenie przed dziećmi | |



Funkcje piekarnika



Konwekcyjne

Przy tej funkcji piekarnik nagrzewa się z góry i z dołu. Funkcja naśladuje tradycyjne, klasyczne piekarniki, jednocześnie udoskonalając je poprzez wyjątkowe rozprowadzanie ciepła i mniejsze zużycie energii. Pieczenie w trybie konwekcyjnym to nadal najlepsze rozwiązanie dla przygotowania potraw składających się z wielu składników, np. żeberka z kapustą, dorsza po hiszpańsku, cielęciny z ryżem itp. Doskonale rezultaty otrzymuje się przy przygotowaniu cielęciny lub wołowiny, jak również mięs duszonych, potrawek, gulaszu, dziczyzny, szynki itp. dań, które muszą piec się wolno i wymagają podlewania lub dodatku w postaci sosu. Pieczenie konwekcyjne jest też najlepszym sposobem na pieczenie ciast, przygotowania potraw z owocami i innych potraw w naczyniach żaroodpornych.

Tryb ten wymaga użycia wyłącznie jednej brytfanny lub półki, gdyż w przeciwnym razie rozprowadzenia ciepła nie będzie równomierne. Poprzez użycie półek na różnych wysokościach istnieje możliwość zrównoważenia ilości ciepła, jakie gromadzi się pomiędzy górą a dołem piekarnika. Wybór należy dokonać w zależności od tego, czy potrawa potrzebuje więcej lub mniej odgórnego ciepła.



Grill

Odpowiedni 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.



Grill z termoobiegiem

Pozwala jednolicie upiec i jednocześnie przyrumienić powierzchnię potrawy. Idealny do grillowania. Szczególnie przydatny do pieczenia dużych porcji takich jak drób, dziczyzna, itp.



Pizza

W tym trybie nagrzewa się grzałka wokół wentylatora i dół piekarnika, jak również włączony jest wentylator. Ta kombinacja połączona z dużą mocą, szybko nagrzewa piekarnik, pozwalając na wytwarzanie dużych ilości ciepła płynących od dołu.

Tryb ten jest idealny dla potraw, które potrzebują wysokich temperatur, jak np. pizza czy duże pieczenie.



W trybie należy używać wyłącznie jednej brytfanny lub półki. Jeśli jednak planowane jest użycie więcej niż jednej, w połowie czasu należy zmienić półki.



Tryb wypieków

W tym trybie piekarnik nagrzewa się z tyłu przy jednoczesnej pracy wentylatora, co gwarantuje równe rozprowadzenie delikatnego ciepła wewnątrz piekarnika.

Tryb ten jest idealny do pieczenia ciast (zwłaszcza wymagających rośnięcia) i przyrządzania delikatnych potraw, jak również ciast z owocami na 3 półkach równocześnie. Np. ptysie, biszkopty, rolady, warzywa w sosie beszamelowym itp.



Szybkie

W tym trybie piekarnik nagrzewa się z góry i z dołu przy jednoczesnej pracy wentylatora, co gwarantuje równe rozprowadzanie ciepła wewnątrz piekarnika.

Tryb ten zalecany jest szczególnie do przygotowania gotowych wyrobów (bez nagrzewania piekarnika), jak np. mrożonki czy dania gotowe do podgrzewania, jak również odgrzewania dań domowej roboty.

Najlepsze rezultaty dla trybu szybkiego otrzymuje się przy wykorzystaniu pojedynczej półki piekarnika (drugiej od dołu) - patrz tabela w rozdziale „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”.



Pieczenie delikatne

W tym trybie nagrzewa się dół piekarnika i włączony jest wentylator. Tryb nadaje się do przygotowywania ciast, ciastek i słodkości w foliach lub formach. Doskonale rezultaty można uzyskać również przy potrawach, które muszą być ogrzewane od dołu.



Doradza się położyć potrawę na dole piekarnika.



Grzałka górna

W tym trybie nagrzewa się góra piekarnika. Tryb ten warto używać do przyrumienienia potraw przy końcu pieczenia.



Wielofunkcyjne

W tym trybie nagrzewa się góra, grzałka wokół wentylatora i dół piekarnika, jak również, co jakiś czas włączany jest wentylator. Ze względu na fakt jednorodnego wytwarzania ciepła w całym piekarniku, jedzenie jest opiekane i przyrumieniane równomiernie. Tryb ten pozwala na przygotowanie paru potraw naraz, pod warunkiem, że ich zakres temperatur jest zbliżony.

W tym trybie można używać maksymalnie dwóch półek piekarnika naraz – patrz rozdział „Pieczenie na więcej niż jednej półce”.

Tryb ten jest szczególnie polecany dla potraw, w których na koniec podaje się tarte składniki lub tych, gdzie potrzebny jest dłuższy czas pieczenia, jak np. lasagna, zapiekanka makaronowa, pieczony kurczak z ziemniakami itp. Oprócz tego doskonale rozprowadzanie ciepła pozwala na pieczenie w niskich temperaturach. Skutkuje to mniejszą utratą sosów własnych, sprawiając że mięso jest bardziej kruche i obniżając wagę pieczeni.

Pieczenie wielofunkcyjne idealnie nadaje się do przygotowania ryb z ograniczoną liczbą przypraw, gdzie liczy się aromat i wygląd potrawy. Doskonale rezultaty daje użycie tego trybu do przygotowania dań warzywnych, jak np. cukinie, bakłażany, papryka itp.

Desery: tryb nadaje się szczególnie do pieczenia ciast drożdżowych.

Dodatkowo tryb może być używany do szybkiego rozmrażania białego lub czerwonego mięsa lub chleba w temperaturze do 80°C. Rozmrażanie delikatniejszych potraw powinno odbywać się przy 60°C lub z użyciem opcji zimnego obiegu powietrza ustawiając termostat na 0°C.



Rozmrażanie

Wentylator umieszczony na dole piekarnika rozprowadza powietrze o temp. pokojowej wokół potrawy. Rozmrażać można wszystkie rodzaje jedzenia, ale zwłaszcza potrawy delikatne, które nie potrzebują ciepła, jak np. torty lodowe, markizy, keksy. Dzięki pracy wentylatora, czas rozmrażania zmniejszony został o połowę. W przypadku mięs, ryb i chleba można przyspieszyć proces przy użyciu trybu wypieków przy temperaturze 80-100°C.



Podczas stosowania funkcji z wentylatorem drzwi muszą być zamknięte.

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.

Instalacja

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 zapewnić odpowiednią wentylację, podczas montażu piekarnika należy zachować odpowiednie wymiary i odległości podane poniżej.

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie wypadki i zniszczenia spowodowane niewłaściwym montażem.



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



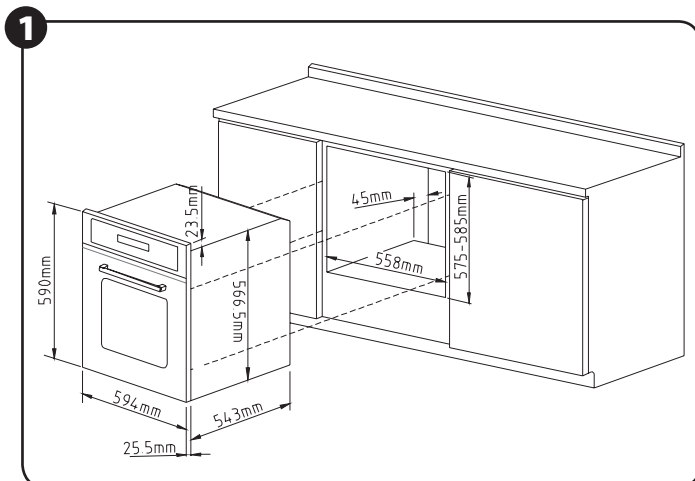
Aby piekarnik prawidłowo pracował konieczna jest właściwa obudowa. Panele zabudowy obok piekarnika muszą być z materiałów odpornych na działanie wysokich temperatur. Upewnij się, że klej użyty do szafek zrobionych z drewna oklejanego może wytrzymać temperaturę 120°C. Tworzywa sztuczne lub kleje, które nie mogą wytrzymać takich temperatur będą topnieć i deformować szafkę. Zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, gdy urządzenie jest zabudowane, elementy elektryczne muszą być całkowicie zaizolowane. Wszystkie osłony muszą być dobrze przymocowane, by nie dało się ich usunąć bez specjalnych narzędzi.



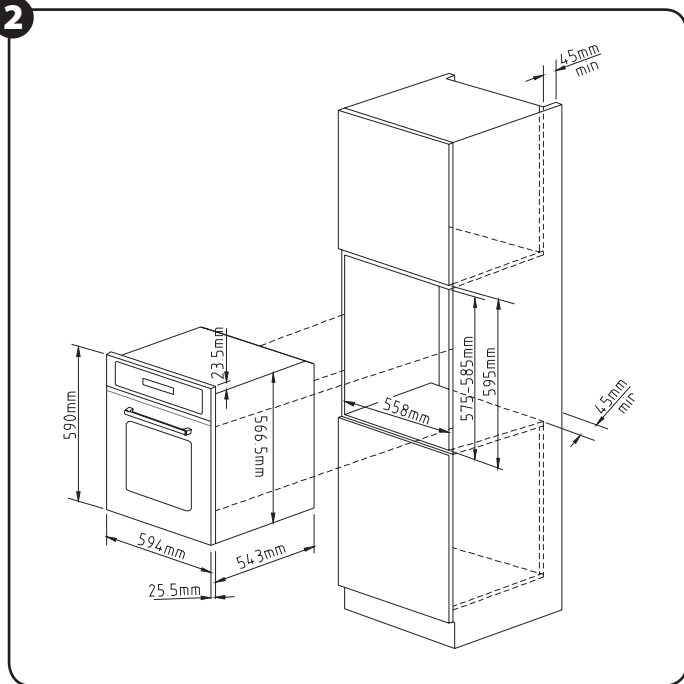
Usuń tył szafki lub wykonaj otwory pokazane na rysunkach instalacyjnych, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół piekarnika. Z tyłu znajduje się przewód przyłączeniowy. Przed przyłączeniem do sieci należy sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

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



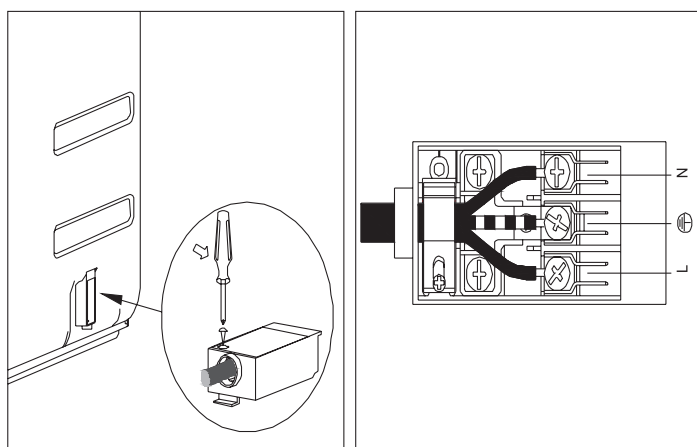
- ② Przytwierdzić piekarnik do obudowy przy pomocy, wkręcanych w otwory widoczne po otwarciu drzwi.
- ③ Sprawdzić, czy ścianki piekarnika nie dotykają ścianek obudowy i czy zachowano odległość co najmniej 2 mm od sąsiednich elementów zabudowy.

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 przełącznik.

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



Obsługa piekarnika

Piekarnik wielofunkcyjny łączy w sobie zalety tradycyjnego piekarnika konwekcyjnego ze współczesnym piekarnikiem termobiegunowym.

Nasz produkt jest wyjątkowo uniwersalny, co pozwala w sposób łatwy i bezpieczny na dobranie odpowiedniego trybu do przygotowania potraw.

i *Przy pierwszym użyciu piekarnika zalecamy ustawienie termostatu na cały regulator i pozostawienie urządzenia włączonego przez ok. pół godziny przy zamkniętych drzwiczkach, ale bez wkładania niczego do środka. Następnie należy otworzyć drzwiczki piekarnika w celu wpuśnięcia do środka powietrza z pomieszczenia. Wyczuwalna woń, jaka może pojawić się przy pierwszym użyciu, towarzyszy parowaniu substancji, których użyto do magazynowania piekarnika i przygotowania go do montażu.*

! *Na dolnej półce piekarnika należy umieścić brytfannę w celu uniknięcia ściekania sosów oraz/lub tłuszczów na spód piekarnika przy opiekaniu potraw lub używaniu rożna (opcja dostępna tylko w wybranych modelach). Przy innym wykorzystaniu piekarnika nigdy nie należy używać dolnej półki, jak również nigdy nie należy na niej niczego kłaść podczas pracy piekarnika, gdyż może to zniszczyć jego emaliowaną powierzchnię. Wszelkie sprzęty kuchenne (naczynia, folię aluminiową itp.) należy zawsze kłaść na kratce dostarczonej wraz z piekarnikiem i którą wsuwa się w odpowiednio oznaczone prowadnice.*

USTAWIENIE CZASU

i *Piekarnik rozpocznie pracę dopiero po ustawieniu czasu.*

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

Naciskając przyciski i należy ustawić właściwą godzinę na zegarze. Po ok. 5 sekundach wartości przestaną migać, a zegar wskaże ustawioną godzinę. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

FUNKCJE PIEKARNIKA

Instrukcje ogólne

- Zawsze należy włączać piekarnik poprzez naciśnięcie przycisku Włącz/wyłącz
- Po wyświetleniu się funkcji, piekarnik zaczyna się nagrzewać lub zostaje włączony licznik czasu.
- Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Światło w piekarniku świeci się w trakcie pracy urządzenia.
- Światło automatycznie gaśnie po 10 minutach bezczynności urządzenia.
- Wyłączać urządzenie za pomocą przycisku Włącz/wyłącz

Wybieranie funkcji pracy piekarnika

- ① Włączyć piekarnik za pomocą przycisku Włącz/wyłącz
- ② Nacisnąć wielokrotnie przycisk lub , aż do pojawienia się żądanej funkcji piekarnika (opis poszczególnych funkcji znajduje się w rozdziale „Funkcje piekarnika”).
- Żądana temperatura pojawi się na wyświetlaczu temperatury.
- Jeśli żądana temperatura nie zostanie zmieniona w przeciągu ok. 5 sekund, piekarnik zacznie się nagrzewać.

Zmiana temperatury piekarnika

Aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę, należy nacisnąć przycisk lub . Ustawienie temperatury odbywa się co 5°C.

Ikona termometru

- Powolna zmiana ikony termometru wskazuje nagrzewanie się piekarnika.
- Trzy segmenty ikony termometru wskazują na pracę w trybie Szybkiego pieczenia.

Zmiana funkcji pracy piekarnika

Aby zmienić funkcję pracy piekarnika, należy nacisnąć odpowiednią ilość razy przycisk lub aż do uzyskania żądanej funkcji.

Wyłączanie piekarnika

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku Włącz/wyłącz

Szybkie pieczenie

Po wybraniu funkcji można użyć dodatkowo funkcji Szybkiego pieczenia w celu rozgrzania pustego piekarnika w dość krótkim czasie.

i *Nie należy wkładać jedzenia do piekarnika przed zakończeniem funkcji Szybkiego pieczenia, zanim piekarnik nie przejdzie do kolejnej żądanej funkcji.*

- ① Ustawić żądaną funkcję. Jeśli jest taka potrzeba, zmienić sugerowaną temperaturę.
- ② Nacisnąć przycisk Szybkiego pieczenia . Podświetli się ikona .

Migające kreski na wyświetlaczu wskazują, że piekarnik pracuje w trybie Szybkiego pieczenia.



Po osiągnięciu żądanej temperatury, na wskaźniku temperatury podświetlą się kreski i roz-

legnie się sygnał dźwiękowy. Ikona  zgaśnie.


Piekarnik będzie dalej się grzał zgodnie z ustawioną wcześniej funkcją i temperaturą. Można teraz włożyć jedzenie do środka.

Pamięć

Pamięć służy do zapisywania ustawień, które są często używane.

① Ustawić funkcję, temperaturę i jeśli jest taka potrzeba, Czas pieczenia  oraz/lub Czas końcowy .

② Należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez ok. 2 sekundy, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ustawienia zostaną zapisane w pamięci.

Aby zapisać inne ustawienie, należy ponownie nacisnąć przycisk  przez ok. 2 sekundy, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 **Poprzednie ustawienie zostanie zastąpione nowym.**






Włączanie Pamięci

① Włączyć piekarnik przy pomocy przycisku Włącz/wyłącz .

② Użyć przycisku , aby przywołać zapisane ustawienia.



FUNKCJE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO ZEGARA



Instrukcje ogólne

- Po wybraniu funkcji Zegara, odpowiednia ikona miga przez ok. 5 sekund. W tym czasie można wybrać i zmienić ustawienia za pomocą przycisków  i .
- Po ustawieniu wartości czasowych, ikona miga jeszcze przez ok. 5 sekund. Następnie na stałe zaświeca się ikona  i rozpoczyna się Odliczanie.
- Wartość określona dla Czasu pieczenia  i Czasu końcowego  jest liczona od startu wybranej funkcji.

Odliczanie

Funkcja służy ustawianiu odliczania. Po określonym czasie rozlega się sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie wpływa na pracę piekarnika.

① Nacisnąć przycisk Zegara  tyle razy, aby ikona Odliczania  zaczęła migać.

② Ustawić żądany czas Odliczania za pomocą przycisków  i  (maks. czas to 99 minut).

Po ok. 5 sekundach wyświetli się pozostały czas.

Podświetli się ikona Odliczania .

Po upływie ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy trwający 2 minuty.

Zapala się wartość „0.00” oraz miga ikona Odliczania .

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć którykolwiek przycisk.

Czas pieczenia

Funkcja ta służy ustawianiu czasu pieczenia.

① Wybrać funkcję piekarnika i za pomocą przycisków  i  ustawić temperaturę.

② Nacisnąć wielokrotnie przycisk Zegara , aż nie zacznie migać ikona Czasu pieczenia .


③ Za pomocą przycisków  i  ustawić żądany czas pieczenia.

Piekarnik automatycznie się włączy. Zaświeci się ikona Czasu pieczenia .

Poprzez kilkukrotne naciśnięcie przycisku Zegara , można wyświetlić obecny czas.

Po upływie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy trwający 2 minuty.



Piekarnik samoczynnie się wyłączy.

Wyświetli się wartość „0.00”, a ikona Czasu pieczenia  będzie migać.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć którykolwiek przycisk.

Czas końcowy

Funkcja ta służy ustaleniu, kiedy piekarnik ma się wyłączyć.

① Wybrać funkcję piekarnika i za pomocą przycisków  i  ustawić temperaturę.

② Nacisnąć wielokrotnie przycisk Zegara , aż nie zacznie migać ikona Czasu końcowego .

③ Za pomocą przycisków  i  ustawić żądany czas wyłączenia piekarnika.

Podświetlą się ikony Czasu końcowego  i Czasu pieczenia .

Piekarnik samoczynnie się włączy.

Poprzez kilkukrotne naciśnięcie przycisku Zegara , można wyświetlić obecny czas.

Po upływie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy trwający 2 minuty. Piekarnik samoczynnie się wyłączy.



Wyświetli się wartość „0.00”, a ikona Czasu końcowego  będzie migać.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć którykolwiek przycisk.

Czas


Funkcja ta służy ustawieniu, zmianie lub sprawdzeniu godziny (patrz rozdział „USTAWIENIE CZASU”).



Czas pieczenia i Czas końcowy naraz

Funkcje Czasu pieczenia  i Czasu końcowego  mogą być włączone jednocześnie, jeśli piekarnik ma się samoczynnie włączyć, a następnie później wyłączyć.

① Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika.

② Za pomocą funkcji Czasu pieczenia  należy ustawić czas przygotowania potrawy, np. na 1 godzinę.

③ Przy pomocy funkcji Czasu końcowego  należy ustawić czas, kiedy potrawa powinna być już gotowa, np. 14:05.

Ikony Czasu pieczenia  i Czasu końcowego  podświetlą się.

Piekarnik samoczynnie włączy się w wyliczonym czasie, np. 13:05.


Po upływie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy trwający 2 minuty. Piekarnik samoczynnie wyłączy się, np. 14:05.



DODATKOWE FUNKCJE

Wyłączanie wyświetlacza

Poprzez wyłączenie wyświetlacza można zaoszczędzić zużycie energii.

Wyłączanie wyświetlacza


① Jeśli istnieje taka potrzeba, wyłącz urządzenie za pomocą przycisku Włącz/wyłącz .



② Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przycisk Zegara  i przycisk , dopóki wyświetlacz nie zostanie wyłączony.

Po kolejnym włączeniu urządzenia, wyświetlacz zostanie samoczynnie włączony.

Po kolejnym wyłączeniu urządzenia, wyświetlacz zostanie samoczynnie wyłączony.

Włączanie wyświetlacza


① Jeśli istnieje taka potrzeba, włącz urządzenie za pomocą przycisku Włącz/wyłącz .

② Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przycisk Zegara  i przycisk , dopóki wyświetlacz nie zostanie włączony.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Po włączeniu Zabezpieczenia przed dziećmi, nie można włączyć urządzenia.

Włączanie Zabezpieczenia przed dziećmi


① Jeśli istnieje taka potrzeba, włączyć urządzenie za pomocą przycisku Włącz/wyłącz .

Nie należy wybierać innych funkcji piekarnika.

② Należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się ikona .

Zabezpieczenie przed dziećmi zostało włączone.

Wyłączanie Zabezpieczenia przed dziećmi


① Włączyć urządzenie za pomocą przycisku Włącz/wyłącz .



② Należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  dopóki z wyświetlacza nie zniknie ikona .

Funkcja Zabezpieczenia przed dziećmi zostanie wyłączona, a piekarnik będzie gotowy do pracy.

Sygnaly dźwiękowe przycisków



Wyłączanie sygnałów dźwiękowych przycisków

① Wyłączyć urządzenia za pomocą przycisku Włącz/wyłącz .

② Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski  i , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy (ok. 2 sekundy).

Sygnaly dźwiękowe przycisków zostały wyłączone.

Włączanie sygnałów dźwiękowych przycisków

① Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski  i , aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy (ok. 2 sekundy).

Sygnaly dźwiękowe przycisków zostały ponownie włączone.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania piekarnika należy wyłączyć go z prądu.

Aby przedłużyć żywotność piekarnika, należy go często czyścić, mając jednak na uwadze, iż:

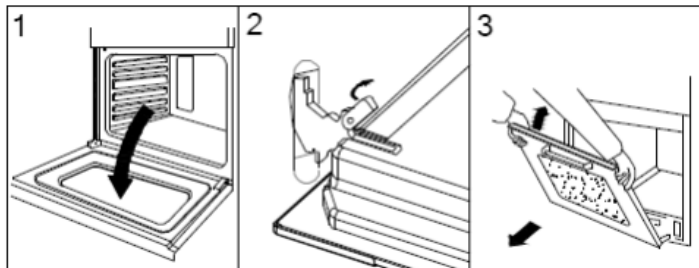
- Części emaliowane lub wykonane ze stali nierdzewnej powinny być myte letnią wodą, bez użycia żrących proszków lub środków korodujących, które mogą zaszkodzić powierzchniom. Na stali nierdzewnej mogą pojawić się plamy. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy nabyć środki specjalnie przeznaczone do tego celu dostępne na rynku. Po czyszczeniu doradza się, aby spłukać czyszczoną powierzchnię, a następnie wytrzeć do sucha.
- Wnętrze piekarnika najlepiej czyścić zaraz po użyciu za pomocą gorącej wody z mydłem, kiedy powierzchnia jest jeszcze ciepła. Po czyszczeniu mydło należy dokładnie spłukać, a wnętrze piekarnika dokładnie wysuszyć. Należy unikać używania detergentów (jak np. proszków czyszczących itp.), szorstkich gąbek do mycia naczyń lub kwasów (środki do usuwania kamienia etc.), gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię emaliowaną. Jeśli plamy z tłuszczu i brud są trudne do zmycia, należy użyć specjalnych środków do czyszczenia piekarników zgodnie z ich przeznaczeniem i instrukcjami na opakowaniu. Nigdy nie należy używać czyszczacza parowego do czyszczenia wnętrza piekarnika.
- Po dłuższym używaniu piekarnika na jego powierzchni może kondensować się para. Kondensację należy zetrzeć suchą szmatką.
- Komorę piekarnika otacza uszczelka zabezpieczająca prawidłowe działanie urządzenia. Należy regularnie sprawdzać jej stan. Jeśli uszczelka zostanie uszkodzona, należy skontaktować się z najbliższym serwisem posprzedażnym.
- Zalecamy nie używanie piekarnika, dopóki usterka nie zostanie naprawiona.
- Nigdy nie należy kłaść na dole piekarnika folii aluminiowej, gdyż nagromadzenie się gorąca może zapobiec prawidłowemu procesowi pieczenia, a nawet uszkodzić emaliowaną powierzchnię urządzenia.
- Szklane drzwiczki piekarnika należy czyścić bez użycia żrących proszków i szorstkich gąbek, a po wyczyszczeniu wysuszyć miękką szmatką.

WYJĘCIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Aby lepiej wyczyścić drzwiczki, można je wyjąć. Sposób wyjęcia drzwiczek należy dobrać w zależności od ich typu. Należy postępować wg następujących kroków:

Procedura zdjęcia drzwiczek typu 1:

- Otworzyć drzwiczki na oścież.
- Podnieść i przekręcić małe dźwignie znajdujące się na dwóch zawiasach.
- Chwycić drzwiczki po ich dwóch zewnętrznych stronach i przymknąć, choć nie do końca.

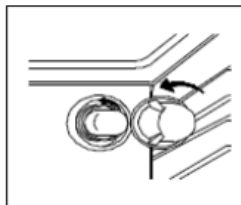


Pociągając drzwiczki do siebie, wymontowując je z zawiasów.

Drzwiczki można zamontować powtarzając powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

WYMIANA LAMPY PIEKARNIKA

- Odłączyć piekarnik od źródła prądu za pomocą wyłącznika odłączającego wszystkie bieguny zasilania lub wyjąć wtyczkę, jeśli można jej dosięgnąć.
- Usunąć szklaną pokrywę oprawy lampowej.
- Wyjąć lampę i wymienić – lampa powinna być odporna na wysokie temperatury (300°C) i mieć następujące cechy:
 - Napięcie: 220-240 V
 - Moc: 25 W
 - Typ: E 14
- Zamontować szklaną pokrywę i podłączyć piekarnik do prądu.



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.











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

PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA

Piekarnik posiada szeroką gamę opcji pozwalającą na dostosowanie procesu pieczenia do typu przygotowanej potrawy. Z czasem użytkownik nauczy się, jak wykorzystywać funkcje w najlepszy sposób, ale poniższe wskazówki mogą na początku pomóc w doborze odpowiednich opcji.

TABELA FUNKCJI

Ustawienie funkcji	Potrawa	Masa (w kg)	Nr półki	Czas rozgrzewania (w min.)	Ustawienie termostatu	Czas pieczenia (w min.)
1. Pieczenie konwekcyjne 	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Babeczki (ciasto kruche)	-	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
2. Pieczenie wielofunkcyjne 	Pizza (na 2 półkach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	50-60
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placek ze śliwkami	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Babeczki (na 2 półkach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 półce)	0,5	2	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 półkach)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Pieróg na ostro	1,5	3	15	200	25-30
	3. Pieczenie odgórne 	Przyrumianie potraw	-	3/4	15	220
4. Rozmrażanie 	Produkty zamrożone					
5. Opiekanie 	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10
	Kebaby kalmarowe lub krewetkowe	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Pieczone warzywa	1	3/4	5	Max	10-15
	Kotlet cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Kanapki na ciepło	-	4	5	Max	2-3
6. Opiekanie z termoobiegiem 	Kurczak opiekany	1,5	3	5	200	55-60
	Mątwy	1,5	3	5	200	30-35
7. Wypieki 	Tarty	0,5	3	15	180	20-30
	Ciasta z owocami	1	2/3	15	180	40-45
	Keks	0,7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0,5	3	15	160	25-30
	Naleśniki z nadzieniem (na 2 półkach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Ciasteczka (na 2 półkach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Ptysie z serem (na 2 półkach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Ptysie z serem (na 3 półkach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Babeczki (na 3 półkach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 półkach)	0,5	1-3-5	15	90	180

Ustawienie funkcji	Potrawa	Masa (w kg)	Nr półki	Czas rozgrzewania (w min.)	Ustawienie termostatu	Czas pieczenia (w min.)
8. Szybkie pieczenie 	Produkty mrożone					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Pieróg nadziewany cukiniami i krewetkami	0,4	2	-	200	20
	Pieróg wiejski nadziewany szpinakiem	0,5	2	-	220	30-35
	Ciastka zawijane	0,3	2	-	200	25
	Lasagna	0,5	2	-	200	35
	Rolady	0,4	2	-	180	25-30
	Kąski kurczaka	0,4	2	-	220	15-20
	Produkty gotowe do spożycia					
	Skrzydółka kurczaka	0,4	2	-	200	20-25
	Świeże potrawy					
	Babeczki (ciasto kruche)	0,3	2	-	200	15-18
	Keks	0,6	2	-	180	45
	Ptysie z serem	0,2	2	-	210	10-12
9. Pieczenie pizzy 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	180	60-70

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

DANE KONTAKTOWE:

- zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- salon firmowy – sprzedaż internetowa
salon@zelmer.pl
- wykaz punktów serwisowych
<http://www.zabudowa.zelmer.pl>
- infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)
801 005 500

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.

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Prosíme Vás, abyste si pozorně přečetli tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům, aby při používání spotřebiče nedošlo k úrazu a/nebo poškození spotřebiče.

Návod k obsluze pečlivě uschovejte, abyste jej mohli použít i při dalším používání spotřebiče.

Tento návod obsahuje kapitoly týkající se bezpečnosti, obsluhy a instalace spotřebiče, a také pokyny pro řešení problémů apod.

Obsah

Bezpečnostní pokyny9
 Popis trouby.....9
 Ovládací panel9
 Funkce trouby10
 Technické údaje.....10
 Instalace10
 Připojení k napájení11
 Obsluha trouby11
 Čištění a údržba12
 Řešení problémů13
 Tabulky a pokyny13
 Ekologie – pečujeme o životní prostředí14

Bezpečnostní pokyny



Nebezpečí! / Výstraha!
 Nedodržení hrozí úrazem

- Nesprávné zapojení napájecího kabelu může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
 - Před výměnou žárovky se ujistěte, že zařízení je vypnuté, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
 - Dostupné 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.
 - 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.
 - Při vytahování vidlice ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
 - Nedotýkejte se trouby mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama.
 - 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.
 - Dvířka trouby otevírejte opatrně, aby nedošlo k popálení unikající horkou párou.
 - Pokud došlo k poškození napájecího kabelu, je třeba jej ihned vyměnit. Při výměně kabelu postupujte v souladu s následujícími pokyny. Odstraňte poškozený napájecí kabel a nahraďte jej kabelem typu H05VVV-F nebo H05V2V2-F.
- Kabel musí vydržet napájení požadované pro troubu. Výměnu kabelu musí provést technik s odpovídající kvalifikací.
- Zemní vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než proudový vodič.



Upozornění!
 Nedodržení hrozí poškozením majetku

- Spotřebič zapojte pouze do elektrické zásuvky (pouze střídavý proud) vybavené ochranným kolíkem s napětím, které je shodné s napětím uvedeným na výrobním štítku trouby.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.
- 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.
- 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.
- Nedoporučuje se používat nástavce, lišty ani prodlužovací kabely.
- Vodiče napájecího kabelu musí mít jmenovitý průřez alespoň 3 x 1,5 mm².
- Odpojovací zařízení je třeba instalovat na neodpojitelných vodičích v souladu s platnými předpisy.

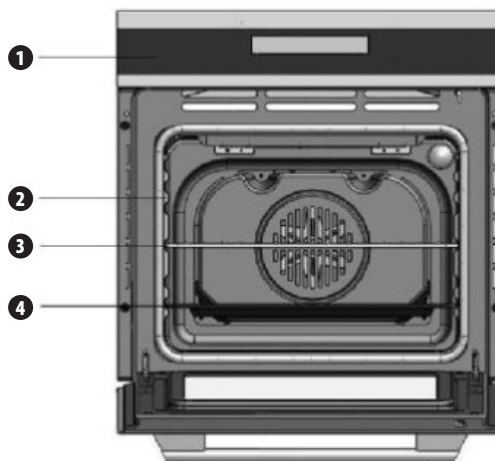


Pokyn
 Informace o výrobku a pokyny pro používání

- Uschovejte tento návod na bezpečném místě, abyste k němu měli v budoucnu snadný přístup.
- 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 potravinu do trouby.
- Pokud nebudou dodrženy tyto bezpečnostní pokyny, výrobce nezaručuje bezpečnost trouby.
- Před prvním použitím spotřebiče se seznámte s obsahem celého návodu.

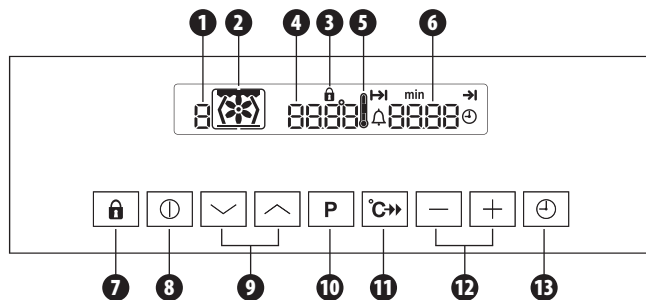
Popis trouby

- 1 Ovládací panel
- 2 Vodičí lišty pro montáž a vysunování police nebo pekáče
- 3 Police
- 4 Pekač nebo pečicí plech



Ovládací panel

- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Paměť: P | 8 Zapínání/Vypínání |
| 2 Funkce trouby | 9 Volba pracovního režimu trouby |
| 3 Dětská pojistka | 10 Paměť |
| 4 Teplota | 11 Rychlé pečení |
| 5 Symbol teploměru | 12 Tlačítka volby (změna teploty a nastavení hodin) |
| 6 Funkce hodin/Čas práce | 13 Hodiny |
| 7 Dětská pojistka | |



Funkce trouby

Konvekcni

Při této funkci se trouba zahřívá shora i zdola. Funkce napodobuje tradiční, klasické trouby. Je však dokonalejší díky výjimečnému způsobu rozvodu tepla a nižší spotřebě energie. Pečení v konvekcni režimu je nejlepší řešení pro přípravu jídel, která se skládají z mnoha složek, např. žebírka se zelím, treska na španělský způsob, telecí s rýží apod. Nejlepšího výsledku lze dosáhnout při přípravě telecího nebo hovězího, dušeného masa, zadělávaného masa, gulášů, zvěřiny, šunky apod., jídel, která je třeba péci pomalu, a která vyžadují podlévání nebo šťávu. Konvekcni pečení je také nejlepší způsob pečení moučnicků, jídel s ovocem a jiných pokrmů v žáruvzdorných nádobách.

V tomto režimu lze použít pouze jeden pekáč nebo polici. V opačném případě nebude rozvod tepla rovnoměrný. Použitím polic v různých výškách je také možné vyvážit množství tepla, které se hromadí mezi horní a spodní částí trouby. Volbu je třeba provádět podle toho, zda jídlo potřebuje více nebo méně tepla shora.

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.

Gril 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.

Pizza

V tomto režimu se zahřívá topné těleso kolem ventilátoru a spodek trouby a pracuje ventilátor. Tato kombinace ve spojení s vysokým výkonem rychle ohřívá troubu a umožňuje uvolnění velkého množství tepla sálajícího zdola.

Tento režim je ideální pro pokrmy, které vyžadují vysokou teplotu, jako je pizza nebo velké pečené.

 **V tomto režimu používejte jen jeden pekáč nebo polici. Pokud plánujete použít více než jeden pekáč nebo polici, v polovině doby pečení je třeba vystřídát jejich polohu.**

Režim pečiva

V tomto režimu se trouba zahřívá zezadu a současně pracuje ventilátor, což zaručuje rovnoměrný rozvod jemného tepla uvnitř trouby.

Tento režim je ideální na pečení moučnicků (zejména z kynutého těsta), k přípravě jemných jídel a také zákusků s ovocem na 3 policích najednou. Např. větrníky, dortové těsto, rolády, zelenina v bešamelové omáčce apod.

Rychlé

V tomto režimu se trouba zahřívá shora a zdola a současně pracuje ventilátor, což zaručuje rovnoměrný rozvod tepla uvnitř trouby.

Tento režim se doporučuje zejména pro přípravu hotových jídel (bez předehřívání trouby), jako jsou mražená jídla nebo hotová jídla k ohřátí, stejně jako pro ohřívání domácích jídel. Nejlepších výsledků v rychlém režimu lze dosáhnout při využití jedné police trouby (druhé zdola) – viz tabulka v kapitole „Praktické rady pro pečení“.

Jemné pečeni

V tomto režimu se zahřívá spodní část trouby a pracuje ventilátor. Tento režim je vhodný pro pečení těsta, zákusků a moučnicků ve fólii nebo ve formičkách. Výborných výsledků lze dosáhnout také u pokrmů, které vyžadují ohřívání zdola.

 **Doporučujeme ukládat jídlo ve spodní části trouby.**

Horní topné těleso

V tomto režimu se zahřívá horní část trouby. Tento režim je vhodný pro opečení jídel dočervena před koncem pečení.

Pečení více pokrmů

V tomto režimu se zahřívá horní část trouby, topné těleso kolem ventilátoru a spodek trouby, přerušovaně také pracuje ventilátor. Vzhledem k tomu, že dochází k rovnoměrnému uvolňování tepla v celé troubě, jídlo je ohříváno a opékané rovnoměrně. Tento režim umožňuje přípravu několika jídel najednou za podmínky, že rozsah teplot nezbytných pro jejich přípravu je podobný.

V tomto režimu lze používat nanejvýš dvě police najednou – viz kapitola „Pečení na více než jedné polici“.

Tento režim je vhodný zejména pro pokrmy, u kterých se nakonec přidávají strouhané složky, nebo pokrmy, u kterých je nutná delší doba pečení, např. lasagne, těstovinový koláč, pečené kuře s bramborem apod. Navíc Vám tento režim umožňuje péci při nízkých teplotách, neboť teplo působí uvnitř trouby rovnoměrně. Maso tak ztratí mnohem méně šťávy, je křehčí a neztratí na objemu.

Výborně se tento režim hodí také k přípravě ryb s omezeným množstvím koření, kde je důležitá vůně a vzhled jídla. Ideálních výsledků s tímto režimem lze dosáhnout při přípravě zeleninových jídel, jako jsou cukety, baklažány, paprika apod.

Zákusky: režim se velmi dobře hodí k pečení kynutých moučnicků.

Režim lze navíc použít k rychlému rozmrazení bílého nebo červeného masa a chleba

v teplotě do 80°C. Rozmrazování jemnějších potravin musí probíhat při teplotě 60°C nebo s použitím funkce studeného proudění vzduchu při nastavení termostatu na 0°C.

Rozmrazování

Ventilátor umístěný ve spodku trouby vhání vzduch o pokojové teplotě do prostoru kolem jídla. Rozmrazovat lze všechny druhy potravin, zejména jemné pokrmy, které nepotřebují teplo, jako např. zmrazené dorty, sušenky s náplní, dortové zákusky. Díky ventilátoru je doba rozmrazení zkrácena o polovinu. U masa, ryb a chleba lze proces urychlit použitím režimu pečiva s teplotou 80-100°C.

 **Během používání funkce se zapnutým ventilátorem musí být dvířka zavřená.**

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 směrnice:

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

Výrobek byl označen značkou CE na výrobním štítku.


Instalace


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

Pro zajištění správného větrání je třeba při montáži trouby zachovat příslušné rozměry a vzdálenosti uvedené níže.

Instalaci spotřebiče musí provést kvalifikovaný technik. Výrobce nenese žádnou odpověď za jakékoli úrazy nebo škody způsobené nesprávnou montáží.

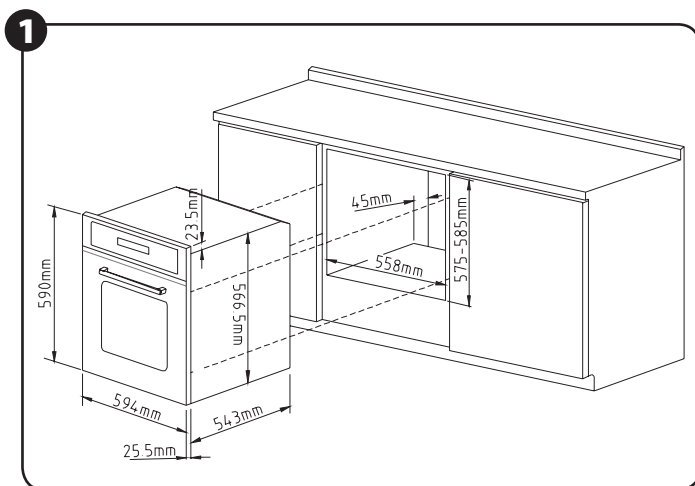
 **Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace a nevhodného, chybného používání.**

 **Aby trouba pracovala správně, musí mít správné obložení. Panely obložení kolem trouby musí být vyrobeny z materiálu odolného vůči působení vysokých teplot. Ujistěte se, zda je lepidlo použité při výrobě skříňek z dýhovaného dřeva schopno vydržet teplotu 120°C. Umělé hmoty a lepidla, která nemohou takovou teplotu vydržet, se začnou tavit a budou deformovat skříňku. Podle platných bezpečnostních předpisů musí mít každé vestavěné zařízení dokonale izolované elektrické součásti. Všechny kryty musí být dobře připevněny, aby nebylo možno je odstranit bez použití speciálního nářadí.**

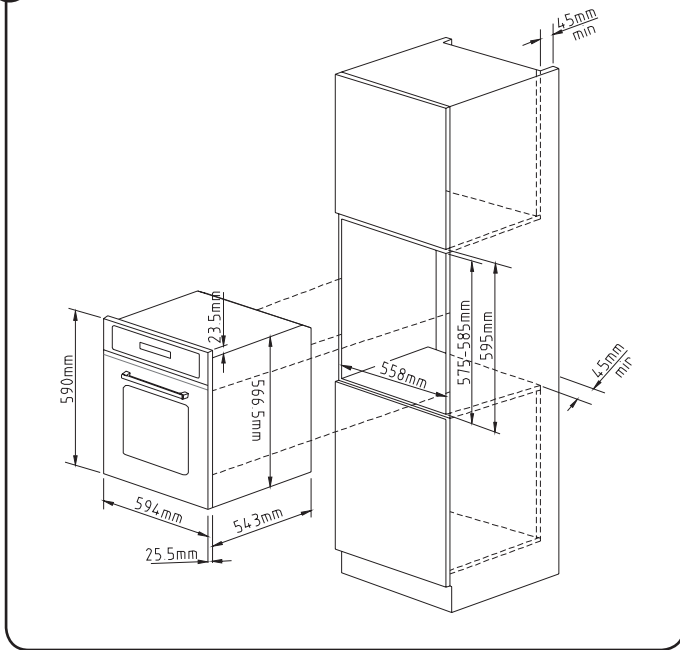
 **Odstraňte zadní stěnu skříňky nebo v ní udělejte otvory znázorněné na instalačních obrázcích tak, aby byl zaručen dostatečný přívod vzduchu do prostoru kolem trouby. Vzadu se nachází napájecí kabel. Před zapojením do sítě se ujistěte, zda je napětí v síti shodné s napětím uvedeným na výrobním štítku spotřebiče.**

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 šrouby, které je třeba našroubovat do otvorů viditelných po otevření dvířek.
- 3 Zkontrolovat, zda se stěny trouby nedotýkají stěn kuchyňské linky a zda je zachována vzdálenost alespoň 2 mm od sousedních součástí linky.



2

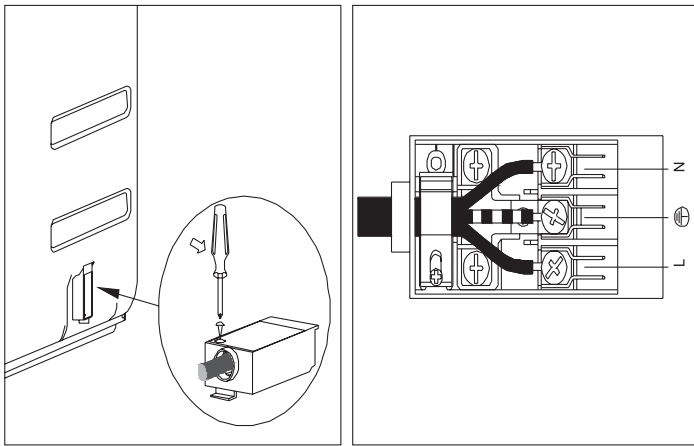


Připojení k napájení

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

- Síťové napětí odpovídá požadavkům uvedeným na výrobním štítku.
- Je elektrická instalace dimenzována na maximální výkon uvedený na výrobním 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.



Obsluha trouby

Víceúčelová trouba spojuje výhody tradiční konvekční trouby a moderní trouby s horkovzdušným oběhem.

Náš výrobek je výjimečně univerzální, což umožňuje snadnou a bezpečnou volbu vhodného režimu pro přípravu pokrmů.

i Při prvním použití trouby doporučujeme nastavit termostat na plno a nechat prázdný spotřebič zapnutý asi půl hodiny se zavřenými dveřky. Pak otevřít dveřka a vpustit do trouby vzduch z místnosti. Citelný zápach, který se může objevit při prvním použití, doprovází vypařování látek, které byly použity ke skladování trouby a její přípravě k montáži.






Na spodní polici trouby umístěte pekáč, aby při opékání jídla nebo používání rožně (volba dostupná pouze u vybraných modelů) nedocházelo ke stékání omáček a/nebo tuku na dno trouby. Při jiném použití trouby dolní polici nikdy nepoužívejte. Nikdy na ni nic nepokládejte během provozu trouby, protože by mohlo dojít k poškození jejího smaltovaného povrchu. Jakékoli kuchyňské náčiní (nádoby, alobal apod.) pokládejte vždy na mřížce dodávané s troubou, která se vkládá do označených vodičích lišt.

NASTAVENÍ HODIN





Trouba začne pracovat teprve po nastavení hodin.

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




Mačkáním tlačítek  a  nastavte na hodinách správný čas. Po uplynutí cca 5 vteřin hodnoty přestanou blikat a na hodinách se objeví nastavený čas. Spotřebič je nyní připraven k práci.

FUNKCE TROUBY



Všeobecné pokyny

- Troubu vždy zapínejte stisknutím tlačítka Zapnout/vypnout .
- Po zobrazení funkce se trouba začne zahřívát nebo se zapne počítadlo času.
- Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál.
- Během provozu svítí uvnitř trouby světlo.
- Světlo automaticky zhasne po 10 minutách nečinnosti zařízení.
- Troubu vypínejte stisknutím tlačítka Zapnout/vypnout .

Volba funkce trouby

- 1 Zapněte troubu stisknutím tlačítka Zapnout/vypnout .
- 2 Mačkejte tlačítka  nebo , dokud se neobjeví požadovaná funkce trouby (popis jednotlivých funkcí se nachází v kapitole „Funkce trouby“).
 - Na displeji se zobrazí požadovaná teplota
 - Pokud nezměníte požadovanou teplotu během cca 5 vteřin, trouba se začne zahřívát.

Změna teploty trouby

Pro zvýšení nebo snížení teploty mačkejte tlačítka  nebo . Nastavení teploty se mění po 5°C.

Symbol teploměru

- Pomalá změna symbolu teploměru  signalizuje zahřívání trouby.
- Tři úseky na symbolu teploměru  signalizují provoz v režimu Rychlého pečení.

Změna pracovní funkce trouby

Pro změnu pracovní funkce trouby mačkejte tlačítka  nebo  tak dlouho, dokud se neobjeví požadovaná funkce.

Vypínání trouby




Spotřebič vypněte stisknutím tlačítka Zapnout/vypnout .

Rychlé pečení

Po vybrání funkce lze použít navíc funkci Rychlé pečení  za účelem ohřátí prázdné trouby během krátké doby.







Nevkládejte jídlo do trouby před ukončením provozu funkce Rychlé pečení, dokud trouba nepřejde k další nastavené funkci.

- 1 Nastavte vybranou funkci. Pokud je třeba, změňte doporučenou teplotu.
- 2 Stiskněte tlačítko Rychlé pečení . Rozsvítí se symbol . Blikající čárky na displeji signalizují, že trouba pracuje v režimu Rychlého pečení. Po dosažení požadované teploty se na ukazateli teploty rozsvítí čárky a zazní zvukový signál. Symbol  zhasne. Trouba se bude zahřívát dál podle dříve nastavené funkce a teploty. Nyní můžete vložit jídlo do trouby.

Paměť



Paměť slouží k ukládání nastavení, která často používáte.

- 1 Nastavte funkci, teplotu, a pokud je třeba, Dobu pečení  a/nebo Konečný čas .
- 2 Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu asi 2 vteřin, dokud nezazní zvukový signál. Nastavení se uloží do paměti. Pro uložení dalšího nastavení opět stiskněte tlačítko  po dobu asi 2 vteřin, dokud nezazní zvukový signál.



Předcházející nastavení bude nahrazeno novým.

Zapínání paměti

- 1 Zapněte troubu stisknutím tlačítka Zapnout/vypnout .
- 2 Stisknutím tlačítka  načtete uložené nastavení.

FUNKCE PROGRAMOVÁNÍ ELEKTRONICKÝCH HODIN

Všeobecné pokyny

- Po zvolení funkce Hodin bude příslušný symbol blikat asi 5 vteřin. Během této doby lze zvolit a změnit nastavení pomocí tlačítek a .
- Po nastavení časových údajů bude symbol blikat ještě asi 5 vteřin. Pak se natrvalo rozsvítí symbol a začne odpočítávání.
- Nastavená hodnota Doby pečení a Konečného času se počítá od startu zvolené funkce.

Odpočítávání

Funkce slouží k nastavení odpočítávání. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál. Tato funkce nemá vliv na provoz trouby.

- Stiskněte tlačítko Hodin tolikrát, aby symbol odpočítávání začal blikat.
- Nastavte požadovaný čas odpočítávání pomocí tlačítek a (max. čas je 99 minut).

Po uplynutí asi 5 vteřin se zobrazí zbývající čas.

Rozsvítí se symbol odpočítávání .

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, který trvá 2 minuty.

Rozsvítí se hodnota „0.00“ a rozbliká se symbol odpočítávání .

Po vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoliv tlačítko.

Doba pečení

Tato funkce slouží k nastavení doby pečení.

- Zvolte funkci trouby a pomocí tlačítek a nastavte teplotu.
- Stiskněte několikrát tlačítko Hodin , dokud nezačne blikat symbol Doby pečení .
- Pomocí tlačítek a nastavte požadovanou dobu pečení.

Trouba se automaticky zapne. Rozsvítí se symbol Doby pečení .

Několikanásobným stisknutím tlačítka Hodin můžete zobrazit aktuální čas.

Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál, který trvá 2 minuty.

Trouba se automaticky vypne.

Zobrazí se hodnota „0.00“ a rozbliká se symbol Doby pečení .

Po vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoliv tlačítko.

Konečný čas

Tato funkce slouží k nastavení času, kdy se má trouba vypnout.

- Zvolte funkci trouby a pomocí tlačítek a nastavte teplotu.
- Stiskněte několikrát tlačítko Hodin , dokud nezačne blikat symbol Konečného času .
- Pomocí tlačítek a nastavte požadovanou dobu vypnutí trouby.

Rozsvítí se symboly Konečného času a Doby pečení .

Trouba se automaticky zapne.

Několikanásobným stisknutím tlačítka Hodin můžete zobrazit aktuální čas.

Po uplynutí času zazní zvukový signál, který trvá 2 minuty. Trouba se automaticky vypne.

Zobrazí se hodnota „0.00“ a rozbliká se symbol Konečného času .

Po vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoliv tlačítko.

Čas

Tato funkce slouží k nastavení, změně nebo kontrole času (viz kapitola „NASTAVENÍ HODIN“).

Doba pečení a Konečný čas současně

Funkce Doby pečení a Konečného času mohou být zapnuty současně, pokud se má trouba sama zapnout a pak sama vypnout.

- Zvolte funkci a teplotu trouby.
- Pomocí funkce Doby pečení nastavte dobu přípravy jídla, např. 1 hodinu.
- Pomocí funkce Konečného času nastavte dobu, kdy má být jídlo hotovo, např. 14:05.

Symboly Doby pečení a Konečného času se rozsvítí.

Trouba se automaticky zapne ve vypočteném čase, např. v 13:05.

Po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál, který trvá 2 minuty. Trouba se automaticky vypne, např. ve 14:05.

DALŠÍ FUNKCE

Vypnutí displeje

Vypnutím displeje můžete snížit spotřebu energie.

Vypínání displeje

- Pokud je to nutné, vypněte spotřebič tlačítkem Zapnout/vypnout .
 - Současně stiskněte a podržte stisknuté tlačítko Hodin a tlačítko , dokud se displej nevypne.
- Po příštím zapnutí spotřebiče se displej automaticky zapne.
Po příštím vypnutí spotřebiče se displej automaticky vypne.

Zapínání displeje

- Pokud je to nutné, vypněte spotřebič tlačítkem Zapnout/vypnout .
- Současně stiskněte a podržte stisknuté tlačítko Hodin a tlačítko , dokud se displej nezapne.

Dětská pojistka

Po aktivaci dětské pojistky spotřebič nelze zapnout.

Zapínání dětské pojistky

- Pokud je to nutné, zapněte spotřebič tlačítkem Zapnout/vypnout .
- Nevoďte žádné další funkce trouby.
- Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .
- Dětská pojistka byla zapnuta.

Vypínání dětské pojistky

- Zapněte spotřebič tlačítkem Zapnout/vypnout .
 - Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko , dokud na displeji nezhasne symbol .
- Funkce dětské pojistky se vypne a trouba bude připravena k práci.

Zvukové signály tlačítek

Vypínání zvukových signálů tlačítek

- Vypněte spotřebič tlačítkem Zapnout/vypnout .
 - Současně stiskněte a podržte stisknutá tlačítka a , dokud nezazní zvukový signál (cca 2 vteřiny).
- Zvukové signály tlačítek byly vypnuty.

Zapínání zvukových signálů tlačítek

- Současně stiskněte a podržte stisknutá tlačítka a , dokud nezazní zvukový signál (cca 2 vteřiny).
- Zvukové signály tlačítek byly opět zapnuty.

Čištění a údržba

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění nebo údržby je nutné odpojit troubu od napájecího zdroje.

Za účelem prodloužení životnosti trouby je třeba ji pravidelně čistit. Přitom je třeba mít na paměti, že:

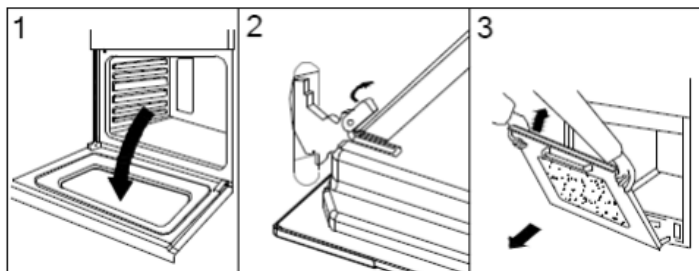
- Smaltované díly nebo díly z nerez oceli je třeba mýt vlažnou vodou bez použití agresivních čisticích prášků nebo korozivních přípravků, které mohou poškodit povrch. Na nerezové oceli se mohou objevit skvrny. Pokud je odstranění skvrn obtížné, je třeba si obstarat speciální přípravky na odstraňování takových skvrn, dostupné na trhu. Po čištění doporučujeme opláchnout čišťený povrch a vytřít ho do sucha.
- Vnitřek trouby čistěte nejlépe ihned po použití horkou vodou s mýdlem, dokud je povrch ještě teplý. Po vyčištění je nutno mýdlo důkladně opláchnout a vnitřek trouby důkladně vysušit. Nepoužívejte saponáty (jako např. čisticí prášky apod.), drsné houby na mytí nádobí nebo kyseliny (přípravky na odstraňování vodního kamene atd.), protože mohou poškodit smaltovaný povrch. Pokud je odstraňování skvrn od tuku a nečistot obtížné, je třeba použít speciální přípravky na čištění trouby v souladu s jejich určením a návodem na obalu. K čištění vnitřku trouby nikdy nepoužívejte parní čističku.
- Po delším používání trouby se na jejím povrchu může srážet vodní pára. Kondenzát je třeba otřít suchým hadříkem.
- Komoru trouby obklopuje těsnění, které zajišťuje správnou funkci spotřebiče. Je třeba pravidelně kontrolovat její stav. Pokud dojde k poškození těsnění, je třeba kontaktovat nejbližší poprodejní servis.
- Nepoužívejte troubu, dokud závada nebude odstraněna.
- Nikdy nepokládejte na dno trouby hliníkovou fólii, protože hromadění tepla může narušit správný proces pečení nebo dokonce poškodit smaltovaný povrch spotřebiče.
- Skleněná dvířka trouby je třeba čistit bez použití agresivních čisticích prášků a drsných mycích hub. Po vyčištění je vysušte měkkým hadříkem.

VYJMUTÍ DVÍŘEK TROUBY

Pro lepší vyčištění dvířek je třeba je vyjmout. Způsob vytahování dvířek je nutné zvolit podle jejich typu. Postupujte podle následujícího postupu:

Postup demontáže dvířek typu 1:

- Otevřít dvířka dokořán.
- Zvednout a otočit malé páčky, které se zacházejí na dvou závěsech.
- Uchopte dvířka z obou stran a přivřete (nezavírejte úplně).

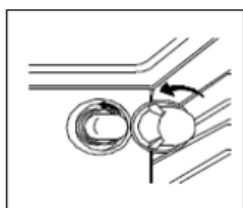


Přitáhněte dvířka k sobě, vytáhněte je tak ze závěsů.

Dvířka lze opět namontovat provedením těchto kroků v obráceném pořadí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

- Odpojte troubu od napájecího zdroje pomocí vypínače, který odpojuje všechny vodiče přírodního kabelu nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky, pokud na ni můžete dosáhnout.
- Sejměte skleněný kryt z žárovkového svítidla.
- Vyměňte žárovku a nahraďte novou – žárovka musí být odolná vůči vysokým teplotám (300°C) a musí mít tyto parametry:
 - Napětí: 220-240 V
 - Výkon: 25 W
 - Typ: E14
- Nasaďte zpět skleněný kryt a připojte troubu k napájecímu zdroji.



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.



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






Tabulky a pokyny

PRAKTICKÉ RADY PRO PEČENÍ

Trouba je vybavena širokou škálou funkcí, které umožňují přizpůsobit proces pečení druhu připravovaného jídla. S postupem času se uživatel naučí, jak optimálně používat všechny funkce. Následující pokyny Vám však mohou v počátečním období pomoci při volbě správných funkcí.

TABULKA FUNKCÍ

Nastavení funkcí	Pokrm	Hmotnost (v kg)	Číslo police	Doba zahřívání (v min.)	Nastavení termostatu	Doba pečení (v min.)
1. Konvekční pečení 	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Telecí nebo hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Bábovičky (křehké těsto)	-	3	15	180	15-20
	Koláč tarte	1	3	15	180	30-35
2. Pečení více pokrmů 	Pizza (na 2 policích)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí maso	1	2	10	180	50-60
	Pečené kuře s brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 policích)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Bábovičky (na 2 policích)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Dortové těsto (na 1 polici)	0,5	2	10	170	15-20
	Dortové těsto (na 2 policích)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Pikantní pirohy	1,5	3	15	200	25-30
	3. Pečení shora 	Opékání jídla dočervena	-	3/4	15	220
4. Rozmrazování 	Zmražené potraviny					

Nastavení funkcí	Pokrm	Hmotnost (v kg)	Číslo police	Doba zahřívání (v min.)	Nastavení termostatu	Doba pečení (v min.)
5. Opékání 	Mořské jazyky a sépie	1	4	5	Max.	8-10
	Kebaby z chobotnic nebo krevet	1	4	5	Max.	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10
	Pečená zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15
	Telecí řízek	1	4	5	Max.	15-20
	Řízky	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Teplé chlebičky	-	4	5	Max.	2-3
6. Opékání s horkovzdušným oběhem 	Pečené kuře	1,5	3	5	200	55-60
	Sépie	1,5	3	5	200	30-35
7. Pečivo 	Koláč tarte	0,5	3	15	180	20-30
	Koláče s ovocem	1	2/3	15	180	40-45
	Piškotové těsto	0,7	3	15	180	40-50
	Dortové těsto	0,5	3	15	160	25-30
	Nadívané palačinky (na 2 policích)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Sušenky (na 2 policích)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Větrníky s tvarohem (na 2 policích)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Větrníky s tvarohem (na 3 policích)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Bábovičky (na 3 policích)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 policích)	0,5	1-3-5	15	90	180
	8. Rychlé pečení 	Mražené potraviny				
Pizza		0,3	2	-	250	12
Pirohy nadívané cuketami a krevetami		0,4	2	-	200	20
Vesnické pirohy nadívané špenátem		0,5	2	-	220	30-35
Svinované sušenky		0,3	2	-	200	25
Lasagne		0,5	2	-	200	35
Rolády		0,4	2	-	180	25-30
Kousky kuřete		0,4	2	-	220	15-20
Potraviny připravené k použití						
Kuřecí křídélka		0,4	2	-	200	20-25
Čerstvé potraviny						
Bábovičky (křehké těsto)		0,3	2	-	200	15-18
Piškotové těsto		0,6	2	-	180	45
Větrníky s tvarohem		0,2	2	-	210	10-12
9. Pečení pizzy 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Telecí nebo hovězí pečeně	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2/3	10	180	60-70

Ekologie – pečujeme o životní prostředí

Obalový materiál jednoduše neodhazte. Obaly a balící 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 polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému zúžitkování.

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 odříznutí, 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.

Veškeré 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. Odstřihněte napájecí kabel a zničte zařízení uzavěrou 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 chybou obsluhou.

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

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme Vás, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Predídete tak nehodám a/alebo poškodeniu zariadenia počas jeho používania.

Odporúčame Vám, zachovajte si návod na obsluhu, aby ste si ho mohli prečítať aj počas neskoršieho používania zariadenia.

Tento návod na obsluhu obsahuje kapitoly, ktoré sa týkajú bezpečnostného návodu, pracovného návodu, inštaláčného návodu a pokyny ako riešiť problém, atď.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	15
Zloženie elektrickej rúry	15
Riadiaci panel	15
Funkcie elektrickej rúry	16
Technické údaje	16
Inštalácia	16
Pripojenie do elektrického prúdu	17
Obsluha rúry	17
Čistenie a údržba	18
Riešenie problémov	19
Tabuľky a pokyny	19
Ekológia – dbajte sa o životné prostredie	20

Bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť!

- Nesprávne zapojenie prívodného elektrického kábla môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom.
- Skôr než vymeníte žiarovku, presvedčte sa, že spotrebič je vypnutý. Predídete tak poraneniu elektrickým prúdom.
- Prístupné časti rúry sa môžu nahrievať. Dávajte pozor, aby sa deti nepribližovali 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.
- Ak sa neodpojiteľný 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.
- Ak chcete vytiahnuť elektrickú zástrčku zo zásuvky, neťahajte za kábel.
- Nedotýkajte sa rúry mokrymi alebo vlhkými rukami alebo chodidlami.
- Inštaláčne, údržbárske a iné činnosti týkajúce sa rúry môžete vykonávať len ak je zariadenie odpojené od elektrickej siete.
- Počas používania zariadenie sa zariadenie nahrieva. Odporúčame Vám, zachovajte opatnosť. 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 (žltó-zelený) musí byť o 10 mm dlhší od elektrického kábla.



Pozor!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete poškodiť majetok

- Spotrebič vždy zapnite do elektrickej zásuvky výlučne striedavého napätia. Elektrická zásuvka musí mať ochranný kolík a napätie, ktoré zodpovedá napätiu uvedenému na výrobnom štítku spotrebiča.
- Spotrebič nepoužívajte spolu s vonkajšími časovými vypínačmi alebo osobitnou diaľkovou reguláciou.
- Inštaláciu a opravu rúry musí vykonať výlučne oprávnený inštalátor v súlade s pokynmi výrobcu.
- Spotrebič je navrhnutý výlučne pre domáce používanie. Používajte ho výlučne na prípravu jedál, nikdy nie na iné účely.
- Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety na čistenia skla dveriek.

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.
- Používanie nástavcov, lišt alebo predlžovačiek sa neodporúča.
- Vodiče elektrických káblov musia mať prierez minimálne 3 x 1,5 mm².
- Rozpojiteľný spotrebič zamontujte pomocou neodpojiteľných káblov v súlade s pravidlami, ktoré sa týkajú káblov.



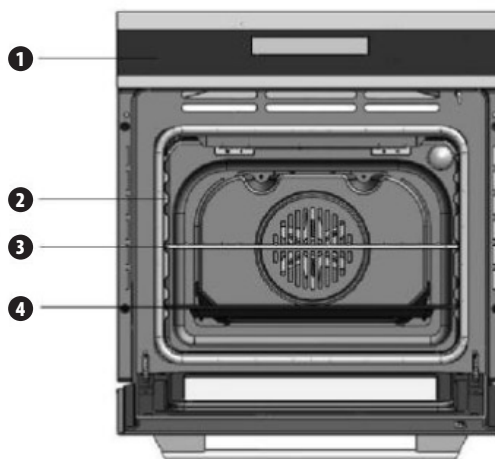
Pokyn

Informácie o výrobku a pokyny na používanie

- Uchovajte si tento návod v bezpečnom mieste, aby ste v budúcnosti mali k nemu ľahký prístup.
- Zástrčka musí byť po zainštalovaní zariadenia ľahko prístupná.
- Počas prvého zapnutia rúry môžete cítiť ťažko znesiteľný dym. Deje sa tak, pretože prvý raz bol zohriaty spoj izolujúcich panelov okolo rúry. Je to úplne normálny jav. Ak sa objaví dym, počkajte do momentu, keď dym zanikne, až potom vložte jedlo do rúry.
- Ak nebudete dodržiavať vyššie uvedené pokyny, výrobca nezaručuje bezpečnosť rúry.
- Pred začatím používania spotrebiča sa oboznámte s obsahom celého návodu.

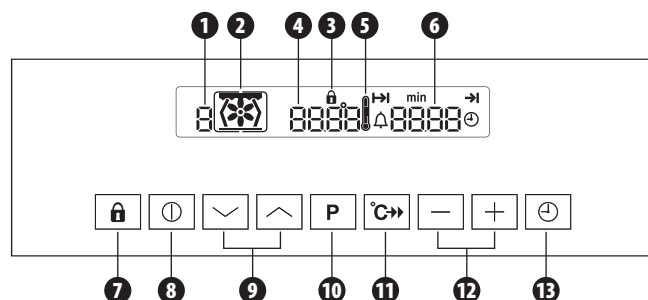
Zloženie rúry

- 1 Riadiaci panel
- 2 Kofajničky pre montáž a vyberanie poličky alebo hlboký pekáč.
- 3 Polička
- 4 Hlboký pekáč alebo plech na pečenie



Riadiaci panel

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 Pamäť: P | 8 Zapni / Vypni |
| 2 Funkcie elektrickej rúry | 9 Voľba režimu elektrickej rúry |
| 3 Zabezpečenie pred deťmi | 10 Pamäť |
| 4 Teplota | 11 Rýchle pečenie |
| 5 Ikona teplomera | 12 Tlačidlá voľby (zmena teploty a nastavenia hodín) |
| 6 Funkcie hodín / Čas práce | 13 Hodiny |
| 7 Zabezpečenie pred deťmi | |



Funkcie elektrickej rúry



Konvenčné pečenie

Pri tejto funkcii sa rúra zohrieva zhora aj zdola. Funkcia je rovnaká ako v tradičných klasických rúrach. Konvenčné pečenie zároveň zdokonaľuje tradičné klasické rúry o výnimočný rozvod tepla a menšiu spotrebu energie. Pečenie v konvenčnom režime je naďalej najlepším riešením na prípravu jedál, ktoré sa skladajú z veľa zložiek, napr. rebierka s kapustou, tresky po španielsky, tefaciny s ryžou atď. Vynikajúce výsledky získate pri príprave tefaciny, hovädziny a tiež duseného mäsa, bieleho mäsa (kury, jahňaciny, kráľika), gulášu, divočiny, šunky a tiež jedál, ktoré sa musia piecť pomaly, jedál, ktoré musíte podlievať alebo jedál, ktorí majú prídavok vo forme omáčky. Konvenčné pečenie je tiež najlepším spôsobom na pečenie koláčov, na prípravu jedál s ovocím a iných jedál v žiaruvzdornom riade.

V tomto režime používajte len jeden hlboký pekáč alebo jednu poličku, pretože v opačnom prípade rozvod tepla nebude rovnomerný. Vložením poličiek na rôzne výšky vyrovnáte množstvo tepla, ktoré sa zbiera medzi hornou a dolnou časťou rúry. Výšku poličiek vyberáte v závislosti od toho, či jedlo potrebuje viac alebo menej tepla zhora.



Gril

Vhodný na prípravu jedál, pri ktorých sa musí povrch pripečiť. Vďaka tomu vonkajšia vrstva môže byť pripečená a chrumkavá bez vplyvu na strednú vrstvu jedla. Ideálne na prípravu takých jedál ako sú steky, rebierka, ryby, toasty.



Gril s termoobehom

Umožňuje rovnomerne upiecť a zároveň pripečiť povrch jedla. Gril s termoobehom je ideálny na grilovanie. Osobitne je vhodný na pečenie veľkých porcií ako napr.: hydiny, divočiny, atď.



Pizza

V tomto režime sa zohrieva špirála okolo ventilátora a dolná časť rúry. Ventilátor je zapnutý. Táto kombinácia v spojení s veľkým výkonom rýchlo zohrieva rúru a vytvára veľké množstvo tepla, ktoré fúka zdola.

Tento režim je ideálny pre jedlá, ktoré potrebujú vysoké teploty ako napr. pizza alebo veľké pečenie.



V režime používajte výlučne jeden hlboký pekáč alebo poličku. Ak však plánujete použiť dve poličky, v polovici času poličky zmeňte. To isté platí pre použitie hlbokého pekáča.



Režim pečeného cesta

V tomto režime sa rúra zohrieva zozadu a ventilátor je zapnutý, čo zaručuje rovnomerný rozvod jemného tepla vo vnútri rúry.

Tento režim je ideálny na pečenie koláčov (obzvlášť takých, ktoré puchnú) a na prípravu jemných jedál a tiež zákuskov s ovocím na 3 poličkách súčasne. Napr. veterníky (druh cukrárenského výrobku), piškóty, rolády, zelenina v bešamelovej omáčke atď.



Rýchle pečenie

V tomto režime sa rúra zohrieva zhora a tiež zdola. Ventilátor je zapnutý, čo zaručuje rovnomerný rozvod tepla vo vnútri rúry.

Tento režim Vám odporúčame obzvlášť na prípravu hotových výrobkov (bez nahrievania rúry), ako sú napr. mrazené výrobky alebo hotové jedlá na ohriatie a tiež na ohrievanie domácich jedál.

Najlepšie výsledky pre režim rýchleho pečenia získate pri využití jednej poličky rúry (druhej z dolu) - pozrite tabuľku v kapitole „Praktické rady pri pečení“.



Jemné pečenie

V tomto režime sa zohrieva dolná časť rúry a ventilátor je zapnutý. Režim je vhodný na prípravu koláčov, zákuskov a sladkostí vo fóliách alebo formách. Vynikajúce výsledky môžete dosiahnuť aj pri jedlách, ktoré je potrebné ohrievať zdola.



Odporúčame Vám položiť jedlo na dolu rúry.



Horná vyhrievacia špirála

V tomto režime sa zohrieva horná časť rúry. Tento režim je vhodný na pripečenie jedál na konci pečenia.



Viacfunkčné pečenie

V tomto režime sa zohrieva horná časť rúry, vyhrievacia špirála okolo ventilátora a dolná časť rúry. Ventilátor sa zapína s prestávkami. Vzhľadom na fakt rovnomernej tvorby tepla v celej rúre, jedlo je opekané a pripečené rovnomerne. Tento režim umožňuje prípravu viacerých jedál súčasne, ak rozsah teplôt prípravy týchto jedál je približne rovnaký.

V tomto režime môžete používať maximálne dve poličky rúry súčasne - pozrite kapitolu „Pečenie na viac než jednej poličke“.

Tento režim Vám obzvlášť odporúčame pre jedlá, pri ktorých sa na koniec podávajú nadhrnuté zložky alebo pre jedlá, pri ktorých je potrebný dlhší čas pečenia ako napr. lasagna, cestovinová zapekanka, pečené kura so zemiakmi atď. Okrem toho vynikajúci rozvod tepla umožňuje piecť v nízkych teplotách. Spôsobuje to menšiu stratu vlastných štiav, mäso je viac krehké a znižuje sa hmotnosť pečeného jedla.

Viacfunkčné pečenie je vhodné na prípravu rýb s obmedzeným množstvom korenín, kde je dôležitá aróma a vzhľad jedla. Vynikajúce výsledky dáva použitie tohto režimu na prípravu zeleninových jedál ako sú napr.: cukyňa, baklažán, paprika atď.

Dezerty: režim je obzvlášť vhodný na pečenie drožďových koláčov.

Dodatočne režim môžete používať na rýchle rozmrazovanie bieleho alebo červeného mäsa alebo chleba v teplote do 80°C. Jemné jedlá rozmrazujte pri 60°C alebo použite možnosť obehu studeného vzduchu. Nastavte teplomer na 0°C.



Rozmrazovanie

Ventilátor umiestnený na dole rúry rozvádza vzduch s izbovou teplotou okolo jedla. Rozmrazovať môžete všetky druhy jedla, ale najmä jemné jedlá, ktoré nepotrebujú teplo ako napr. zmrzlínové torty, kekse plnené krémom, kekse. Vďaka ventilátoru sa čas rozmrazovania znižuje na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba môžete proces urýchliť, keď použijete režim pečeného cesta pri teplote 80-100°C.



Počas používania funkcie s ventilátorom dvere musia byť zatvorené.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobcu.

Rúra je zariadením I triedy, ktoré má elektrický prívodný kábel s ochrannou žilou.

Spotrebič spĺňa požiadavky platných noriem.

Spotrebič je v súlade s požiadavkami direktív:

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

Výrobok je označený znakom CE na výrobnom štítku.

Inštalácia

Vložte rúru na určené miesto v kuchynskej linke. Môžete ju zamontovať pod blatom alebo vo zvislej skrinke. Zamontujte rúru do príslušnej polohy šrobami. Použite dva pripevňujúce otvory na kryte. Ak chcete nájsť pripevňujúce otvory, otvorte dvierka rúry a pozrite sa dovnútra. Ak chcete zabezpečiť vhodnú ventiláciu, dodržujte počas montáže rúry príslušné rozmery a vzdialenosti uvedené nižšie.

Zariadenie musí inštalovať vyškolený technik. Výrobca nezodpovedá za úrazy a zničenia zapríčinené nevhodnou montážou.



Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku zlej inštalácie, nesprávneho a zlého použitia.



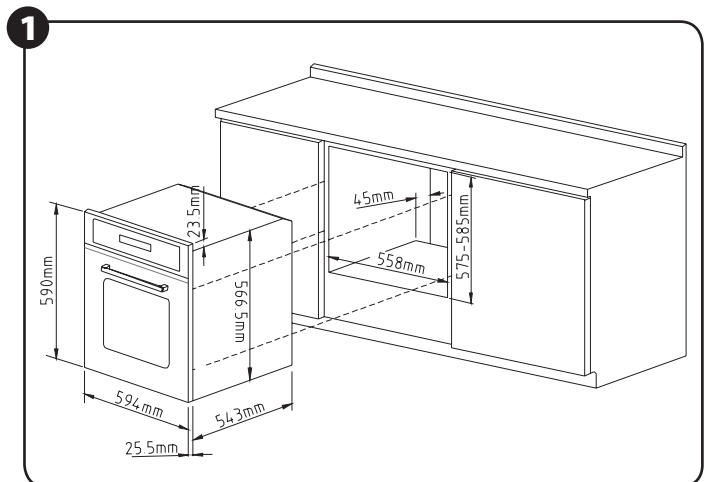
Ak má rúra správne pracovať, je potrebný vhodný kryt. Panely kuchynskej linky vedľa rúry musia byť z materiálov, ktoré sú odolné voči pôsobeniu vysokých teplôt. Presvedčte sa, že lep použité v drevených lepených skrinkách vydrží teplotu 120°C. Umelé hmoty alebo lepidlá, ktoré nemôžu vydržať takúto teplotu, sa budú topiť a deformovať skrinku. V súlade s platnými bezpečnostnými normami, ak je zariadenie vstavané, elektrické prvky musia byť celkom zaizolované. Všetky ochranné kryty musia byť dobre pripevnené, aby nemohli byť odstránené bez špeciálneho náradia.



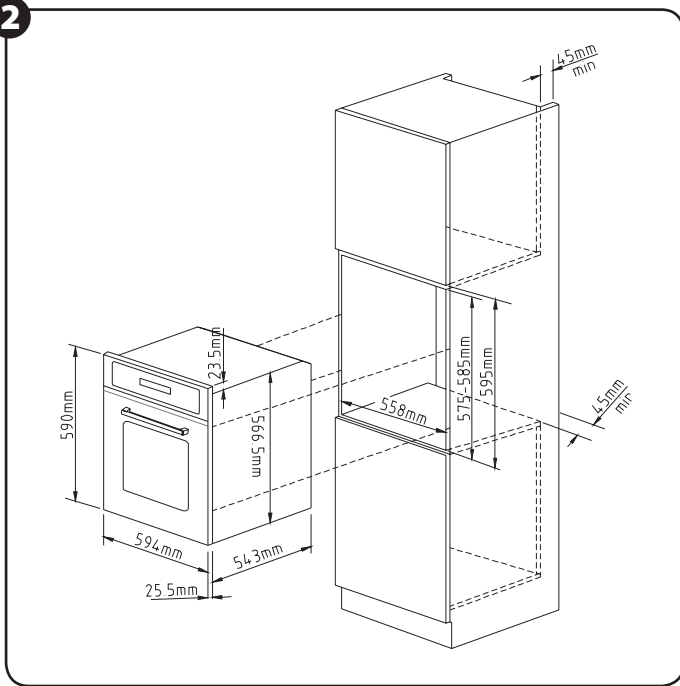
Odstráňte zadnú časť skrinky alebo urobte otvory zobrazené na inštalčných obrázkoch. Zabezpečte tak dostatočný prísun vzduchu okolo rúry. Na zadnej strane rúry sa nachádza prípojný elektrický kábel. Pred pripojením rúry do siete prevrte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na výrobnom štítku spotrebiča.

Keď urobíte elektrické pripojenie:

- 1 Vsuňte elektrickú rúru do krytu v kuchynskej linke. Dávajte pozor na to, aby ste pripájací elektrický kábel nezablokovali a neumiestnili ho na hornom povrchu rúry.
- 2 Pomocou šrobov pripevnite rúru ku krytu. Šroby namontujte do otvorov, ktoré uvidíte po otvorení dvierok.
- 3 Prevrite, či steny rúry sa nedotýkajú stien krytu a či je dodržaná vzdialenosť aspoň 2 mm od susedných prvkov krytu.



2

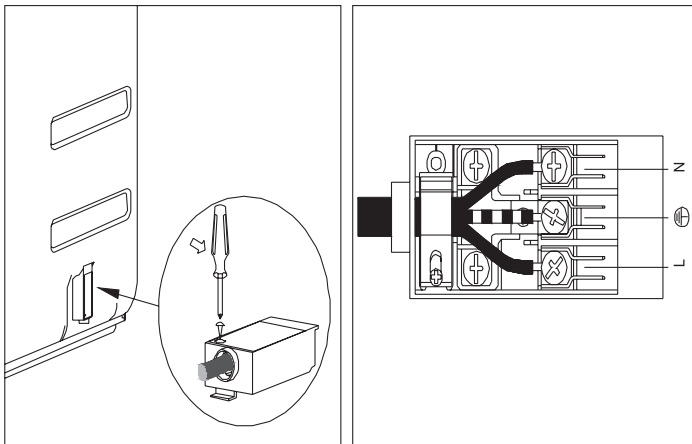


Pripojenie do elektrického prúdu

Osoba, ktorá vykonáva inštaláciu, musí preveriť:

- Sieťové napätie zodpovedá požiadavkám uvedeným na výrobnom štítku.
- Elektrická inštalácia zodpovedá maximálnemu príkonu uvedenému na výrobnom štítku.
- Diagram pripojenia je zobrazený na obrázku dole.
- Elektrické pripojenie má vhodné uzemnenie v súlade s platnými predpismi.
- Pri pripojení použite univerzálny istič, ktorý zodpovedá príkonu elektrickej rúry. Minimálna vzdialenosť medzi kontaktmi musí byť aspoň 3 mm. To umožní vypnúť zariadenie v prípade nebezpečenstva, počas čistenia alebo výmeny žiarovky. V žiadnom prípade uzemňujúci kábel nemôže prechádzať cez tento prepínač.

Po pripojení do elektrického napätia preverte, či všetky elektrické prvky rúry sú funkčné.



Obsluha rúry

Viacfunkčná rúra spája výhody tradičnej konvenčnej rúry s modernou rúrou s termoobehom.

Náš výrobok je mimoriadne univerzálny, čo umožňuje ľahko a bezpečne vybrať príslušný režim prípravy jedla.

i Pri prvom použití rúry Vám odporúčame nastaviť termostat na celý regulátor a nechať spotrebič zapnutý asi pol hodinu pri zatvorených dverkách. Do rúry nič nekladajte. Následne otvorte dverka rúry a pustíte dnu vzduch z miestnosti. Vôňa, ktorú budete cítiť pri prvom použití, pochádza z vyparovania zložiek, ktoré boli použité pri skladovaní rúry a príprave rúry na montáž.






V rúre na dolnej policičke umiestnite hlboký pekáč. Predídete tak stekaniu šťiav a / alebo tukov na spodok rúry pri opekaní jedál alebo použití ražňa (túto možnosť máte len vo vybraných modeloch). Pri inom použití rúry nikdy nepoužívajte dolnú policičku. Takisto nikdy nič nekladte na dolnej policičke, keď je rúra zapnutá, pretože takto môžete zničiť emailový povrch rúry. Všetky kuchynské predmety (riady, alumíniovú fóliu atď.) odkladajte vždy na mriežke, ktorá bola dodaná spolu s rúrou. Mriežka sa vsúva do príslušne označených koľajničiek.

NASTAVENIE ČASU





Rúra sa zapne až po nastavení času.

Po pripojení rúry sa na hodinách zobrazí čas 12:00 a kontrolka začne blikať nad symbolom .




Stlačte tlačidlá  a  nastavte na hodinách správnu hodinu. Po asi 5 sekundách hodnoty prestanú blikať a hodiny ukážu nastavenú hodinu. Spotrebič je teraz pripravený pracovať.

FUNKCIE RÚRY



Všeobecné inštrukcie

- Vždy zapínajte rúru stlačením tlačidla Zapni / Vypni .
- Po zobrazení funkcie sa rúra začne zahrievať alebo sa zapne časomera.
- Po získaní požadovanej teploty budete počuť zvukový signál.
- Keď je spotrebič zapnutý, svetlo v rúre sa svieti.
- Svetlo sa automaticky zhasne, ak je spotrebič 10 minút vypnutý.
- Spotrebič vypínajte tlačidlom Zapni / Vypni .



Vyberanie funkcií rúry

- 1 Rúru zapnite tlačidlom Zapni / Vypni .
- 2 Opakovane stlačte tlačidlo  alebo , až sa zobrazí požadovaná funkcia rúry (opis jednotlivých funkcií nájdete v kapitole „Funkcie rúry“).
 - Požadovaná teplota sa zobrazí na displeji teploty.
 - Ak požadovanú teplotu nezmeníte v priebehu 5 sekúnd, rúra sa začne zahrievať.

Zmena teploty rúry

Stlačte tlačidlo  alebo . Zväčšíte alebo zmenšíte tak teplotu. Teplotu nastavíte v intervale každých 5°C.

Ikona termometru

- Pomalá zmena ikony termometru  informuje o zahrievaní sa rúry.
- Tri segmenty ikony termometru  informujú, že spotrebič je zapnutý v režime Rýchleho pečenia.


Zmena funkcií rúry

Stlačte zodpovedajúco niekoľko krát tlačidlo  alebo , až získate požadovanú funkciu. Zmeníte tak aktuálnu funkciu, v ktorej je rúra zapnutá.

Vypnutie rúry



Vypnite spotrebič tlačidlom Zapni / Vypni .

Rýchle pečenie

Po zvolení funkcie môžete použiť dodatočne funkciu Rýchleho pečenia . Zohrejete tak prázdnu rúru za pomerne krátky čas.



Nevkladajte jedlo do rúry pred ukončením funkcie Rýchleho pečenia, ale až keď rúra prejde do ďalšej požadovanej funkcie.





- 1 Nastavte požadovanú funkciu. Ak je to potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- 2 Stlačte tlačidlo Rýchleho pečenia . Zobrazí sa ikona . Blikajúce čiarky na displeji informujú, že rúra je zapnutá v režime Rýchleho pečenia. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa na ukazovateli teploty zobrazia čiarky a budete

počuť zvukový signál. Ikona  zhasne.

Rúra sa bude ďalej zahrievať v súlade s skôr nastavenou funkciou a teplotou. Teraz môžete dovnútra vložiť jedlo.

Pamäť



Pamäť slúži na zapísanie nastavení, ktoré často používate.

- 1 Nastavte funkciu, teplotu a ak je to potrebné aj Čas pečenia  a / alebo Koncový čas .
 - 2 Stlačte a podržte tlačidlo  asi 2 sekundy, až budete počuť zvukový signál. Nastavenia sa zapíšu do pamäti.
- Ak chcete zapísať iné nastavenie, stlačte opätovne tlačidlo  asi 2 sekundy, až budete počuť zvukový signál.








Predchádzajúce nastavenie bude nahradené novým nastavením.

Zapnutie Pamäti

- 1 Zapnite rúru tlačidlom Zapni / Vypni .
- 2 Ak chcete získať zapísané nastavenia, stlačte tlačidlo .





FUNKCIE PROGRAMÁTORA ELEKTRONICKÝCH HODÍN

Všeobecné inštrukcie

- Po zvolení funkcie Hodiny, príslušná ikona bliká asi 5 sekúnd. V tomto čase môžete vybrať a zmeniť nastavenia tlačidlami  a .
- Po nastavení časových hodnôt ikona bliká ešte asi 5 sekúnd. Následne sa na stálo zasvieti ikona  a začne sa Odpočítavanie.
- Hodnota určená pre Čas pečenia  a Koncový čas  sa počíta od štartu vybranej funkcie.

Odpočítavanie

Funkcia slúži pre nastavenie odpočítavania. Po určenom čase budete počuť zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.

- Stlačte tlačidlo Hodín  toľko razy, aby ikona Odpočítavania  začala blikat.
- Nastavte požadovaný čas odpočítavania tlačidlom  a  (maximálny čas je 99 minút).

Po asi 5 sekundách sa zobrazí zostávajúci čas.

Vysvetlí sa ikona Odpočítavania .

Ak minie nastavený čas, budete počuť zvukový signál, ktorý trvá 2 minúty.

Zapne sa hodnota „0.00“ a bliká ikona Odpočítavania .

Ak chcete vypnúť zvukový signál, stlačte ktorékoľvek tlačidlo.

Čas pečenia

Táto funkcia slúži na nastavenie času pečenia.

- Zvoľte funkciu rúry a tlačidlami  a  nastavte teplotu.
- Stlačte opakovane tlačidlo Hodín , až začne blikat ikona Času pečenia .
- Pomocou tlačidiel  a  nastavte požadovaný čas pečenia.

Rúra sa automaticky zapne. Zasvieti sa ikona Času pečenia .

Viacnásobným stlačením tlačidla Hodín , môžete zobraziť aktuálny čas.

Ak sa skončí nastavený čas, budete počuť zvukový signál, ktorý trvá 2 minúty.







Rúra sa automaticky vypne.

Zobrazí sa hodnota „0.00“ a ikona Času pečenia  bude blikat.

Ak chcete vypnúť zvukový signál, stlačte ktorékoľvek tlačidlo.


Koncový čas

Touto funkciou nastavíte, kedy sa má rúra vypnúť.

- Vyberte funkciu rúry a tlačidlami  a  nastavte teplotu.
- Stlačte opakovane tlačidlo Hodín , až začne blikat ikona Koncového času .
- Tlačidlami  a  nastavte požadovaný čas vypnutia rúry.

Zobrazia sa ikony Koncového času  a Času pečenia .

Rúra sa automaticky zapne.

Rúra sa automaticky zapne. Viacnásobným stlačením tlačidla Hodín , môžete zobraziť aktuálny čas.

Ak minie nastavený čas, budete počuť zvukový signál, ktorý trvá 2 minúty. Rúra sa automaticky vypne.



Zobrazí sa hodnota „0.00“ a ikona Koncového času  bude blikat.



Ak chcete vypnúť zvukový signál, stlačte ktorékoľvek tlačidlo.

Čas

Táto funkcia slúži pre nastavenie, zmenu alebo preverenie hodín (pozrite kapitolu „NASTAVENIE ČASU“).

Čas pečenia i Koncový čas súčasne

Funkcie Času pečenia  i Koncového času  môžu byť zapnuté súčasne, ak sa má rúra automaticky zapnúť a následne neskôr vypnúť.

- Zvoľte funkciu a teplotu rúry.
- Pomocou funkcie Času pečenia  nastavte čas prípravy jedla napr. na 1 hodinu.
- Pomocou funkcie Koncového času  nastavte čas, keď jedlo by malo byť už hotové, napr. 14:05.

Zobrazia sa ikony Času pečenia  a Koncového času .

Rúra sa automaticky zapne v prepočítanom čase, napr. 13:05.




Ak minie nastavený čas, budete počuť zvukový signál, ktorý trvá 2 minúty. Rúra sa automaticky vypne napr. 14:05.

DODATOČNÉ FUNKCIE




Vypnutie displeja

Vypnutím displeja môžete ušetriť energiu.

Vypnutie displeja

- Ak je to potrebné, vypnite spotrebič tlačidlom Zapni / Vypni .
- Stlačte a podržte súčasne tlačidlo Hodín  a tlačidlo , až sa displej vypne. Pri nasledujúcom zapnutí spotrebiča, displej sa automaticky zapne. Pri nasledujúcom vypnutí spotrebiča, displej sa automaticky vypne.




Zapnutie displeja

- Ak je to potrebné, vypnite spotrebič tlačidlom Zapni / Vypni .
- Stlačte a podržte súčasne tlačidlo Hodín  i tlačidlo , až sa displej zapne.




Zabezpečenie pred deťmi

Po zapnutí Zabezpečenia pred deťmi, nemôžete zapnúť spotrebič.

Zapnutie Zabezpečenia pred deťmi




- Ak je to potrebné, zapnite spotrebič tlačidlom Zapni / Vypni .
- Stlačte a podržte tlačidlo , až sa na displeji zobrazí ikona . Zabezpečenie pred deťmi sa vyplo.

Vypnutie Zabezpečenia pred deťmi



- Zapnite spotrebič tlačidlom Zapni / Vypni .
- Stlačte a podržte tlačidlo , až sa z displeja stratí ikona . Funkcia Zabezpečenia pred deťmi sa vypne a rúru môžete zapnúť.

Zvukové signály tlačidiel

Vypnutie zvukových signálov tlačidiel

- Vypnite spotrebič tlačidlom Zapni / Vypni .
- Stlačte a podržte súčasne tlačidlo  a , až budete počuť zvukový signál (asi 2 sekundy). Zvukové signály tlačidiel sa vypli.

Zapnutie zvukových signálov tlačidiel

- Stlačte a podržte súčasne tlačidlo  a , až budete počuť zvukový signál (asi 2 sekundy). Zvukové signály tlačidiel sa opätovne zapli.

Čistenie a údržba

ČISTENIE

Pred začiatkom čistenia alebo opravou rúry vypnite z elektrického napätia.

Ak chcete predĺžiť prevádzkyschopnosť spotrebiča, čistíte ho.

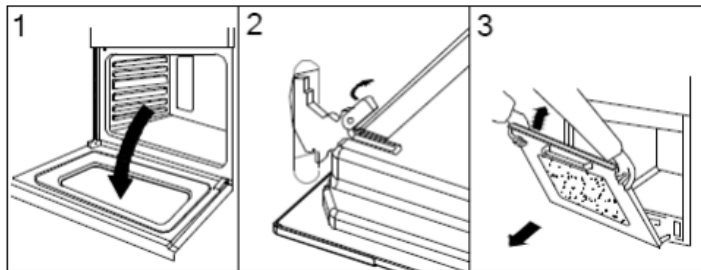
- Emailované časti alebo časti z nehrdzavejúcej ocele umývajte vlažnou vodou bez použitia žerúcich práškov alebo korodujúcich prostriedkov, ktoré môžu povrch poškodiť. Na nehrdzavejúcej oceli sa môžu objaviť škvrny. Ak sa škvrny ťažko odstraňujú, kúpte si špeciálne prostriedky určené pre tento účel, ktoré sú na trhu. Po čistení Vám odporúčame opláchnuť čistený povrch a následne ho na sucho vytrieť.
- Vnútrajšok rúry sa najlepšie čistí hneď po použití rúry pomocou horúcej vody s mydlom, keď je povrch ešte teplý. Po čistení mydlo starostlivo opláchnite a vnútrajšok rúry starostlivo vysušte. Nepoužívajte detergenty (ako napr. čistiace prášky atď.), drsné špongie na umývanie riadu alebo kyseliny (prostriedky na odstránenie kameňa atď.), pretože môžu poškodiť emailovaný povrch. Ak sa tukové škvrny a špina ťažko umývajú, použite špeciálne prostriedky pre čistenie rúr v súlade s ich určením a návodmi na obaloch. Nikdy nepoužívajte parný čistič pre čistenie vnútra rúry.
- Po dlhšom používaní rúry sa môže na jej povrchu kondenzovať para. Skondenзованú paru utrite suchou handričkou.
- Vnútrajšok rúry je otočený tesnením, ktoré zabezpečuje správnu činnosť spotrebiča. Pravidelne preverujte stav tesnenia. Ak sa tesnenie poškodilo, skontaktujte sa s najbližším po predajným servisom.
- Odporúčame Vám nepoužívať rúru, pokiaľ chyba nebude opravená.
- Nikdy nekladte na dole rúry alumíniovú fóliu, pretože zhromaždený horúci vzduch môže spôsobiť nesprávne pečenie a dokonca poškodiť emailovaný povrch spotrebiča.
- Sklenené dvierka rúry čistíte bez použitia žerúcich práškov a drsných špongií a po vyčistení ich vysušte mäkkou handričkou.

VÝBER DVIEROK RÚRY

Ak chcete lepšie vyčistiť dverka, môžete ich vybrať. Spôsob výberu dveriek závisí od ich typu. Postupujte podľa nasledujúcich krokov:

Procedúra stiahnutia dveriek typu 1:

- Otvorte dverka tak, aby sa nachádzali vo vodorovnej polohe.
- Podneste a pretočte malé držiaky, ktoré sú na dvoch závesoch.
- Držte dverka po ich dvoch vonkajších stranách a zatvorte ich, ale nie úplne.

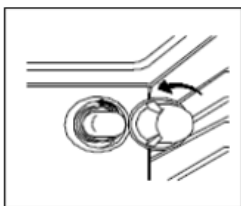


Potiahnite dverka k sebe. Vymontujete ich zo závesov.

Dverka môžete zamontovať, ak zopakujete vyššie uvedené kroky v opačnom postupe.

Výmena žiarovky vo vnútri rúry

- Hlavným vypínačom odpojte rúru od elektrického napätia alebo vyberte zástrčku zo zásuvky, ak ju dočiahnete.
- Odstráňte z lampy sklenený kryt.
- Lampu vyberte a vymeňte žiarovku. Žiarovka musí vydržať veľmi vysoké teploty (300°C) a mať nasledujúce vlastnosti:
 - Napätie: 220-240 V
 - Výkon: 25 W
 - Typ: E 14
- Zamontujte sklenený kryt a zapnite elektrickú rúru do napätia.



Riešenie problémov

Rúra je nefunkčná

- Preverte pripojenie do elektrického napätia.
- Preverte poistky a hlavný istič Vašej inštalácie.
- Presvedčte sa, či hodiny sú nastavené v režime ručného riadenia alebo v režime programovania.
- Preverte polohy funkcií a výber teploty.

Vnútročné svetlo v rúre je nefunkčné

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

Ukazovateľ zohrievania je nefunkčný

- Zvoľte teplotu.
- Zvoľte nastavenie.
- Ukazovateľ zohrievania by sa ma sietiť len vtedy, keď sa rúra zohrieva na nastavenú pracovnú teplotu.

Keď je rúra zapnutá, uniká dym

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

Rúra nedosahuje očakávané výsledky pečenia

- Prezrite tabuľku funkcií rúry, ak chcete získať pokyny ako obsluhovať rúru.



Ak, bez ohľadu na naše pokyny problém pretrváva, skontaktujte sa s autorizovaným servisom.






Tabuľky a pokyny

PRAKTICKÉ PORADY O PEČENÍ

Rúra má širokú škálu možností, ktoré umožňujú prispôbiť proces pečenia k typu pripravovaného jedla. S postupom času sa užívateľ naučí veľmi dobre využívať funkcie, ale dole uvedené pokyny môžu byť na začiatku nápomocné pri výbere vhodných možností.

TABUĽKA FUNKCIÍ

Nastavenie funkcie	Jedlo	Hmotnosť (v kg)	Číslo poličky	Čas nahrievania (v min.)	Nastavenie termostatu	Čas pečenia (v min.)
1. Konvenčné pečenie 	Kačka	1	3	15	200	65-75
	Teľacie alebo hovädzie pečené mäso	1	3	15	200	70-75
	Bravčová pečené mäso	1	3	15	200	70-80
	Košíky (krehký koláč) – druh cukrárenského výrobku	-	3	15	180	15-20
	Tarta	1	3	15	180	30-35
2. Viacfunkčné pečenie 	Pizza (na 2 poličkách)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Jahňacina	1	2	10	180	50-60
	Pečené kura so zemiakmi	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Placka so slivkami	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 poličkách)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Košíky (na 2 poličkách)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškóta (na 1 poličke)	0,5	2	10	170	15-20
	Piškóta (na 2 poličkách)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Pirohy na ostro	1,5	3	15	200	25-30
	3. Pečenie zhora 	Pripečenie jedál	-	3/4	15	220
4. Rozmrazovanie 	Mrazené výrobky					

Nastavenie funkcie	Jedlo	Hmotnosť (v kg)	Číslo poličky	Čas nahrievania (v min.)	Nastavenie termostatu	Čas pečenia (v min.)
5. Opekanie 	Jazyky obecné a sépie (druhy morských rýb)	1	4	5	Max	8-10
	Kalmarové alebo krevetkové kebaby	1	4	5	Max	6-8
	Filet z tresky	1	4	5	Max	10
	Pečená zelenina	1	3/4	5	Max	10-15
	Telací rezeň	1	4	5	Max	15-20
	Rezne	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Desiatové chlebičky na teplo	-	4	5	Max	2-3
6. Opekanie s termoobehom 	Opekaná kura	1,5	3	5	200	55-60
	Sépie	1,5	3	5	200	30-35
7. Pečené cestoviny 	Tarty (druh fancúzskeho pečeného cesta)	0,5	3	15	180	20-30
	Koláče s ovocím	1	2/3	15	180	40-45
	Keks	0,7	3	15	180	40-50
	Piškóta	0,5	3	15	160	25-30
	Palacinky s náplňou (na 2 poličkách)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Zákusky (na 2 poličkách)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Veterníky so syrom (na 2 poličkách)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Veterníky so syrom (na 3 poličkách)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Košíky (na 3 poličkách)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Gaštanové rolády – druh cukrárenského výrobku (na 3 poličkách)	0,5	1-3-5	15	90	180
8. Rýchle pečenie 	Mrazené výrobky					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Piroh plnený cukinou a krevetami	0,4	2	-	200	20
	Dedinské pirohy plnené špenátom	0,5	2	-	220	30-35
	Zavíjané zákusky	0,3	2	-	200	25
	Lasagna	0,5	2	-	200	35
	Rolády	0,4	2	-	180	25-30
	Kuracie rezne	0,4	2	-	220	15-20
	Hotové výrobky					
	Kuracie krídla	0,4	2	-	200	20-25
	Čerstvé jedlá					
	Košíky (krehký koláč)	0,3	2	-	200	15-18
	Keks	0,6	2	-	180	45
	Ptysie z serem	0,2	2	-	210	10-12
	9. Pečenie pizzy 	Pizza	0,5	3	15	220
Telacie alebo hovädzie pečené mäso		1	2	10	220	25-30
Kura		1	2/3	10	180	60-70

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 prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patrite. Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebič 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.

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!
- Prosím, choďte do recyklingového miesta, kde odstránia obal alebo zariadenia. Odstrihnite elektrický prípojný kábel a zničte zariadenie zamykajúce dverka.
- 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.

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to any guidelines concerning safety, in order to minimize any danger of accidents and/or to avoid damaging the appliance while operating it.

Please save this user manual for future reference.

This user manual contains information on safety, operation, installation, problem-solving, etc.

Table of Contents

Operational Safety Guidelines.....21
 Design21
 Control Panel.....21
 Oven Modes22
 Technical Data22
 Installation22
 Connecting to a Power Source.....23
 Operating the Oven23
 Cleaning and Maintenance.....24
 Troubleshooting.....25
 Tables and Guidelines25
 Ecology – environment protection26

Operational Safety Guidelines

Danger! / Warning!
 Health hazard

- Make sure the appliance has been unplugged before changing the lightbulb to prevent the risk of electric shock.
- Accessible parts may become hot. Do not let children 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.
- 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.
- Do not pull the cord to unplug the appliance.
- Do not touch the oven with wet or moist hands or feet.
- Any installation, maintenance or other actions involving the oven may only be performed when the appliance is unplugged from the mains.
- The appliance becomes hot when used. We recommend remaining careful not to touch hot elements inside the oven.
- Please be extremely careful when opening the oven door to avoid scalding with hot steam coming from the inside.
- If the power cord is damaged, it needs to be replaced immediately. When replacing the power cord, please follow these instructions: Remove the power cord, and replace it with a H05VVV-F or H05V2V2-F cord.
- The power cord has to withstand the required voltage needed to power the oven. The power cord may only be replaced by a qualified technician.
- The earth conductor (green-and-yellow) has to be 10 mm longer than the power cord.

Caution!
 Not observance can result in damage to possessions

- The appliance should be plugged into a power socket with alternating current equipped with a safety pin, and voltage compatible with the one given on the rating plate of the appliance.
- The appliance is not designed to work with exterior time switches or separate remote control systems.
- Installation and repair works may only be performed by a qualified technician following the guidelines of the producer.
- The appliance is designed for domestic use only. It should be used only to prepare food, never to other purposes.
- Do not use coarse cleaning agents or sharp metal objects to clean the glass door, as they may scratch the surface, and the glass may crack.
- Do not use steam cleaners.

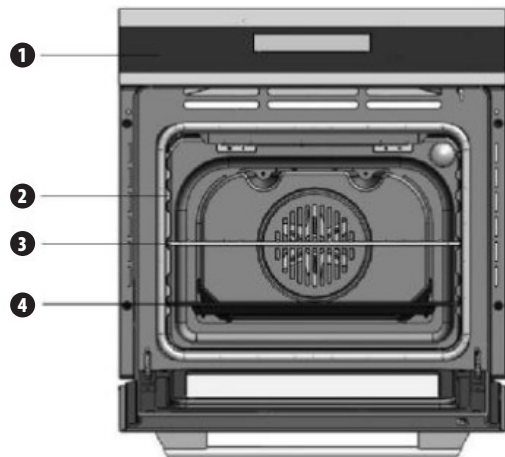
- The oven may only be used for what it was intended; you may only use it to prepare food. Any other use of the oven, e.g. as a heating appliance is incorrect, and therefore considered hazardous. The producer cannot be held responsible for any damages caused by incorrect or unreasonable use of the oven.
- We recommend not using any extension cords, adaptors or power strips.
- The conductors of power cables must have a nominal cross-section not smaller than 3 x 1.5 mm².
- The disconnecter should be installed on the non-detachable cables according to the rules concerning cables.

i Suggestion
 Information on the product and suggestions for its use

- Store this user manual in a safe place for future reference.
- After the installation of the appliance is done, its plug should be easily accessible.
- During first use an acrid smoke may come out of the oven. It is a result of heating up the binder of insulating panels around the oven for the first time. It is perfectly ordinary, and if smoke does appear, you need to wait until it goes away before putting food into the oven.
- If you do not obey the above guidelines, the producer cannot guarantee safety use of the oven.
- Make sure you read the whole of this instruction manual, before you start operating the appliance.

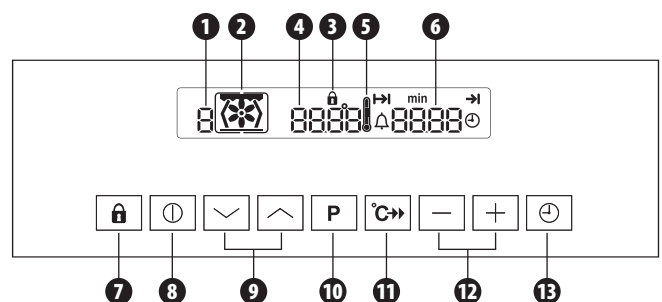
Design

- 1 Control panel
- 2 Runners used for installation and removing the shelf or the tin
- 3 Shelf
- 4 Tin or baking tray



Control panel

- | | |
|------------------------|--|
| 1 Memory: P | 8 On/Off |
| 2 Oven modes | 9 Select oven mode |
| 3 Children safety lock | 10 Memory |
| 4 Temperature | 11 Fast cooking |
| 5 Thermometer icon | 12 Selection buttons (temperature and time settings) |
| 6 Clock/Timer | 13 Clock |
| 7 Children safety lock | |



Oven Modes



Convection Mode

In this mode the oven heats up from the top and the bottom. This mode copies classical ovens, simultaneously perfecting their design by special heat distribution and lower energy usage. Convection cooking is still the best way to prepare multi-ingredient dishes, e.g. ribs and cabbage, Spanish-style cod fish, veal with rice, etc. You also have great results by preparing veal or beef, as well as stewed meats, fricassees, goulashes, game dishes, ham, and similar dishes, which need to be prepared slowly and to be basted or have sauce added. Convection cooking is also the best way to bake cakes, preparing fruit dishes, and other foods in heat-resistant dishes.

This mode uses only one tin or shelf or otherwise the heat will not be distributed evenly. By using shelves on different shelves you can balance the amount of heat accumulating between the top and the bottom of the oven. The choice depends on the amount of top-down heat a dish needs.



Grill Mode

This mode is suitable for preparing dishes which need their surface to be roasted. The outer food layer is browned without any influence on the middle layer. This mode is perfect for cooking food such as steaks, ribs, fish, and toasts.



Grill + Thermaflow Mode

This mode lets you cook and brown the surface of a dish. It is ideal for grilling food. Especially suitable for cooking large portions of poultry, game, etc.



Pizza Mode

This mode uses the heater around the fan and at the bottom of the oven. Also the fan is turned on. This functionality combined with great power heats the oven quickly, letting the heat build up at the bottom and rise to the top.

This mode is perfect for dishes needing high temperatures, such as pizza or large roast meats.



You may only use one tin or shelf in this mode. If you plan to use more than one accessory, change their shelves midway.



Baking Mode

In this mode the oven heats up in the back with the fan on, which guarantees an even distribution of delicate heat inside the oven.

This mode is perfect for baking cakes (especially the ones needing rising), and delicate dishes, as well as fruit pies simultaneously on 3 shelves. E.g. cream puffs, sponge cakes, vegetables au gratin, etc.



Fast Cooking Mode

This mode heats up the oven simultaneously from the top and the bottom with the fan turned on, which guarantees an even distribution of heat inside the oven.

This mode is especially recommendable for preparing ready dishes (without preheating the oven), such as frozen foods, convenient foods, as well as heating up home-made dishes. You will get best results with using the second shelf from the bottom -- for more information see "Practical advice on cooking".



Delicate Cooking Mode

This mode heats up the bottom of the oven with the fan turned on. This mode is suited for baking cakes, cookies, and other sweet dishes in foils and tins. It is also excellent for cooking dishes that needed to be heated from the bottom.



We recommend placing the dish on the bottom of the oven.



Top Heater Mode

In this mode the top of the oven is heated up. The mode may be used for browning dishes at the end of the cooking process.



Multifunctional Mode

This mode uses the top heater, the heater around the fan, and at the bottom of the bottom. Also the fan is turned on occasionally. The even production of heat in the entire oven makes the food browned and roasted equally at the same time. This mode lets you prepare several dishes simultaneously, as long as their temperature range is similar.

In this mode you may use two shelves of the oven maximum at the same time -- for more information see "Using more than one shelf".

This mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagna, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc. Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roast meats. This results in less loss of juices, meat which is tenderer and a decrease in the loss of weight for the roast meat.

The mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to defrost quickly white or red meat, and bread by setting temperature to 80°C. In order to defrost more delicate foods, set temperature to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting temperature to 0°C.



Defrosting Mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This mode is recommended for defrosting all types of food, but in particular for delicate ones which do not require heat, e.g.: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit pies, etc. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In case of meat, fish, and bread, it is possible to accelerate the process using the Baking Mode and setting temperature to 80-100°C.



When the fan is turned on, the oven doors have to be closed.

Technical Data

The technical data is given on the rating plate of the appliance.

The oven is a 1st class appliance, equipped with a power cable with a protective conduct. The appliance fulfills all the current standards.

The appliance is in conformity with the following directives:

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

The rating plate of the appliance has the CE mark on it.

Installation

Place the oven in the desired and appropriate unit in the kitchen; it may also be installed under the work surface or in a vertical unit. Install the oven in the appropriate position by means of screws situated into two fastening holes in the casing.

In order to provide appropriate ventilation, please make sure the correct dimensions and distances are observed during the installation of the oven.

The appliance should be installed by a qualified technician. The producer cannot be held responsible for any damages and accidents caused by incorrect installation of the oven.



The producer cannot be held responsible for any damages caused by wrong installation, as well as an improper use or misuse of the oven.



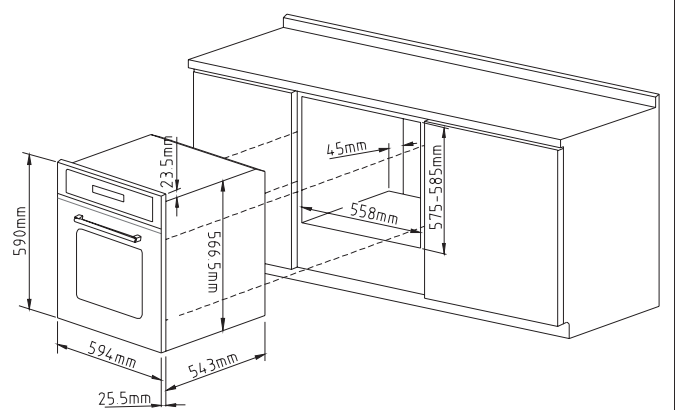
The oven may only function properly with an appropriate casing. The paneling of units situated near the oven has to be made from heat-resistant materials. Make sure that the adhesive used in wooden-veneer units withstands the temperature of 120°C. Plastics and adhesives which do not withstand such temperature are going to melt and deform the unit. According to current safety regulations, if the appliance is built-in, all its electrical elements have to be completely insulated. All protections have to be well secured, so that they cannot be removed without special tools.



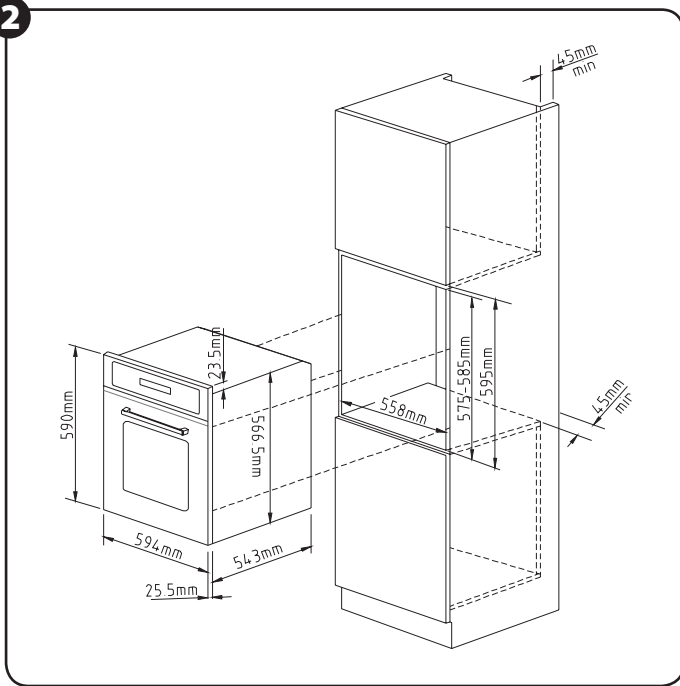
Remove the back of the unit, and make the holes presented in the installation figures in order to provide the necessary air flow around the oven. The power cord is situated in the back. Before connecting the appliance to a power source, you have to check, if the voltage in the mains corresponds to the one given on the rating plate of the appliance.

After connecting the wiring:

- ① Insert the oven into the unit paying attention not to block the power cord or place it on the top surface of the oven.
- ② Fix the oven to the unit by means of screws into the holes seen after opening the doors.
- ③ Check whether the walls of the oven do not touch the walls of the unit, and if there is at least 2 mm of distance from the adjacent elements of the cupboards.



2

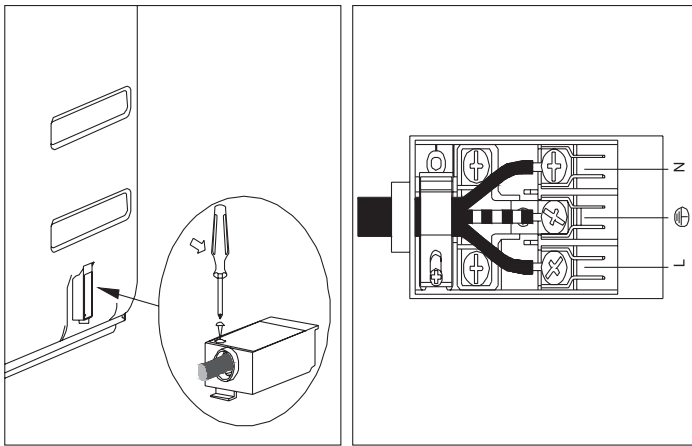


Connecting to a Power Source

The person connecting the oven should check if:

- The voltage in the mains corresponds to the one given on the rating plate of the appliance.
- The mains have enough power in comparison to the maximum power needed by the oven, given on the rating plate of the appliance.
- The wiring diagram is shown on a figure below.
- The oven is grounded correctly, according to current regulations.
- The connection has to have an omni-polar switch with sufficient load. The distance between the contacts should be no less than 3 mm, so in case of any hazard (during cleaning or bulb replacement) there is no problem in disconnecting. Under no circumstances the grounding wire should cross the switch.

After the connection is done, check whether all the electrical elements are working.



Operating the Oven

This multi-functional oven combines the advantages of traditional convection ovens with these belonging to the more modern fan assisted models in a single appliance.

Our product is an extremely versatile appliance which allows you to choose easily and safely between different cooking modes.

i *The first time you use your appliance, we recommend setting the thermostat to the highest setting, and leaving the oven on for about half an hour with nothing in it, but with the oven doors shut. Then open the oven doors, and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.*

! *Place the provided tin on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven, when grilling food or using the rotisserie (only available for certain models). For all other uses, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven, when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted correctly along the oven guides.*

SETTING TIME

i *The oven only operates when the time has been set.*

When the appliance is connected to the mains or when there has been a power cut, you will see "12:00" on the display and the icon starts flashing automatically.

By pressing the and buttons you may set current time. After about 5 seconds, the flashing stops and the clock displays the time of day set. The appliance is now ready to use.

OVEN MODES

General Instructions

- Always switch the appliance on first by pressing the On/Off button.
- When the selected function is lit, the oven begins to heat up or the time set begins to count down.
- When the selected temperature is reached, you will hear a sound signal.
- The oven light is switched on as long as an oven function is started.
- The oven light goes off after 10 minutes of idleness.
- Switch appliance off using the On/Off button.

Selecting oven mode

- 1 Switch on the oven with the On/Off button.
- 2 Press the or button repeatedly until the desired oven mode appears. (description of each function, see "Oven Modes").
 - A suggested temperature appears on the temperature display.
 - If the suggested temperature is not changed within approx. 5 seconds, the oven begins to heat up.

Changing the oven temperature

Press the or button to change the temperature. The setting changes every 5°C.

Thermometer icon

- The slowly rising thermometer indicates how hot the oven is as it heats up.
- The three segments of the thermometer show that Fast Cooking Mode is on.

Changing oven mode

To change the oven function press the or button repeatedly until the desired oven mode is displayed.

Turning off the oven

Switch appliance off using the On/Off button.

Fast Cooking Mode

After an oven mode is selected you can use of the additional function of Fast Cooking Mode to preheat an empty oven in relatively short time.

i *Do not put the food into the oven, until Fast Cooking Mode is completed, and the oven is operating using the desired function.*

- 1 Set the desired function. If necessary, change the suggested temperature.
- 2 Press the Fast Cooking Mode button . The lights up. The bars flashing one after another indicate the Fast Cooking Mode is operating. When the desired temperature is reached, the bars of the heat indicator light up, and you will hear a sound signal. The goes out. The oven now continues heating according to the pre-set oven function and temperature. You can now place the food in the oven.

Memory

The Memory function can be used to save settings which are frequently used.

- 1 Set oven function, its temperature, and if necessary, the Clock time and/or End time .
- 2 Press and hold the button for approx. 2 seconds, until you hear a sound signal. The setting is saved now. To save another setting again press the button for approx. 2 seconds, until you hear a sound signal.






i *The previously saved setting is replaced by the new one.*

Starting the Memory function

- 1 Switch the oven on using the On/Off button.
- 2 Using the button calls up the saved setting.





CLOCK SETTING FUNCTIONS

General Instructions

- After a clock function has been selected, the corresponding icon flashes for approx. 5 seconds. During this time, the desired times can be set or modified using the  or  button.
- When the desired times has been set, the icon continues to flash for approx. 5 seconds. After this the  icon lights up, and the set time begins to count down.
- The time set for Cook time  and End time  begins to count down after the selected function starts.

Countdown

This mode is used to count down time. After the time is up, you will hear a sound signal. This function does not affect the operation of the oven.

- ① Press the  Clock button repeatedly until the icon for Countdown  flashes.
- ② Set the desired Countdown time using the  or  button (max. 99.00 minutes).

After approx. 5 seconds the display will show the remaining time.

The Countdown icon  lights up.







When the set time has elapsed, you will hear a sound signal for 2 minutes.

"0.00" lights up and the  icon for Countdown flashes.


Press any button to turn the sound signal off.

Cooking Time

This function is used to set how long the oven is going to be in use.

- ① Select oven function and using  or  button select temperature.
- ② Press the Clock Functions  button repeatedly until the  icon for Clock time flashes.
- ③ Using the  or  button set the desired cooking time.

The oven switches itself on. The icon for Cook time  lights up.

By repeatedly pressing the Clock Functions  button, the current time can be called up.

When the set time has elapsed, you will hear a sound signal for 2 minutes.







The oven switches itself off.

"0.00" is displayed and the icon for Cook time  flashes.

Press any button to turn the sound signal off.


End Time

This function is used to program when the oven should turn off.

- ① Select oven function and using  or  button select temperature.
- ② Press the  Clock Functions button repeatedly until the  icon for End time flashes.
- ③ Using the  or  button set the desired end time.

The icons for End time  and Cook time  light up.

The oven switches itself on.

By repeatedly pressing the  Clock Functions button, the current time can be called up.

When the set time has elapsed, you will hear a sound signal for 2 minutes. The oven switches itself off.



"0.00" is displayed and the  icon for Cook time flashes.




Press any button to turn the sound signal off.

Time

This function is to set, change or check the time (see SETTING TIME).

Cook Time and End Time Combined

Cook time  and End time  can be used simultaneously, if the oven is to be switched on and off automatically at a later time.

- ① Select oven mode and temperature.
- ② Using the  Cook time  function, set the time in which the dish needs to be cooked, e.g. 1 hour.
- ③ Using the End time  function, set the time at which the dish is to be ready, e.g. at 14:05.

The icons for Cook time  and End time  light up.

The oven switches on automatically at the calculated time, e.g. at 13:05.




When the time has elapsed, you will hear a sound signal for 2 minutes. The oven switches itself off, e.g. at 14:05.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Switching off the display




You can save energy by switching off the display.

Switching off the display

- ① If required, switch off the appliance using the On/Off  button..
- ② Press the Clock Functions  button and the  button at the same time until the display goes out.

As soon as the appliance is switched on again, the display comes on automatically. When the appliance is switched off next time, the display goes out again.




Switching on the display

- ① If required, switch off the appliance using the On/Off  button.
- ② Press the Clock Functions  button and the  button at the same time until the display goes out.




Children Safety Lock

As soon as the children safety lock is active, the appliance can no longer be switched on.

Activating the children safety lock




- ① If required, switch on the appliance using the On/Off  button. Do not select any other oven modes.
- ② Press and hold the  button until the  icon appears in the display. The children safety lock is now activated.

Deactivating the children safety lock



- ① Switch appliance on using the On/Off  button.
- ② Press and hold the  button until the  icon disappears in the display. The children safety lock is now deactivated, and the oven is ready to work.

Button Sound Signals

Deactivating button sound signals

- ① Switch appliance off using the On/Off  button.
- ② Press and hold  and  buttons at the same time until you hear a sound signal (approx. 2 seconds). Button sound signals have been deactivated.

Activating button sound signals

- ① Press and hold  and  buttons at the same time until you hear a sound signal (approx. 2 seconds). Button sound signals have been again activated.

Cleaning and Maintenance

CLEANING

Before cleaning your oven or performing maintenance, disconnect it from the mains.

To extend the life of your oven, you have to clean it frequently, and keep in mind that:

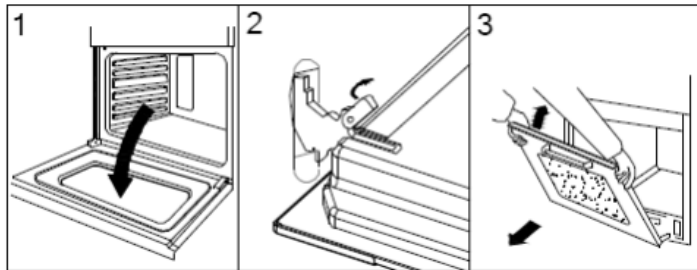
- The enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them. Stains may appear on stainless steel. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning the surface, it is advisable to rinse it thoroughly dry.
- The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap. The soap should be rinsed away, and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (e.g. cleaning powders, etc) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale removers, etc) as these could damage the enamel. If any grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the label. Never use a steam cleaner for cleaning the oven interior.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a seal surrounding the oven opening which guarantees its correct functioning. Check its condition on regular basis. Should it become damaged, please contact your nearest after-sales service center.
- We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never cover the oven bottom with aluminum foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking, and even damage the enamel.
- Clean the glass oven doors using non-abrasive products or sponges, and dry it with a soft cloth.

How to remove the oven doors

For a more thorough clean, you can remove the oven doors. Choose the remove and assemble method according to different structure of the purchased oven doors. Proceed as follows:

Remove and assemble procedure for oven door type 1:

- Open the doors wide.
- Lift up and turn the small levers situated on two hinges.
- Grip the doors on their two external sides, and shut it slowly but not completely.

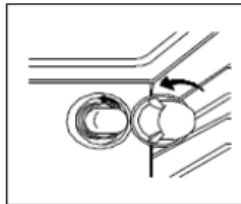


Pull the door towards you, pulling it out of its seat.

Reassemble the doors by following the above procedures backwards.

REPLACING THE OVEN LAMP

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omni-polar switch used to connect the appliance to the mains or unplug the appliance, if the plug is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage: 220-240 V
 - Wattage: 25 W
 - Type: E 14
- Replace the glass cover, and reconnect the oven to the mains.



Troubleshooting

The oven is not working

- Check the connection to the mains.
- Check the fuse and the limiter of the wiring.
- Check whether the clock is in manual setting or programming mode.
- Check the mode position and temperature setting.

The oven lamp is not working

- Replace the lightbulb.
- Check whether it was installed according to this user manual.

The heat indicator is not working

- Select temperature.
- Select setting.
- The indicator should light up only when the oven is heating up to a desired working temperature.

There is smoke coming out of the oven when it is working

- It is perfectly normal during its first use.
- You need to clean the oven from time to time.
- Decrease the amount of grease or oil situated on the tin.
- Do not use higher temperature settings than the ones given in the table on oven modes.

The cooking process does not provide the expected results

- See the table on oven modes to get guidelines on using the oven.



If the problem persists, irrespective of the provided guidelines, please contact the nearest authorized service center.






Tables and Guidelines

PRACTICAL ADVICE ON COOKING

The oven has a wide range of options enabling you to adapt the cooking process to the type of a dish. With time you will learn how to use modes and functions in the best possible way, and the guidelines below will help you choose the right modes at the beginning.

TABLE ON OVEN MODES

Oven Mode	Dish	Weight (in kg)	Cooking shelf	Preheating time (in minutes)	Temperature setting	Cooking time (in minutes)
1. Convection Mode 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2. Multifunctional Cooking Mode 	Pizza (on 2 shelves)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 shelves)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 shelves)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 shelf)	0,5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 shelves)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Savory pies	1,5	3	15	200	25-30
3. Top Heating Mode 	Browning dishes	-	3/4	15	220	-
4. Defrosting Mode 	Frozen foods					

Oven Mode	Dish	Weight (in kg)	Cooking shelf	Preheating time (in minutes)	Temperature setting	Cooking time (in minutes)
5. Grill Mode 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
6. Grill + Thermaflow Mode 	Grilled chicken	1,5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1,5	3	5	200	30-35
7. Baking Mode 	Tarts	0,5	3	15	180	20-30
	Fruit pie	1	2/3	15	180	40-45
	Fruit cake	0,7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0,5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 shelves)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Small pastry (on 2 shelves)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 shelves)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Cheese puffs (on 3 shelves)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 shelves)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 shelves)	0,5	1-3-5	15	90	180
8. Fast Cooking Mode 	Frozen foods					
	Pizza Mode	0,3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0,4	2	-	200	20
	Country-style spinach pie	0,5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0,3	2	-	200	25
	Lasagna	0,5	2	-	200	35
	Golden rolls	0,4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0,4	2	-	220	15-20
	Ready-made foods					
	Chicken wings	0,4	2	-	200	20-25
	Fresh dishes					
	Biscuits (short pastry)	0,3	2	-	200	15-18
	Fruit cake	0,6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0,2	2	-	210	10-12
	9. Pizza Mode 	Pizza	0,5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2/3	10	180	60-70

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 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.

